

# L'importanza dei suoli per la qualità del vino

**CARLA SCOTTI**  
I.Ter Soc., Coop.,  
Bologna



La conoscenza delle caratteristiche dei terreni è fondamentale per la scelta varietale e del portainnesto. **Alcuni esempi in Emilia-Romagna**

**MAURIZIO ZAMBONI**  
Università Cattolica  
del Sacro Cuore,  
Piacenza  
**MARISA FONTANA**



**L**a vite è sicuramente una coltura che si adatta alle più svariate condizioni ambientali, se non altro per la disponibilità di numerosi portinnesti con caratteristiche differenti. D'altra parte solo certe combinazioni di vitigno/portinnesto, suolo e clima, nonché di capacità tecnica dell'uomo (cultura vitivinicola), consentono la massima espressione qualitativa di questa coltura.

Evidentemente non era facile esprimere questa idea di forte interazione tra uomo e ambiente sulla qualità di una produzione poiché solo nel 2010, dopo anni di tentativi, si è arrivati alla definizione di *terroir* da parte dell'Oiv (Organizzazione inter-

nazionale della vite e del vino): «Il *terroir* vitivinicolo è un concetto che si riferisce a un'area sulla quale si sviluppa un sapere collettivo dalle interazioni tra un luogo fisico e biologico identificabile e le pratiche vitivinicole applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di quell'area». Una definizione che era già stata espressa in modo più semplice e chiaro dal viticoltore francese Papin: «Il *terroir* è l'armonia esistente tra una pianta, un terreno, un clima, una cultura».

## *Gli studi interdisciplinari*

Anche in Emilia-Romagna sono stati realizzati diversi studi per

la ricerca delle relazioni tra suolo, vite e vino, attraverso gruppi di lavoro interdisciplinari a cui hanno partecipato gli sperimentatori di Crpv e Astra, i ricercatori dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, i pedologi della cooperativa I.Ter e i tecnici esperti in vitivinicoltura. Di seguito citiamo alcuni esempi che mettono in evidenza la forte influenza che il suolo può esercitare su alcune importanti varietà di uve emiliano-romagnole.

Nei Colli d'Imola elevati contenuti di calcare attivo determinano un aumento dei livelli di antociani e polifenoli nel mosto di Sangiovese, emblema della viticoltura emiliano-romagnola, ma varietà che non brilla per l'intensità del colore. Negli adiacenti Colli Bolognesi anche Cabernet Sauvignon, varietà normalmente ricca di polifenoli, in un suolo decisamente calcareo incrementa i suoi contenuti in antociani, pur raggiungendo un livello di maturazione inferiore rispetto a quello su suolo non calcareo. Nelle colline del Ravennate la ricchezza in polifenoli e antociani del Sangiovese è forse meno legata alla percentuale di calcare nel suolo, ma questa caratteristica pedologica influenza decisamente l'aroma floreale e fruttato del vino. Anche nei Colli di Parma il suolo calcareo aiuta il Barbera ad arricchirsi di polifenoli totali, ma ancor più



I.Ter Etrons/Mensa

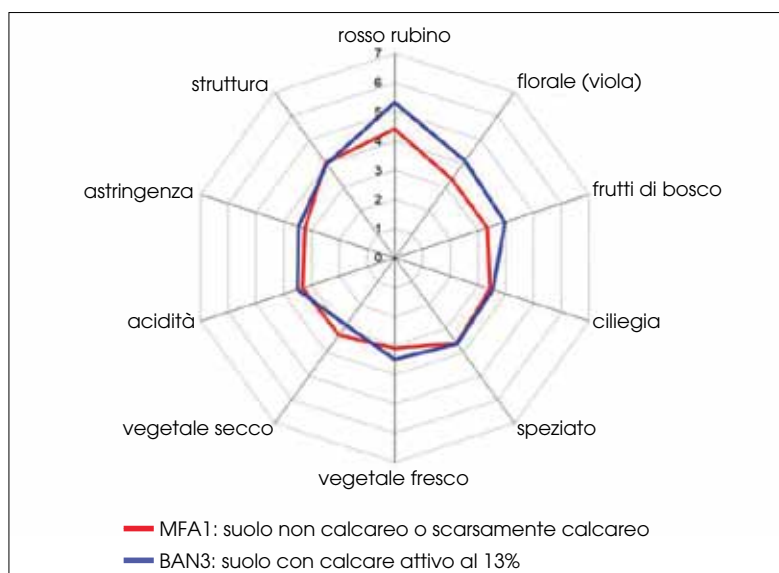
Tipico suolo argilloso  
di un vigneto di collina  
nella Val Tidone,  
nel Piacentino

importante, a questo riguardo, è la percentuale più elevata di argilla: a parità di contenuto zuccherino una tessitura franca-argillosa piuttosto che franca-limoso conferisce alle uve di questa varietà maggior acidità, più struttura e più colore.

Ultimo esempio: nei Colli di Scandiano e Canossa (Re), Malvasia di Candia aromatica fornisce vini con caratteristiche sensoriali alquanto differenti se prodotta nelle "Terre ghiaiose pedemontane" piuttosto che nelle "Terre calcaree del basso Appennino". Nelle prime, caratterizzate dai suoli "Confine" (molto profondi, franco argilloso-limosi, non o moderatamente calcarei) si può ottenere un vino giallo-oro, sapido, con evidenti sentori fiorali di rosa e acacia; dalle seconde, caratterizzate dai suoli "Grifone" (molto profondi, franco argilloso-limosi, molto calcarei), può invece scaturire un vino meno colorato, più fresco e con intenso aroma fruttato.

### Lo stato dell'arte

Un'approfondita conoscenza del suolo, quindi, è molto utile nella fase d'impianto di un vigneto, così da poter indirizzare più consapevolmente la scelta varietale, ma anche quella, più problematica, del portinnesto. La finalità principale dell'uso del portinnesto s'identifica, generalmente, nella sua resistenza alla fillossera, l'insetto che tra '800 e '900 distrusse la viticoltura europea basata su *Vitis vinifera* franca di piede. Per la verità ci sono ancora oggi delle oasi viticole europee



PROFILO SENSORIALE DEL VINO SANGIOVESE OTTENUTO TRAMITE MICRO-VINIFICAZIONE DI UVE PROVENIENTI DA DUE SUOLI DIFFERENTI DELLE COLLINE DEL RAVENNATE NEL 2009

dove la *vinifera* vive con le proprie radici: sono i suoli sabbiosi del Midi della Francia e, in Emilia-Romagna, del Bosco Eliceo, in cui la fillossera non riesce a danneggiare l'apparato radicale.

Accanto alla resistenza alla fillossera, poi, i viticoltori cercarono anche la tolleranza alla clorosi da calcare, la fisiopatia principale della viticoltura europea. In seguito sorsero nuove esigenze, come la tolleranza alla siccità, l'adattabilità a terreni con pH elevati o bassi, a quelli salini, a suoli umidi o mal drenati, la resistenza a nematodi, che comportano l'individuazione e la scelta di portinnesti differenti.

Ecco alcuni esempi, consolidati ma riverificati in Emilia-Romagna: portinnesti come *SO4*, *420 A* o *Golia* possono andare incontro a severe limitazioni dello sviluppo con livelli di calcare attivo del suolo superiori al 20%; gli stessi portinnesti soffrono una tessitura grossolana del suolo, mentre *1103 Paulsen* sfugge a

questa limitazione; un'imperfetta disponibilità di ossigeno (presenza di ristagni d'acqua a partire da 50 cm di profondità) può determinare severe limitazioni allo sviluppo di *420 A* e *110 Richter*, ma solo moderate limitazioni a *SO4* e *Kober 5BB*.

Numerosi studi hanno dimostrato che i portinnesti influenzano anche lo sviluppo della vite, la resa e la qualità di uve e vino. Si tratta di effetti più o meno indiretti derivati delle interazioni tra fattori ambientali, in primo luogo il suolo, e la fisiologia della combinazione vitigno/portinnesto. Le decine di varietà che possono essere coltivate in Emilia-Romagna, i diversi portinnesti e i molti suoli che caratterizzano la nostra regione, non rendono facile la definizione di modelli generali sempre validi, ma il prodotto del lavoro condotto da I.Ter con i tecnici, ricercatori e sperimentatori viticoli è di continuo supporto nella definizione delle scelte d'impianto. ■

VARIETÀ	CALCARE ATT. (%)	ZUCCHERI (° Brix)	ACIDITÀ T. (g/L)	ANTOCIANI (mg/kg)	POLIFENOLI (mg/kg)
Sangiovese	0-5%	20.0	6.7	735	2.641
(Colli d'Imola)	11-14%	21.8	6.8	1.177	2.975
Cabernet Sauvignon	0-3%	23.3	5.4	1.540	4.080
(Colli Bolognesi)	10-13%	22.4	6.5	1.754	4.178

RELAZIONI TRA LIVELLI DI CALCARE ATTIVO DEL SUOLO E QUALITÀ DEL MOSTO DI SANGIOVESE E CABERNET SAUVIGNON. MEDIE NEL TRIENNIO 2003-2005