

## Sintesi della visita - Azienda agricola "La vigna del lupo"

Nome del responsabile: Carlotta Cattani  
Indirizzo: via strada Campero, 18 – Terenzo (Pr)  
Telefono: 340 7336965  
Mail: flocchi197@libero.it

### GRUPPO DI VISITA

Produttore: -  
Consumatore: Giorgio Curti, Gloria Venturini, Lisa Conradie, Chiara Vicini, Angelo e Flavia Bodria (Gas SGB).  
Tecnico: Alberto Chiappari

### VISITA

Data delle visita	22/10/2022
Ora di inizio	10.00
Ora di conclusione	13.00

### Osservazioni generali

La "Vigna del lupo" è una piccolissima azienda con circa 1,4 ha coltivati a vite. La vigna più vecchia nasce ad opera del nonno che negli anni ha impiantato vari tipi di uve: Barbera, freisa, albana, malvasia e moscato mentre nella vigna nuova vi sono solo vini bianchi: albana, malvasia, moscato e famoso. Un solo filare di pinot grigio. Il lambrusco è più a valle, in località Oriano di Solignano.

La prima vigna che visitiamo è quella iniziata dal nonno a cui Carlotta ha aggiunto una discreta superficie. Carlotta ci racconta un anno della sua attività: le viti sono allevate a spalliera e potate a guyot (dallo scorso anno con metodo Simonit); il terreno è lasciato inerbito e non vengono fatte lavorazioni salvo saltuarie zappature sulle piante. Solo nella parte più nuova, aggiunta nel 2012, fa sovescio (semina miscuglio con varie essenze). La potatura invernale è tardiva (marzo) per il problema delle gelate. L'Albana viene utilizzata come varietà "sentinella" per capire quando inizia il risveglio vegetativo essendo la prima ad aprire le gemme; nel mese di maggio effettua anche la potatura verde.

Le concimazioni sono ridotte con utilizzo di macerati nel terreno e poco letame bovino.

Non viene fatta alcuna irrigazione.

Per quanto riguarda la difesa, Carlotta contro i funghi patogeni, utilizza poltiglia bordolese (rame), macerati di ortica ed equisetolo. Usa anche lo zolfo contro l'oidio ma sono due anni che utilizza anche l'AQ10 (a base di *Ampelomyces quisqualis*, un fungo antagonista dell'oidio). Ha pochi problemi con la flavescenza dorata (vengono fatti i trattamenti obbligatori contro la cicalina portatrice del fitoplasma causa della malattia) mentre li ha, significativi, con il "mal dell'esca". Ha avuto qualche anno fa danni dalle nottue (bruchi di farfalle notturne) ma la cosa non si è ripetuta. Problemi più significativi vi sono con le gelate che nel 2017 hanno fatto perdere tutto il raccolto. Contro le gelate ha provato ad accendere dei fuochi ma con scarsi risultati. Ora nel caso ci fossero previsioni di forti gelate primaverili, pensa di utilizzare l'atomizzatore per movimentare l'aria ma questo, vista la posizione delle varie vigne, potrà salvarne una sola.

C'è un problema di vicinanza con l'autostrada per cui pensa di mettere una siepe/barriera per fermare il flusso d'aria.

Altro problema è quello degli animali selvatici, cervi e caprioli che presso la sede danneggiano i germogli, mentre cinghiali e gazze si cibano dell'uva ad Oriano, dove quest'anno non ha raccolto nulla.

Altro problema saltuario è la grandine. A livello curativo dei danni di quest'ultima, ha utilizzato la propoli ed ora l'oleolito di iperico ma con risultati non molto soddisfacenti.

Presso la vigna è presente una serra (dove ci rifugiamo nel momento in cui si mette a piovere!) che non è gestita da Carlotta ma dai suoi coinquilini. Le produzioni, orticole, cerealicole e l'agriturismo sono state interrotte purtroppo a causa della morte del marito.

La vigna nuova è posta più in alto e attualmente non è ancora in produzione. Questa deve essere ultimata con un'ulteriore superficie di 300 mq. Qui ha usato all'le micorrize che hanno aiutato molto l'attecchimento

delle barbatelle: ha fatto un'"infardatura" delle radici in cui ha mescolato del Phisolithus, un fungo che colonizza le radici ed impedisce l'attacco di funghi patogeni.

In quest'area, la parte delle piante morte per le gelate verrà sostituita con del lambrusco.

Siamo poi passati a visitare la piccola cantina. Produce normalmente tre vini, a volte quattro con il pinot grigio rosato (macerato naturale). Fa un rosso (barbera /lambrusco circa 50% per ogni uva), un barbera in purezza, un bianco (60 % albana. Malvasia, moscato bianco e giallo).

Per i rossi fa una macerazione sulle bucce di 19 giorni dopo la fermentazione (di 6-7 giorni) tenendo rimescolata la massa. Nei bianchi quest'anno ha fatto una macerazione di 35 giorni.

Le lavorazioni sono tutte solo manuali. Produce, a seconda delle annate, 1600-3000 bottiglie l'anno.

Le vinacce vengono ora utilizzate per la concimazione del terreno ma le vorrebbe far distillare per ottenerne grappa in una nuova distilleria che opera con piccole cantine.

Fa vendita diretta e commercializza a ristoranti, enoteche anche nelle grandi città anche se preferisce acquirenti locali. La presenza in mercatini ed un evento a Montecchio ha fatto esplodere la richiesta, soprattutto per il bianco.

Le belle etichette sono disegnate a mano e dedicate a persone care scomparse (il marito, il padre...).

La visita è giustamente finita con un assaggio dei vari tipi di vino.

#### Suggerimenti

- Analisi nella "vigna vecchia" per escludere eventuali residui provenienti dalla vicinanza con l'autostrada. Perseguire l'ipotesi di mettere a dimora una siepe che impedisca i flussi dall'area sottostante;
- Se viene acquistata uva, verificare le modalità di lavoro della vigna di provenienza;
- Fare piccoli lavori di manutenzione in cantina come già in programma.

#### FOTO



La vigna "vecchia" con vari tipi di uve: Barbera, freisa, albana, malvasia e moscato



Il gruppo della visita



La stanza di lavorazione del vino





Il magazzino

***Firma del responsabile dell'azienda***

Carlotta Cattani

***Firma dei componenti del gruppo di visita***

Giorgio Curti  
Gloria Venturini  
Lisa Conradie  
Chiara Vicini  
Angelo e Flavia Bodria