

L'ARCHITETTURA DEL VIGNETO. L'ARCANO CONSERVATORE DELLA STORIA DEL TERRITORIO

M. Boselli (1)

G. Tempesta (2)

M. Fiorilo (2)

(1) Dipartimento di Biotecnologie, Università di Verona
Via della Pieve 70, 37029 San Floriano (VR), Italy

maurizio.boselli@univr.it

(2) Vivaio Enotria

Via Campagnole 2, 31050 Vedelago (TV), Italy

gtempesta@yahoo.it

(2) Vivaio Enotria

Via Campagnole 2, 31050 Vedelago (TV), Italy

monicafiorilo@yahoo.it

ABSTRACT

The vineyards are built on a historical basis matrix of values that mark the *terroir*.

The document begins with the anamnesis of wine-growing settlements in Italy and its ancestral forms.

In addition, quantifies and makes an evaluation of the different architectures for existing vineyards in different wine-growing areas and districts understatement paradigms.

At the same time, analyzes and evaluates the trend lines for each of the vine training systems, giving the reasons related to the climatic and soil characteristics, the development of varieties and combinations productive factors.

Analysis ponders such matters as mechanization, product categories and orientation of the districts.

RIASSUNTO

Il vigneto è costruito su una matrice storica, base dei valori del “*terroir*”.

Il lavoro presentato parte da un’anamnesi degli insediamenti viticoli nel territorio italiano e delle forme ancestrali presenti in Italia.

Sono quantificate e valutate le architetture dei vigneti attuali per le singole aree e distretti viticoli, sottintendendone i paradigmi.

Nel frattempo, si analizzano e valutano le linee di tendenza delle singole forme di allevamento per ciascuna area; motivandone le ragioni legate alle peculiarità pedoclimatiche, radicamenti varietali e combinazioni di fattori produttivi.

L’analisi pondera l’aspetto meccanizzazione, qualità merceologica e orientamento dei distretti.

1. INTRODUZIONE

Le radici della vite sono il simbolo del loro attaccamento al territorio e alla storia umana. Questa simbiosi è solo l’inizio di una serie di legami con l’uomo, il suo habitat, la sua cultura – incluso quella gastronomica – la sua società, la sua storia, l’eredità delle conoscenze ancestrali, le vicissitudini della proprietà della terra, dell’economia, ecc.

1.1. Imprinting.- Il settore vitivinicolo italiano si può equiparare a un’opera d’arte, importante per il suo eclettismo, per la personalità storica plasmata nel paesaggio, per la presenza di molteplici varietà, ciascuna identificante il suo territorio. Il tutto assume un valore che non si limita alla sola diffusione della vite, ma a un insieme univoco di architettura, coltivazione intensiva e meccanizzazione. Per questo, il valore che ha

acquisito nel divenire storico è mantenuto e rinnovato negli aspetti fondanti la peculiarità, quale “*imprinting territoriale*”.

1.2. Valori fondiari - La viticoltura oggi vive in territori ben definiti e questo comporta un vincolo insuperabile determinato dalla proprietà fondiaria e le dona un valore aggiunto.

1.3. Viticoltura attiva - L'Italia è colonizzata da piccoli vigneti la cui media è poco più di due ettari e solo il 27.3% della superficie supera i dieci ettari con il 3.1% delle aziende (Tab. 1). La maggior parte insiste in zone a *Denominazione d'Origine* con strutture di trasformazione – quali cantine sociali e private – e di commercializzazione, localizzate in distretti definiti e collegate a *network*. L'isolamento di un vigneto ne determina una vita limitata alla passione del proprietario.

Tab. 1 - Numero di aziende, ettari e percentuale nel Vigneto Italia stimati dagli autori				
SUPERFICIE	AZIENDE	%	ETTARI	%
>10 Ha	8.000	3.1	150.000	27.3
Da 1 a 10 Ha	150.000	58.1	350.000	63.6
< 1 Ha	100.000	38.8	50.000	9.1
TOTALE	258.000	100,0	550.000	100,0

1.4. Varietà - In questi ambiti si sono selezionate e adattate le numerose varietà di uva, dando luogo ai vini identitari delle differenti zone. Similmente, dopo l'invasione fillosserica, gli stessi portinnesti creati dall'umano ingegno, hanno visto una selezione funzionale alle differenti caratteristiche pedologiche, alla compatibilità dei bionti, alle forme di allevamento, alla carica produttiva, ecc.

1.5. Redditività ed economia - Molta viticoltura per deficienze di risultati economici, scarse entrate e costi di produzione gravosi, è stata abbandonata. Ciò a causa di carenti strutture di trasformazione e di mercato.

La mancanza di validi canali commerciali e il mancato ricambio generazionale provocano l'erosione della viticoltura e di riflesso muta in negativo il paesaggio e il territorio.

1.6. Architettura del vigneto - La storia dell'architettura dei vigneti configura un paesaggio dove si riconosce un sistema proprio e tipico della produzione dell'uva, dona peculiarità ai suoi vini ed è base e fonte dei valori dei processi economici, sintesi dell'evoluzione della molteplicità relazionali.¹

La distanza fra filari, fra piante e le forme di allevamento provengono dalla lunga esperienza dell'uomo che quotidianamente osserva il comportamento della vegetazione, àncora di consolidata esperienza quale *filum* storico.

La viticoltura nelle espressioni architettoniche è, quindi, frutto dell'evoluzione della società e in essa si condensano vari elementi. Il riassetto dei parametri produttivi, in base a fattori limitanti come la proprietà della terra, il costo del lavoro, le strutture produttive e commerciali, raggiunge gli obiettivi solo se vengono modificati nell'insieme i diversi fattori. Variare un solo parametro non incide nel cambio della realtà che è per logica algoritmica.

2. METODOLOGIA

Il presente lavoro ha l'obiettivo di dare un quadro esemplare del Vigneto Italia per mezzo di un'analisi ponderata della sua architettura e l'evoluzione storica con le ricadute ed implicazioni economiche, base della sopravvivenza dei Distretti Viticoli.

¹ ”La vite è influenzata dalla differenza del suolo più di ogni altro albero da frutta...” (Smith, 1776, pag. 262).

Viene formulata una ipotesi di *trend* utile per un settore che ha cicli vitali di lungo periodo con investimenti vincolati per 25-35 anni; da qui una forte viscosità e deriva delle architetture il cui cambio, rinnovo e modifica va dal 2.5 al 3.5% annuo sulla superficie vitata ² (Tab. 2).

Tab. 2 - Vigneto Italia: Distretti Viticoli e rinnovo						
REGIONE	VIGNETO ITALIA (Ha x 1000)				STIMA	
	1	2	3	4	2010 -2015 RINNOVO ANNUO	
					ha	%
PIEMONTE-LIGURIA	56	47	44	40	900	2,05
LOMBARDIA	22	20	17	14	450	2,65
TRENTO-BOLZANO	14	13	14	12	450	3,21
FRIULI	18	16	16	12	450	2,81
VENETO	74	69	70	54	2650	3,79
EMILIA ROMAGNA	60	56	51	41	1650	3,24
TOTALE NORD	244	221	212	173	6550	3,09
TOSCANA	58	45	44	37	900	2,05
UMBRIA	14	10	10	6	250	2,50
MARCHE	20	18	15	9	350	2,33
LAZIO	30	18	19	10	250	1,32
ABRUZZO-MOLISE	39	36	31	26	900	2,90
TOTALE CENTRO	161	127	119	88	2650	2,23
SARDEGNA	26	10	16	8	350	2,19
CALABRIA	14	3	8	4	250	3,13
BASILICATA	8	3	4	2	100	2,50
CAMPANIA	29	11	18	11	450	2,50
PUGLIA	85	83	75	60	1750	2,33
SICILIA	111	105	90	75	2750	3,06
TOTALE SUD	273	215	211	160	5700	2,70
TOTALE	678	563	542	421	14900	2,75

FONTI : 1: ISTAT 2000; 2: Denuncia raccolta 1999; 3: Stima dagli autori al 2015; 4: In distretto al 2015

3. STRUTTURA DEL VIGNETO ITALIA

La viticoltura si è consolidata in aree ben definite, tradizionalmente atte alla coltivazione, creando processi produttivi che in comunione con sistemi di relazioni sociali e istituzionali danno al territorio una solidità economica, motivazione e stimolo agli operatori per lo sviluppo del settore.

Le viticolture italiane si possono identificare nelle seguenti tipologie:

- a) **Viticultura atavica:** oggi marginale, che si trova tanto in aree di abbandono del vigneto quanto nel cuore dei distretti. Esemplici "archeologici" sono: il *Testucchio*, forma di allevamento risalente agli Etruschi, ancora visibile in Toscana ove gli alberi di olmo o acero reggono la vite; la *Canocchia* del Lazio, e gli *Alberelli* del sud Italia già *Magna Grecia* (Fig. 1, Tabb. 3, 4, 5).

² Il vigneto italiano è fortemente coetaneo per gli incentivi FEOGA e OCM ristrutturazione, da qui l'accelerazione al rinnovo stimato al 3.5 % della superficie all'anno.

È viticoltura spesso residuo del promiscuo che, si ricorda, fino al 1950 dominava tutto il paesaggio italiano con oltre 3 milioni di ettari, (3.602.000 ettari censiti nel 1909 per questa tipologia).

In tutta Italia resta quale documento di una viticoltura che prima di tutto è architettura ed arte. Il lavoro non è considerato valore economico, ma piuttosto gratifica edonistica. Si adoperano materiali coltivati in proprio, quali vimini (*Salix viminalis*) per legare tronchi e tralci.

Sono metodi e forme di coltivazione destinate all'abbandono con il cambio generazionale e nuovi stili di vita non più legati all'autoconsumo.

Fig. 1 – Viticoltura atavica nel Chianti (sinistra) e nella Marca trevigiana (destra).



- b) **La viticoltura della frattura storica:** in tutto il territorio italiano si trovano impianti testimoni della prima trasformazione dal promiscuo a viticoltura specializzata. Si tratta di vigneti realizzati con gli incentivi FEOGA che corrispondono alla frattura storica degli anni 1965-1974 e che possiamo considerare come rivoluzione, e non evoluzione, delle forme e metodi di coltivazione precedenti.

Un *souvenir* di questa epoca sono le forme espanse sorrette da pali in cemento vibrato disseminate in tutto il territorio nazionale (Fig. 2, Tabb. 3, 4, 5).

Esemplare di questo periodo storico sono i vigneti delle Marche, immersi suggestivamente in cereali e medica, della Toscana, simili a isole in un mare boschivo e in generale del centro Italia.

Questi vigneti sono di limitata estensione e vengono lentamente abbandonati, dove cessano di operare le cooperative di trasformazione e commercializzazione.

Si rinnovano solo le aziende con cantina propria orientate alla qualità che dai tradizionali sestri larghi adottano forme più contenute, abbandonando il *Guyot multiplo* (*Palmetta*) per il **Guyot semplice** per es. la varietà cv *Verdicchio* o per il *Cordone Speronato* nelle cultivar cv *Sangiovese* e cv *Montepulciano*.

Fig. 2 – Viticoltura della frattura storica in Italia. Bellussi in Emilia (sinistra) e Sylvoz nelle Marche (destra).



- c) **Viticoltura esplorativa:** è una viticoltura estremamente dinamica nelle tipologie dei prodotti e quindi nel cambio delle varietà, delle forme di allevamento e nelle tipologie dei vini, spesso della frazione *basic*:
- i. si situa in aree irrigue con varietà ad elevate produzioni e **forme di allevamento espansive per commodities**, come nel nord della Puglia ove il *Tendone* mantiene la validità agronomica (Fig. 3, Tabb. 3, 4, 5). In Sicilia si assiste ad analogo passaggio da *Alberelli* a *Spalliere*, con produzioni più elevate e di miglior accesso al mercato.

Fig. 3 – Tendone irriguo in Puglia.



- ii. Viticoltura che **cambia la forma di allevamento:**
 1. Presenti in aree conviventi con altre specie erbacee o arboree, quali l'Emilia-Romagna, che conservando la piattaforma ampelografica riadattano le forme di allevamento per il minor utilizzo di fattori umani e l'uso di mezzi meccanici polivalenti. Qui si passa da forme espansive quali il *Bellussi*, il *Semi Bellussi*, (Emilia) e le *Pergolette* (Romagna) al *GDC* e oggi a *Spalliere*.

2. Aree a viticoltura specializzata, come in Lombardia, con il passaggio a *Cortine Pendenti* per l'ottimizzazione dell'uso di mezzi meccanici. Toscana, Marche e Lazio da *Guyot Multipli (Palmetta)* al *Guyot classico* e *Cordone Speronato*, per il miglioramento qualitativo dei vini (Fig. 4, Tabb. 3, 4, 5)

Fig. 4 – Viticolture che cambiano la forma d'allevamento in Italia: Cordone speronato in Toscana (sinistra) e Cortina pendente nell'Oltrepó Pavese (destra).



- iii. Viticoltura che **cambia la varietà e tipologia di vini**: altre importanti viticolture, come quella della provincia di Treviso, esprimono il dinamismo, quale metafora e specchio del carattere umano. Il legame forte con il territorio porta il viticoltore a esplorare nuovi metodi di coltivazione, ad indagare nuove varietà, a sondare nuovi mercati, non teme i rischi economici; né sono testimoni le innumerevoli cantine private e sociali. In sintesi non segue uno schema statico il che obbliga ad ammortamenti in tempi brevi e conseguente rapida obsolescenza dei vigneti.

La forma di allevamento si è adeguata a quello che viene ritenuto il/i fattore/i limitante/i, siano essi la manodopera, la struttura fondiaria, la dimensione dell'impresa, la specializzazione o policoltura, la meccanizzazione, ecc. E' un *laboratorio di ricerca dell'ottimizzazione*, che si traduce, anche visivamente, nelle molteplici tipologie presenti nel territorio. Il dato del rinnovo annuo – il 3.79% - sintetizza e caratterizza il distretto.



La contermine area friulana delle Grave insegue questo modello di dinamismo varietale, passando dal tradizionale *Sylvoz*, a forme meno espanse, quali *Cappuccina*, meglio adatta a terreni di recente alluvione fluviale e ricchi di scheletro (Fig. 5, Tabb. 3, 4, 5).

Fig. 5 – Viticoltura che cambia la varietà e la tipologia di vini in provincia di Treviso.

- d) **Vigneti eterni:** Mentre una parte del nord si trova in continua evoluzione e alla ricerca d'innovazione, un'altra segue il cammino di anni di assestamento, vedendo consolidati i valori di territorio, le varietà, i sestri e forme di allevamento. Sono visivamente percepibili la disetaneità delle viti, dove non vengono rinnovati appezzamenti, ma solo i ceppi morti. Spesso in questi vigneti convivono altre specie arboree – a Verona i ciliegi - che contribuiscono a dare valore paesaggistico. Sono viticolture consolidate a *terroir* e da questo traggono valenze di immagine e commerciali. Adottano forme di allevamento tradizionali quali il *Guyot* in Piemonte, la *Pergola Veronese* nel Veneto e il *Tendone* in Abruzzo-Molise (Fig. 6, Tabb. 3, 4, 5).

Fig. 6 – Vigneti eterni in Italia: viticoltura veronese (sinistra) e vigneti in Piemonte (destra).



- e) **Viticultura icona:** trattasi di realtà estreme o di vini di affermazione centenaria, quali il Barolo o la viticoltura della Valtellina o, all'opposto, di vini bandiera con marchio aziendale. Nel primo caso sono Vigneti icona quelli allevati a *Guyot*, nel secondo, l'obiettivo sono i prodotti al vertice di gamma (Fig. 7, Tabb. 3, 4, 5).

Fig. 7 – Viticultura icona in Toscana.



Tab. 3 - Tassonomia dell'architettura del Vigneto Italia: dimensione regionale (in migliaia ettari).

REGIONE	ATAVICA	FRATTURA STORICA	ESPLORATIVA				VIGNETI ETERNI	ICONA	TOT
			COMMODITIES	CAMBIA					
				FORMA	CULTIVAR	TIPOLOGIA VINI			
PIEMONTE- LIGURIA	1	1		2			36	4	44
LOMBARDIA	1	2		10	2		2		17
TRENTINO - A. ADIGE	1	3			5		5		14
FRIULI	1	1		12				2	16
VENETO	2	4		5	32	10	15	2	70
EMILIA ROMAGNA	1	3	47						51
TOSCANA	1	10		21	4		4	4	44
UMBRIA	1	2		3	2	2			10
MARCHE	1	2		12					15
LAZIO	1	3		14	1				19
ABRUZZO-MOLISE	1		6				24		31
SARDEGNA	2	6					8		16
CALABRIA	2			2			4		8
BASILICATA		2					2		4
CAMPANIA	3			3	6		6		18
PUGLIA	3	2	36	28			6		75
SICILIA	5		50	20	10		5		90
TOTALE	27	41	*	*	*	*	*	*	542

* = Categorie che comprendono più tassonomie.

Tab. 4 - Tassonomia dell'architettura del Vigneto Italia: descrizione della viticoltura per regioni.

REGIONE	ATAVICA	FRATTURA STORICA	CAMBIA			ICONA
			FORMA	CULTIVAR	TIPOLOGIA VINI	
PIEMONTE LIGURIA	Guyot					Barbaresco, Barolo, ecc.
LOMBARDIA	Alberate	Sylvoz	Cortina Pendente, Guyot		Nell'Oltrepò e Franciacorta base spumante	
TRENTINO A. ADIGE	Alberate in pianura, Guyot in collina	Pergoletta, Guyot			Espansione cv <i>Pinot Grigio</i> per vini tranquilli e cv <i>Chardonnay</i> per base spumante	Sta. Maddalena, Caldaro
FRIULI	Alberate, Cappuccina	Sylvoz, Cappuccina	Ritorno dal Sylvoz Libero a Guyot e Cappuccina. Espansione cv <i>Pinot Grigio</i> ed oggi cv <i>Prosecco</i>			Collio, Colli Orientali
VENETO Orient TV-VE-PD	Alberate	Bellussi, Sylvoz	Dinamismo con prevalenza di Spalliere	Obsolescenza dei vitigni quali cultivar tradizionali e bordolesi sostituiti da <i>Pinot Grigio</i> e <i>exploit</i> del cv <i>Prosecco</i>	Inseguimento del mercato	Valdobbiadene - Conegliano
VENETO Occid. VI-VR	Alberate	Pergoletta				Amarone
EMILIA	Alberate	Semi Bellussi	Adatta forme a meccanizzazione. Spalliere	Mantiene varietà	Frizzanti rossi	
ROMAGNA	Pergoletta	Capovolto, Spalliere	Dinamismo con prevalenza di Spalliere	Mantiene varietà		
TOSCANA	Testucchio	Palmetta= Guyot Multiplo	Spalliere Guyot o Cordone Speronato	Da cv <i>Trebbiano Toscano</i> a bordolesi	Vini riserva	Brunello, <i>Supertuscans</i>
UMBRIA	Testucchio	Sylvoz, Palmetta	Spalliere Guyot o Cordone Speronato	Ritorno agli autoctoni es. cv <i>Sagrantino</i> , cv <i>Grechetto</i>	Da marche aziendali a vini di <i>terroir</i>	
MARCHE	Testucchio	Capovolto	Forme espanse			
LAZIO	Canocchia, Cazenave	Tendone, Sylvoz	Spalliera	Deragliamento verso tipologie internazionali, es cv <i>Petit Verdot</i> , per vini varietali		
ABRUZZO MOLISE	Alberello	Tendone				
SARDEGNA	Alberello	Guyot				
CALABRIA	Alberello	Guyot	Spalliera			
BASILICATA	Alberello	Guyot				
CAMPANIA	Starsa = Alberello	Tendone	Tendone, Spalliera	Ritorno alle autoctonie, es cv <i>Falanghina</i>		
PUGLIA nord	Alberello	Tendone		Cultivar produttive cv <i>Trebbiano toscano</i> , cv <i>Sangiovese</i>		
PUGLIA sud		Guyot	Spalliera			
SICILIA	Alberello		Spalliera	Vitigni internazionali		

Tab. 5 - Tassonomia dell'architettura del Vigneto Italia: territorio, trend e sistema vitivinicolo		
REGIONE	TERRITORIO E TREND	SISTEMA VITIVINICOLO
PIEMONTE LIGURIA	Colli asciutti (100%), girapoggio, <i>outsourcing</i>	Statico per mercati consolidati
LOMBARDIA	Colli asciutti, ritto chino, irrigua (11%)	Vini e spumanti di immagine
TRENTINO –A. ADIGE	Irrigua (65%): in pianura a Trento e in collina a Bolzano	Tradizionale a Bolzano. E dinamica a Trento.
FRIULI	Irrigua (33%) in pianura; collina terrazzata in asciutto	Dinamico per ricombinazione sia varietale, sia dei fattori produttivi
VENETO Orientale TV-VE-PD	Forme espanse atte alla meccanizzazione. Pianura irrigua	Esplora tutte le frazioni del mercato dal <i>Basic</i> all' <i>Icona</i>
VENETO Occidentale VI-VR	Collina con irrigazione di soccorso	Varietà tradizionali con vini reinterpretati al <i>top</i> quali Amarone – Ripasso
EMILIA ROMAGNA	Pianura fertile ed irrigua (33%)	Organizzato in <i>holding</i>
		Per vini <i>Basic</i>
TOSCANA	Collina asciutta a rittochino. Aziende imprenditoriali	<i>Network</i> territoriale
UMBRIA	Collina asciutta (97%)	Ritorno ai valori di <i>terroir</i>
MARCHE	Collina asciutta a rittochino.	Mancanza di sistema.
LAZIO	Collina asciutta (80%)	Identità e valori storici inespressi
ABRUZZO - MOLISE	Colline ed altopiani asciutti (95%)	Vinificazione in cantine sociali, con prevalenza di vendita vini sfusi
SARDEGNA	Collina asciutta (91%)	In implosione con recupero delle tipicità
CALABRIA BASILICATA	In asciutto (85%)	Sistema a valenza locale
CAMPANIA		
PUGLIA nord	Pianura irrigua	<i>Commodities</i>
PUGLIA sud	In asciutto. Vitigni autoctoni	Area con imbottigliatori storici e D.O. conosciute
SICILIA	Irrigua solo al 30%	In conflitto di identità fra D.O, vini varietali e <i>commodities</i>

4. CONCLUSIONI

La realtà vitivinicola italiana si presenta con una moltitudine di tipologie “costruttive” e destinazioni produttive, in relazione ai numerosi ambienti che caratterizzano l'Italia intera. Oltre a ciò, anche i numerosi vitigni che sono presenti nel Paese hanno determinato l'impostazione e l'evoluzione delle forme d'allevamento. Inoltre, non secondario è il retaggio storico-culturale etrusco di molte zone viticole italiane, che nel passato ne hanno subito l'influenza.

I vigneti Italiani rispecchiano nella totalità l'evoluzione della storia, della cultura e dell'economia di ciascun distretto, in quanto sono le radici dei simboli della selezione e adattamento delle varietà, dell'umano operare, dei nuovi stili di vita e del valore di scambio.

5. BIBLIOGRAFIA

- Biasi W. et al., 1993. Forme di Allevamento e Meccanizzazione integrale in Viticoltura. *L'Informatore Agrario*, 46/93: 25-29.
- Calò A., et al., 2006. Evoluzione del Vigneto Italia. Cuneo Ed. Aragno.
- Cosmo I. (a cura), 1966. Indici dei Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia e Guida Viticola d'Italia.
- Costa A. et al., 2004. Guida per il Viticoltore. Ed. Veneto Agricoltura, Padova.
- Dalmaso G., Eynard I., 1976. Viticoltura Moderna. Ed. Ulrico Hoepli, Milano.
- ESAVE e Crive (a cura), 1994. Forme di allevamento della Vite. *Suppl. Agricoltura*, n.10.
- Fregoni M., 2005. Viticoltura di Qualità. IIa edizione. Ed. Phytoline, Verona.
- Fregoni M, Schiavi M., 1996. La Geografia Italiana delle Forme di Allevamento della Vite. *L'Informatore Agrario*, 10/96: 71-79.
- Gubiani R., et al., 1994. La Potatura Meccanica della Vite nell'Ambito della Meccanizzazione Integrale. *Viticoltura*, 44/94: 27-34
- Gubiani, Pergher G., 1996. Impianto del Vigneto: Quali Scelte. *Notiziario ERSA*, 2/96: 33-40
- Hidalgo L., 2002. Tratado de Viticoltura. IIIa edición. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.

- Smith A., 1776. La Ricchezza delle Nazioni. Ed. Istituto Geografico De Agostini, Bergamo, 2010.
- Tamaro D., 1930 Viticoltura Industriale. Ed Ulrico Hoepli, Milano.
- Tassinari G., 1941. Manuale dell'Agronomo. REDA, Roma.
- Tempesta G., 1995. Linee di Tendenza del "Vigneto Italia". *Vignevini*, (10,11,12): 62-63;43-50; 13-20.
- Tempesta G., 1996. Linee di Tendenza del "Vigneto Italia". *Vignevini*, (1/2): 33-40.
- Tempesta G., Fiorilo M., 2003. Superficie Vitate: Quali Dinamiche? *Vignevini*, (3, 4, 5): 47- 65: 78-88; 39-57.
- Tempesta G., Fiorilo M., 2005 Scenari della Filiera nel Medio e Lungo Periodo. *32° Congresso MIVA*, Castelnuovo del Garda: 4-10.
- Tempesta G., Fiorilo M., 2006. Il Vivaismo Viticolo si interroga sul Futuro. *VQ*, (3): 142-149.
- Tempesta G., Fiorilo M., Begalli D., Boselli M., 2007. Sistema Vitivinicolo italiano come modello evolutivo. XXXth World Congress of Vine and Wine. Budapest, 10-16 june.
http://www.oiv2007.hu/documents/law_economics/317_sistema_vitivinicolo_italiano_come_modello_evolutivo.pdf