

Colomba Bianca, formazione in vigna per raggiungere gli obiettivi 2025

14 Gennaio 2025

di Redazione



MAZARA DEL VALLO – Nella piena dormienza dei vitigni in Sicilia è appena iniziata la potatura, una fase cruciale per il futuro delle produzioni. Per il nuovo “start” le Cantine Colomba Bianca di Mazara del Vallo (Trapani) incontrano e formano i produttori, con il supporto dell’agronomo **Filippo Paladino** e dell’enologo **Antonio Pulizzi**, per migliorare la tecnica del taglio e raggiungere obiettivi comuni.

“Il 2025 sarà un’annata strategica – spiega **Giuseppe Gambino**, direttore vendite e sviluppo commerciale di Cantine Colomba Bianca – , il 2024 è stato caratterizzato dalla siccità e il 2023 ha colpito con la peronospora. In assenza di volumi orientiamo alla selezione della qualità: la sfida è lavorare in modo coordinato per creare valore, dai vitigni alle cantine,

mantenendo lo stesso fatturato con la metà del raccolto”.

È tempo di rinnovo per i tralci. Con la potatura della vite si elimina ciclicamente una parte di legno per aumentare la qualità delle uve migliorandone la distribuzione nello spazio. Le dimensioni dei tagli della potatura influiscono sulla vitalità della pianta, grazie a metodi innovativi è possibile gestire al meglio la canalizzazione e ridurre il rischio di infezioni e malattie, oltre che rafforzare la pianta che in assenza d’acqua fa fatica a lignificare.

La siccità ha messo in difficoltà le produzioni della Sicilia Occidentale nel periodo in cui c’era più bisogno d’acqua, da fine giugno ad agosto, dunque si opta per una potatura meno invasiva: tagli piccoli, più gentili e necessari.

“I tagli sono come ferite per la pianta – spiegano l’enologo Antonio Pulizzi e l’agronomo Filippo Paladino – tanto più vecchio e grosso è il legno tagliato, tanto più grande e profondo sarà il cono di disseccamento con conseguenze sul rallentamento del passaggio della linfa lungo il fusto e una riduzione delle sostanze di riserva. In caso di siccità tutto questo può indebolire i fusti, rendere i tralci meno resilienti alle avversità climatiche e più deboli in caso di attacchi parassitari. Le uve in piena maturazione anziché essere destinatarie del nutrimento, potrebbero diventare fonte per la pianta che, con l’esposizione alla fotosintesi e senza acqua, va in disidratazione e attinge energia dai suoi stessi grappoli per guadagnarsi la sopravvivenza”.

La scorta lignea va preservata, occorre tutelare le future gemme e favorire il risveglio dei germogli. Come spiegato dagli esperti – in aula e sulle piante messe a disposizione nei vitigni direttamente dai produttori – i tagli vanno effettuati da manodopera specializzata perché avranno effetti immediati ma anche duraturi sul fusto e sulle uve del futuro. La vite, nel corso della stagione vegetativa, utilizza l’energia prodotta dalle foglie per mettere da parte sostanze di riserva che serviranno per la crescita dei germogli durante la primavera successiva, le sostanze di riserva immagazzinate nel legno sono il “serbatoio di energia” della vite. Maggiore sarà la quantità di legno sano, maggiore sarà l’energia disponibile e quindi la capacità della vite di resistere alla siccità, germogliare bene, di anno in anno.

La potatura delle viti si effettua in periodi diversi, in base alla varietà delle uve e alla posizione di ogni produzione: nell’area trapanese della Sicilia Occidentale si inizia a dicembre con le varietà precoci (pinot grigio, chardonnay, syrah), si prosegue a gennaio per grillo, catarratto, nero d’avola, insolia, zibibbo, nerello mascalese. La potatura incide sulla longevità del vitigno.

“Sono sempre più rare le viti con una lunga e felice vecchiaia che raggiungono i 40 anni –

spiega **Dino Taschetta**, presidente di Cantine Colomba Bianca – sono più diffuse le produzioni di circa 10 anni. Con la linea Resilience raccogliamo uve da vitigni che hanno compiuto almeno 25 anni di età. Formiamo i produttori da oltre 15 anni per ottimizzare la cura dei vitigni tenendo conto delle avversità da superare, annata dopo annata. La selezione è la chiave del nostro successo, con tagli attenti favoriremo la vegetazione di pochi grappoli dalla grande qualità”.

Mentre in campo c'è chi pota, stralcia e lega i tralci, in cantina c'è il vino d'annata in piena fase di affinamento. Colomba Bianca si accinge ad imbottigliare prima i bianchi e poi i rossi fino a marzo. Per altri vini il progetto di affinamento viene deciso molto tempo prima, come avviene per il metodo classico che dopo la vendemmia 2024 sarà imbottigliato nel 2029.