

Qualificare la viticoltura studiando le “zone”

MARISA FONTANA e ANTONIO VENTURI - CRPV, Filiera Vitivinicola, Faenza (RA)
MAURIZIO ZAMBONI - Università cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Il termine “zonazione” potrebbe essere assimilato alla delimitazione delle zone di produzione di un vino a Denominazione di Origine Controllata (DOC); in realtà è più corretto intenderla come “la risultante di un assemblaggio di informazioni provenienti dai settori climatico, pedologico e culturale” che individua con criteri scientifici aree omogenee di coltivazione della vite.

Infatti, fino ad ora, la definizione delle zone di produzione dei Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (VQPRD) si è basata soprattutto sulla tradizione vitivinicola e sui limiti fisici (fiumi, vallate, strade, ecc.) e politico-amministrativi (confini comunali, provinciali, ecc.) piuttosto che sulla valutazione della effettiva attitudine di un territorio a produrre vini con caratteristiche peculiari ben precise.

Fin dall'antichità i vini assumevano denominazioni che richiamavano la zona di produzione (il Falernum dei Romani, il Tokay, il Chianti, il Bordeaux, ecc.), individuata esclusivamente facendo riferimento alle pratiche di coltivazione e di vinificazione che lì si erano affermate e che si differenziavano da quelle di un altro territorio. Solo in tempi recenti si sono adottati criteri scientifici per individuare zone viticole omogenee. Oltre ai criteri di tipo climatico, dapprima indagati su aree molto vaste per poi arrivare a zone più ristrette, sono stati adottati criteri basati sugli studi del suolo.

Di fatto, gli studi finalizzati ad

individuare la vocazionalità di un terreno alla coltivazione della vite hanno assunto un carattere di interdisciplinarietà soltanto negli ultimi 10-15 anni.

Indici climatici e geopedologici possono essere già sufficienti per la individuazione di “macrozone”, ma per una maggiore precisione nella individuazione di un'area omogenea dal punto di vista tecnico-ambientale è opportuno eseguire uno studio integrato di tutti i principali elementi dell'agro-ecosistema viticolo, che comprendono, oltre a clima e suolo, anche il vitigno (fig. 1).

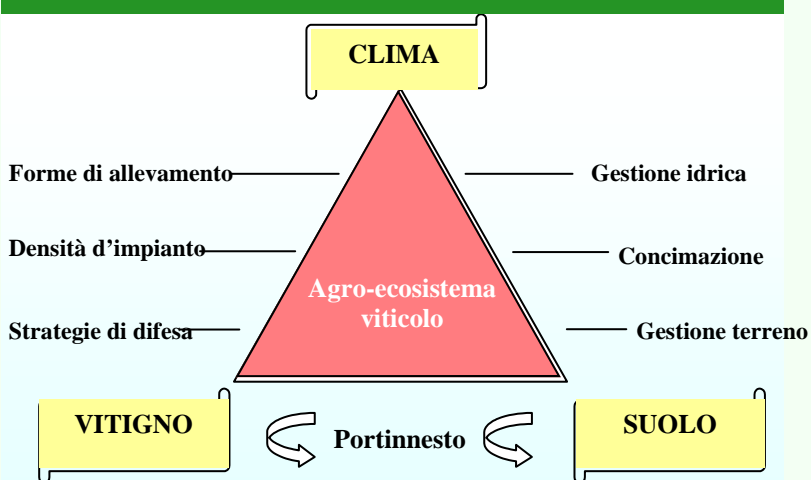
Un passo ulteriore consiste nella valutazione dell'esito della interazione tra vitigno e ambiente che viene effettuata, oltre che a livello di determinati indici agronomici, anche attraverso l'analisi organolettica dei vini prodotti in una determinata zona.

La zonazione in senso moderno

rappresenta, quindi, un metodo di lavoro in grado di valutare il rapporto tra vitigno e ambiente e di apprezzare la diversità dei vini ottenuti in un determinato territorio al fine di una giusta valorizzazione (individuazione o ampliamento di una DOC, individuazione di sottozone, di “cru”, ecc.).

In Emilia-Romagna il lavoro di zonazione è stato impiegato per verificare l'attitudine alla coltivazione della vite in due importanti aree viticole: la Val Tidone, nel piacentino, e la collina cesenate. Lo studio, organizzato dalla filiera vitivinicola del Crpv (allora Esave), vedeva coinvolti l'Istituto di Frutti-viticultura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, l'Istituto di Coltivazioni Arboree di Milano, l'I.ter di Bologna e il Servizio Meteorologico Regionale (Arpa).

Figura 1 – Rappresentazione schematica dei principali elementi dell'agro-ecosistema viticolo (clima, suolo e vitigno) e dei principali interventi agronomici in grado di consentire una migliore integrazione tra vite e ambiente (modificato da: Catena, 1993)



LA METODOLOGIA UTILIZZABILE

L'indagine climatica prevede la raccolta di dati meteorologici utili alla definizione di alcuni indici bioclimatici. Le stazioni meteorologiche devono essere posizionate in modo da poter rilevare anche gli eventuali effetti di giacitura ed esposizione dei terreni sulla temperatura, soprattutto se si opera in collina, dove per una maggiore precisione sarà opportuno avere più punti di osservazione rispetto ad un territorio di pianura. Con i dati vengono poi calcolati gli indici di Winkler e di Huglin (fig. 2) e, attraverso elaborazioni statistiche e l'utilizzo di modelli originali, si arriva alla elaborazione di mappe che rappresentano graficamente la situazione climatica dell'area.

Per quanto riguarda lo studio pedologico si prendono in considerazione tutte le informazioni disponibili e si procede all'interpretazione delle foto aeree suddividendo il territorio in aree omogenee per geologia, uso del suolo, morfologia, etc. Vengono quindi eseguiti i rilievi in campo per individuare i suoli principali e, parallelamente, vengono aggiustati i limiti nelle foto aeree fino alla definizione della carta dei suoli.

Compito di agronomi ed enologi è, invece, la valutazione dell'interazione "genotipo x ambiente", ovvero della risposta vegeto-produttiva e qualitativa dei principali vitigni, coltivati in

Tabella 1 – Vocazione della Valtidone alla coltivazione dei vitigni Barbera,

Suolo	Barbera	Croatina	Malvasia
Case basse	++	+	-
Monte Po	++ (Sud)	+++	+ (Nord) ++ (Sud)
Vicobarone	-	+ (Nord) ++ (Sud)	++
Montalbo	- (Nord) + (Sud)	-	+ (Nord) ++ (Sud)

Tabella 2 – Vocazione della collina cesenate alla coltivazione dei vitigni

Suolo	Trebbiano	Sangiovese
S. Tommaso	++	+(Nord) ++(Sud)
Celincordia	+++	< 150 m s.l.m. +++ > 150 m s.l.m. ++
Madonna dell'Ulivo	-	-
S. Lucia	< 150 m s.l.m. ++ > 150 m s.l.m. +	< 150 m s.l.m. + > 150 m s.l.m. -

quella zona, alle diversità ambientali. Questa valutazione è possibile standardizzando, per ciascuna varietà, nei diversi siti pedologici, la gestione agronomica (stessa forma di allevamento, stessa gestione del suolo, ecc.). I dati da rilevare riguardano i principali parametri vegeto produttivi (germogliamento, produzione per ceppo, ecc.) e la qualità di mosti e vini attraverso analisi chimiche e sensoriali.

Si può dire che le degustazioni dei vini sono proprio il punto d'incontro delle diverse discipline coinvolte nel lavoro di "zonazione", poiché il vino restituisce al degustatore tutto

quanto ha ricevuto dall'ambiente e dalla gestione agronomica attraverso la sua struttura, il suo colore, i suoi aromi.

Per quanto riguarda i lavori eseguiti nel Piacentino e nel Cesenate le influenze del diverso indice di Winkler e dei diversi suoli nella espressione delle caratteristiche agronomiche dei vitigni si sono mostrate decisamente significative. Generalizzando si può notare una preferenza per l'esposizione dei terreni a Sud o Sud-Est e un migliore accumulo degli zuccheri passando da 1350 a 1650 gradi-giorno per Barbera e Croatina, intorno a 1650 gradi-giorno per Malvasia di Candia aromatica e intorno a 1950 gradi-giorno per Trebbiano romagnolo (molto esigente in termini di temperature attive). Il Sangiovese, invece, sembra essere più svincolato dalle sommatorie termiche. Nelle tabelle 1 e 2 sono sintetizzati i risultati relativi all'esame della vocazione della Val Tidone e della collina cesenate alla coltivazione di alcuni vitigni.

Figura 2 – Definizione degli indici di Winkler e Huglin

Indice termico di Winkler

$$Ta = \sum_{01/4}^{31/10} (T_{media}^{\circ C} - 10^{\circ C})$$

È la sommatoria della temperatura media giornaliera (= $T_{max} + T_{min} / 2$) detratta di 10 °C (zero di vegetazione), cioè della **temperatura media attiva**, nel periodo 1 aprile-31 ottobre. Si esprime in gradi-giorno (= GG).

Indice elietermico di Huglin

$$IH = \sum_{01/4}^{31/09} \frac{1}{2} ((T_{media}^{\circ C} - 10^{\circ C}) + (T_{max}^{\circ C} - 10^{\circ C}))$$

Utilizza la temperatura media attiva e quella massima attiva nel periodo 1 aprile-30 settembre, moltiplicandole per un coefficiente K relativo alla lunghezza del giorno ad una certa latitudine (1,04 per l'Emilia-Romagna). Si esprime in gradi-giorno (= GG).