

استقراءات من الكرم في إيطاليا

الدكتور
محمد محفوظ

كلية الزراعة - جامعة تشرين



تحتل زراعة الكرمه في إيطاليا الصدارة من حيث المساحة والإنتاج والتصنيع ويؤكد التقرير جدوى الإشراف الحكومي التام على هذه الزراعة والتنسيق الكبير بين المؤسسات التعليمية والفلاحين في دولة رأسماليه كإيطالياً يعطينا الدليل العملي الواضح للاستفادة من هذه تجربه في قطرنا العربي السوري كما أن المقارنه الرقميه بين متوسط إنتاج الدونم (وحدة المساحة) في سورية والذي لا يتجاوز ٣٠٠ كغ - دونم ومتوسط الإنتاج في وحده المساحه في إيطاليا والذي يتجاوز ٨٠٠ كغ - دونم ويصل أحياناً إلى أكثر من ثلاثة آلاف كغ .

ترجمة الملخص المنشور في مجلة العنب والحمور البلغارية عدد كانون ثاني وشباط رقم (١) لعام ١٩٧٥ والذي أعد من قبل كل من :

- | | |
|--------------------|-----------------|
| ١- بويان دانا يلوڤ | Boin Danaelof |
| ٢- بينكا أبراشيڤا | Penka Afrashefa |
| ٣- ميلكو تشيليڤ | Melko Chalabeaf |

من جامعة الكرمة والخمور في مدينة بليغين عن التقرير المقدم عن الكرمة في ايطاليا
للجمعية الدولية للعناية بالكرمة والخمور وقد أقرت طباعته ونشره خلال العام ١٩٧٣ -
أو العام ١٩٧٤ .

تنتهي هذه الجمعية سنوياً خمسة مواضيع في هذا المجال في المجالات التالية :

- ١- موضوع في الكرمة
- ٢- موضوع في النبيذ (تصنيع منتجات العنب) .
- ٣- الكرمة والخمور من الوجهة الاقتصادية .
- ٤- تاريخ ومراجع ودراسات ذات علاقة بالكرمة والخمور
- ٥- الطب والصحة وعلاقتهما بالعنب

لقد لفت نظري هذا الموضوع من بين العديد من المواضيع الأخرى لما له من أهمية
في ظروف قطرنا والتي تتشابه كثيراً مع ظروف ايطاليا للدرجة التطابق في أكثر النواحي
ولما يمكن أن نستفيد من التجربة الإيطالية في هذا المجال حيث تعتبر ايطاليا أول دولة
في العالم أقامت هذه الزراعة على أساس علمي ومن أكثر بلدان العالم تقدماً في هذا المجال إذ
تحتل المرتبة الثانية في المساحة المزروعة والمرتبة الأولى في إنتاج الخمور والمرتبة الثانية في
تصدير عنب المائدة الى الأسواق الأجنبية بين دول العالم .

ان هذه الدراسة المترجمة تجيب على العديد من الاسئلة الضرورية الواجب معرفتها
عند التخطيط للنهوض بهذه الزراعة في بلادنا ولا أشك كاختصاصي في هذا المجال أنه
يمكن للقطر العربي السوري بشكل خاص والوطن العربي بشكل عام أن يلعب دوراً مهماً ان
لم يكن الأهم بين دول العالم في هذا المجال .

يتركز إنتاج عنب المائدة في ايطاليا في الأقاليم الجنوبية حيث تبلغ المساحة المشغولة
بالكرمة هناك ٥,٥ مليون دونم منها حوالي ١٠٪ (٥٤٠,٠٠٠ دونم) مشغولة بأصناف
المائدة وتأتي أقاليم باري وفودجا وبرانديزي وليتشيه وتارانتو في الطليعة حيث يوجد فيها
من جملة المساحة ٦٠,٠٠٠ ٣٠ دونم مشغولة بالكرمة منها ٣٦٠,٠٠٠ دونم مشغولة بأعصاب
المائدة (حوالي ١١,٧٪) وإنتاج العنب الكلي في تلك الأقاليم ٢١٣,٠٠٠ طن أي بمعدل
٦٩٩ كغ من كل دونم كرمه . من هذا الانتاج الكلي ٥٧٥١١٠ طن عنب مائدة أي بمعدل

وسطي من الدونم الواحد سنوياً ١٦٠٠ كغ . وكلما اتجهنا الى الجنوب ازدادت نسبة
أعناق المائدة الى الأعناق الأخرى . فمثلاً في اقليم بارى من مجمل المساحة المشغولة بالكرمة
والبالغة ٨٩٣٥١٠ دونم ٣٩٪ مشغولة بعنب المائدة .

أهم اصناف عنب المائدة المنتشرة في جنوب ايطاليا مرتبة حسب درجة انتشارها
ريدجينا (سلالة من الصنف السوري المسمى بلدي أوبيتموني) وايطاليا وملكة العنب
وكاردينال ووأنيس وبايس بريكوس .

يتم نضج وجني هذه الأصناف للتصدير في نهاية تموز للصنف كاردينال وحوالي
آخر آب أوائل أيلول للصنف ريدجينا وتأتي بقية الأصناف بين هذين الموعدتين المذكورين
يصدر من هذه الأصناف الى الأسواق الخارجية القطعة الأولى فقط والتي تتراوح
بين ٣٠-٤٠٪ من مجمل المحصول وذلك حسب الصنف والظروف الجوية أما بقية الانتاج
فانها تقطف للسوق المحلية أوللتصنيع لذا فان السوق المحلية في ايطاليا متخمة بأصناف المائدة
حيث تستمر في اسواقها الى وقت متأخر جداً من السنة .

تعتبر الظروف البيئية المتوفرة في جنوب ايطاليا من أفضل الظروف لانتاج أعناق
المائدة اذ تكاد تكون مثالية خاصة للصنف ايطاليا . فالنظام الحراري مثالي والتربة خفيفة
جيدة البناء عميقة كما تؤمن لهذه الأعناق عمليات الخدمة التامة مما يعطي أعناقاً جيدة النوعية
جميلة المنظر كهرمائية قارشه النسبة للأعناق البيضاء لذيدة الطعم مكتملة الرائحة بالنسبة
للأصناف العطرية الرائحة .

أما من حيث كمية الأمطار الهاطلة في تلك المناطق فليست كافية اذ لا تتجاوز كمية
الامطار الهاطلة سنوياً ٥٠٠-٦٠٠ لتر للدونم الواحد وبتوزيع غير جيد خلال موسم الأمطار
لذا يتوجب ري الكروم في حال توفر الماء بمعدل من ٢-٣ ريات الأولى في أول شهر تموز
والثانية في منتصفه والثالثة في العشر الأوائل من شهر آب خلال طور النمو لحبة العنب .

أشهر أشكال التقليم المستخدمة في هذه المناطق لاصناف المائدة هي الشكل (تيندوني)
بمسافات غرس ٢×٢ م أو ٢,٥×٢,٥ م لهذا الشكل من التقليم ولا تغرس شجيرات الكرمة
على نفس هذه الأبعاد في هذه التربية في اقليم روما اذ تغرس على مسافات ٣×٣ م ويتراوح
انتاج الدونم الواحد في هذه التربية من ٢٠٠٠-٢٥٠٠ كغ في الأراضي البعلية ويصل الى

٣٥٠٠ كغ في الأراضي المروية . ويعود السبب في هذا التفاوت الى فقر التربة في الشمال عنها في الجنوب وكونها محجرة . تسمد الكرمة سنوياً في ايطاليا . ففي الجنوب تستخدم الاسمدة الكيميائية أما في الشمال فتستخدم الاسمدة العضوية والكيميائية بتركيزات مختلفة حيث تؤمن هذه التركيزات من ٥-١٠ كغ مادة فعالة .

تؤدي عمليات الخدمة بشكل كامل كما هو الحال في المزارع الحكومية كذلك في المزارع الخاصة بقصد تحسين خواص التربة والمحافظة على الرطوبة الأرضية فتجري من ٦-٧ عزقات خلال الموسم الواحد ولا تستخدم المواد الهرمونية في مقاومة الأعشاب الا على نطاق ضيق .

تحتل أصناف النبيذ في جنوب ايطاليا أيضاً مساحات غير قليلة وأكثر الأصناف المنتشرة هناك هي الأصناف الحمراء والملونة وأهمها مرتبة حسب أهميتها : مالفازيا وآمور الاسود وبريميتيفودي دجويا . وتستخرج أجود الأصناف الملونة للنبيذ من الصنفين مالفازيا وآمور الاسود حيث تزرع مختلطة بحيث يكون صف من الصنف الأول يليه أربعة صفوف من الصنف الثاني ويقطفان معاً بشكل مختلط ، تقلم أصناف النبيذ على شكل كأسبه بساق وأحياناً على شكل غويوحيث يترك في التربية الكأسية من ٤-٧ دوابر على كل غرسه تنتج من ١٠٠٠-١٥٠٠ كغ من الدونم الواحد ويعود السبب في ذلك الى خصوبة عيون هذه الأصناف .

فمثلاً في الصنف بريميتيفودي دجويا يقطف عروتان الأولى من الطرود الأولية والثانية من الطرود الثانوية (الناتجة عن البراعم الصيفية) . تغرس هذه الأصناف بمسافات ٨,٢ × ١,٢ م أو ٢ × ١,٢ م ولقد انتشرت أخيراً تربية هذه الأصناف على شكل تيندوني بمسافات غرس ٢,٣ × ٢,٣ م .

في اقليم كونيلى نو وعلى وجه التحديد في أراضي مدينة تريفيز مركز من أكبر مراكز زراعة الكرمة في شمال ايطاليا حوالي ١ مليون دونم مغروسة بالكرمة قسم منها مختلطاً مع أنواع الفاكهة الأخرى . ينتج هذا المركز سنوياً ٨٠٢٠٠ طن تستخدم بأكملها لصناعة النبيذ .

أهم اصناف النبيذ المنتشرة هناك : ميرلو وكابرني فرانك ورابوزودي بياني

ورابوزو - فيرونيزي وبينونوار (بينو الأسود) . والصنفان الأوليان يزرعان لانتاج أصناف ممتازة من النبيذ الأحمر (Appelation Controlee) . جميع الاصناف السالفة الذكر تستخدم لانتاج النبيذ الأحمر .

أما أصناف النبيذ الأبيض فهي : بيروسيكو (فوق التباب) وكبير دوتشو وبيرديزو وايتاليانسكي ريزلنيك وبينوبال (بينو الأبيض) وسوفنيون (في مساحات ضيقة) .

طبيعة التربة في المناطق الشمالية مشابه جدا لطبيعة التربة في الجنوب ولكن كمية الأمطار الهاطلة سنوياً أكبر بكثير اذ تتراوح بين ١٥٠٠-١٨٠٠ لتر سنوياً في الدونم الواحد ولكن نظرا لنفاذية التربة العالية ولضعف مقدرتها على مسك الماء يتوجب أحيانا اجراء بعض الريات اذا توفر الماء . تقلم الشجيرات هناك بطريقة سلفوز بساق عاليه على ارتفاع ١٦٠ سم وتكون مسافات الغرس في هذه الطريقة ٣,٥ × ٣ م أو ٣,٥ × ١,٥ م حيث يوضع غرستان متلاصقتان في كل حفرة وعلى مساحات لا بأس بها تنتشر طريقة رادجو (الشعاعية) حيث تغرس الغراس على مسافات ٤ × ٤ م وتغرس كل أربع غراس متلاصقة في حفرة واحدة . وتقدم للكروم في الشمال كما هو الحال في الجنوب عمليات خدمة جيدة وتسمد بالاسمدة العضوية حيث يؤمن لها بمعدل ٤-٦ طن سماد بلدي لكل دونم سنويا .

أكبر مركز لانتاج غراس الكرمة في ايطاليا هو مركز (Rauschedo) قرب مدينة كونياليا حيث ينتج سنويا بمعدل ٣٠ مليون غرسه مطعمة ومجذرة منها ٦٠-٧٠٪ من الدرجة الممتازة (نخب أول) حيث توجه العناية التامة للحفاظ على هذه النسبة وعلى انتاج العقل والأقلام بصورة جيدة في هذا المجمع ١٥٠٠ دونم أمهات لاعطاء العقل الجيدة و ٢٠٠٠ دونم لاعطاء الأقلام من الأصناف المختلفة الضرورية للتطعيم .

أهم الأصول المستخدمة في هذه المحطة (الأصول الرئيسية المستخدمة في ايطاليا) مرتبة حسب أهميتها ودرجة انتشارها هي :

١- كوبر ب-ب - ٥ . Berlandieri X Riparia: B.B.5

٢- A - ٤٢٠ Berlandieri X Riparia: 420-A

٣- رودجيري : ١٤٠ - Berlandieri X Rupestris: 140

٤- روبستروس ديولو Rupestris du lo

وتستخدم هذه الأخيرة في الأراضي ذات النسبة العالية من الكلس فقط . حقول الامهات في هذه المحطة مغطاة بأكملها بشبكة من الشريط (السلك) تحميها من أذى البرد الذي قد يسيء الى نوعيتها بما يحدثه فيها من جروح . تكلف شبكة التغطية هذه بمعدل ١٥٠٠٠٠ لير ايطالي لكل وذنم . تربي الأمهات على أسلاك عادية بشكل أفقي ويعطي الدونم الواحد سنوياً في المتوسط ٣٥٠٠٠ عقلة .

يشتغل في هذا المجمع ٢٤٠ عائلة تقوم بالاعمال الزراعية فيه تتكفل كل عائلة بإنتاج ١١٠-١٥٠ ألف عقلة مجذره ومطعمه . كما تقوم كل عائلة خلال ٢٠-٣٠ يوم بانتقاء الأقالام الضرورية الجيدة . والذي يلفت النظر أن العائلة الواحدة لا تقوم باختيار الأقالام من المساحة التي كانت هي نفسها تشرف عليها وإنما من مساحة كانت تشرف عليها عائلة أخرى وبالتالي فإنها بذلك تختار الأقالام الجيدة فقط .

تنجز عملية التطعيم في المجمع آلياً بواسطة آلات من صنع محلي تعطي الآلة يومياً في حدود ٤٠٠٠-٥٠٠٠ مطعوم . كذلك تنجز عملية الغرس آلياً في مدرسة الغراس على خطوط المسافة بين الخط والآخر ١ م وبين الغرسه والاخرى على نفس الخط من ١٢-١٥ سم .

تقام في نفس المجمع التلقيحات الوراثية للحصول على هجن جديدة مقاومه للأمراض الفيروسية وكذلك للحصول على هجن ذات صفات انتاجية جيدة من حيث الثمار والحمل تعمم الأصناف (الهجن) الجيدة منها بعد اجراء الدراسات الكافية للتأكد من صفاتها .

تربة المجمع مفككه جيدة الصرف محجرة جيدة التهوية والرطوبة اذ لا تحتاج الغراس المنتجة فيها لأكثر من ١-٢ ريه سنوياً وفي غالبية السنين لا تحتاج الى ري إطلاقاً . تسمد تربة المجمع سنوياً بالأسمدة الفسفورية والبوتاسية قبل اومع الحراسات التحضيرية وخلال موسم النمو الخصري تضاف الأسمدة الآزوتية من ٢-٣ مرات على شكل نترات البوتاسيوم عندما يصل طول طرود هذه الغراس الى ٥٠ سم تطوش هذه الطرود كما تزال جذور الندى (الجذور السطحية التي تخرج من نقطة التحام الأصل بالطعم) .

تمر الغراس قبل توزيعها للغرس بعدة اختبارات للتأكد من صلاحيتها قبل توزيعها

على المزارعين وذلك تحت اشراف لجنة عليا مشكلة لهذه الغاية في كلية الكرمه في مدينة كولينيانو كما تخضع للمراقبة من قبل هذه اللجنة كافة المشاتل التي تنتج غراس الكرمة وتبلغ عدد المشاتل الخاصة التي تهتم بانتاج هذا النوع من الغراس في ايطاليا ٢٠٠٠ مشتل . جميع هذه المشاتل ملزمة بتقديم بيانات مسبقه الى اللجنة العليا المذكورة عن المساحات المشغولة لانتاج هذه الغراس في مشاتلها والأصناف التي ستنتجها وكمية الغراس المتوقع انتاجها وكذلك الأصول والأقلام وكذلك العقل المجذرة بدون تطعيم . مع مراعاة الدقة التامة في هذه المعلومات وعلى أن تصل هذه المعلومات الى اللجنة العليا قبل الخامس عشر من شهر أيار سنوياً متضمنة بالاضافة الى ما سبق اسم المشتل واسم صاحبه . وتقوم اللجنة أوفروعها خلال طور النمو بمراقبة الانتاج في هذه المشاتل بشكل مستمر وصارم وفي حالة مخالفة أي مشتل للمعلومات المعطاة مسبقاً بأكثر من ٢٪ لا تترسم غراسه ولا يعطى وثيقة السماح ببيع غراسه .

عند قلع الغراس يفحص المراقب المشرف والمسؤول أمام اللجنة مسؤولية تامة بفحص الغراس ويتأكد من جودة نقطة الالتحام بين الأصل والطعم ويتأكد من نوعية الغراس ثم يعلق بطاقة شخصية في هذه الغراس متضمنة كافة المعلومات الضرورية بعد أن يتم تعليمها بدقة .

ينتج مجمع روسشيدو بمعدل ٣٠ مليون غرسة كرمه سنوياً تبلغ قيمتها ٢ مليار لير ايطالي تشكل النفقات العامة منها ٢٥٪ بما في ذلك رواتب الموظفين الحكوميين والبالغ عددهم ١٥ موظفاً . أما الدخل المتبقي وقدره ٧٥٪ من مجمل الدخل فيوزع على العوائل في المجمع كل حسب انتاجه المدون في سجلات خاصة بذلك يتم التدوين فيها خلال العام كل في حينه .

وأخيراً يمكننا القول إن الموقع الجغرافي لاطاليا والظروف البيئية الملائمة لانتاج الكرمه وما تلقاه هذه الزراعة من عناية مبرجة لكافة مراحل انتاجها من الغرسة الى التصنيع وما تلقاه من اهتمام باتمام كافة العمليات الزراعية في موعدها المحدد جعل صناعة الكرمة وزراعتها تحتل مركز الصدارة بين المنتجات الزراعية والمحرك الرئيسي للثروة الزراعية في ايطاليا .