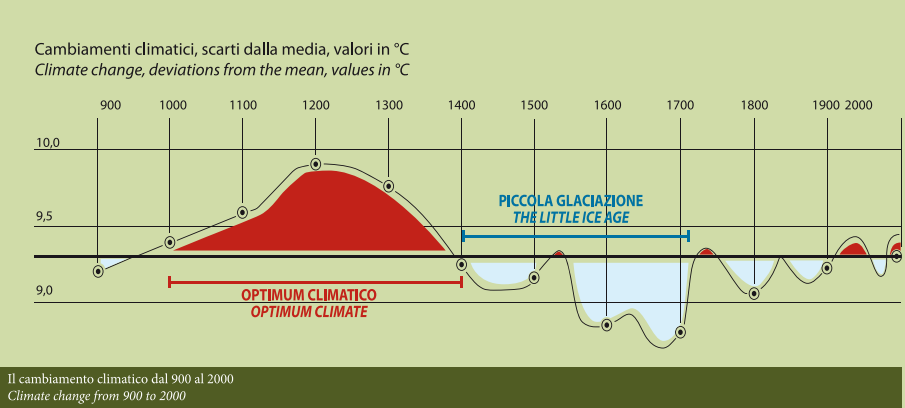


EVENTI CLIMATICI E AVVERSITÀ PARASSITARIE NELLO SVILUPPO DELLA VITICOLTURA IN EUROPA

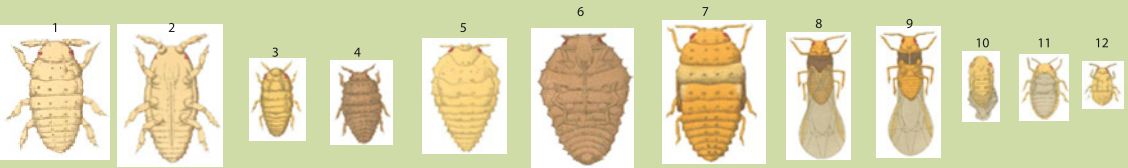
CLIMATE CHANGE AND GRAPEVINE PESTS IN THE DEVELOPMENT OF EUROPEAN VITICULTURE

Negli ultimi mille anni il clima in Europa ha subito importanti modificazioni. Le cause non sono note, ma sembra vi sia una relazione con l'influenza delle macchie solari e delle imponenti esplosioni avvenute sulla superficie del Sole. Dal 1000 al 1300 il clima europeo fu particolarmente mite, al punto che la viticoltura si spinse fino in Scozia e la coltivazione dell'olivo arrivò ai 1200 metri sul livello del mare. Dalla metà del 1300 le condizioni climatiche peggiorarono e fino al 1700 la Terra subì un forte raffreddamento: intere zone viticole di montagna scomparvero, assieme a molte varietà sensibili al freddo. La peggiore qualità portò a un forte deprezzamento del vino e le classi abbienti si rivolsero così ai vini dolci del Mediterraneo orientale, Malvasie e Vinsanto, che divennero di moda durante il Medioevo. Una terribile gelata nel gennaio del 1709 distrusse praticamente tutta la viticoltura europea. Circa centocinquanta anni dopo arrivarono dall'America nuove malattie crittogamiche (oidio e peronospora) e parassiti animali (fillossera), che provocarono gravi distruzioni nei vigneti europei; una volta risolte con l'applicazione di prodotti chimici (zolfo e rame) e con l'uso del portinnesto, ebbe inizio la cosiddetta "viticoltura moderna".

In the last thousand years the climate in Europe has undergone major changes. The reasons for this are unknown, but seem linked to the effect of sunspots and gigantic explosions occurring on the surface of the Sun. From the year 1000 to 1300 the climate in Europe was especially mild, so that viticulture extended as far north as Scotland and olive trees were grown as high as 1200 meters above sea level. Starting in the mid-14th century the climate worsened, with the Earth becoming much colder up to the 18th century. Entire zones planted to grapes on mountain slopes disappeared, along with many varieties sensitive to cold. Lower quality led to severe depreciation in wine, and the wealthier classes turned to the sweet wines of the eastern Mediterranean, Malvasia and Vinsanto, which became in vogue throughout the Middle Ages. In January 1709 a terrible freeze almost destroyed European viticulture. Some hundred and fifty years later, new cryptogamic diseases (oidium and downy mildew) arrived from America, as well as insect parasites (grape phylloxera), wreaking destruction on European vineyards. Once these problems had been solved by the application of chemical products (sulphur and copper) and the use of rootstocks, "modern viticulture" began.



Durante la piccola glaciazione Venezia divenne il centro di un attivo commercio di vini dolci dal Mediterraneo orientale (Malvasie e Vinsanti)
During the Little Ice Age, Venice became an active trading centre for sweet wines from the eastern Mediterranean (Malvasia and Vinsanto)



Fasi di sviluppo della fillossera
Stages of development of grape phylloxera



Palo iniettore
Injector pole

Attrezzatura per la lotta alla fillossera
Equipment for combatting phylloxera



Attrezzatura a spalla per i trattamenti antiparassitari
Shoulder-slung apparatus for anti-parasite treatment



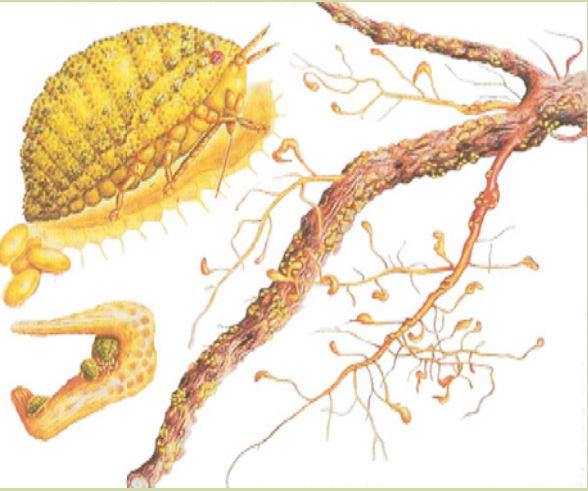
Carriola per i trattamenti antiparassitari
Shoulder-slung apparatus for anti-parasite treatment



Pubblicità di una ditta di polverizzatori
Advertisement for atomizing apparatus



Pubblicità sui vantaggi dell'uso dello zolfo
Advertisement on the advantage of using sulphur



Danni alla radice (nodosità, tuberosità e deformazioni a becco d'uccello)
Damage to the roots (nodosity, tuberosity and "bird-peck" deformation)

Distribuzione del solfuro di carbonio per la lotta alla fillossera
Distribution of carbon disulphide to combat grape phylloxera

Manifesti pubblicitari
Advertising posters