

DALLA TERRA I PROFUMI DEL VINO

IN VIAGGIO LUNGO LA VIA EMILIA



Sommario

Introduzione	7
Vini e Terre dell'Emilia-Romagna: una relazione di profumi, sapori e colori	9
Fortana e Terre sabbiose della pianura costiera	10
Sangiovese e Terre calcaree del pliocene romagnolo	12
Sangiovese e Terre della marnosa arenacea	14
Albana e Terre rosse antiche	16
Pignoletto e Terre dei fossili del pliocene	18
Lambrusco di Sorbara e Terre calcaree dei dossi fluviali	20
Malvasia di Candia aromatica e Terre rosse antiche	22
Gutturnio e Terre argillose della Val Tidone	24
Glossario	26

PROGETTO DI
Enoteca Regionale Emilia Romagna

Presidente
Pierluigi Sciolette

Direttore
Ambrogio Manzi

PROGETTO GRAFICO
Hoop - Faenza

TESTI
Mauro Catena - parte storica, viticola,
enologica ed organolettica
Carla Scotti¹ - descrizione delle Terre,
dei relativi paesaggi e le connessioni
con la gestione agronomica e la crescita della vite

SCULTURE DI TERRA
A cura di I.TER 
Carla Scotti¹ - ideazione, progettazione,
supervisione realizzazione
Antea De Monte¹ - collaborazione
progettazione, realizzazione
Marco Mensa² - foto

¹ I.TER Soc. Coop - Via Zacconi 12 - Bologna - www.pedologia.net

² ETHNOS - Bologna - www.ethnosfilm.tv

DALLA TERRA I PROFUMI DEL VINO. IN VIAGGIO LUNGO LA VIA EMILIA



TERRE SABBIOSE DELLA PIANURA COSTIERA

FORTANA



TERRE CALCAREE DEL PLIOCENE ROMAGNOLO

SANGIOVESE



TERRE DELLA MARNOSA ARENACEA

SANGIOVESE



TERRE ROSSE ANTICHE

ALBANA



TERRE DEI FOSSILI DEL PLIOCENE

PIGNOLETTO



TERRE CALCAREE DEI DOSSI FLUVIALI

LAMBRUSCO



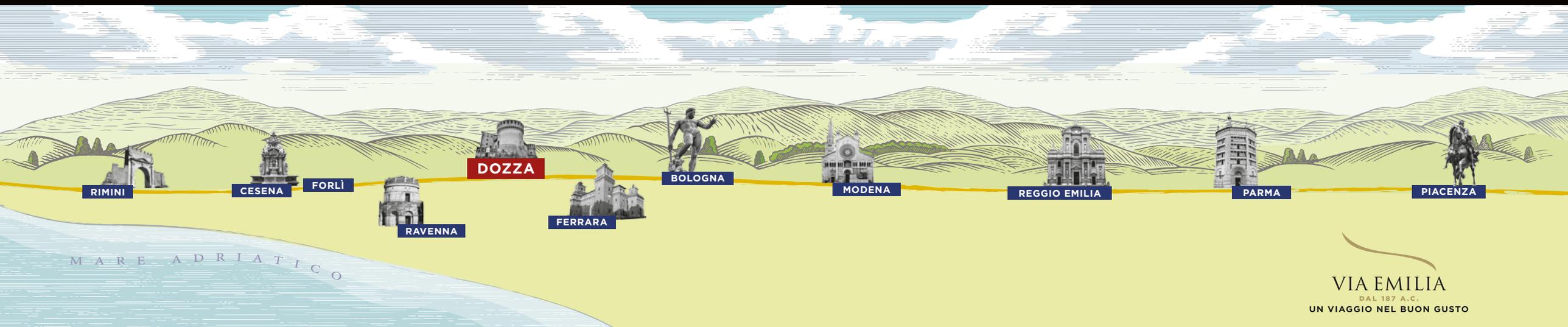
TERRE ROSSE ANTICHE

MALVASIA



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

GUTTURNIO



VIA EMILIA
DAL 187 A.C.
UN VIAGGIO NEL BUON GUSTO

Introduzione

Il territorio emiliano-romagnolo è caratterizzato da una eccezionale biodiversità colturale e culturale collegata sia alle peculiari caratteristiche degli elementi naturali che alla storia degli usi agricoli, forestali e insediativi dei popoli che vi hanno vissuto. La variegata presenza di elementi naturali, geopedologici, morfologici e climatici sono i principali “testimoni” della storia evolutiva del territorio regionale. La composizione delle rocce sedimentarie e la vasta esistenza di sedimenti alluvionali e marini, confermano l’antica presenza del mare che circa 5 milioni di anni fa (fine dell’epoca geologica del “Pliocene”) occupava più della metà del territorio regionale. Esso lambiva le aree montuose appenniniche che si presentavano non sollevate come oggi, ma più basse e con morfologie collinari caratterizzate da fiumi discendenti direttamente in mare. Nei periodi glaciali il mare padano si ritirava lasciando emergere ampie aree di pianura che venivano, in questa fase, riempite dai sedimenti dei fiumi appenninici, mentre nelle fasi interglaciali il mare riconquistava il territorio. In concomitanza con questi processi sedimentari è avvenuta l’orogenesi alpina, che ha interessato tutte le terre circostanti l’antico golfo padano, sollevandole. Questa è la storia che ha dato origine ai diversi ambienti che caratterizzano l’Emilia-Romagna e che possiamo così sintetizzare:

- rilievi appenninici costituiti da rocce prevalentemente sedimentarie;
- un’antichissima pianura, rialzata per effetto dell’orogenesi, collocata in stretta connessione con i primi rilievi collinari;
- una pianura alluvionale più recente formata dai depositi dei fiumi appenninici;
- una pianura deltizia formata dai depositi alluvionali del fiume Po;
- una pianura costiera costituita dai sedimenti marini.

Questa sequenza di ambienti è all’origine dei diversi paesaggi emiliano-romagnoli, che con le proprie caratteristiche hanno influenzato le scelte dell’uomo e determinato la particolare variabilità enologica della regione che si esprime nelle tante denominazioni riconosciute.

La viticoltura emiliano-romagnola è quindi il risultato del condizionamento ambientale e storico sulle scelte delle genti che si sono susseguite in questa regione sin dall’epoca protostorica. Dopo un secolo di dominazione celtica (Gallia Cispadana), i Romani

diedero un forte impulso alla viticoltura, che però era già divenuta elemento trainante dello sviluppo agricolo cispadano grazie al genio agronomico e all’intraprendenza commerciale degli Etruschi. Il fiume Po ha rappresentato la via più importante di comunicazione per Greci ed Etruschi fino all’epoca romana in cui venne realizzata la via Emilia (192-187 a.C.) seguendo un precedente percorso umbro-etrusco-gallico ristrutturato e completato con tratti realizzati ex novo; si incentivarono così fortemente gli scambi tra l’alto Adriatico e la colonia greca di Marsiglia (VIII-VII secolo a.C.), favorendo nel contesto lo sviluppo di nuove vie commerciali di terra. Il successo militare ed economico dei Romani infatti era strettamente connesso alla costruzione di grandi vie di comunicazione (consolari) e alla loro interconnessione, con particolare riferimento, per quanto concerne la nostra regione, ai collegamenti tra via Emilia e via Flaminia.

In tal senso la via Emilia ha rappresentato la grande arteria che ha collegato i vari modelli agricoli costruiti all’interno del reticolo tracciato dalla centuriazione eseguita tra Rimini e Piacenza, sviluppandone le enormi potenzialità produttive verso tutti i mercati dell’Impero, sia via terra che via mare dai porti di Rimini e Ravenna (di importanza nettamente minore, e solo come porto militare). Il reticolo era formato da maglie quadrate di 710 metri di lato, lungo le quali si muovevano fossati o camminamenti in direzione ortogonale tra loro (cardini nord-sud e decumani est-ovest) raccordate al decumano massimo (via Emilia) da cui prende origine, a monte e a valle di questo, il sistema centuriale. Ancora oggi si può notare come la centuriazione preservata, ad esempio tra il fiume Ronco (Forlì) e l’Idice, vicino a Bologna, segua perfettamente il suo andamento. Lungo la via Emilia erano inoltre collocati i principali centri agricoli, ulteriori importanti riferimenti per lo sviluppo produttivo agricolo della pianura cispadana.

Un ruolo importante, per la nostra come per gran parte della viticoltura italiana, va attribuito alla colonizzazione greca dell’occidente (Magna Grecia VIII e VI sec. a.C.) e alla successiva espansione commerciale databile tra il VII e VI sec. a.C. Ciò determinò il successo di un’enologia ritenuta allora di massima qualità, basata su vini di alta gradazione, spesso da uve surmaturate, e su varietà di origine greca e orientale, nonché di un modello viticolo poco espanso basato sul sostegno morto.

L’incontro tra la vite selezionata dalle popolazioni

padane a partire dalla *Vitis vinifera silvestris* presente nei boschi planiziali locali e le varietà orientali portate dai Greci, diede origine ad una moltitudine di vitigni che ancora oggi caratterizzano l'Emilia-Romagna. Alcune varietà orientali si sono adattate all'ambiente cispadano (Grechetto gentile base del vino Pignoletto), altre hanno contribuito indirettamente col loro patrimonio genetico all'evoluzione delle varietà selvatiche (per la gran parte delle uve oggi coltivate: Sangiovese, Albana, Trebbiano, Fortana, Barbera ecc..) anche in territori limitrofi al nostro. Non trascurabile è, infine, la domesticazione pressoché diretta di varietà principalmente autoctone come i lambruschi.

Ovviamente alla caduta dell'Impero seguirono gli anni bui del Medioevo, nei quali la viticoltura venne tramandata grazie agli ordini ecclesiastici nell'ambito di conventi o abbazie (Nonantola, Pomposa, ecc.), per poi riprendere a svilupparsi dai secoli XI e XII con l'avvento prima dei Comuni e successivamente grazie alle corti signorili e al dominio papale che gestirono in maniera unitaria grandi territori. A questi periodi di grande fermento culturale, risalgono le fonti storico-letterarie e molte leggende relative ai nostri grandi vini, mentre, nei secoli successivi, l'avvento di una borghesia più o meno lungimirante, stimola studi sulle sistemazioni

idraulico-agrarie per una miglior utilizzazione dei terreni.

Preponderante, nell'ambito dei sistemi di coltivazione della vite, è il ruolo della piantata con la sua importanza agronomica (coltivazione promiscua) e viticola (vite maritata all'albero e la messa a dimora di più varietà lungo il filare), ruolo che si protrasse fino a dopo il secondo conflitto mondiale. Verso la fine dell'ottocento la viticoltura è stata compromessa dall'avvento di alcune malattie della vite (peronospora, oidio e fillossera) particolarmente perniciose, che hanno portato a rafforzare tecniche e gestioni sempre più specializzate che indussero una semplificazione radicale del panorama viticolo. Inoltre l'esigenza di una maggiore razionalizzazione portò, nel secondo dopoguerra, alla viticoltura specializzata moderna e al contenimento o alla scomparsa di alcune delle varietà anticamente coltivate. Tutto ciò ha generato nei secoli una difficoltà nell'attribuzione certa dei nomi delle varietà e fuorviato il concetto di autoctonia; oggi maggiori informazioni circa l'origine dei vitigni caratterizzanti la nostra viticoltura derivano da analisi scientifiche volte a individuare le basi genetiche delle varietà emiliano romagnole coltivate.

VINI E TERRE DELL'EMILIA-ROMAGNA: una relazione di profumi, sapori e colori

Studi e ricerche, realizzati dagli anni ottanta ad oggi, hanno approfondito il legame che unisce i caratteri dei vini emiliano romagnoli alle specifiche caratteristiche pedo-climatiche del territorio di origine. Questo opuscolo intende illustrare alcuni degli ambienti enologicamente più significativi del territorio vitivinicolo regionale, evidenziando le relazioni esistenti tra i vini e le Terre di origine. La descrizione e l'illustrazione non vuole e non può qui essere esaustiva, ma intende semplicemente creare curiosità sulla vitivinicoltura emiliano-romagnola e sul suo territorio, stimolando il desiderio di gustare i vini e di conoscere i paesaggi ad essi collegati.

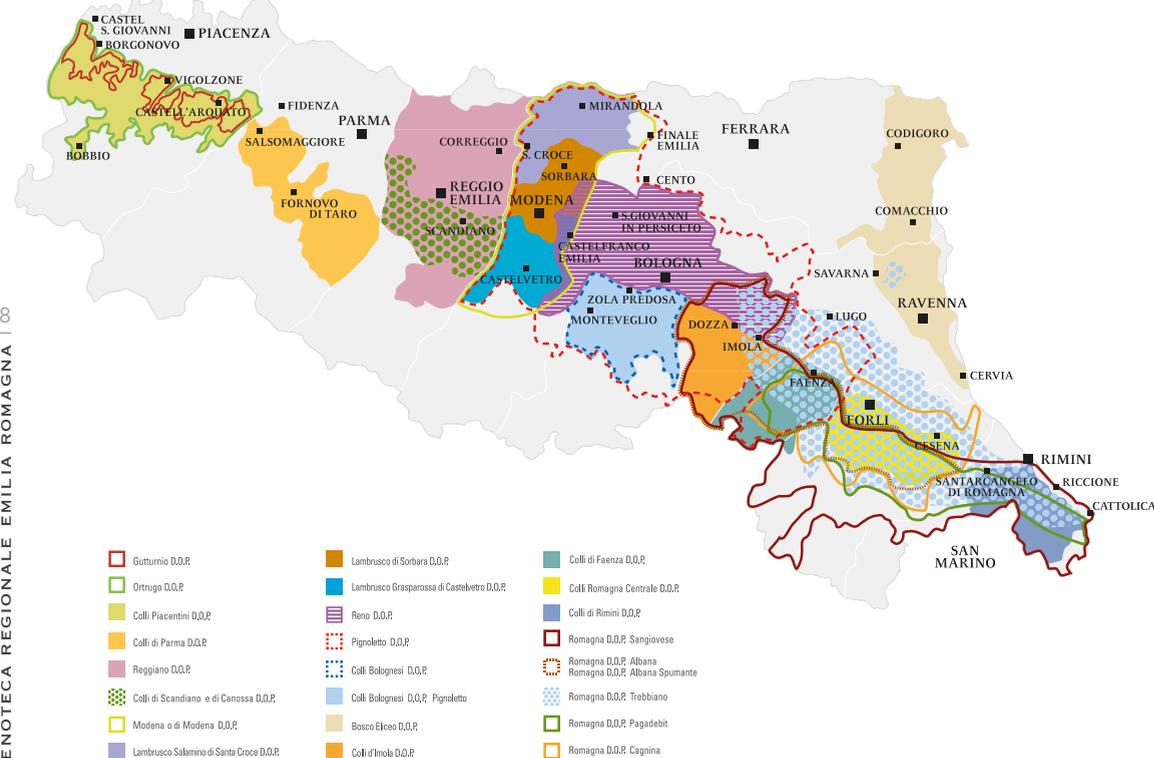
La variabilità territoriale viene espressa tramite la presentazione di "sculture di terra" connesse alle principali varietà viticole su di esse insediatesi, rappresentando i vini che ne derivano attraverso i principali descrittori organolettici, così da fornire un'immagine viva di immediata acquisizione. Le descrizioni intendono fare emergere l'espressione del binomio vitigno/ambiente e pertanto non sono riportati gli effetti derivanti da tecnologie viticole ed enologiche particolari.

Le "sculture di terra" sono rappresentazioni artistico-scientifiche della biodiversità nascosta, cioè quella dei suoli che ospitano la pianta della vite che con le sue radici ne esplora i vari strati per trarne acqua e nutrimento. Le sculture si riferiscono alle specifiche conoscenze scientifiche dei vari strati pedologici presenti entro 150 cm di profondità nei principali suoli che in Emilia-Romagna ospitano la vite. Esse intendono, quindi, evocare la bellezza naturale dei colori e dei principali caratteri pedologici interconnessi con i profumi e i sapori dei vini.

Ciascuna scultura rappresenta un suolo tipico di un ambito paesaggistico, definito "Terre", caratteristico della vitivinicoltura emiliano-romagnola.

Di seguito ha inizio un viaggio descrittivo lungo la Via Emilia partendo dal mare verso il piacentino ricalcando il percorso compiuto dalle legioni del Console Marco Emilio Lepido che realizzarono la via Emilia. La via Emilia¹, oggi SS9, caratterizzata dalla sua direttrice sud-est verso nord-ovest, rappresenta ancora la linea comune di un formidabile percorso panoramico attraverso i paesaggi vitivinicoli dell'Emilia-Romagna che la circondano sia sul lato della pianura che della collina.

TERRE: la definizione comprende tutti gli elementi che influenzano l'uso potenziale del territorio e include le principali caratteristiche della geologia, dei suoli, della morfologia, del clima, dell'idrologia, della vegetazione e della fauna. I risultati fisici delle attività umane svolte nel passato, come ad esempio gli interventi di bonifica, sono inclusi in questo significato. Anche le conseguenze sfavorevoli derivanti dall'uso passato, come l'erosione dei suoli e il degrado della vegetazione a seguito di intensi tagli boschivi, sono incluse. Mentre non sono considerate le caratteristiche economiche e sociali.



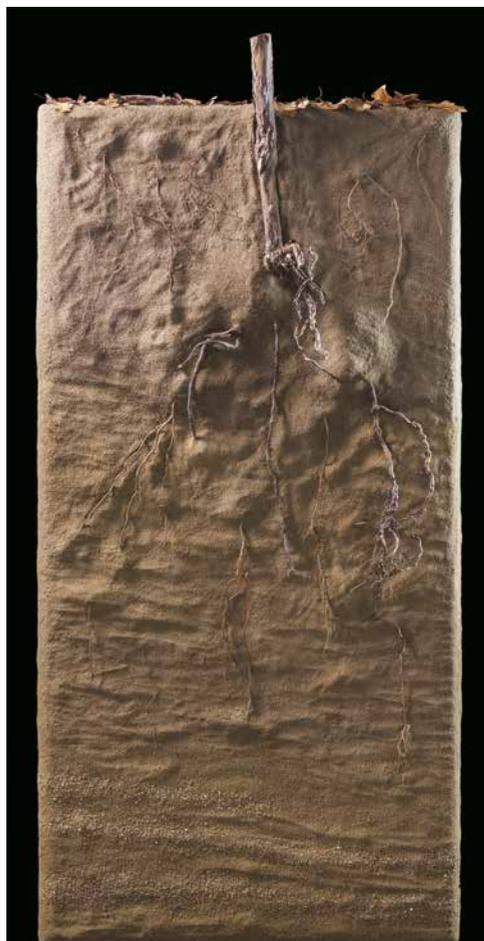
1 Il Console Marco Emilio Lepido realizzò la Via Emilia dal 189 a.C. completando nel 187a.C. l'ultimo tratto da Piacenza a Parma, all'indomani della sconfitta dei Galli Boi e delle popolazioni Liguri che occupavano il territorio già etrusco e che successivamente si sarebbe chiamato Emilia (si venne cioè a costituire l'ottava delle undici regioni in cui Augusto aveva diviso l'Italia: Aemilia VIII regio). La nuova consolare, di eccezionale larghezza dati i tempi (32 piedi: 10 m contro i 4 m delle altre), ma soprattutto diritta e sicura, permise di collegare le regioni a nord di Piacenza intersecando la Via Postumia che portava al porto di Genova e ad Aquileia. A sud la via Emilia si connesse con la consolare Flaminia collegando il territorio al mare Adriatico e a Roma, mentre al centro (Bologna) si attraversò l'appennino verso Arezzo collegandosi alla Cassia (opera affidata all'altro console nominato dal Senato: Gaio Flaminio, figlio del costruttore della consolare Flaminia, Gaio Flaminio Nepote). In epoca imperiale fu collegata ad Aosta passando da Milano. Questo formidabile potenziamento della rete stradale, aumentò enormemente l'importanza della regione come centro di produzione e scambio di prodotti agricoli alimentari ed industriali (tessili), consentendo lo sviluppo di quell'immenso patrimonio enogastronomico che oggi vantiamo.

Fortana e Terre sabbiose della pianura costiera

La pianura costiera comprende la fascia territoriale che si sviluppa parallelamente alla linea di costa interrotta localmente dagli apparati deltizi del fiume Po.

Le quote sono generalmente comprese tra -2 e 1 m s.l.m. Il paesaggio è caratterizzato da vari elementi naturali e antropici. I complessi vallivi salmastri o d'acqua dolce indicano la stretta interconnessione tra il mare e il delta del grande fiume. La presenza di saline, di opere idrauliche e di bonifica evidenziano l'intenso lavoro realizzato dall'uomo in queste Terre.

La pianura costiera è costituita in prevalenza da suoli subpianeggianti, calcarei, profondi, a tessitura per lo più sabbiosa o sabbioso-limosa formati in depositi elaborati dall'azione delle onde (spiagge) e del vento (dune litorali).



La "scultura di terra" rappresenta il suolo tipico dell'area, caratterizzato per tutta la sua profondità da una forte prevalenza di sabbia (>80%). Lo strato superficiale più scuro è quello interessato dalle lavorazioni agricole, il cui colore è determinato dall'arricchimento in sostanza organica derivante dalle concimazioni organiche e dai residui vegetali delle precedenti coltivazioni. Al di sotto si trova uno strato più chiaro, che poggia sopra le stratificazioni dei depositi marini.

L'elevato contenuto di sabbia condiziona la spiccata permeabilità e la bassa capacità del suolo a trattenere acqua ed elementi nutritivi utili per le piante. Il rapido sgrondo delle acque non richiede l'adozione di particolari sistemazioni idraulico-agrarie anche se è caratteristica la presenza di acqua di falda dolce o salata tra 90 e 150 cm.

Qui la vite, in genere, fornisce produzioni quantitativamente non troppo elevate, con un discreto grado zuccherino e apprezzabili qualità organolettiche. Grazie alla tessitura sabbiosa, la fillossera (*Daktulosphaira vitifoliae*, già *Phylloxera vastatrix*), il parassita che devastò le vigne d'Europa a fine 800, non è mai riuscita ad attecchire con successo e ancora oggi il tipico vitigno locale "Fortana" cresce "franco di piede", anziché essere innestato su portinnesto americano. Particolare la presenza di vigneti storici di età superiore ai 50-70 anni.

La vicinanza al mare attenua gli eccessi di calore in estate e consente il raggiungimento di sommatorie termiche idonee ad ottenere un buon grado di maturazione del vitigno.

Notizie sulla coltivazione in zona di Fortana o Uva d'Oro risalgono al XVII secolo ed è probabile che la sua introduzione sia stata favorita dalla somiglianza con le viti originariamente qui coltivate in epoca etrusca e romana (probabilmente Spionia o Duracla) anche se non riferibili ad esse geneticamente. Il suo successo, da collegarsi alla maggior capacità di adattamento ad un ambiente difficile (nebbie, acque salmastre) e alla resistenza alle malattie, è continuato

negli anni, facendola preferire ad altre varietà locali come la Rossiola, che pur riuscendo a spuntare più elevati tenori zuccherini è estremamente sensibile alle piogge autunnali. Ciò dimostra, che la Fortana non è certo una varietà di derivazione francese, come si continua erroneamente a sostenere, bensì è il frutto dell'adattamento ad un ambiente difficile di una varietà alloctona, direttamente o attraverso suoi incroci con viti autoctone.

Le condizioni ambientali, sia in termini di suolo che di clima, non consentono di ottenere vini di struttura, suggerendo di orientare la produzione prevalentemente verso vini da bersi giovani, spesso frizzanti, ma comunque con un profilo aromatico interessante. Grazie all'adozione di forme di allevamento basse, a tralcio rinnovato (archetto e Guyot), in impianti a media o medio-alta densità, viene garantita la migliore evoluzione possibile della frazione fenolica, accompagnata da un'acidità evidente che ne condiziona la percezione organolettica. La componente floreale è originale (iris) anche se non molto intensa, ma a dominare è soprattutto la componente fruttata dove si apprezzano frutti rossi (mora e lampone), in particolare di gusto acido e tannico (melograno, ribes), a cui si aggiungono sentori speziati frammisti a sensazioni salmastre e vegetali riconducibili al vicino ambiente marino. La varietà Fortana, diffusa dagli Estensi dopo aver lasciato Ferrara nei territori in cui si trasferirono del modenese e reggiano, mostra in essi una minor ricchezza aromatica e una certa disarmonia in conseguenza della maggior fertilità di quei terreni, che consente produzioni più elevate in vigneti più espansi.

AROMI CARATTERISTICI



Sangiovese e Terre calcaree del Pliocene romagnolo

La viticoltura delle Terre calcaree del Pliocene romagnolo si colloca in un paesaggio tipicamente collinare, caratterizzato da ampi rilievi dolcemente digradanti verso la pianura, con pendenza che varia tipicamente dal 2 al 25%, talvolta associati a calanchi.

Le quote sono tipicamente comprese tra 25 e 200 m s.l.m. I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle arenarie di Borello). Sono a tessitura fine o moderatamente fine, e talvolta interessati da fenomeni di ristagno idrico. La variabilità non manca, ma prevalgono suoli calcarei, moderatamente profondi che presentano tipicamente entro i 100 cm di profondità il substrato geologico.



La “scultura di terra” rappresenta il suolo tipico dell’ambiente viticolo delle Terre calcaree del Pliocene romagnolo, caratterizzato da una tessitura moderatamente fine. Lo strato superficiale rappresenta la porzione di terreno interessata dall’intervento dell’uomo e il cui spessore è stato determinato dalle lavorazioni appositamente realizzate durante l’impianto del vigneto. Nello strato sottostante è evidente la stratificazione di rocce tenere pelitiche tipicamente presenti entro i 100 cm di profondità.

La profondità in cui si trova il substrato geologico condiziona la capacità del suolo a trattenere acqua, pertanto, nei suoli più superficiali, la vite può andare incontro a periodi di stress idrico. I suoli più superficiali si rilevano nelle aree dei versanti più soggette all’erosione idrica superficiale e che generalmente coincidono con le parti alte o più pendenti. Ai fini della preservazione del suolo e dei versanti è necessario provvedere alla regimazione delle acque superficiali e alla sistemazione delle pendici.

La scarsa o moderata capacità dei suoli a trattenere acqua utile per le piante nelle stagioni secche, vincola i livelli quali-quantitativi della produzione di uva all’andamento meteorologico stagionale, con particolare riferimento alla quantità e tempestività delle precipitazioni. Inoltre, queste Terre si avvantaggiano dell’azione mitigatrice della brezza che sale dal mare Adriatico, che consente anche una benefica escursione termica.

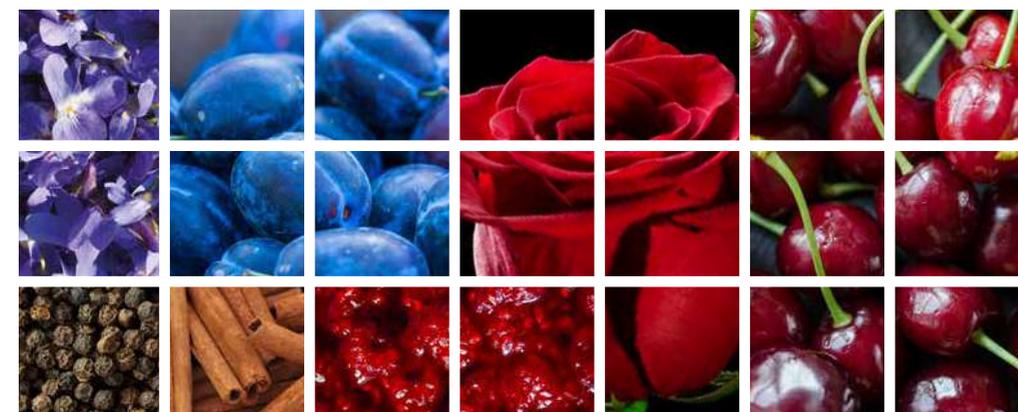
Il Sangiovese, ormai assunto a livello di vitigno internazionale, è la varietà a bacca nera più coltivata in Emilia-Romagna. Recenti indagini molecolari hanno fatto ipotizzare la sua origine dall’incontro tra il Cilieggiolo toscano e il Calabrese di Montenuovo, campano (più recenti analisi genetiche mostrano una parentela col pugliese Negrodolce), lasciando trasparire una probabile origine meridionale per incrocio naturale, da cui sarebbero derivati molteplici biotipi oggi adattatisi ai diversi territori vitati nazionali nei quali, il Sangiovese, si esprime secondo le limitazioni imposte dall’ambiente pedoclimatico.

Il reperimento di documenti datati alla seconda metà del 1600, attestano la presenza e la coltivazione del Sangiovese in Romagna e hanno fatto ipotizzare una diffusione del vitigno dalla Toscana ad opera dei monaci Vallombrosiani.

Per la storica influenza greca e per la scarsa disponibilità di acqua, la viticoltura nel riminese si è sviluppata principalmente con impianti a media o medio-alta densità, caratterizzati da piante basse, allevate secondo forme in parete e con potatura corta. La convivenza tra la vite e l’inerbimento non è sempre facile: da un lato il prato protegge dall’erosione, ma dall’altro rischia di competere eccessivamente con la vite, per questo si vedono inerbimenti a filari alterni e inerbimenti temporanei invernali spesso limitati a vigneti ad alta densità di impianto.

L’ambiente di coltivazione condiziona principalmente la frazione fenolica del vino, che può risultare particolarmente tannica: occorre prestare molta attenzione alla maturità delle uve e impiegare adeguate tecniche di estrazione ed evoluzione dei fenoli per attenuarne la naturale complessità. Ne deriva un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di buon corpo, di gradazione medio-elevata, in cui la frazione aromatica è affidata soprattutto agli aromi secondari, conseguenza di una fermentazione che favorisce la formazione di esteri ed acetati. Va notato che nelle note floreali la caratteristica viola è superata dall’aroma di rosa di probabile origine secondaria (macerazioni più lunghe). Le sensazioni fruttate dominate dalla ciliegia e dalla prugna, si completano con altri frutti non consueti per un rosso e per questo non sempre riscontrabili e probabilmente dovute a livelli di maturazione intermedia o legati allo sviluppo di aromi di fermentazione, mentre le tradizionali bacche rosse ricompaiono sotto forma di marmellata a conferma della gradazione raggiunta delle uve. La rappresentazione aromatica si completa con note speziate sia derivate da aromi primari (rotundone) che secondari (vaniglia) o legate alla tostatura del legno (liquirizia), citata per sottolineare l’importanza dell’evoluzione in legno per uno sviluppo equilibrato dei caratteri organolettici.

AROMI CARATTERISTICI



Sangiovese e Terre della marnosa arenacea

Paesaggio collinare caratterizzato, verso la pianura, da versanti più o meno ondulati, con crinali a profilo arrotondato, mentre verso monte da versanti modellati dalla pendenza degli strati geologici marnosi e arenacei: versanti ripidi (pendenze dal 20 al 35%) e brevi, alternati a versanti moderatamente ripidi (pendenze dal 15 al 25%) e lunghi.

Le quote sono tipicamente comprese tra i 50 e 420 m s.l.m. I suoli sono tipicamente calcarei, talvolta non o scarsamente calcarei, e presentano una tessitura variabile collegata alla composizione alternata delle rocce su cui si sono formati: media o moderatamente fine, talvolta moderatamente grossolana negli orizzonti profondi. Variabile è anche la profondità in cui si rileva il substrato geologico formato dalle rocce stratificate (Formazione della marnoso-arenacea).



La “scultura di terra” rappresenta il suolo tipico della marnoso-arenacea, a tessitura da media a moderatamente grossolana: è presente uno strato scuro, il cui colore è determinato da un buon contenuto di sostanza organica, posto al di sopra di uno strato coltivato il cui colore si avvicina a quello della roccia sottostante stratificata che, in questo caso è prevalentemente arenacea.

Anche in queste Terre la profondità in cui è presente il substrato geologico condiziona la capacità del suolo a trattenere acqua, pertanto, nei suoli più superficiali, la vite può incorrere in periodi di stress idrico. I suoli più superficiali si rilevano nelle aree dei versanti esposti maggiormente all'erosione idrica superficiale e che generalmente coincidono con le parti alte o più pendenti. Ai fini della preservazione del suolo e dei versanti è necessario provvedere alla regimazione delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti.

Come nel riminese, anche qui la produzione qualitativa delle uve è strettamente connessa all'andamento meteorologico stagionale, soprattutto in rapporto alla quantità e tempestività delle precipitazioni.

Nel forlivese i suoli indicati occupano la parte vitata collinare del territorio fino alle maggiori quote e il Sangiovese, in essi, esprime al meglio le proprie caratteristiche varietali e si distingue nettamente da quello di Rimini, più corposo e strutturato, e da quello di altre parti della regione dove si presenta strutturalmente più semplice. Le scelte agronomiche ricalcano quelle del riminese,

ma le condizioni pedo-climatiche consentono, unitamente alle maggiori quote, un minor stress della pianta e una maturazione più regolare, a vantaggio dell'espressione aromatica primaria e della formazione di una frazione fenolica in grado di garantire una buona struttura, senza raggiungere i livelli di complessità del riminese.

La buona dotazione antocianica abbinata a quella tannica, sono alla base di un colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei, che si ripresentano nelle note floreali dominate dalla caratteristica viola. Anche nella componente fruttata sono maggiormente riscontrabili le sensazioni primarie di frutti rossi (lampone, ciliegia, mora) completate dalla presenza di note di marmellata a conferma del buon livello di maturazione delle uve. Compare la presenza di sensazioni vegetali secche e note speziate se pur quest'ultime meno intense che nel riminese.

I caratteri distintivi del Sangiovese in Romagna sono completati da altre tipologie derivate da uve allevate in suoli distinti dalle Terre qui considerate: nel cesenate, si presenta più vegetale e speziato, nel faentino e nell'imolese meno strutturato ma con maggiori note fruttate e floreali.

AROMI CARATTERISTICI



Albana e Terre rosse antiche

Le Terre rosse antiche rappresentano l'antichissima pianura rialzata in seguito all'orogenesi della catena alpina e appenninica.

Il paesaggio è composto da ampie superfici pianeggianti o ondulate collocate tra i 50 e 160 m s.l.m. che rappresentano i "relitti" dell'antica pianura quaternaria. I reperti archeologici ritrovati e le testimonianze storiche e architettoniche di grande rilievo evidenziano e affermano la ricchezza di tradizioni e storia di queste Terre.

I suoli sono tipicamente non calcarei o scarsamente calcarei, molto profondi e a tessitura moderatamente fine; hanno tipicamente un colore rossastro tendente all'aranciato, ben visibile nei campi dopo le arature di fine estate e autunno, che è l'espressione di intensi processi di pedogenesi. L'acqua piovana, attraversando i suoli, ha prima sciolto e portato in profondità il calcare, determinando l'assenza di carbonati negli strati di suolo più superficiali e l'accumulo di carbonato di calcio in quelli sottostanti.



La "scultura di terra" rappresenta un suolo tipico a tessitura moderatamente fine, caratterizzato dallo strato coltivato di colore rossastro posto al di sopra di uno strato tendente all'aranciato in cui è evidente l'accumulo di carbonato di calcio sotto forma di "concrezioni" biancastre.

Durante eventi piovosi stagionali, il limo, componente principale nella tessitura di questi suoli, si meschia nell'acqua fangosa e quando si deposita tende a occupare tutti gli spazi vuoti determinando così croste superficiali compatte.

Queste determinano ristagni d'acqua che, quando presenti, rendono difficoltoso l'accesso alle macchine agricole. Pertanto molti hanno adottato la pratica dell'"inerbimento" dei vigneti nell'interfila, che facilita il passaggio delle macchine e preserva il suolo dal rischio di erosione idrica, contenendo al contempo la vigoria naturale del vitigno.

L'Albana, vitigno famoso per aver rappresentato la prima DOCG bianca nazionale, nel primo decennio del XXI secolo ha visto ridursi notevolmente le superfici coltivate, a causa delle difficoltà colturali ed enologiche. Negli ultimi anni invece, si assiste ad una riscoperta del vino Albana, con risultati anche molto pregevoli, il che ne qualifica le uve come quelle a bacca bianca più interessanti della nostra viticoltura. La varietà è stata introdotta in Romagna prima del Sangiovese, presumibilmente in epoca romana, ed è geneticamente affine al Grecanico dorato di Sicilia, a sua volta identificabile con la Garganega del Veneto. Con tali vitigni ha in comune la notevole ricchezza del corpo e la persistente acidità, ma si differenzia per l'elevata predisposizione all'ossidazione del vino e per la notevole ricchezza aromatica.

Il carattere agronomico più evidente è la scarsa fertilità delle gemme basali, che costringe gli agricoltori ad allevarla su forme espanse a tralcio

rinnovato (la tipica pergoletta romagnola, il doppio capovolto e il duplex). Esse favoriscono la capacità della pianta di convertire l'energia solare presente negli ambienti di coltivazione in buone produzioni, accompagnate da gradazioni spesso elevate, che giustificano l'ulteriore surmaturazione delle uve (albana passita).

A ciò si deve la notevole produzione di aromi primari e secondari, di particolare intensità che ricordano, in quelli fruttati (pesca, albicocca, susina), il corrispettivo frutto a piena maturazione o le intense note di miele. La propensione all'ossidazione induce le cantine a sfruttare la naturale stabilizzazione del vino conseguente alla raccolta tardiva delle uve, con ovvia modificazione della componente aromatica fruttata, o all'incontrario ad adottare tecnologie di stabilizzazione che spesso comprimono l'espressione degli aromi primari del vitigno.

L'impiego di tecnologie che limitano gli effetti negativi dell'ossigeno dell'aria (vinificazione in ambiente riducente, controllo della temperatura, macerazione pellicolare, maturazione sulle fecce nobili) consente ottimi livelli di stabilità, restituendo ai vini la ricchezza naturale delle uve dove le sensazioni fruttate si abbinano a quelle di un ricco bouquet di fiori bianchi e gialli, completandone le caratteristiche, col colore giallo intenso brillante e il corpo ampio e morbido. Va infine ricordato che si tratta di un vitigno ricco di biotipi (ottenuti per moltiplicazione da seme negli ultimi secoli di coltivazione e in particolare dopo l'avvento della fillossera, con conseguente formazione di numerosi biotipi in ambienti diversi della Romagna, con peculiari caratteristiche).

AROMI CARATTERISTICI



Pignoletto e Terre dei fossili del pliocene

Le prime colline emiliano romagnole sono ricche in fossili marini a testimonianza che una volta c'era il mare. Durante il Pliocene (circa 5 milioni di anni fa), il mare lambiva le pendici dell'Appennino ed era popolato da molluschi, coralli, crostacei, pesci, cetacei (delfini e balene), i cui resti fossili sono oggi inglobati nelle argille e nelle sabbie plioceniche.

Il paesaggio collinare, tra i 200 e 400 m s.l.m., è affascinante ed è composto da versanti brevi, moderatamente ripidi (pendenza 10-30%), ad uso agricolo e viticolo contrapposti alle pareti di rocce scoscese e a calanchi. Questi derivano da intensi fenomeni di erosione che si attivano per dilavamento delle acque piovane su versanti caratterizzati da rocce argillose e da scarsa copertura vegetale e pertanto poco protetti dalla forza battente delle gocce di pioggia. Il paesaggio che ne consegue è unico in quanto le pareti scoscese mettono in risalto le varie stratificazioni geologiche derivate dalla antica deposizione di sedimenti marini. In alcune pareti calanchive sono addirittura visibili le stratificazioni arenacee che testimoniano le spiagge fossili dell'antico mare pliocenico.

I suoli, formati sulle rocce del Pliocene, presentano una discreta variabilità nella profondità in cui si rileva il substrato roccioso (da 70 a 120 cm) e nel contenuto di sabbia limo e argilla. Sono molto calcarei, a tessitura moderatamente fine o fine.



La scultura di Terra rappresenta un suolo a tessitura fine in cui lo strato coltivato poggia direttamente sul substrato geologico costituito da rocce pelitiche "tenere" e facilmente scalfibili che talvolta vengono anche arate. Sono evidenti alternanze di colori grigi e rossastri indicatori di fenomeni di ristagno idrico stagionale.

Le lavorazioni dei campi mettono in risalto i colori della terra: evidenti alternanze di colori grigi, predominanti, e giallastri. Essi derivano proprio dal colore della roccia, costituita da alternanze argillose marnose (grigie) e sabbiose (giallastre). Generalmente prevalgono suoli formati su rocce marnoso-argillose a tessitura moderatamente fine.

I suoli hanno buona vocazionalità per la viticoltura purché si provveda allo scolo delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti, in relazione al rischio potenziale di perdita di suolo per erosione idrica. Nei vigneti è consigliata la pratica dell'inerbimento delle interfila (copertura vegetale tra le file delle vigne).

Da almeno cinque secoli vi sono testimonianze della coltivazione, nel bolognese e in Romagna, di uve bianche definite "pignole" di particolare pregio, che vennero per lungo tempo confuse con Pinot bianco e Riesling italico fino al 1978, quando ne venne fornita la descrizione e sancita l'originalità ampelografica. Indagini più recenti relative al patrimonio genetico, ne hanno certificato l'identità con il Grechetto di Todi, attribuendone quindi l'appartenenza alla grande famiglia dei Greci.

Il vitigno ha adattato le sue caratteristiche all'ambiente regionale con particolare successo, in tempi recenti nei Colli bolognesi e successivamente conquistando le aree originarie della pianura di Modena e Bologna e della collina romagnola,

candidandosi a divenire una delle varietà bianche più importanti della regione. Ciò ha reso necessario tutelare il nome del vino con una denominazione geografica (pignoletto), attribuendo al vitigno la denominazione, più consona ampelograficamente, di Grechetto gentile. Nel rispetto del nuovo assetto della piramide della qualità per tale denominazione, abbiamo optato per la descrizione organolettica propria dei Colli bolognesi, con particolare riferimento ad un terreno capace di contenere la naturale vigoria del vitigno, adottando forme di allevamento poco espanse (cordone speronato e Guyot) abbinata a medie densità di impianto e, come ricordato prima, all'inerbimento.

La struttura del vino, tipica della varietà, ne risulta percepibile, ma non eccessiva a vantaggio di un colore giallo paglierino e della naturale freschezza abbinata alle caratteristiche floreali che, accanto ai tradizionali fiori bianchi, si arricchiscono di note di mugugno e glicine, mentre alle classiche sensazioni fruttate di pomacee e drupacee, si abbinano note esotiche di origine secondaria. Il vegetale secco e soprattutto le note mandorlate conferiscono il riconoscibile retrogusto amaro al vino.

Nelle aree di più recente diffusione, negli ambienti più fertili di pianura (con forme più espanse: GDC, Casarsa) si riduce l'intensità e la riconoscibilità di alcune note floreali, si avvertono maggiormente i sentori di mela e la minor struttura, che abbinata all'acidità più accentuata ne consentono l'utilizzo principalmente come base frizzante e spumante.

AROMI CARATTERISTICI



Lambrusco di Sorbara e Terre calcaree dei dossi fluviali

Queste Terre rappresentano le aree morfologicamente rilevate della pianura alluvionale, la cui storia è collegata alla formazione della pianura stessa, costituita dai depositi dei fiumi e torrenti appenninici. Quando un corso d'acqua esondava, limi e sabbie, si depositavano nelle vicinanze dei fiumi formando l'ambiente dei "dossi fluviali", lievemente rialzato rispetto alla circostante pianura e caratterizzato da suoli di medio impasto. Mano a mano che ci si allontanava dai corsi d'acqua i depositi alluvionali diventavano più fini ed argillosi dando origine all'ambiente delle "valli bonificate", poste a quote lievemente inferiori.

Le quote sono generalmente comprese tra 35 e 70 m s.l.m. Per la posizione leggermente rilevata e quindi al riparo da possibili inondazioni, questi suoli hanno ospitato fin dall'antichità le principali vie di comunicazione e un diffuso sistema insediativo; ancora oggi i principali nuclei abitativi sono qui localizzati.

I suoli, pianeggianti, si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media, solitamente organizzati in strati o laminazioni, la cui deposizione è imputabile agli eventi alluvionali dell'ultimo millennio. Sono molto profondi, a tessitura media o moderatamente fine, calcarei e ben drenati.



La scultura di Terra rappresenta un tipico suolo a tessitura media, profondo in cui è visibile il substrato costituito da sedimenti alluvionali stratificati limosi fini e limosi grossolani. Questo substrato si rileva tipicamente oltre i 100 cm di profondità e talvolta è attraversato da falde d'acqua temporanee che costituiscono in primavera un utile apporto idrico per la vite.

La posizione rilevata rispetto alle aree circostanti della pianura e la tessitura media favoriscono, infatti, il deflusso naturale delle acque meteoriche. Offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale.

I lambruschi rappresentano i vini tipici maggiormente prodotti in Emilia con particolare riferimento alle province di Modena e Reggio Emilia. La famiglia si compone di ben 13 varietà in gran parte domestiche in zona, con un modestissimo influsso di varietà orientali, derivate quindi dalle viti selvatiche locali, cresciute spontaneamente nelle aree naturali umide e boschive da cui sono state isolate (inizio della domesticazione) più di 3.000 anni fa.

Nederivano vini con modesta struttura, poco evoluta, con un'acidità elevata e una particolare ricchezza di note floreali e fruttate. Data la loro origine sono varietà vigorose e in genere assai produttive, idonee alla trasformazione in vini frizzanti e spumanti. Di conseguenza le aree di maggior coltivazione sono individuabili in quelle di pianura ed in particolare la varietà più conosciuta, anche perché la prima ad aver concluso la sua domesticazione circa 170 anni or sono, è il Lambrusco di Sorbara.

I vini che si ottengono in purezza sono riconoscibili per il colore tendenzialmente rosato nei terreni più sciolti vicino ai fiumi, per divenire di colorazione rosso rubino in suoli a maggior contenuto di argilla.

Dal punto di vista agronomico la varietà si caratterizza per una parziale sterilità (polline non germinabile), che costringe a realizzare vigneti con filari frammisti di un'altra varietà in grado di impollinare il Lambrusco di Sorbara, di solito Lambrusco salamino: questo vitigno ovviamente compare nell'uvaggio della denominazione omonima, influenzandone intensità e tonalità del colore e ricchezza aromatica (soprattutto con note fruttate di lampone). La fecondazione, comunque, non sempre è completa e non è raro vedere grappoli di Lambrusco di Sorbara con una più o meno elevata presenza di "acinellatura verde", chicchi piccoli che non riescono a maturare. A prescindere dall'acinellatura, comunque il vitigno a maturazione mantiene una elevata acidità, che si estrinseca, se vinificato in purezza, in vini particolarmente freschi e sapidi, mediamente di bassa gradazione, con una struttura fenolica assai semplice, ma soprattutto un corredo aromatico molto floreale (viola come descrittore principale e rosa), accompagnato da note fruttate che rimandano alla ciliegia, al mirtillo e al ribes. Queste caratteristiche lo destinano principalmente a vino frizzante e spumante, anche con il recupero della tradizionale fermentazione in bottiglia con o senza sboccatura.

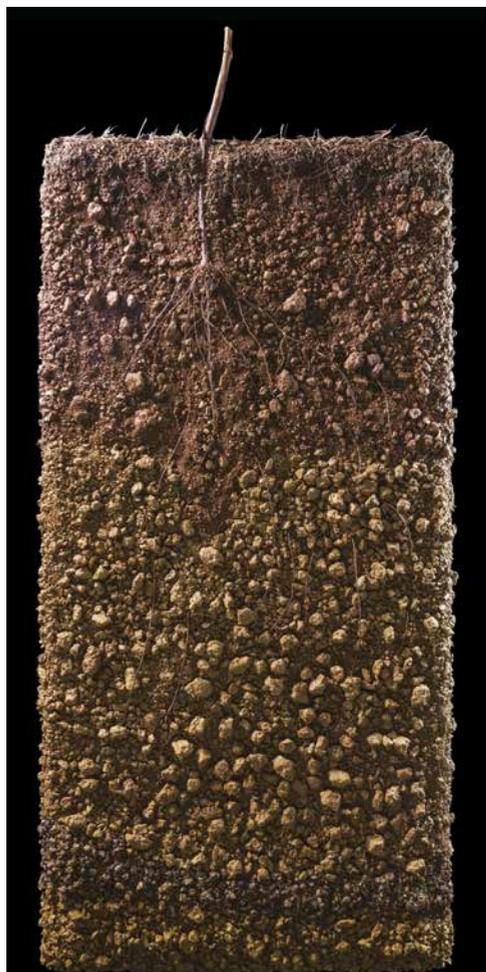
AROMI CARATTERISTICI



Malvasia di Candia aromatica e Terre rosse antiche

Come già descritto in precedenza a proposito dell'Albana in Romagna, queste Terre rappresentano un'antichissima pianura emersa a seguito dell'orogenesi di Alpi e Appennini. Il paesaggio verso il parmense e piacentino è composto da ampie superfici pianeggianti o ondulate, presenti tra i 70-350 m s.l.m., che lateralmente degradano più o meno dolcemente verso le Terre della pianura alluvionale e i fondovalle. Tali superfici sono considerate dai geologi "paleoterrazzi", cioè antiche superfici terrazzate formatesi dalla deposizione di sedimenti fluviali che si ritiene sia avvenuta decine, e frequentemente centinaia di migliaia di anni fa, quando il paesaggio e il clima erano decisamente diversi da quello attuale.

Sono caratterizzate dai suoli più antichi di tutto il territorio emiliano-romagnolo e pertanto definiti tecnicamente "paleosuoli" essendo stati sottoposti a lungo e ripetutamente a condizioni climatiche più calde e più umide delle attuali. I suoli possono raggiungere elevate profondità a testimonianza degli intensi processi evolutivi. L'acqua piovana, attraversando i suoli, ha prima sciolto e portato in profondità il calcare determinando l'assenza di carbonati negli strati più superficiali e l'accumulo di carbonato di calcio in profondità. Successivamente, anche ferro e manganese sono stati trasportati in profondità dalle acque e si possono rinvenire sotto forma di piccoli noduli e concrezioni nerastre.



La scultura di Terra rappresenta un tipico suolo molto antico a tessitura moderatamente fine che presenta uno strato di colore rossastro, scurito dalla presenza di sostanza organica, e, al di sotto, uno strato di colore aranciato che in profondità è caratterizzato da un accumulo di concrezioni e concentrazioni di ferro manganese nerastre.

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

Le caratteristiche dei suoli quindi variano a seconda della collocazione nel paesaggio terrazzato; nelle parti alte sub pianeggianti sono molto profondi, a tessitura franco limosa o franco limoso argillosa, talvolta argillosa, non calcarei, da subacidi a moderatamente alcalini; mentre nelle parti laterali delle superfici terrazzate, più pendenti e digradanti verso le incisioni dei corsi d'acqua, i suoli possono evidenziare accumuli di carbonato di calcio o di ferro manganese. La profondità dei suoli permette una buona riserva d'acqua che può favorire il vigore vegetativo della vite.

La Malvasia di Candia aromatica fa parte della più generale famiglia delle malvasie, rappresentata da diverse varietà arrivate a Parma e Piacenza, come in molte altre regioni europee, grazie ai Greci e ai Veneziani: i primi ebbero la fortuna di avere questi vitigni in dote, i secondi, da bravi mercanti, furono conquistati dal vino dolce aromatico prodotto nel Peloponneso, tanto da farne uno dei prodotti principali di scambio con i paesi del Nord Europa tra il XIV e il XVII secolo. Intorno al 1250, infatti, i Veneziani conquistarono la città di Monembasia ("porto con una sola entrata") ed occuparono anche l'entroterra dove si produceva un ottimo vino. Da abili commercianti quali erano capirono che si trattava di un prodotto molto interessante, la cui produzione andava incentivata e trapiantarono nell'isola di Creta, in quel tempo chiamata Candia (da cui il nome Malvasia di Candia), i vitigni di Monembasia. Il dominio della Repubblica di Venezia sull'isola di Creta si protrasse sino alla metà del XVI secolo ed in questo periodo la produzione ed il commercio del vino "Malvasia" divenne attivissimo, tanto che a Venezia, dal '600, era invalso nell'uso

chiamare "Malvasie" i locali ove si vendevano (inizialmente per asporto e successivamente anche per mescita) i vini importati dall'oriente.

Il controllo veneziano sull'Egeo cessò con l'avvento della dominazione turca, l'isola di Creta fu conquistata nel 1540, ma i vitigni di quell'area erano già stati diffusi in gran parte dell'Italia e non solo. Nella nostra regione (Parma, Piacenza e Reggio Emilia) erano presenti malvasie poco produttive e molto aromatiche (Malvasia odorosissima, Malvasia di Maiatico, ecc.) che nel XX secolo furono pian piano sostituite da Malvasia di Candia aromatica, parimenti aromatica ma più produttiva.

Tra i terreni di maggior diffusione figurano quelli più antichi, profondi e fini, in grado di assecondare la naturale vigoria del vitigno, condizionata anche dalle forme di allevamento adottate (Guyot, Cordone speronato, Casarsa), e favorire lo sviluppo della ricchezza aromatica e della struttura.

La brillantezza del tipico colore giallo paglierino e l'intensità delle caratteristiche aromatiche sono collegate anche alla acidità, in genere elevata, e al conseguente corpo più o meno rotondo. Le note floreali rimandano al taglio e all'acacia, con essenze distintive nella freisa che si abbina ad un leggero sentore vegetale (pirazine, che rimandano alla foglia di pomodoro), completato dai più marcati e distintivi sentori di erbe aromatiche quali salvia e timo. Le note fruttate si completano con i tipici aromi di pomacee e drupacee e un ricco corredo di agrumi. In bocca si avverte un leggero retrogusto amaro. Nelle versioni a maggior maturazione si possono apprezzare un corpo più morbido e sensazioni mielate

AROMI CARATTERISTICI



Gutturnio e Terre argillose della Val Tidone

Le Terre argillose della Val Tidone rappresentano il territorio collinare più occidentale della regione al confine con la Lombardia. Per la loro posizione strategica di collegamento tra l'Emilia e la Lombardia, sono state fin dall'antichità luogo di passaggio per uomini e vitigni, come testimoniano i castelli presenti e la Via Francigena che passava nella parte bassa della valle. L'affascinante paesaggio collinare, tra i 200 e 400 m s.l.m., è caratterizzato da dolci versanti ondulati, moderatamente ripidi (pendenza 10-30%), e da sommità arrotondate ad uso prevalentemente viticolo. In queste Terre si trova il comune italiano con la più grande superficie viticola: Ziano Piacentino. La toponomastica di alcuni paesi, come Creta e Calcinara, è strettamente collegata alla natura argillosa dei suoli di questa area che già in epoca romana venivano utilizzati per estrarre materiali fini per mattoni e laterizi, come testimoniano anche le antiche fornaci che erano presenti in zona.

I suoli, formati in rocce argillose, presentano una discreta variabilità nella profondità in cui si rileva il substrato geologico (da 60 a 150 cm). Le lavorazioni dei campi mettono in risalto il colore grigio della terra, che deriva proprio dal colore della roccia, costituita da alternanze grigie argilloso-marnose. Generalmente prevalgono suoli a tessitura argillosa, da moderatamente a molto profondi, molto calcarei. L'elevato contenuto di argilla (>40%) conferisce ai suoli una buona fertilità e favorisce fenomeni di rigonfiamento e contrazione. Nelle stagioni piovose, infatti, l'argilla trattiene l'acqua e aumenta di volume. Con il caldo estivo, invece, l'argilla si secca determinando fessure e crepacciature. Questi movimenti sono definiti scientificamente "vertici" dal latino "vertere", cioè muovere, e rappresentano gli indicatori essenziali per classificare i suoli come "Vertisuoli"; una peculiarità visto che l'Atlante dei suoli d'Europa ne considera una presenza europea pari a circa lo 0,5%.



La scultura di Terra rappresenta un suolo a tessitura fine molto argilloso in cui sono evidenti le tipiche crepacciature estive che interessano lo strato coltivato; i colori grigiastri derivano dalla colorazione originaria della roccia, ma sono anche indicatori di fenomeni di ristagno idrico stagionale

Le Terre argillose della Valtidone hanno buona vocazionalità per la viticoltura, purché si provveda allo scolo delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti, in relazione al rischio potenziale di perdita di suolo per erosione idrica e per i lievi movimenti franosi. Nei vigneti è consigliata la pratica dell'inerbimento.

Il Gutturnio è il vino rosso tipico delle valli piacentine, in cui la viticoltura ha tradizioni antiche (paleoliguri e palafitticoli), ma la tipicità viticola piacentina è tuttavia figlia della cultura greco-etrusca; la prima per la tipica viticoltura bassa a palo secco, aperta al mercato dalla seconda. Non va però dimenticato che è soprattutto tributaria della cultura romana, testimoniata dal reperto rinvenuto nel 1878 nel fiume Po, un boccale d'argento di epoca Imperiale (gutturnium) da cui il nome del vino.

Nel Medioevo la diffusione della viticoltura collinare nel piacentino deve il suo impulso all'azione del monaco irlandese San Colombano (VII secolo d.C.) che fonda a Bobbio il suo ordine monastico. Anche qui la vite è stata poi vittima della crisi fillosserica che ha spinto ad un rinnovo radicale della base ampelografica locale (Bervedino, Crova, Melara, Stciuchera ecc..) dall'inizio del '900 con l'introduzione di varietà diffuse in aree limitrofe, in particolare la Barbera e la Croatina. La prima è originaria del Monferrato, mentre l'altra deriva dall'Oltrepò dove si è imposta per la resistenza all'oidio; ritenuta per lungo tempo sinonimo di Bonarda,

ormai dominante in tale area viticola, probabilmente contribuisce all'originalità dell'offerta piacentina. La sua maggior o minor presenza nell'uvaggio consentita dal disciplinare (Barbera dal 55 al 70%; Croatina dal 30 al 45%), presenta al consumo un vino che può avere caratteri di più spiccata giovinezza (acido e profumato) o di una certa austerità (maggior componente tannica e profumi secondari o terziari). Tenuto conto di una situazione media, senza evoluzione in legno né rifermentazione, in un ambiente tipicamente argilloso, con forme di allevamento basse a potatura corta (Guyot), ci si può attendere un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei dove i sentori floreali richiamano la viola e i fruttati le classiche bacche rosse, la ciliegia e la prugna, completati da confettura, mandorla e note speziate. Al gusto si avverte una sensazione erbacea accompagnata ad un corpo pieno, non eccessivamente tannico, ma leggermente astringente a causa della evidente acidità conferita dalla Barbera.

Il Gutturnio viene prodotto anche in altre Terre ed altre vallate piacentine; ad esempio nelle Terre rosse antiche (suoli non calcarei, profondi a tessitura moderatamente fine) si avranno colori più intensi, maggior corpo e note speziate, con minore acidità, mentre nelle Terre dei fossili del Pliocene (suoli calcarei moderatamente profondi a tessitura da moderatamente fine a fine) si registra una acidità minore rispetto alle altre terre, accompagnata da note speziate meno accentuate.

AROMI CARATTERISTICI



AMPELOGRAFIA: è la disciplina che si propone di descrivere, secondo metodi, caratteri e parametri codificati a livello internazionale, specie, cultivar e cloni di vite (dal greco ampelos: vite e grafia: descrizione). Più recentemente sono stati introdotti anche metodi genetici.

BIOTIPO: individuo che, pur appartenendo alla medesima varietà, si distingue per alcune caratteristiche che spesso risultano in relazione con differenti zone geografiche e che sono individuabili geneticamente. Ad essi può essere attribuita la "tipicità territoriale" della varietà di appartenenza.

CALCARE TOTALE: Il calcare presente nel suolo deriva in genere dalla disgregazione di minerali presenti in rocce carbonatiche oppure dal deposito conseguente all'apporto naturale o artificiale di acque carbonatiche. Il calcare totale comprende tutti i tipi di carbonati (es. di calcio e di magnesio, ecc.) e si distingue in due **calcare inerte** e **calcare attivo**; quest'ultima è la frazione che effettivamente influisce sulla crescita delle piante. Una eccessiva dotazione in calcare può essere la causa di problemi nutrizionali quali il contenimento dell'assorbimento del ferro con il conseguente ingiallimento delle foglie. La vite dimostra una certa flessibilità di adattamento ai contenuti di calcare anche se le ricerche hanno evidenziato che alcuni vitigni su terreni calcarei esprimono al massimo le potenzialità qualitative. Sono distinte le seguenti classi:

CLASSI	CaCO3 (%)
Non calcareo	<0,5
Molto scarsamente calcareo	0,5-1
Scarsamente calcareo	1-5
Moderatamente calcareo	5-10
Molto calcareo	10-25
Fortemente calcareo	25-40
Estremamente calcareo	>40

CARATTERI ORGANOLETTICI: Sono le caratteristiche di un vino percepibili con gli organi di senso e dipendenti principalmente dalla composizione. Con la degustazione analitica si valuta attentamente un vino (con tecniche e metodi di analisi sensoriale) sottoponendolo all'esame dei nostri sensi, in particolare della vista, del gusto e dell'olfatto, al fine di conoscerlo ricercando i suoi diversi difetti e le sue diverse qualità, esprimendole dettagliatamente. La degustazione edonistica tende ad una valutazione globale con la quale si esprimono sensazioni sgradevoli o gradevoli che ci procura un determinato vino.

COMPOSIZIONE DEI VINI: i vini derivano dalla fermentazione alcolica del mosto di varietà di uva da vino. La loro composizione è per l'85-90% acqua di vegetazione, seguita da alcol (soprattutto etilico che contribuisce all'espressione di vari caratteri organolettici), zuccheri dell'uva (in Italia), acidi organici (contribuiscono alla freschezza, alla sapidità e all'acidità dei vini), polifenoli (contribuiscono al colore e alla struttura dei vini, condizionandone il corpo, le sensazioni astringenti, alcuni profumi e l'amaro), macromolecole (danno volume ai vini), sostanze aromatiche (sono diverse centinaia di molecole volatili dette osmofore che stimolano la mucosa olfattiva del nostro naso) e altre sostanze minori: vitamine, minerali (contribuiscono alla sapidità e mineralità), sostanze azotate, anidride carbonica (soprattutto nei frizzanti e spumanti in cui garantisce la spuma e il perlage).

DENSITÀ DI IMPIANTO: Rappresenta la quantità di viti (ceppi) messe a dimora in un ettaro di terreno ed è in funzione del sesto di impianto (distanza tra le file e sulla fila tra le piante). Il sesto d'impianto e la forma di allevamento sono individuati in funzione del livello di fertilità del terreno e della vigoria espressa dalla combinazione vitigno - portinnesto, nonché del tipo di meccanizzazione adottata.

DOMESTICAZIONE DELLA VITE: fase di passaggio dalla vite selvatica alla vite coltivata. Ha avuto la durata di diversi secoli ed è stata determinata dalle scelte degli uomini che hanno utilizzato la vite per cibarsene o fare vino. Attraverso la moltiplicazione

da seme o per parte di pianta, l'uomo ha modificato il genoma della vite selvatica e ha contribuito a definire il genoma delle viti coltivate (cultivar). Per la sua natura è tuttora in corso.

FORME DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: la vite è una liana e, per meglio sfruttare l'energia solare, il viticoltore ne modella la vegetazione secondo precise disposizioni spaziali, ottenute con la potatura d'allevamento. Si distinguono forme in volume, senza sostegni (alberello); forme in parete o a contropalliera, dove le viti sono sostenute da pali e fili disposti secondo un filare (a tralcio fruttifero rinnovato annualmente come il Guyot, archetto, capovolto o con cordone permanente come Sylvoz, Casarsa, cordone speronato); forme libere con vegetazione a ricadere (doppio cordone GDC, duplex e cordone libero); forme a tetto con la vegetazione disposta orizzontalmente (tendone) o le varie pergole con i capi a frutto disposti trasversalmente al filare (Pergoletta romagnola, Raggi o Bellussi).

GENOMA DELLA VITE: insieme del patrimonio genetico della vite. Rappresenta il potenziale genetico della vite (DNA), organizzato in 19 cromosomi x 2 per il sottogenere Euvitis, di cui fa parte la vite da vino *Vitis vinifera* (ogni cromosoma di una qualsiasi cellula somatica, ad esempio della foglia, è in doppio: uno di origine paterna e uno di origine materna) in cui sono stati riconosciuti 30.000 geni.

NATURA CHIMICA DEI PROFUMI DEI VINI: i profumi principali attribuibili alle varietà coltivate e frutto del loro metabolismo o di quello dei microrganismi che effettuano le fermentazioni, sono raggruppabili in varie famiglie chimiche. Per quanto concerne gli aromi primari e prefermentativi abbiamo i **terpeni** responsabili di note floreali come la rosa, il mugugno, l'iris, il gelsomino, la lavanda, il geranio o fruttate come l'arancio, il pompelmo, la pesca, la mela, l'albicocca, uva moscato nonché di sensazioni erbacee o speziate e resinose. I **norisoprenoidi** che conferiscono sensazioni floreali di viola, rosa, mugugno, lillà, fiori d'arancio o fruttate come pesche, fragole, lampone, frutto della passione, ribes nero nonché sensazioni minerali (idrocarburi) o di miele. Una ulteriore famiglia, meno presente nelle varietà italiane, è rappresentata dalle **pirazine** caratterizzate per aromi vegetali eleganti

(peperone, pisello, pomodoro) da non confondere con sostanze aldeidiche e alcoliche formate in **fase prefermentativa** che si caratterizzano per odori erbaceo-vegetali o fenoli volatili con le caratteristiche note di mandorla, chiodi di garofano, marmellata di fragola e lampone, fiori di ginestra. Altra importante famiglia chimica è quella dei **composti solforati o tiolici** a cui si devono, in abbinamento al metabolismo non fermentativo dei lieviti, sentori di foglia di pomodoro, pompelmo, fiori di sambuco, ginestra, buccia di agrumi, gemma di bosso, frutto della passione, piccoli frutti. Un'ultima sostanza a sé stante è il **rotundone** un sesquiterpene che esprime la tipica nota speziata attribuibile all'odore di pepe.

Non meno importanti sono quelli che si sviluppano a seguito della fermentazione alcolica e lattica dei mosti (aromi secondari) che produce non solo alcol, ma anche composti volatili minori quali **esteri** (aroma di frutta delle zone temperate come mele, pere, prugne e sub tropicali come pompelmo, banana, ananas, papaia, confettura, balsamico, rabarbaro, burro), **alcoli superiori** (rosa, banana, vinoso-alcolico), **tioli volatili** (note speziate, vaniglia), **aldeidi** (erba tagliata).

Va precisato che l'aroma di un frutto o di un fiore non è rappresentato da una sola molecola osmofora, ma da varie molecole associate assieme, di cui alcune sono indicate come principali e facilmente attribuibili a quell'odore; ma spesso le stesse molecole compaiono in fiori o frutti diversi tra loro. In altri casi la stessa molecola, a seconda di vari fattori, può esprimere diverse note aromatiche tra loro distanti, mentre gli stessi odori possono essere sostenuti da molecole differenti. Per questo è assai difficile identificare l'aroma di un vino anche mediante particolari strumenti di analisi: disponendo del solo naso occorre tanto allenamento e procedere per esclusione; si identifica prima la categoria principale (floreale, frutta fresca, frutta secca, speziato, vegetale, caramellizzato ecc..) poi quella secondaria (tipo di frutto, di fiore, di spezia, di vegetale: fresco, secco, aromatico, nota caramellizzata: miele, marmellata, cioccolato, tostata ecc..) per pescare con maggior facilità, nella memoria, la descrizione più adeguata dell'odore che il nostro naso avverte.

PAESAGGIO: è una parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni che vi abitano, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e umani e dalle loro interrelazioni. (Convenzione Europea del Paesaggio, Capitolo 1, art. 1, lettera a)

PEDOLOGIA: la scienza che studia il suolo si chiama "pedologia" ed indaga come si origina un terreno, come si evolve nel tempo e col mutare delle stagioni, e come si distribuisce nel territorio. Si tratta di una scienza giovane, che inizia nella meta dell'Ottocento, con il russo Dokouchaev. La pedologia richiede una visione d'insieme dell'ambiente e dei fattori ambientali che influenzano e formano il suolo. Per questo utilizza le conoscenze di numerose altre discipline, come la geologia, la climatologia e la botanica. Lo studio del suolo è effettuato attraverso osservazioni in campo. Uno dei metodi principali è studiare uno scavo, detto profilo di suolo, che può arrivare fino a un metro e mezzo di profondità, o fino alla roccia dura o alla presenza di acqua. Il profilo è una sezione naturale di suolo dove il pedologo può osservare le differenze tra i vari strati presenti.

PENDENZA: la pendenza di un suolo assume diversi significati in relazione alla complessità o meno del pendio; la pendenza condiziona la gestione agronomica del vigneto (es. la necessità di inerbimento tra le file per contenere fenomeni di erosione idrica superficiale e favorire l'accesso delle macchine agricole)

CLASSI DI PENDENZA		LIMITI DEL GRADIENTE
VERSANTI SEMPLICI	VERSANTI COMPLESSI	%
Pianeggiante	Pianeggiante	<3
Dolcemente inclinato	Dolcemente ondulato	1-8
Molto inclinato	Ondulato	4-16
Moderatamente ripido	Molto ondulato	10-30
Ripido	Ripido	20-60
Molto ripido	Molto ripido	>45

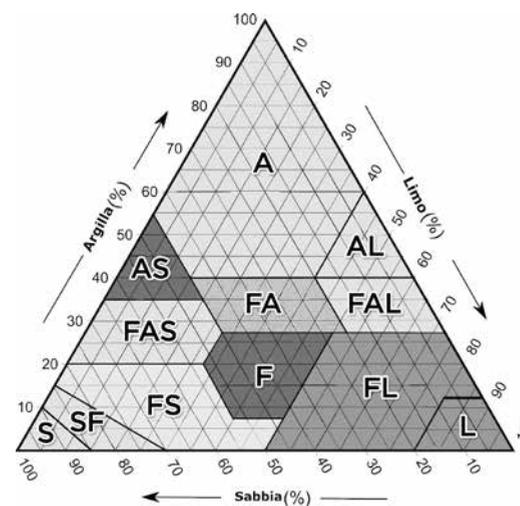
PROFONDITÀ DEL SUOLO: Indica la profondità in cui è tipicamente presente il substrato geologico continuo e coerente. Si utilizzano le seguenti classi:

CLASSE	PROFONDITÀ TIPICA (CM)
Molto superficiale	<25
Superficiale	25-50
Moderatamente profondo	50-100
Profondo	100-150
Molto profondo	>150

PROFUMI DEI VINI: sono le sensazioni gradevoli che l'odore di un vino ci trasmette, colte tramite l'organo dell'olfatto. I profumi si dividono in **primari** o aromi, che derivano dall'uva, presenti in genere nella buccia in forma libera o come precursori di aroma, liberati da reazioni biochimiche in **fase prefermentativa** con adeguate tecnologie e **secondari** dovuti all'azione della fermentazione. Per i profumi **terziari**, che costituiscono il risultato dell'evoluzione del vino in vasca, botte o bottiglia, si usa anche il termine bouquet. Per tale motivo il loro contributo non è stato considerato nella nostra esposizione.

SUOLO: è il risultato della disgregazione della roccia ad opera degli eventi climatici, della geomorfologia, del tempo che passa e della vegetazione. Anche l'azione dell'uomo lo condiziona e lo può modificare fortemente. Il suolo occupa la parte superiore della superficie terrestre, permette la vita dei vegetali, degli animali e dell'uomo. E quindi uno dei beni più preziosi dell'umanità. E composto da una parte minerale formata da granuli di limo, argilla e sabbia, da una parte organica proveniente dalla decomposizione di organismi animali e vegetali e da spazi vuoti, fessure e "pori", che possono essere occupati dall'aria o dall'acqua.

TESSITURA: esprime la distribuzione per grandezza delle particelle che compongono la frazione della terra fine (<2mm) e dei frammenti rocciosi o scheletro (>2mm). La terra fine si suddivide in sabbia (50-2000), limo (2-50) ed argilla (<2). Lo scheletro, cioè i frammenti rocciosi presenti nel suolo, costituisce un attributo della tessitura.



Classi di tessitura U.S.D.A.

- S - SABBIA**
sabbia>85%; limo
- SF - SABBIA FRANCA**
S=70-85%
- FS - FRANCO SABBIOSO**
argilla<20%, sabbia>52%
- F - FRANCO**
argilla=7-27%, limo=28-50%, sabbia<52%
- FL - FRANCO LIMOSO**
limo>=50%, argilla=12-27%, oppure limo=50-80% e argilla<12%
- L - LIMO**
limo>=80%, argilla<12%
- FAS - FRANCO ARGILLOSO SABBIOSO**
argilla=20-35%, limo<28%, sabbia>=45%
- FA - FRANCO ARGILLOSO**
argilla=27-40%, sabbia=20-45%
- FAL - FRANCO ARGILLOSO LIMOSO**
argilla=27-40%, sabbia<20%
- AS - ARGILLA SABBIOSA**
argilla>=35%, sabbia>=45%
- AL - ARGILLA LIMOSA**
argilla >=40%, limo>=40%
- A - ARGILLA**
argilla>=40%, sabbia<45%, limo<40%

VARIETÀ AUTOCTONA: è così definito un vitigno originario di una zona di coltivazione o introdotto in essa da lungo tempo e integrato tradizionalmente nell'agricoltura di quell'area.

VARIETÀ ALLOCTONA: è un vitigno non originario della zona di coltivazione e di recente introduzione.

VARIETÀ COLTIVATA (cultivar o vitigno): rappresenta un insieme di piante coltivate distinguibili dalle altre varietà per precisi caratteri, morfologici, fisiologici, chimici, ecc. che, se riprodotte (propagazione) conservano tali caratteri distintivi e quindi hanno una modesta variabilità al loro interno.

VITE COLTIVATA (Vitis vinifera sativa): comprende tutti i vitigni coltivati frutto della domesticazione della selvatica, con fiori ermafroditi (i suoi fiori hanno entrambi i sessi), acini e grappoli di dimensioni superiori ai precedenti, meno aciduli e assai più gradevoli al gusto.

VITE SELVATICA (Vitis vinifera silvestris): è la vite nata spontaneamente nei boschi, dioica (i suoi fiori hanno sessi separati), fa grappoli piccoli, con pochi acini, aciduli e astringenti.



VIA EMILIA
DAL 187 A.C.
UN VIAGGIO NEL BUON GUSTO



Sede legale e mostra permanente:
Rocca Sforzesca - 40060 Dozza (BO) - Italy

Sede operativa e amministrativa:
Via Cà Bruciata, 36 - 40060 Toscanella di Dozza (BO) - Italy
Tel. +39 0542 367700 - Fax+39 0542 367716
info@enotecaemiliaromagna.it
www.enotecaemiliaromagna.it

 @EnotecaEmRom

 EnotecaRegionaleEmiliaRomagna

 EnotecaER