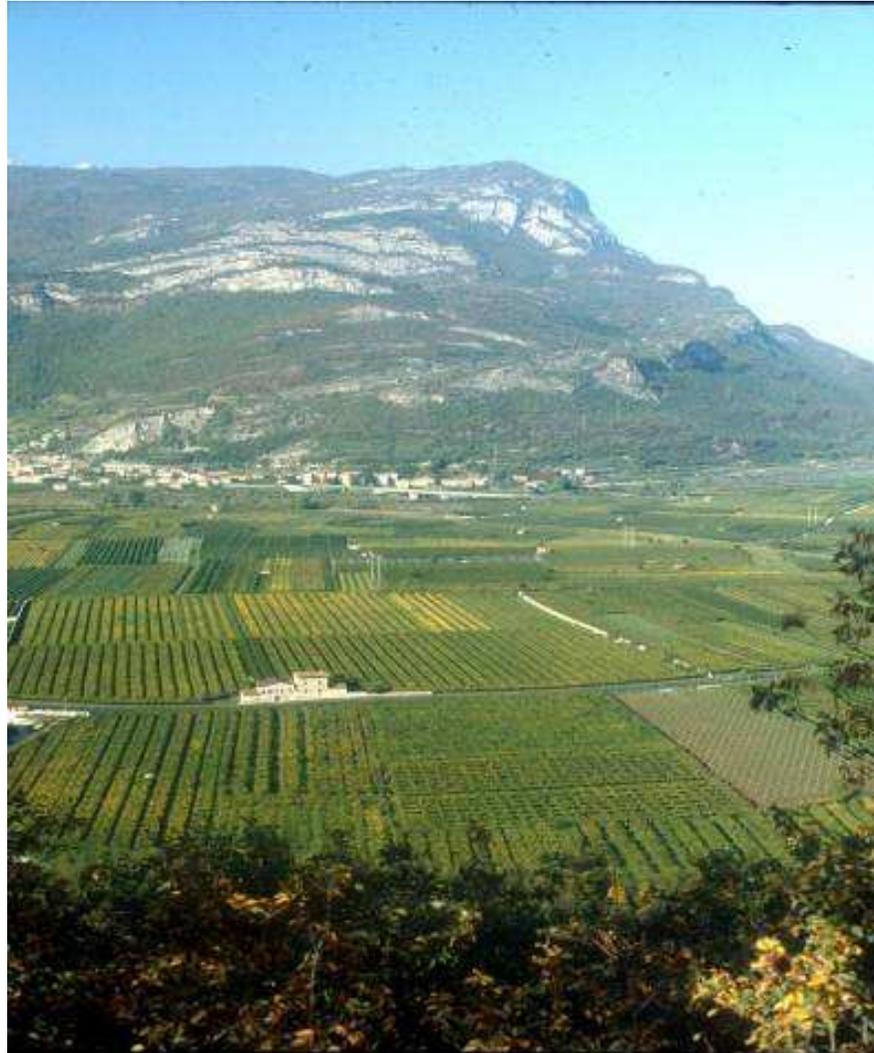


# MASO ROMANI



# MASO ROMANI



## Convenzione FEM-CAVIT per Maso Romani

L'iniziativa presentata è promossa da CAVIT mediante un'apposita convenzione stipulata nel 2008 con la Fondazione Edmund Mach (F.E.M) per una *“Collaborazione di ricerca e consulenza nell'impostazione, nella realizzazione e nella gestione dei vigneti realizzati a Maso Romani”*.

Tale collaborazione, fino ad oggi, può essere considerata a pieno titolo la più importante operazione tecnico-scientifica e dimostrativa a carattere viticolo-enologico avviata sul Marzemino e si affianca alla convenzione principale CAVIT-IASMA - avviata dal 2003 - articolata sui **3 filoni** della ricerca e sperimentazione **chimico-enologica, viticola e microbiologica**.

# Il Maso

**Toponimo** : dal nome di Attilio Romani, che acquistò, nell'800, il Maso da Odoardo Seeber.

**Attuale Proprietario** : Fondazione Romani di Nomi

**Collocazione geografica** : nel territorio del Comune di Volano, sulla strada statale 12.

**Comune** : Volano

**Superficie complessiva del Maso** : 6,35 ettari

**Superficie occupata a vigneto** : circa 5,85 ettari

**Vitigni** : Marzemino, Chardonnay, Merlot e Cabernet

# MASO ROMANI



## IL VIGNETO SPERIMENTALE - DIMOSTRATIVO

L'attività qui presentata ha portato alla realizzazione di un impianto produttivo allevato a filare, "unico" nel suo genere sia per la complessità ed originalità del piano d'impianto (orientamento e disposizione dei filari, ma anche per i materiali selezionati in diverse – **ottantatre** – combinazioni d'innesto, oltre ad una decina di varianti tecniche) sia per le aspettative e prospettive ad esso collegate. L'obiettivo è quello di proporre, valutare e valorizzare tutte le possibili produzioni vitivinicole del Marzemino oggi conosciute, salvaguardandone pure la complessità produttiva e la "biodiversità" derivante dalla conservazione di uno dei suoi "vecchi" vigneti storici. Inoltre, si vuole controllare in campo l'eventuale effetto imputabile ai materiali in prova o a possibili interventi mirati alla gestione del terreno e della produzione sul livello dei precursori chimici di alcune sostanze gusto-olfattive, di importanza particolare proprio sul Marzemino, anche in seguito alle ricerche condotte dal gruppo di colleghi coordinati dal dott. G.Nicolini c/o IASMA.

# Attività viticola

- Costituzione di un vigneto storico
  - Selezione massale all'interno del vigneto originario
  - Studio del comportamento del Marzemino su alcune varianti della forma di allevamento a Guyot
- Creazione di un vigneto dimostrativo
  - Osservazione dei nuovi cloni di Marzemino
  - Valutazione dei vecchi cloni risanati
  - Osservazione degli stessi su diversi portainnesti

# Attività enologica

- Produzione del Marzemino Maso Romani
- Vinificazioni sperimentali atte a studiare le potenzialità dei diversi cloni

# Attività viticola

# Criteria utilizzati per la selezione delle viti del vigneto storico

- Stato generale della vite
- Dimensione del grappolo
- Tipologia del grappolo (spargolo)
- Omogeneità di produzione
- Fertilità
- Età della vite
- Degustazione degli acini
- Conservazione dei diversi caratteri negli anni

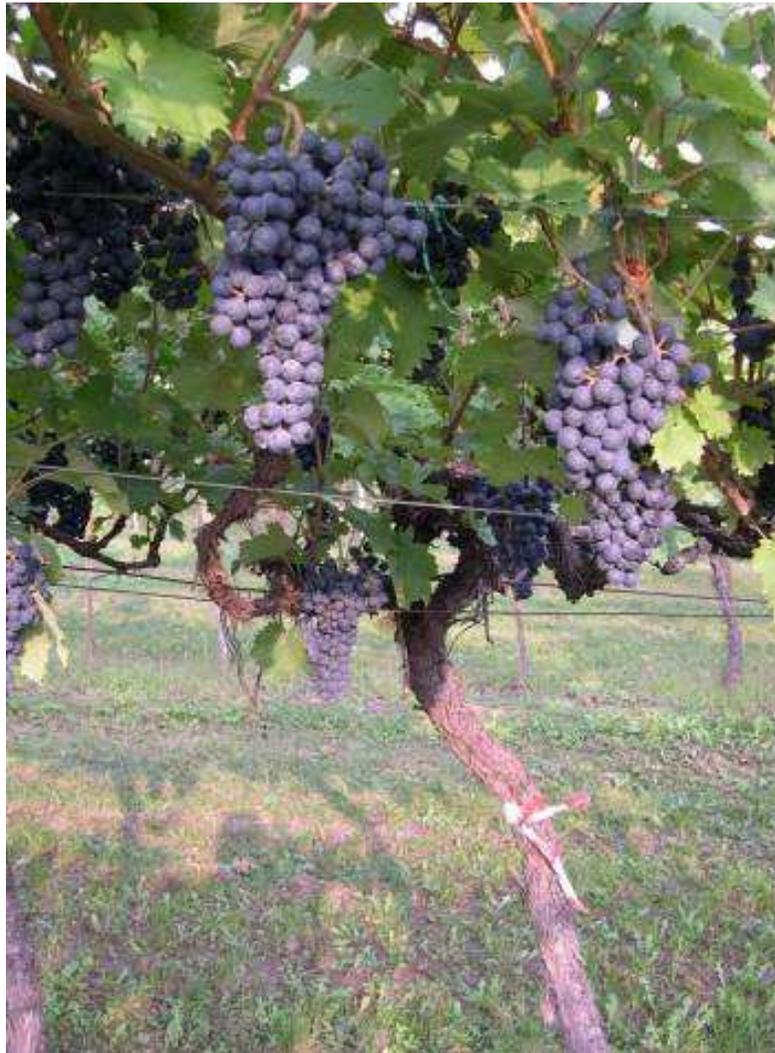
## PRESELEZIONE E PREPARAZIONE DEL MATERIALE VIVAISTICO

Si è giunti così a finalizzare un pluriennale lavoro di selezione e preparazione dei materiali vivaistici, provenienti dai vigneti controllati nell'ambito del programma di selezione clonale e sanitaria c/o IASMA, ma anche dalle "vecchie" viti di Maso Romani selezionate congiuntamente ai referenti CAVIT. Il criterio di scelta per queste ultime ha riguardato lo stato vegeto-produttivo e sanitario generale della pianta, la dimensione e tipologia del grappolo (privilegiando quello spargolo), l'omogeneità di produzione e, infine, la degustazione degli acini. È stato verificato lo stato sanitario di tutte le piante madri marze utilizzate (mediante rilievi visivi e controlli a campione per analizzare l'eventuale presenza di virus, giallumi, funghi, batteri): **il centinaio di test ELISA effettuati per determinare 7 virus sui campioni di legno prelevati da singole viti garantiscono l'esito di un controllo conforme alle caratteristiche sanitarie del materiale standard di Marzemino presente sul territorio.**

# Selezione delle viti da moltiplicare per la realizzazione del vigneto storico



# Selezione in funzione della tipologia del grappolo



# Grappolo tipico e abbastanza spargolo



# Viti selezionate

(Le viti scelte sono contrassegnate con il nastro)



## Esempio di vite selezionata



## Esempio di vite non selezionata (Grappolo grande e compatto)



## Viti di oltre 40 anni di età



14 giugno 2010

cavit

# Grappolo tipico di Marzemino



## Esempi di alcune tipologie scelte

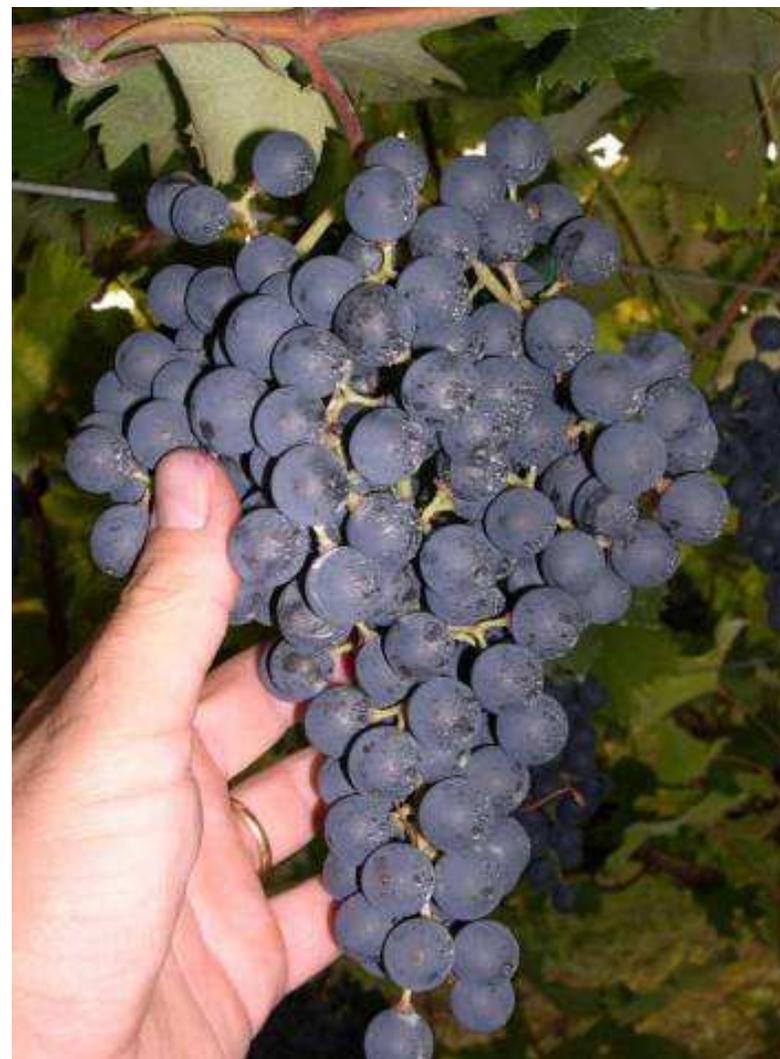


cavit



14 giugno 2010

## Altri esempi di tipologie selezionate



# Cordone speronato su Marzemino



# Cordone speronato su Marzemino



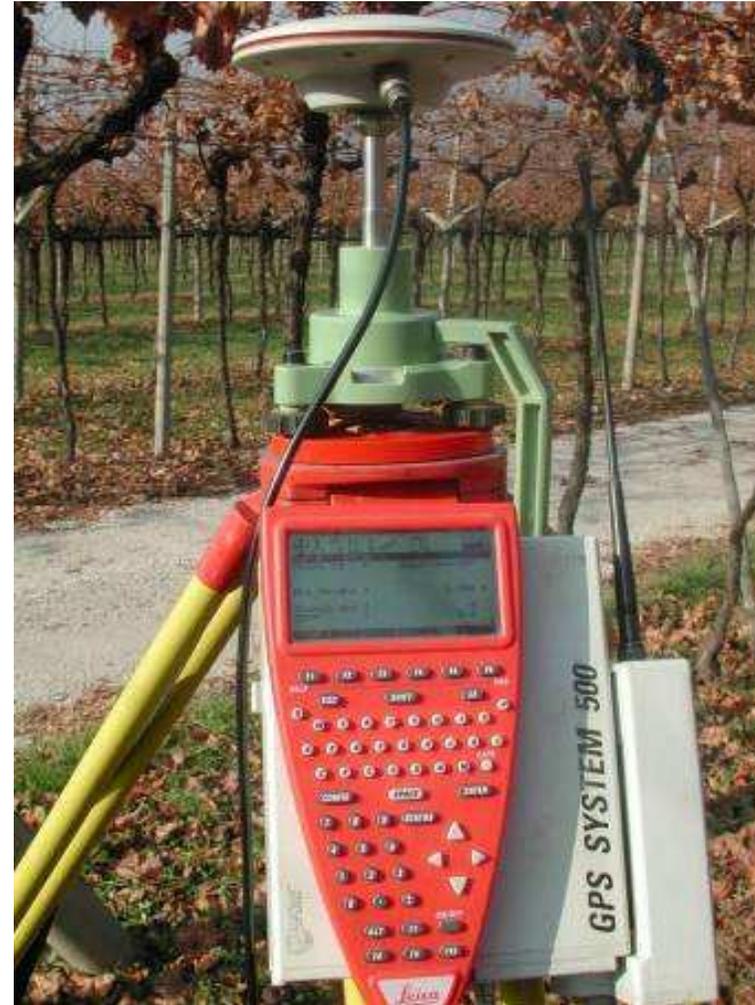
# Marzemino a Guyot



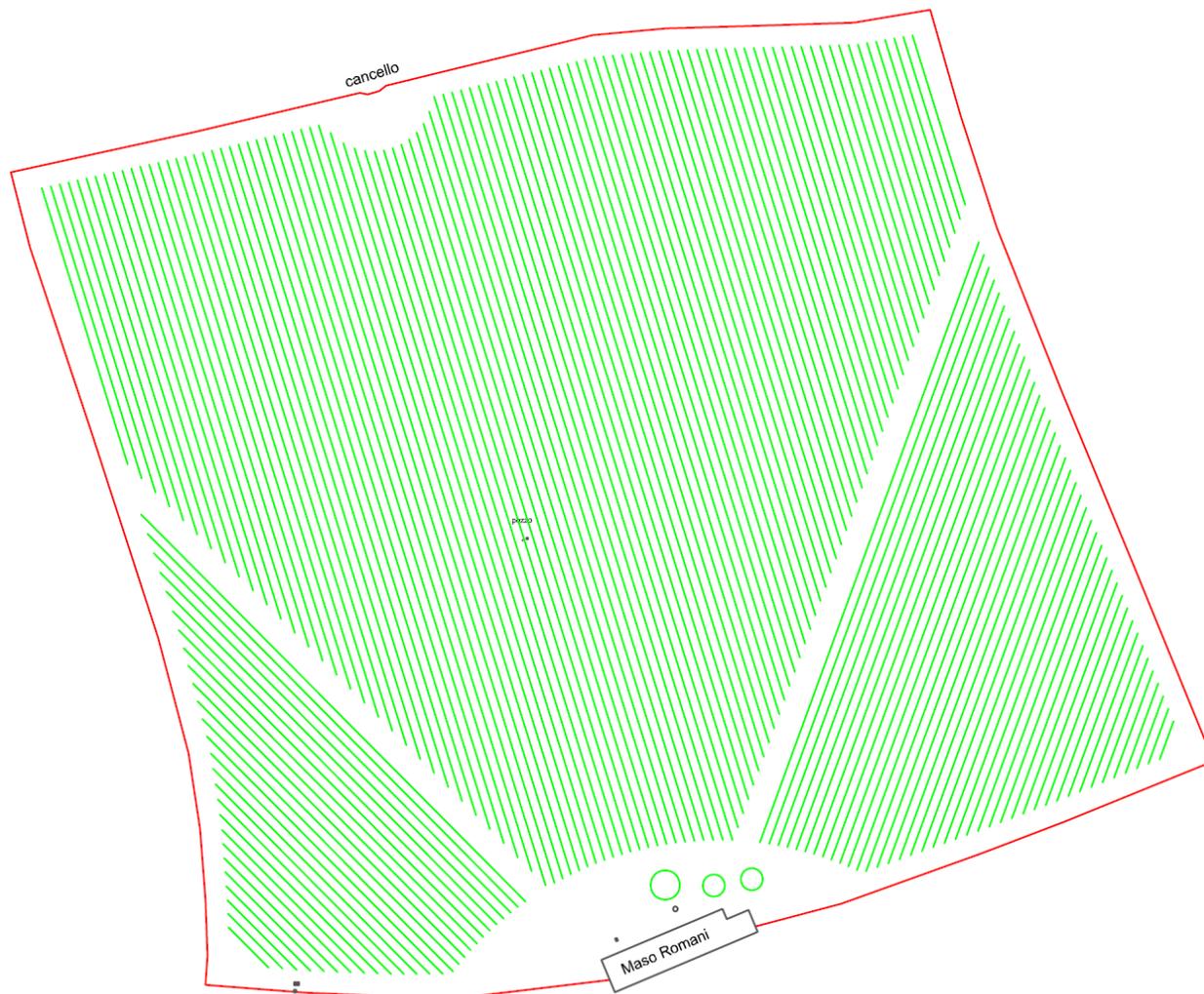
Quindi, anche grazie alla professionalità dimostrata dalle due ditte vivaistiche incaricate da CAVIT, è stato pianificato l'innesto e la premoltiplicazione dei materiali selezionati, così come è stato controllato lo stato vegetativo degli innesti-talea mediante controlli visivi a vivaio, la cernita e la predisposizione delle barbatelle innestate ottenute secondo i diversi lotti programmati, anche per prove sperimentali successive.

Ad esempio, di un certo interesse tecnico-pratico riteniamo possa essere considerato **il trattamento termoterapico in acqua** effettuato su dieci lotti (corrispondenti ad altrettante combinazioni d'innesto) per un totale di 1.600 barbatelle innestate da vivaio. Per il trattamento si è seguita la seguente trafila: preriscaldamento a 30°C per 20'; trattamento vero e proprio (50°C per 45'); raffreddamento all'aria; successiva paraffinatura e frigoconservazione dei materiali sino al momento dell'impianto. I possibili vantaggi di questo trattamento, proposto in Piemonte per limitare la diffusione di fitoplasmi tramite il materiale vivaistico, sono prospettati anche per verificarne la validità contro *Agrobacterium (rogna)* e, forse, il Mal dell'Esca (Mannini, 2007).

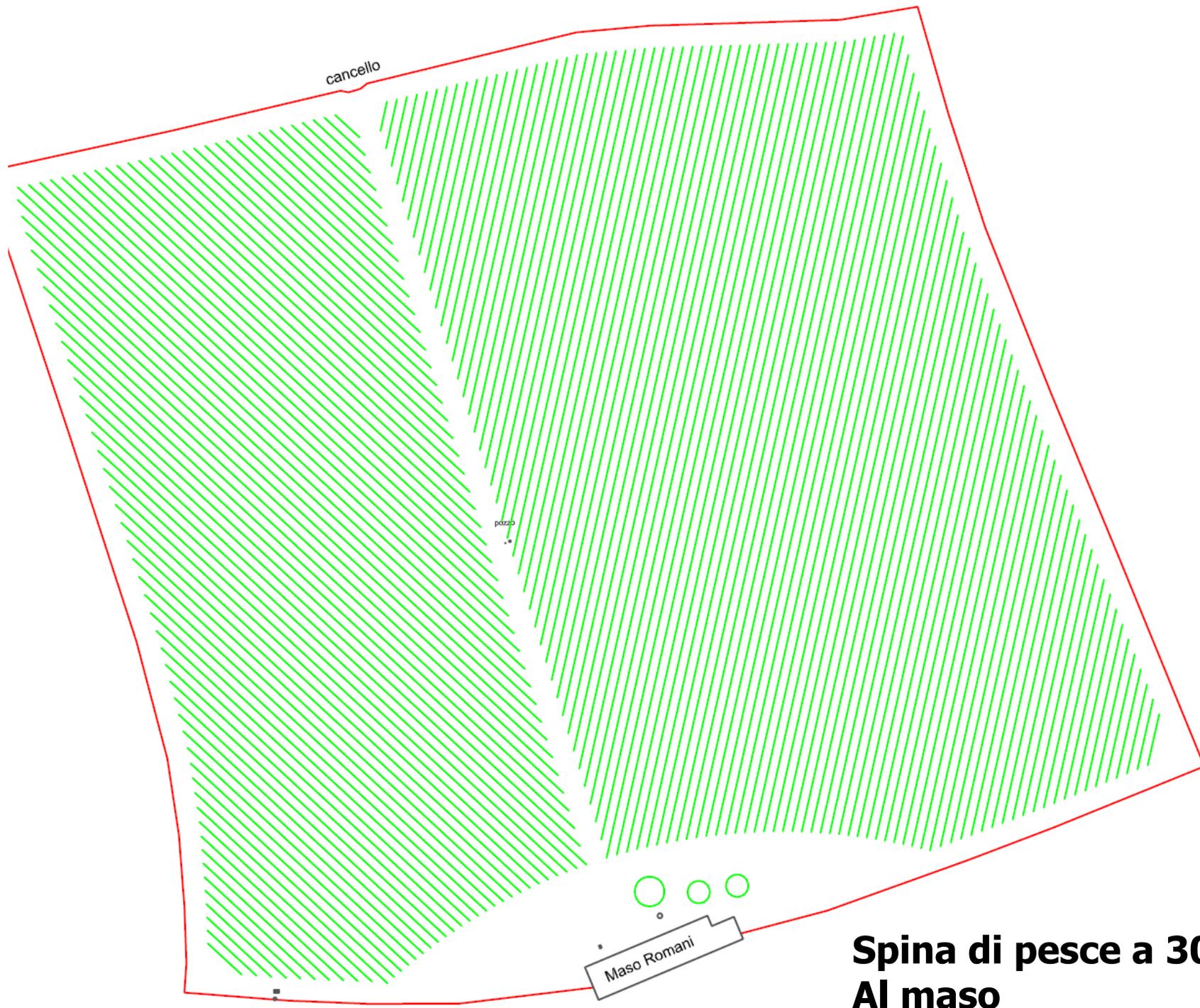
# Progettazione del vigneto : costituzione del piano quotato con tecnologia GPS



# Progettazione impianto del vigneto: alcune soluzioni...



**A "Ventaglio" convergente nel Maso**

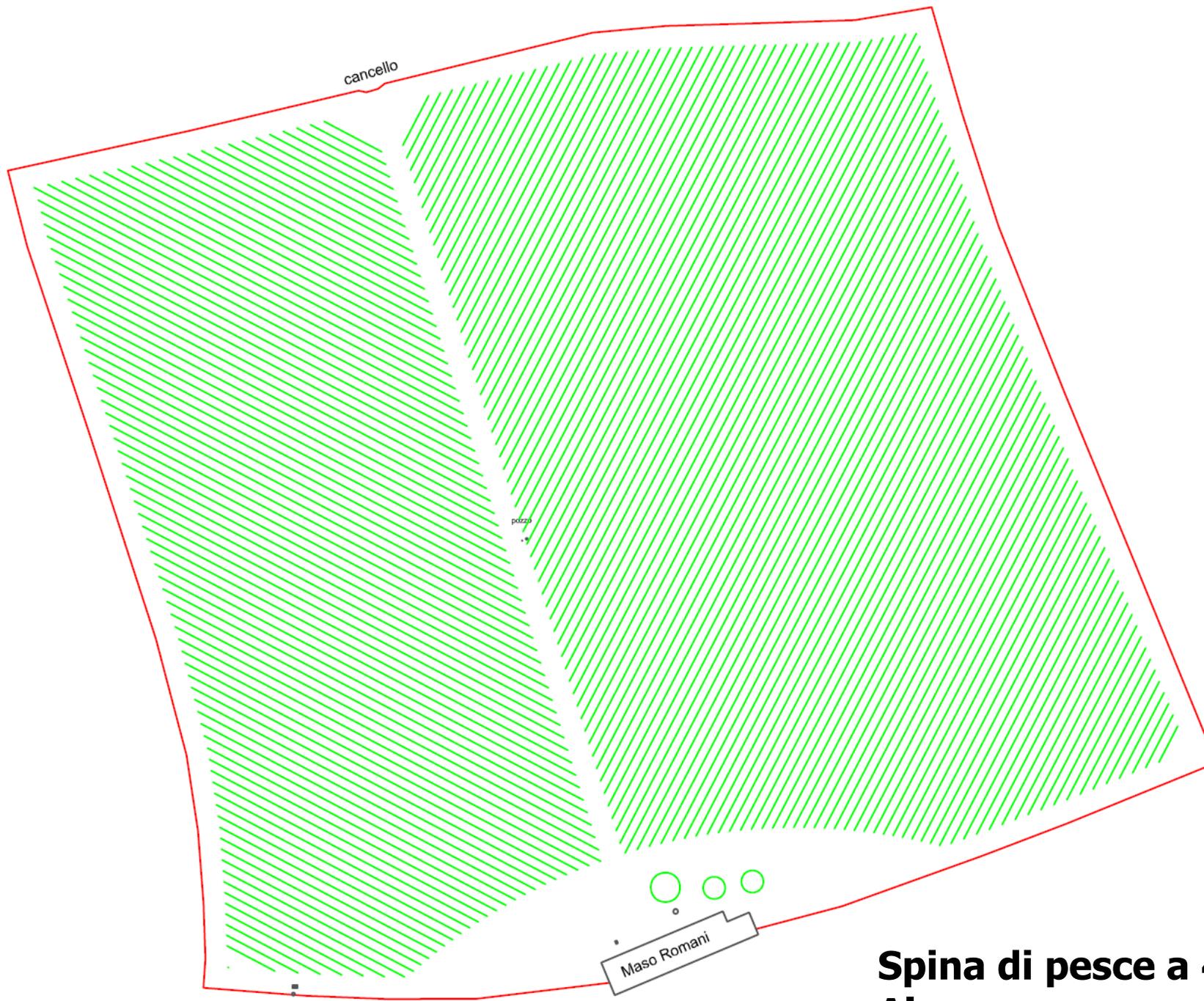


cancello

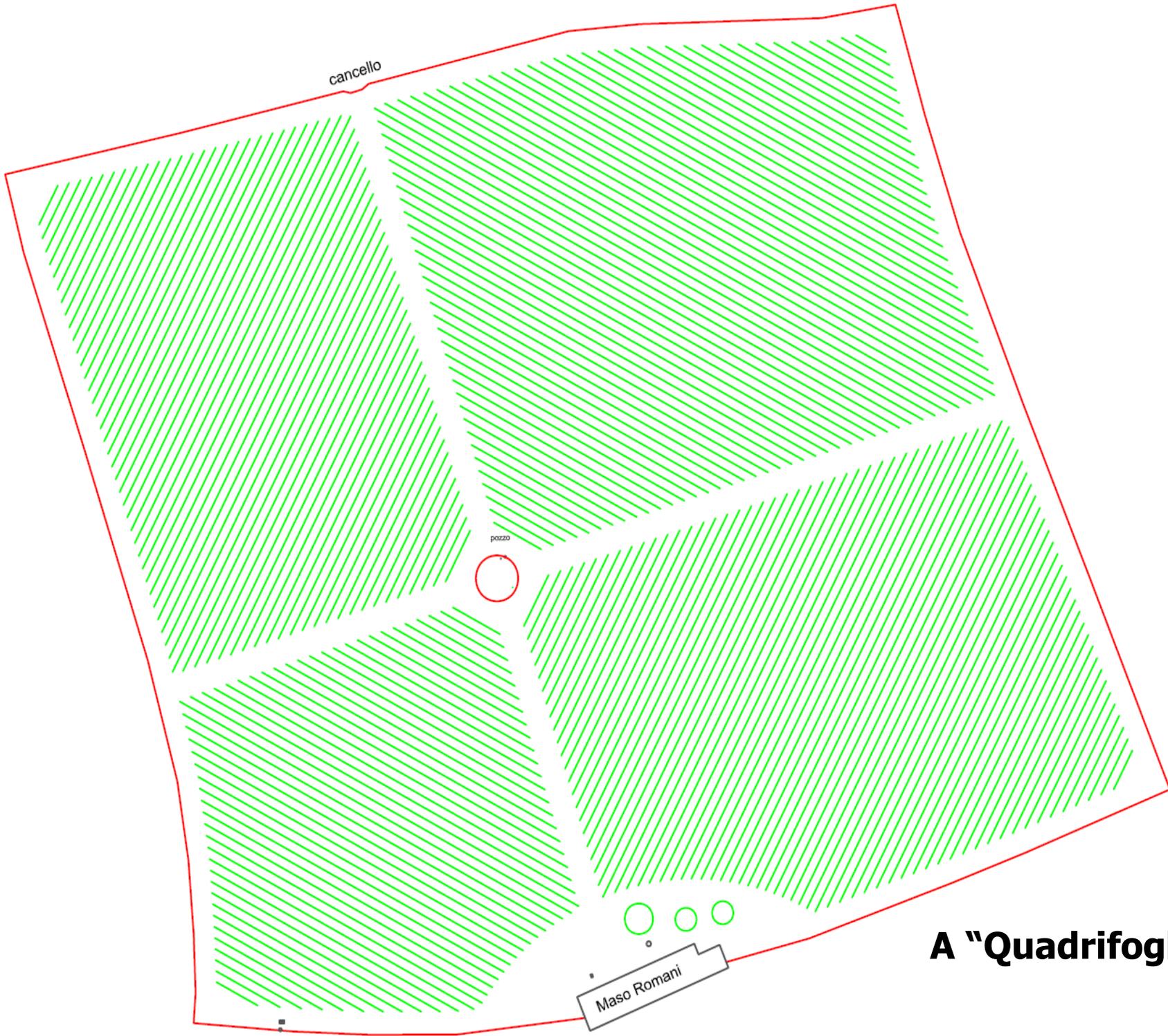
cavita  
pozzo

Maso Romani

**Spina di pesce a 30° rispetto  
Al maso**



**Spina di pesce a 45° rispetto  
Al maso**



## A "Quadrifoglio"

# Ambiente e paesaggio

## Studio di zonazione della cantina Vivallis

- Suoli VOLANO : suoli derivanti da sedimenti alluvionali non attuali e colluviali, con apporti in prevalenza da fossi secondari che si immettono nell'Adige a litologia prevalentemente limoso – argillosa, con falda prevalentemente assente nel profilo, a volte presente oltre i 140 cm.

# Località catastale ZIRESI, Pioveghe; Unità VO1

- Suoli di origine alluvionale, in ambiente di sedimentazione a bassa energia (acque calme), con falda generalmente assente nel profilo. La granulometria dei sedimenti è limoso – argillosa. L'uso del suolo è caratterizzato dalla dominanza dei vigneti sui meleti.

# Caratteristiche dei suoli VO1

- Profondità utile delle radici : 100 – 150 cm
- AWC (ris. Idr.) : 150 – 200 mm
- Falda > 140 cm
- Drenaggio esterno : lento
- Drenaggio interno: buono
- Accessibilità dopo le piogge : moderata
- Lavorabilità : buona
- Percorribilità : buona
- Rischio di sprofondamento : assente

# Analisi del terreno



**Sabbia:** 45,6 %

**Limo:** 40%

**Argilla:** 14%

**pH:** 7,60

**Sos. Organica:** 12 g/Kg

# Ambiente di coltivazione

- L'ambiente della Vallagarina preso in considerazione per la diffusione del Marzemino comprende la parte della Valle dell'Adige relativamente più larga, tra Aldeno e Rovereto. Dal punto di vista altimetrico si va da un minimo di 150 m s.l.m. a 300 m s.l.m. sui pendii laterali della Valle.
- Il clima è di tipo temperato nella parte centrale della valle (sud di Mattarello-Rovereto), con tendenza al tipo subtropicale umido (sud; Avio) e temperato – oceanico (nord; Aldeno)















MART - MARZEMINO - MASO ROMANI



## IMPIANTO DEL VIGNETO

L'impianto delle 26.000 barbatelle innestate necessarie ad allestire i 52.000 mq di vigneto sul terreno del "Maso", delimitato dai tipici muri perimetrali presenti in Vallagarina è stato realizzato in 4 giorni (dal 12 al 15 maggio 2008) grazie al forte impegno dei tecnici viticoli CAVIT e Vivallis e del gruppo di lavoro IASMA. La messa a dimora delle differenti combinazioni d'innesto tra cloni e altre selezioni di Marzemino ed una decina di portinnesti (secondo uno schema di impianto piuttosto impegnativo !) è stata curata dalla Ditta GALVAGNI, incaricata anche delle operazioni di palificazione e dei numerosi interventi colturali previsti per l'allevamento e la cura delle viti, nonché per la gestione del terreno nei primi anni dall'impianto.





Si vuole, in questa sede, solamente accennare all'importanza di introdurre "variabilità" con i materiali selezionati, ma pure grazie all'impiego di portinnesti con caratteristiche differenti tra loro; a questo riguardo, si potrà notare che l'utilizzo di soggetti "deboli" quali 101-14 e Schwarzmänn (non molto impiegati di recente su Marzemino) è tale da occupare dal 30 al 40% della superficie del nuovo vigneto (appezzamenti 1, 3 e 4).

In aggiunta, si sottolinea che gli appezzamenti sperimentali-dimostrativi, prevedono in estrema sintesi:

**confronto clonale** – sullo stesso portinnesto, S.O.4 - di 7 nuove selezioni IASMA (tra cui i due "nuovi" cloni ISMA®353 e ISMA®355) con i due "vecchi" cloni SMA9 e SMA18, oltre al confronto con cloni e selezioni ottenuti da altri costitutori provenienti da **Veneto, Lombardia, Friuli-VG ed Emilia-Romagna** e i pre-cloni di **"Maso Romani"** CAVIT;

utilizzo e confronto degli stessi **cloni dopo risanamento** completo o parziale [materiali siglati SMA9+GVA, SMA9Risanato, SMA18Risanato], con più di un portinnesto;

**confronto tra portinnesti** (Kober 5BB, Teleki 5C, 420A, 101-14 e Schwarzmänn) per i cloni omologati ISMA®353, ISMA®355, SMA9, SMA18 e i biotipi siglati 352, 365, 377 .



























## **ringraziamenti**

**Si ringrazia il dott. Umberto Malossini e tutto il personale FEM che ha partecipato, con diverse responsabilità, all'iniziativa ed in particolare : R. Moscon, P.L. Bianchedi, M. Ferrazza, C. Chiettini, P. Bragagna, A. Vecchione e L. Zulini; inoltre, M. Bottura, M. Margoni, F. Mattedi, E. Mescalchin, M. Stefanini, G. Nicolini.**

**Si ringraziano, infine, il responsabile tecnico-viticolo Vivallis, R. Menegoni, e le ditte coinvolte direttamente per l'impianto a "Maso Romani": Galvagni, vivai Sommadossi, VivaiCooperativiPadergnone e Vivallis**