





LA ZONAZIONE DELLA DOC TERRADEIFORTI MANUALE D'USO DEL TERRITORIO





Autori

Attilio Scienza, Luigi Mariani, Osvaldo Failla e Lucio Brancadoro, Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano

Luca Toninato, Jacopo Cricco, Davide Bacchiega, Alessandro Zappata e Lorenzo Monterisi, AGER Sc - Agricoltura e Ricerca

Alberto Marangon, Veneto Agricoltura, Laboratorio di analisi sensoriale di Thiene

Andrea Dalla Rosa e Adriano Garlato, ARPAV, Servizio Osservatorio Suolo e Rifiuti

Giacomo Sartori, Pedologo, libero professionista

Duilio Porro, Francesco Penner, Roberto Larcher, Giorgio Nicolini, Flavia Gasperi e Fulvio Mattidi, Fondazione "E. Mach", Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (TN)

Dalla "Guida per il Viticoltore", Veneto Agricoltura 2004 sono state tratte alcune parti del capitolo 5 a firma di: Angelo Costacurta, Ferruccio Giorgessi, Antonio Lavezzi, e Diego Tomasi, *Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano*

Progetto di zonazione viticola della DOC Terradeiforti

Coordinamento: Alessandro Censori e Antonio De Zanche, *Veneto Agricoltura, Settore Studi Economici* Responsabile scientifico: Attilio Scienza, *Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano* Direzione tecnica: Luca Toninato, *AGER Sc - Agricoltura e Ricerca*

Hanno inoltre collaborato al progetto:

ARPAV – Servizio Centro Meteorologico di Teolo

ARPAV – Servizio Osservatorio Suolo e Rifiuti

Consorzio Tutela Vini DOC Terradeiforti: Paolo Castelletti, Angelo Rossi, Massimo Rizzi, Marika Ganci, Natascia Lorenzi,

Albino Armani, Enzo Corazzina, Marco Pruner, Lorenzo Adami, Alessio Dalle Vedove

Cantina Valdadige: Alessandro Martello, Claudio Vedovelli

Veneto Agricoltura, Laboratorio di analisi sensoriale di Thiene: Monica Cappellari

Foto: Giuliano Francesconi, archivio fotografico del Consorzio di tutela vini DOC Terradeiforti

Pubblicazione edita da

Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale e Agroalimentare
Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (Pd)
Tel. 049.8293711 - Fax 049.8293815
e-mail: info@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale e Agroalimentare

Coordinamento Editoriale

Alessandra Tadiotto, Isabella Lavezzo

Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica

Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049.8293920 - Fax 049.8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, foto, disegni ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.





La straordinaria enologia del Veneto si fonda, storicamente e consapevolmente, sul legame vitigno – territorio. È un binomio nato millenni fa e che continua ad evolversi proiettandosi verso il futuro, per poter offrire ai consumatori di tutto il mondo vini di ogni tipologia ai vertici della qualità e anche in quantità non modesta, a prezzi concorrenziali a livello planetario. Che significa ad un ottimo rapporto prezzo/qualità.

I moderni metodi di indagine e le attuali tecniche vivaistiche consentono oggi di indicare quale sia il migliore "abbinamento" tra ciascuna tipologia di vitigno e di clone, quindi anche di vitigni formalmente della medesima uva, e singoli terreni, omogenei per caratteristiche, anche se inseriti nel vasto contesto delle Denominazioni d'Origine la cui estensione comprende aree affatto diverse per composizione e microclima.

La zonazione è appunto questa operazione, che la Regione del Veneto ha attivato su tutto il territorio enologicamente vocato con la collaborazione del proprio braccio operativo Veneto Agricoltura e dei Consorzi di Tutela. Oggi arrivano al traguardo i risultati di un'altra Denominazione d'Origine Controllata, la Terradeiforti, un comprensorio viticolo che si snoda lungo la bassa valle dell'Adige e giunge fino ai primi territori del Trentino.

Questa pubblicazione vuole essere anzitutto un contributo ai produttori e ai viticoltori per orientare le loro scelte colturali in funzione delle esigenze del mercato sulla base del territorio dove crescono i loro vigneti. Ma è anche uno strumento culturale alla portata di tutti coloro che si accostano al mondo del vino con la voglia di approfondire ciò che sta oltre la bottiglia che arriva in tavola e ne rappresenta l'anima più vera.

Franco Manzato
Assessore all'Agricoltura
Regione Veneto



Con viva soddisfazione pubblichiamo questo "Manuale d'uso del Territorio" che riporta i risultati del progetto di zonazione viticola della DOC Terradeiforti, realizzato da Veneto Agricoltura e dal Consorzio di tutela con i finanziamenti della Regione Veneto e della Provincia di Trento.

Si tratta di uno lavoro condotto allo scopo di studiare in profondità la vocazionalità viticola del territorio della Terradeiforti, quale condizione imprescindibile per una viticoltura e una enologia di qualità.

Riteniamo infatti che la zonazione possa rappresentare un importante strumento a disposizione degli operatori vitivinicoli per ottimizzare la propria attività e sostenere un settore che è progredito molto negli ultimi anni, ma che, in un contesto che sta diventando sempre più globalizzato, ha bisogno di essere consolidato.

Ripercorrendo i capitoli che costituiscono questo libro è possibile ricostruire una "catena del valore" che parte dalle componenti ambientali, clima e suolo *in primis*, per arrivare al prodotto finito, ossia alle caratteristiche del vino come espressione autentica della potenzialità dei diversi *terroir* che compongono la denominazione.

Ritengo importante sottolineare come la qualità e la tipicità di un prodotto non può che ottenersi stabilendo uno stretto legame con il territorio. Un vitigno o una tecnica di produzione aziendale si può esportare, ma un territorio con le sue caratteristiche peculiari non si trasferisce ed è allora in questo legame che nasce l'unicità e il valore dei nostri vini, la sfida competitiva con certi modelli produttivi del Nuovo Mondo che puntano all'omologazione del gusto e alla standardizzazione.

Enfatizzare il rapporto tra il vino e il territorio di origine significa inoltre avere la possibilità di commercializzare non solo un bene materiale ma anche i valori immateriali che vi ruotano intorno: il paesaggio agrario, la tradizione, la cultura, l'identità di un territorio.

In questo senso, anche la scelta del Consorzio di valorizzare i propri vitigni autoctoni, Enantio e Casetta, può apportare valore aggiunto e nuove possibilità di penetrazione sui mercati.

Sappiamo tuttavia che la qualità non si raggiunge una volta per tutte, ma richiede un impegno di miglioramento continuo. Ecco perché questo manuale rappresenta non tanto un traguardo, bensì un punto di partenza per il lavoro da fare nei prossimi anni per lo sviluppo del sistema vitivinicolo locale.

Sono peraltro certo che la grande potenzialità di questo territorio riuscirà ancora a riservarci piacevoli sorprese.

Paolo Pizzolato Amministratore Unico di Veneto Agricoltura



Sono davvero lieto di poter presentare questo interessante volume curato dal Consorzio Terradeiforti, nella consapevolezza che il territorio è elemento costitutivo della cultura, della tradizione, della storia e dell'identità stessa del Trentino e delle sue comunità. La pubblicazione intende essere un manuale sull'uso del suolo e contribuire a dare al viticoltore tutte le informazioni necessarie per ottenere dalla propria attività un prodotto di qualità elevata.

Nel "sistema Trentino" l'agricoltura rappresenta anche un settore su cui sviluppare una politica di manutenzione e valorizzazione del territorio e delle bellezze naturali. Quindi, la conoscenza del clima e del suolo, le interazioni tra piante e ambiente sono di estrema importanza per definire ogni studio di zonazione. È indubbio che le potenzialità produttive e qualitative di un vigneto passano ineluttabilmente per un'indagine approfondita del rapporto tra vitigni coltivati, caratteristiche ambientali, pratiche colturali. Si sottolinea, inoltre, l'importanza, per ottenere uva e vino di qualità, delle viti che si trovano in un habitat ottimale che offre maggiore resistenza alle avversità richiedendo in tal modo minori apporti esterni.

Per ottenere un prodotto differenziato e di qualità nel mercato globalizzato è certamente importante la scelta del vitigno appropriato per una determinata zona e valorizzare la professionalità dei viticoltori medesimi che svolgono il loro lavoro con particolare dedizione.

Vitigno e territorio sono indiscutibilmente legati e per il Trentino diventa sempre più importante differenziare le proprie produzioni vitivinicole

Il nostro territorio di montagna con costi di produzione più elevati rispetto alla pianura è obbligato a perseguire l'obiettivo della qualità delle produzioni sia per diversificare l'offerta verso il mercato che per fidelizzare i consumatori a prodotti che ne ricordino il territorio di origine

Ai viticoltori e alle cantine della zona spetta raccogliere i frutti di questo lavoro per adeguare le proprie strategie aziendali in previsione di investimenti futuri.

È con questa consapevolezza che ringrazio i curatori di questo importante lavoro, che si pone come contributo per valorizzare appieno il territorio del Consorzio Terradeiforti a cavallo tra Trentino e Veneto.

On. Tiziano Mellarini
Assessore all'Agricoltura,
Foreste, Turismo e Promozione
della Provincia Autonoma di Trento



La viticoltura nella Valle dell'Adige e nella Bassa Vallagarina vanta una tradizione millenaria: già i Romani nel I secolo d.C. descrivevano le viti che si trovano lungo le strade consolari a nord di Verona.

La DOC Valdadige Terradeiforti trae origine, nella denominazione, dalla valle del fiume Adige che la attraversa da nord a sud e dai numerosi forti e castelli costruiti a presidio di questa terra di confine, nei comuni veronesi di Rivoli, Dolcè, Brentino Belluno e nel trentino Avio.

Terradeiforti: un territorio omogeneo per struttura naturale, diviso tra Veneto e Trentino dal confine di Borghetto all'Adige, con una Regione che guarda verso l'area alpina e mitteleuropea e un'altra che guarda a sud verso la pianura padana, ma che lo scorrere del fiume Adige, il passaggio di persone e idee, le amorevoli cure nella coltivazione delle viti autoctone ha reso similari.

Il Consorzio Tutela Vini Terradeiforti è impegnato nella promozione del legame dei propri vini alla tradizione, riscoprendo ed esaltando le due varietà autoctone, Enantio e Casetta, pur non trascurando le varietà internazionali, Pinot Grigio e Chardonnay, che qui hanno trovato una terra di adozione che ne esalta le peculiarità.

Il progetto di zonazione dell'area Terradeiforti per le varietà Enantio, Casetta, Pinot Grigio e Chardonnay, fortemente voluto da Paolo Castelletti, fondatore del Consorzio Tutela Vini doc Valdadige Terradeiforti nel 2001, con un appassionato gruppo di vignaioli, è stato realizzato grazie ad un lavoro coordinato tra Regione Veneto, Veneto Agricoltura e la Provincia Autonoma di Trento, con l'aiuto tecnico della Provincia di Verona, presso il cui Centro per la Sperimentazione in Viticoltura di San Floriano sono state effettuate le microvinificazioni, dell'Istituto di San Michele all'Adige, dell'Ager di Milano e grazie all'impegno di studiosi, ricercatori ed operatori ai quali va la nostra gratitudine.

Il lavoro svolto, con la scrupolosa identificazione delle macro e microaree che compongono il territorio della Terradeiforti, ognuna con caratteristiche pedologiche e climatiche diverse, porta a una conoscenza integrale dell'ambiente di riferimento, condizione irrinunciabile per pianificare un'adeguata politica di sviluppo del territorio.

Il manuale d'uso del territorio costituisce, quindi, un importante strumento di lavoro per ogni vignaiolo della Terradeiforti che voglia trarre il meglio da questo territorio, in modo da caratterizzare l'offerta enologica come simbolo trainante dell'identità della nostra valle ancora incontaminata.

> Stefano Libera Presidente del Consorzio di Tutela Vini DOC Terradeiforti

IL SENSO DELL'IDENTITÀ

Lo stile è l'originale espressione di un periodo culturale, di un prodotto, di un modo di fare musica o di esprimere un'arte visiva. Ci chiediamo se, con il vino prodotto dalle numerose denominazioni d'origine venete, ne trasmettiamo uno riconoscibile, come ad esempio ha fatto la Francia con i vini di Borgogna o di Bordeaux. Purtroppo la risposta è negativa: il Veneto presenta una molteplicità di stili non solo tra le diverse denominazioni ma addirittura tra i vini di una stessa DOC, dove la tipologia dei vini prodotti spazia tra un gusto internazionale e il ritorno ai vitigni autoctoni. Mettiamoci nei panni di un consumatore tedesco o inglese in procinto di degustare uno Chardonnay dall'intenso gusto vanigliato o un Cabernet dall'impronta legnosa, prodotti nel Veneto ma indistinguibili da molti altri vini prodotti in numerose parti del mondo, assieme a un Valpolicella o a un Soave. Il mercato internazionale, costruito con abilità dai Paesi del Nuovo Mondo sul modello francese, ha decisamente condizionato le scelte tecniche dei produttori italiani che, pur di conformarsi ai gusti altrui, hanno abbandonato il loro stile.

Un grande artista ha affermato che per diventare universali è necessario essere locali: il vino veneto ha bisogno di non perdere il suo stile originario, autentico, il cui *imprinting* qualitativo lo faccia riconoscere dal consumatore straniero e lo faccia per questo scegliere tra altri mille per la sua irripetibilità. Certo non è facile conciliare le due tendenze contrapposte che manifestano i mercati anglosassoni e che diventano sempre più pregnanti anche sul nostro: da un lato una forte spinta a semplificare e innovare i messaggi della comunicazione, dall'altro la tendenza quasi di segno opposto, volta a soddisfare un'irriducibile richiesta di novità.

"Prova qualcosa di nuovo oggi" è il messaggio della più grande catena di distribuzione inglese. Può sembrare paradossale ma questa tendenza sta portando molti Paesi a valorizzare il concetto di territorio e più in generale il nesso tra la viticoltura e un'originale interpretazione enologica dell'uva. Tra i tanti vini prodotti da uno stesso vitigno – e quelli più noti e diffusi nel mondo non sono più di dieci – la novità è appunto data dallo specifico e univoco territorio di provenienza.

Dopo anni spesi alla ricerca della cosiddetta *consistency* (uno stile consolidato, svincolato dagli andamenti stagionali e dalle caratteristiche del pedoclima), il Nuovo Mondo ha scoperto l'importanza del territorio. Con il termine di "Regional heroes" (eroi regionali) vengono chiamati i vini australiani che provengono da un preciso luogo di provenienza. Questo ritorno alle origini nelle modalità con le quali si designa un vino, con il luogo della sua produzione, rivaluta il ruolo delle tradizioni o meglio di una sua corretta interpretazione, per proteggerci dagli effetti della globalizzazione, senza però farci imprigionare dal fondamentalismo di chi ha rifiutato l'innovazione portata dal progresso scientifico. Infatti comprendere le risorse pedoclimatiche di un territorio viticolo, valorizzarle con una scelta genetica e con tecniche colturali adeguate, vuol dire sfuggire alla crescente banalizzazione dei vini sempre più espressione della tecnologia enologica. Non è peraltro facile per il produttore italiano, a parte qualche eccezione, credere nei valori trasmessi dal territorio come invece hanno sempre fatto i francesi dall'epoca medioevale. Per noi la tradizione si è, fino al secolo scorso, limitata a trasmetterci numerosi vitigni, una viticoltura promiscua e la trasformazione enologica quasi come una necessità per l'agricoltore che nel vino identificava soprattutto un integrativo energetico alla sua povera dieta quotidiana. Del legame tra territorio e vino si è iniziato a parlare solo verso il 1965, in occasione della normativa sulle Denominazioni d'Origine.

La tradizione va però presa sul serio. Oggi tra i produttori di vino si assiste, da un lato, a un'esaltazione spesso solo verbale della tradizione che però per conservarsi pura dovrebbe restare distinta dal mercato e, dall'altro, a una pervasiva pratica liberistica che ha come solo scopo l'efficienza e la creazione di ricchezza. In particolare, sembra manifestarsi il predominio di una certa versione mortificata della tradizione che guarda al passato solo per celebrarlo e che espelle dal proprio orizzonte culturale la reciprocità tra sfera economica e sfera sociale, che è alla base della formazione stessa della tradizione. Solo la zonazione rappresenta quel "tradimento fedele" della tradizione che coinvolge nel processo di produzione dell'uva risorse "antiche" come il suolo, il clima, il vitigno, utilizzandole però attraverso i risultati dell'innovazione tecnologica che dalla nascita della "viticoltura moderna", avvenuta con la ricostruzione postfillosserica, hanno consentito di offrire ai consumatori dei vini adatti al gusto e alle abitudini alimentari dei nostri giorni.

Fortemente connessa al territorio e alla difesa delle tradizioni e dell'ambiente è la produzione dei cosiddetti vini etici, espressione della viticoltura biologica e biodinamica, fenomeno che presenta contorni molto vasti per sigle e ancora poco definiti per contenuti, ma che sta a indicare che il consumatore culturalmente più evoluto avverte l'esigenza di utilizzare nuovi criteri di scelta che vadano al di là di quelli tradizionali (prezzo, provenienza, vitigno, marchio) e che siano in grado di attribuire significati sociali ed ecologici ai loro acquisti. Il termine "eco-compatibile" nasconde

però, al di là dei nobili propositi, il tentativo più o meno esplicito di esorcizzare la crescente banalizzazione del vino nel mondo e di offrire l'occasione a un ristretta cerchia di consumatori di distinguersi attraverso la scelta di questi vini, distinzione esercitata però solo dal loro elevato potere d'acquisto. Nell'eterno dualismo tra conservatorismo e progressismo, queste espressioni di viticoltura "di moda" presentano aspetti interessanti per il rispetto integrale della complessità del terreno (nessuna dispersione di molecole organiche nel suolo, uso di prodotti solo biodegradabili, mantenimento della sostanza organica, ecc.), ma anche l'adozione di pratiche esoteriche che portano a un rigido inquadramento intellettuale del produttore e del consumatore.

La zonazione viticola rappresenta un efficace strumento di sintesi tra le emozioni suscitate da un paesaggio e le caratteristiche sensoriali del vino prodotto in quell'ambiente e, attraverso questa mediazione tra natura e cultura, offre indicazioni per salvare rappresentazioni simboliche ed esigenze ambientali, per raccordare istanze estetiche a fatti economici, per rispettare tensioni produttive e bisogni turistici. Questo significa che all'interno di un territorio definito, quale è quello di una DOC, vanno salvaguardati gli iconemi, cioè quelle unità elementari di percezione di un paesaggio che sempre più stanno perdendo la loro identità, subiscono sovrapposizioni, smarriscono il loro messaggio semiologico.

È quindi necessario attraverso le zonazioni legare alcuni tratti significativi del paesaggio, gli iconemi appunto, con il concetto di tipicità di quel luogo. Il termine tipicità, neologismo in -ità che designa le generalità dell'espressione "tipo", tipico da cui deriva, si rifà ai contenuti espressi da Max Weber nel 1922 dove l'uso del termine "tipico-ideale" rappresenta un modo per classificare la conoscenza e designa appunto l'appartenenza di un soggetto a un genere identificato di facile riconoscimento. Per i francesi identifica un prodotto territoriale difficilmente ripetibile altrove ed è associato a *terroir*. Per noi il termine è spesso confuso con antico e quindi legato a naturalità e genuinità, anche se l'abuso che ne viene fatto dall'industria alimentare è sinonimo di standardizzazione. Per ridare alla parola "tipicità" il suo significato originario, lo strumento più efficace si rivela la zonazione, con la quale possiamo identificare le sottozone delimitate all'interno di una Denominazione, con un preciso profilo sensoriale del vino e viceversa, in modo quasi istintivo, come facciamo quando riconosciamo una persona dai tratti salienti del suo viso o un quadro famoso dall'insieme delle sue caratteristiche cromatiche e tipologiche. Il paesaggio viticolo diventerà sempre più il vettore essenziale della conoscenza dei vigneti e dei vini di una zona e quindi il supporto più importante per tutte le strategie enoculturali. Il potenziale metaforico che possiede un vigneto è molto forte. Questo trasferimento delle sensazioni dal paesaggio concreto verso l'immaginario è una procedura consueta operata in un vigneto. Il vigneto è prima di tutto una metafora di grande equilibrio: per l'immagine che affiora da una natura antropizzata, di un'armonia tra l'uomo e la pianta, una sorta di complicità. Ma è anche una metafora eloquente di dinamismo. Il paesaggio è portatore di entusiasmo, ma nello stesso tempo di rigore e di stabilità che conforta e stimola il consumatore. Attenzione però ai risvolti negativi di un paesaggio poco rispettato o di un vigneto mal tenuto: possono esprimere un conflitto irrisolto tra modernità e natura o essere portatori di un messaggio negativo. Lo studio dei paesaggi viticoli, per il loro carattere fortemente identitario, nelle implicazioni connesse alla qualità del vino, è sempre meno orientato verso gli aspetti deterministici ed economici e sempre più legato ai contenuti culturali, all'organizzazione sociale, al progresso tecnico-agronomico. Per questo la zonazione viticola dovrà dotarsi, sul piano metodologico, di nuovi strumenti di indagine e di nuove competenze professionali, per definire quegli iconemi del paesaggio che dovranno essere tutelati e valorizzati e che caratterizzeranno come una sorta di impronta digitale le varie sottozone, per permettere ai consumatori quell'esercizio estetico e sensoriale, che connette il bello con il buono, il bel paesaggio con il buon vino. La zonazione non è quindi solo il punto di partenza per migliorare la qualità dei vini e per consentire al consumatore di cogliere le analogie tra le caratteristiche del paesaggio e quelle del vino, ma anche uno strumento per sviluppare nei produttori la coscienza del "buon governo" del territorio, del rispetto del profilo dei suoli, perché nella successione dei suoi orizzonti si nasconde il segreto della originalità dei vini, evitando sbancamenti, livellamenti indiscriminati o il ricorso a terre provenienti da altri luoghi. Ci sono inoltre manifestazioni di comportamento sociale che appaiono estranee ai viticoltori, spesso imprevedibili e di difficile comprensione che attraversano la storia economica delle Nazioni e che lasciano tracce profonde nelle abitudini alimentari e nella vita di tutti i giorni. Una di queste, chiamata sul finire del XVII secolo "rivoluzione delle bevande", provocò un vero sconquasso nel consumo delle bevande alcoliche e voluttuarie della allora nascente borghesia. Tralasciando l'analisi delle cause, non ci si può invece esimere dal considerare le numerose analogie con quanto sta succedendo oggi. La crisi dei modelli tradizionali di consumo del vino, la delocalizzazione dei luoghi di produzione, non solo nel Nuovo Mondo o in Estremo Oriente, ma anche, per effetto delle mutate condizioni ambientali, verso regioni più settentrionali, la necessità del consumatore di disporre di nuove chiavi di ingresso molto semplici per mettere la bocca sul mercato, comportano degli adeguamenti non sempre facili da adottare negli standard di produzione e di qualità dei vini nelle zone di antica tradizione viticola. Se a questo si aggiunge l'effetto non trascurabile del cambiamento climatico sui fenomeni di maturazione delle uve e sulle inevitabili conseguenze

sullo stile dei vini, non è difficile prevedere nei prossimi anni delle scelte genetiche e colturali molto diverse da quelle attuali. Come afferma Andrè Crespy, noto tecnico viticolo francese, il terroir è soprattutto una storia di acqua. L'affermazione si basa sulla constatazione che lo stile di un vino, le scelte genetiche e le tecniche colturali necessarie per produrre l'uva, sono in gran parte determinate dalla disponibilità di acqua durante il ciclo vegetativo, sia in termini di carenza che di eccesso. Molte delle strategie adattative introdotte dai viticoltori nel corso della lunga e travagliata storia climatica dell'Europa, al fine di consentire la produzione dell'uva in condizioni di adeguate disponibilità idriche (combinazioni d'innesto, forme di allevamento, gestione del suolo), rischiano nei prossimi anni di essere vanificate dal cambiamento delle condizioni climatiche che, oltre ad aumentare la temperatura media, riduce considerevolmente le disponibilità di acqua. Sarà questa la vera emergenza per la nostra viticoltura collinare. Essa comporterà una contrazione della viticoltura nelle zone più siccitose, con suoli poco profondi, leggeri e grossolani, difficilmente irrigabili, introducendo delle modificazioni importanti nelle caratteristiche dei vini prodotti. Come è accaduto in passato, saranno le scelte genetiche (nuovi vitigni e nuovi portinnesti) a consentire migliori forme di adattamento, ma solo dopo lunghe e costose ricerche che peraltro non sono ancora iniziate. Nel frattempo non rimangono che gli accorgimenti colturali i quali sono efficaci a condizione che si conoscano le risorse del suolo e le risposte delle varietà. Il manuale d'uso del territorio contiene delle indicazioni importanti per ridurre le conseguenze delle temperature elevate o delle diminuite disponibilità idriche nelle diverse Unità Vocazionali delle varie zonazioni.

Ma le zonazioni non si concludono con la pubblicazione dei risultati. La valutazione del grado di interazione tra le Unità di paesaggio e i vitigni spesso evidenzia una grande potenzialità inespressa, per la scelta della combinazione d'innesto sbagliata, per le densità d'impianto inadeguate alla fertilità del suolo, per errori nella gestione idrica o nutrizionale, ma soprattutto per la crescente imprevedibilità delle condizioni climatiche. Questo fa sí che la zonazione divenga non un punto d'arrivo ma di partenza per reimpostare la viticoltura di un territorio alla luce dei risultati conseguiti. L'ottimizzazione dell'interazione si raggiunge quindi creando nelle diverse Unità viticole dei vigneti dimostrativi dove sono raccolte e confrontate le varie fonti di variazione del modello viticolo (diversi vitigni e portinnesti, alcune fittezze d'impianto, alcune modalità di gestione del suolo e delle risorse idriche). Dai risultati quali-quantitativi raccolti in questi vigneti si potrà valutare sui parametri fini dell'uva e del vino non solo l'effetto del suolo, ma anche dell'andamento stagionale e intervenire con adeguamenti di tecnica colturale per evitarne gli effetti negativi.

Tra i prodotti non trascurabili della zonazione va annoverato il suo contributo alla crescita imprenditoriale dei viticoltori. In particolare attraverso gli incontri, i seminari, le visite di studio, le degustazioni che vengono organizzate nel corso del triennio di ricerca, si sviluppa tra i viticoltori la consapevolezza delle risorse che il territorio viticolo offre ai fini del miglioramento qualitativo e che le possibilità di fare conoscere al consumatore i progressi ottenuti sono il risultato di un'azione collettiva. Questa volontà di collaborare può far nascere dei nuovi modelli organizzativi, che nel mondo anglosassone (Australia e California), dove sono diffusi, sono chiamati "cluster", assimilabili ai nostri "distretti". Un territorio viticolo è costituito da tante piccole aziende e rappresenta quindi una concentrazione geografica ed economica di più entità coinvolte nello stesso tipo di attività, che condividono una strategia di sviluppo basata sulla cooperazione e la competizione. La zonazione che viene realizzata su questi territori viticoli può quindi rappresentare un forte elemento aggregante. Frammenti di "cluster" sono le DOC, le DOCG e i Consorzi di Tutela ma, contrariamente a queste, i "cluster" coinvolgono anche entità produttive o di servizio che sono fuori della filiera intesa in senso stretto, quali le Strade del vino, gli Enti regionali di sviluppo agricolo, le Università. In questo processo di mediazione tra i diversi soggetti, la zonazione rappresenta il motore della conoscenza dalla quale scaturiscono non solo informazioni tecniche ma soprattutto una nuova cultura d'impresa che è alla base della loro applicazione nell'operare quotidiano.

Attilio Scienza
Responsabile scientifico
del progetto di zonazione viticola



INDICE

1.	INTRODUZIONE (Attilio Scienza, Luca Toninato, Lucio Brancadoro, Paolo Castelletti, Angelo Rossi, Albino Armani)		
	1.1 Le basi teoriche della zonazione		19
	1.2 La zonazione come strumento moderno di tutela e valorizzazione del territorio	»	21
	1.3 La DOC Terradeiforti	»	23
2.	CARATTERIZZAZIONE AGROCLIMATICA (Luigi Mariani)		
	2.1 Le fonti di dati	»	31
	2.2 Inquadramento dell'indagine		31
	2.3 La temperatura dell'aria e l'analisi delle risorse termiche		32
	2.4 La radiazione solare		35
	2.5 Le precipitazioni		36
	2.6 Gli indici bioclimatici		38
	2.7 Le limitazioni climatiche		40
	2.8 Conclusioni	»	40
3.	I SUOLI (Andrea Dalla Rosa, Adriano Garlato, Giacomo Sartori)		
	3.1 Inquadramento geografico	»	43
	3.2 Metodi di lavoro	»	44
	3.3 I suoli della Valle dell'Adige	»	44
	3.4 Il contributo dello studio dei suoli per l'identificazione delle Unità Vocazionali		48
	3.5 Carta dei suoli	»	51
4.	LA SPERIMENTAZIONE (Luca Toninato, Jacopo Cricco, Lorenzo Monterisi, Duilio Porro, Francesco Penner, Attilio Scienza, Alberto Marangon)		
	4.1 Materiali e metodi	»	63
	4.2 I risultati della zonazione	»	65
			- 8
5.	MANUALE D'USO DEL TERRITORIO (Attilio Scienza, Luigi Mariani, Osvaldo Failla, Lucio Brancadoro, Luca Toni Jacopo Cricco, Davide Bacchiega, Alessandro Zappata, Paolo Castelletti, Angelo Rossi, Albino Armani, Enzo Cora Duilio Porro, Francesco Penner, Roberto Larcher, Giorgio Nicolini, Flavia Gasperi, Fulvio Mattidi, Angelo Costac Ferruccio Giorgessi, Antonio Lavezzi, Diego Tomasi)	azzina, curta,	
	5.1 Scelte all'impianto		93
	5.2 Scelte di gestione del vigneto		112
	5.3 Schede di conduzione delle Unità Vocazionali	»	122
	BIBLIOGRAFIA	»	143
	APPENDICE		149
	APPENDIX F	>>	149







1. INTRODUZIONE

Il concetto su cui si basano le nostre Denominazioni di Origine, e quelle dei maggiori Paesi produttori europei, è che il territorio di origine abbia un'influenza fondamentale nel determinare le caratteristiche del prodotto finale. Questo concetto è ben espresso dal termine di origine francese terroir che integra due gruppi di fattori fondamentali per l'espressione di un'originalità enologica; si possono distinguere da una parte i fattori naturali (clima, suolo) e dall'altra i fattori umani. Il termine indica quindi un'estensione di terra limitata considerata dal punto delle sue attitudini agricole e la capacità alla valorizzazione delle attitudini viticole di un territorio da parte di una comunità di viticoltori (Salette et al., 1998). Il concetto di terroir si può riassumere nella seguente affermazione "le condizioni naturali che influenzano la biologia della vite e la composizione dell'uva" (Johnson, 1992), sottolineando la componente naturale della zona, ma può essere anche definito come "... territorio coltivato dagli abitanti di una comunità rurale la cui attività delimita il terreno in questione" (Audier, 1998), in cui la visione del terroir viene ulteriormente ampliata introducendo anche il fattore umano, che comprende la conduzione del vigneto, le scelte varietali, le tecniche enologiche, ma anche la tradizione, la cultura e la società intimamente legata a quella determinata zona.

Con questa nuova e più ampia interpretazione si pone quindi l'accento sul fattore umano per considerare il terroir come "territorio di una popolazione" e affermando che "la nozione di terroir riassume le condizioni genetico-ambientali e umane che sono alla base della produzione di un vino che sappia soprattutto offrire caratteristiche di naturalità e originalità" (Scienza et al., 1996). Nel VI convegno internazionale dei terroir viticoli svoltosi a Bordeaux e Montpellier dal 3 al 7 luglio del 2006 si è proposta la seguente definizione: "area geografica delimitata in cui una comunità umana ha costruito, nel corso della sua storia, un sapere collettivo sulla produzione fondato su un sistema di interazioni tra fattori fisici, biologici e umani. La combinazione delle tecniche produttive rivelano un'originalità, conferiscono una tipicità e garantiscono una reputazione per un bene originato in questa area geografica".

L'aspetto socio-colturale attribuisce all'interazione vitigno-ambiente un significato legato ai principi o agli obiettivi economici della popolazione agricola insediata in un preciso ambiente. Spesso nell'analisi dei fattori che controllano la qualità del vino si sottovaluta il ruolo che ha avuto l'incontro dell'uomo con la natura, dove l'instaurarsi di una comunità ne modifica i connotati e a

sua volta la comunità viene in eguale misura influenzata dall'ambiente circostante. In questo modo la possibilità di emulare un ambiente di coltivazione simile a zone ad alta vocazionalità, applicando le medesime tecniche colturali ed enologiche, viene resa superflua per l'impossibilità di trasferire l'interazione tra i due gruppi di fattori della produzione che crea un livello di originalità e di personalità difficilmente imitabili.

Relativamente alla produzione di vino si distinguono terroir multisito, nei quali si riconoscono numerose interazioni tra vitigno e ambiente (come in Trentino dove i diversi vitigni sono coltivati nelle condizioni pedoclimatiche più varie), o terroir monosito o storici che possono essere ulteriormente distinti in omogenei, se viene coltivata una sola varietà (es. Barolo), o compositi quando il vino è ottenuto su una sola matrice pedologica ma attraverso la mescolanza di più varietà (es. Chianti).

Questa complessità del concetto di *terroir* è ben illustrata dalle quattro definizioni proposte da Vadour (2003):

- Terroir-materia: è il terroir "agricolo", riguarda cioè gli aspetti agronomici e tecnologici di un terroir. Comprende l'insieme delle potenzialità naturali di un ambiente che danno origine a un prodotto specifico. Tale concezione è fondata sulla ferma convinzione che la qualità di un prodotto sia strettamente legata alle attitudini agricole della zona di coltivazione. Lo si percepisce come relazione tra suolo, sottosuolo, clima e risposta agronomica della pianta.
- Terroir-spazio: è il terroir "territoriale" inteso come ambiente geografico, spazio fisico e contesto storico in cui si sono instaurate le condizioni socio-economiche per la produzione e vendita di vino.
- Terroir-coscienza: è inteso come identità di un paese, di un popolo. È la memoria, la tradizione, la cultura di un luogo che attraverso i profumi e i sapori di un vino viene evocata e tramandata.
- Terroir-slogan: è l'accezione pubblicitaria di terroir che diventa anche un'importante operazione di marketing richiamando appunto alla tradizione, alla società rurale e alle sue abitudini, interpretando così le aspettative dell'attuale consumatore di vino.

Tutte queste definizioni hanno un filo conduttore comune nei concetti di "origine" (legame col luogo di produzione), "perennità" (cioè il permanere delle condizioni), "specificità" e "tipicità". Ed è proprio quest'ultimo concetto il cardine su cui si fa leva per difendere le produzioni italiane dal mercato globale. La tipicità è una particolare qualità di un prodotto alimentare specifica di un luogo di produzione e non riproducibile altrove.

La tipicità è una memoria di gusto e aromi elaborati e tramandati da generazioni di degustatori, è personalità legata a un luogo di produzione. Il *terroir* è dunque un sistema complesso, costituito da una catena di fattori (fattori naturali dell'ambiente, clima dell'annata, varietà, fattori di intervento umano) che portano a un prodotto finale (Morlat, 2001).

Se alle definizioni di *terroir* di Vadour prima proposte affianchiamo lo schema che definisce le diverse fasi in cui si articola un'attività di zonazione (Figura 1.1) troveremo numerose coincidenze con i diversi passaggi operativi che compongono questo tipo di indagine.

Queste inoltre ben rappresentano un ideale percorso di appropriazione del significato di *terroir* fino a farlo divenire elemento di comunicazione in rappresentanza di un prodotto che da esso prende origine, come del resto dovrebbe essere letto anche il processo di zonazione. In dettaglio, le fasi preliminari di indagine e di caratterizzazione del territorio altro non sono che l'appropriarsi

attraverso la conoscenza delle potenzialità e dei limiti del terroir-materia; l'elaborazione dei dati, che consente di definire e qualificare le risposte del vitigno in funzione dell'ambiente di coltivazione determinandone così la vocazionalità, è d'altra parte paragonabile a una vera e propria presa di coscienza (terroir-coscienza) delle proprie produzioni enologiche. Così come gli altri passaggi del lavoro di zonazione: la delimitazione cartografica del territorio in aree omogenee, la realizzazione del manuale d'uso del territorio e la divulgazione dei risultati dell'indagine possono ben rientrare nelle definizioni di terroirspazio e terroir-slogan dove, in questo ultimo caso, la comunicazione avviene non solo verso l'esterno (cliente consumatore) ma anche verso l'interno, ovvero verso tutti quei soggetti che operano sul territorio nell'ambito delle produzioni viti-vinicole e questo attraverso il manuale d'uso del territorio. (Brancadoro, 2008).

Questo parallelismo mostra come l'attività di zonazione possa essere letta come un approccio scientifico alla de-

Figura 1.1 – Schema sinottico delle diverse fasi operative di una zonazione viticola



terminazione delle qualità di un territorio e all'influenza di questo nel definire le caratteristiche delle produzioni che lì si realizzano, in altre parole la zonazione viticola palesa le origini della tipicità di un prodotto. Ed è proprio quest'ultimo il concetto cardine su cui si deve fare leva per difendere le produzioni italiane dal mercato globale. La tipicità è una particolare qualità di un prodotto alimentare specifica di un luogo di produzione e non riproducibile altrove, è personalità legata a un luogo di produzione (Scienza *et al.*, 2008).

Per migliorare la qualità delle produzioni sarà quindi indispensabile conoscere i fattori che in quel determinato ambiente possono influenzare la qualità dei prodotti, in modo da gestirli sia con l'ausilio delle scelte varietali che con l'applicazione delle tecniche colturali più opportune per arrivare all'ottimizzazione del rapporto tra il vitigno e il suo ambiente di coltivazione (Bogoni, 1998). Lo studio dei molteplici fattori che legano il vitigno all'ambiente consentendogli di estrinsecare compiutamente le proprie potenzialità genetiche avviene grazie a un metodo integrato e interdisciplinare che è in grado di individuare e mostrare la sequenza dei fattori naturali dell'effetto terroir: la zonazione viticola. Questo approccio integrato (Morlat, 1989) permette di comprendere i meccanismi dell'interazione terroir-vigneto-vino ed è fondato sulla convinzione che la misura dell'influenza di una variabile isolata, o delle variabili prese una per una, non permette di esplicitare ciò che concorre nell'elaborare la qualità finale del vino e quindi il funzionamento del terroir.

Per poter comprendere correttamente il concetto di qualità di un vino è necessario distinguere tra una *qualità innata*, attribuibile all'interazione vitigno-ambiente, e una *qualità acquisita*, rappresentata dal risultato delle modificazioni apportate dall'uomo mediante l'interpretazione enologica con l'intento di esaltare nel vino i caratteri peculiari delle uve (Scienza, 1992). L'insieme di queste due determina la *qualità percepita* dal consumatore per un dato prodotto.

Tenuto conto del fatto che negli ultimi decenni i progressi delle tecniche enologiche e viticole hanno migliorato di molto la qualità acquisita dei prodotti, è ora necessario, se si vuole avere un vantaggio sulla diretta concorrenza, puntare l'attenzione sulla componente innata.

Per raggiungere l'obiettivo ormai strategico della viticoltura - produrre vini originali e non banali - è necessario quindi incrementare quella quota della qualità del vino legata al *terroir* (qualità innata). Le vie per ottenere questo risultato sono diverse ma hanno tutte lo scopo principale di ottimizzare il rapporto tra il vitigno e l'ambiente di coltivazione e rappresentano il fulcro su cui viene redatto il manuale d'uso del territorio.

1.1 LE BASI TEORICHE DELLA ZONAZIONE

Le indagini di zonazione viticola, come oggi le conosciamo, hanno avuto inizio nei primi anni '80, quando nei Paesi di più antica tradizione enologica (Italia e Francia) si è cercato di superare il dualismo che da sempre contrapponeva due modi contrastanti di leggere le produzioni enologiche: da un lato i Paesi del Vecchio Continente, storici produttori di vino, sostenitori della matrice geografica della zona di produzione quale fattore tipicizzante la produzione enologica; dall'altro i Paesi del Nuovo Mondo, dove la viticoltura è piuttosto recente, che attribuiscono al vitigno la maggiore responsabilità delle caratteristiche organolettiche di un vino. Tra le due correnti di pensiero vi è un unico elemento di unificazione volto a considerare il vino, con le sue peculiari caratteristiche, come la risultante dell'interazione fra vitigno e ambiente (Parodi, 1997). È da questo connubio che scaturisce la peculiarità e la qualità di un vino: in areali distinti si potranno ottenere vini di qualità altrettanto elevata, ma certamente diversi.

L'approccio così introdotto dalla zonazione ha rappresentato una vera e propria "rivoluzione culturale" che porta a concepire il vigneto non più come una serie di elementi disgiunti da studiare e gestire in maniera distinta, ma come un sistema di fattori armoniosamente integrati tra loro e concorrenti al risultato finale: il vino (Falcetti, 1999).

Le ricerche condotte con l'obiettivo di valutare le influenze dell'ambiente sulle risposte quali-quantitative di un vigneto sono numerose e presentano differenze sia negli approcci diagnostici utilizzati che nelle conclusioni a cui pervengono.

Diviene così possibile individuare diversi livelli di zonazione, con estensione territoriale diversa, e che si avvalgono di metodologie investigative differenti (Reina et al., 1995). Il livello minimo individuabile, definito "microzonazione", riguarda la dimensione della singola azienda. In questi casi la zonazione ha ricadute pratiche immediate in quanto funge da supporto tecnico per le decisioni dell'impresa vitivinicola in materia di scelta varietale e clonale, forma di allevamento e gestione del vigneto. Le microzonazioni, proprio in virtù del loro carattere aziendale, presentano un trascurabile effetto sullo sviluppo delle conoscenze del territorio nel suo complesso. Le indagini che hanno per oggetto un'entità economico-amministrativa, quale ad esempio un'area a denominazione di origine controllata, vengono definite "mesozonazioni". Tale tipologia presenta due vantaggi: agisce su un territorio generalmente ristretto e utilizza un dettaglio di osservazioni notevole e adeguato a un uso pratico. Il target delle mesozonazioni è, in genere, un interlocutore gestionale, una cantina sociale o un Consorzio DOC che per compiti istituzionali privilegia lo sviluppo complessivo del territorio rispetto alle singole realtà aziendali. Vi sono, infine, le "macrozonazioni" pensate e realizzate per territori molto vasti, dalla dimensione regionale a quella comunitaria. Si tratta, in linea generale, di zonazioni condotte a scopo conoscitivo e finalizzate all'individuazione di macroaree climaticamente omogenee. Proprio per queste loro caratteristiche non trovano immediata applicazione pratica, anche se forniscono interessanti spunti per la gestione del territorio.

Analizzando gli strumenti con i quali si è tentato di descrivere un territorio viticolo questi possono essere così schematizzati:

- Approccio bioclimatico: proposto alla fine del 1800, vedeva nella creazione di indici climatici (sommatorie termiche) i parametri per definire le condizioni favorevoli alla coltivazione della vite. La nascita della bioclimatologia applicata è riconducibile al lavoro svolto da Winkler il quale introdusse il concetto di sommatoria dei gradi-giorno con l'obiettivo di distinguere delle sottozone viticole "isotermiche". Questo approccio permise di stabilire i primi limiti climatici per la coltivazione di determinati vitigni e con le successive introduzione di nuovi parametri climatici (radiazione luminosa, potenziale idrico, ecc.) la caratterizzazione climatica del territorio andò via via affinandosi. L'approccio bioclimatico si dimostra efficace per una distinzione rapida di zone piuttosto estese consentendo contemporaneamente la stima dell'incidenza di alcuni fattori limitanti la produzione (pericolo di gelate primaverili, di siccità, alte temperature, ecc.), ma va sottolineata l'assenza nello studio di conoscenze pedologiche e soprattutto la mancanza dell'analisi di interazione tra genotipo e
- Approccio pedologico nutrizionale: questo approccio si basa sulla conoscenza delle caratteristiche chimico-fisiche del suolo secondo l'esclusiva determinazione di alcuni parametri chimico-fisici fino ad un'indagine pedologica classica. Questo tipo di studio permette di stabilire l'importanza dei fattori condizionanti lo sviluppo delle radici (ristagni idrici, stress idrico, pH, struttura, ecc.) e la valutazione del livello di ospitabilità del terreno alla coltura della vite per determinare le condizioni favorevoli per la produzione di uve di qualità. Il tipo di sperimentazione descrive il territorio come la somma di ambienti elementari ognuno dei quali caratterizzato da una "sequenza geologica" e da una sequenza "pedologica". Nell'ipotesi di avere un'area con un uguale tipo di genesi del suolo, di rapporto tra roccia-suolo, di omogeneità altitudinale-espositiva, questa viene considerata appartenente ad una medesima "sequenza ecogeopedologica". Rispetto all'approccio preceden-

- te il metodo in esame aumenta il valore discriminatorio e la gerarchizzazione dei caratteri favorevoli alla qualità delle uve tramite l'utilizzo di vigneti-guida scelti nelle diverse sequenze ecogeopedologiche, la valutazione dei vini ottenuti attraverso schede di tipo descrittivo e un trattamento statistico multivariato dei risultati ottenuti. Come per l'approccio bioclimatico il primo risultato è stato la suddivisione del territorio in aree omogenee con produzione delle carte del suolo comprendenti le caratteristiche chimico-fisiche e la loro distribuzione spaziale. L'approccio pedologico è un criterio tuttora utilizzato nell'indagine di aree viticole relativamente estese che ha permesso a indagini più recenti di ampliare e affinare lo studio della relazione suolo-qualità del vino con la valutazione dell'interazione "genotipo x ambiente".
- Approccio sull'interazione "genotipo x ambiente": questo criterio, che trae le fondamenta dagli studi di genetica classica volti a valutare la stabilità dei caratteri vegetativi, produttivi e qualitativi del genotipo coltivato in ambienti differenti, consente di stimare il grado di adattamento del vitigno a un ambiente in funzione delle sue risposte enologiche. Esso ha lo scopo di valutare l'interazione tra ambiente e vitigno senza attribuire gradi di merito al vitigno, all'ambiente o al tipo di interazione. Il metodo non presuppone di conoscere l'ampiezza di tutti i parametri che concorrono a determinare un ecosistema viticolo per correlare la risposta del vitigno; ritenendo impossibile misurare su scala ridotta e in modo continuo gli stimoli ambientali sulla pianta, ne valuta l'importanza attraverso i risultati enologici conseguiti in alcuni vigneti di riferimento classificati in base alle delimitazioni pedo-climatiche.
- Approccio informatico: il criterio si basa sull'impiego di strumenti informatici come mezzi per l'interpretazione di banche dati riguardanti criteri ambientali (pendenze, esposizione, pedologia, ecc.), per l'identificazione di aree a diversa vocazionalità. Il puro utilizzo di tale metodo porta a non considerare gli aspetti qualitativi del prodotto ottenuto e le interazioni tra sistema vegetale e ambientale. Questo tipo di studio è prevalentemente utilizzato per analisi anche di ampia scala senza sopralluoghi.
- Approccio integrato multidisciplinare: a partire dagli anni '80 gli studi di vocazionalità vitivinicola delle aree vitate hanno raggiunto un carattere integrato e interdisciplinare. La definizione di vocazione ambientale alla coltura della vite è ottenuta tramite la collaborazione di diverse professionalità (climatologo, pedologo e agronomo) che, valutando informazioni climatiche, pedologiche, topografiche e colturali in rapporto al vitigno, analizzano i rapporti con l'attività produttiva e cercano di ottimizzare l'intera-

zione. La valutazione della vocazione di una zona a produrre vino è descritta dai risultati enologici che essa riesce a esprimere e non dalla mera caratterizzazione fisica dell'ambiente circostante che può risultare incompleta. Il lavoro viene articolato in tre fasi:

- Studio dei fattori del modello viticolo caratteristici di un territorio (varietà utilizzate, caratteristiche ambientali, agronomiche, scopo economico, ecc.).
- Valutazione del ruolo delle interazioni tra il vitigno e il sito e l'influenza dell'annata sull'espressione qualitativa dei vini.
- Analisi sensoriale dei prodotti di un determinato ambiente e redazione di carte vocazionali che descrivono i migliori rapporti adattativi tra vitigno e ambiente.

La stima del grado di adattabilità di un vigneto nei confronti dell'ambiente avviene attraverso lo studio della stabilità fenotipica dei caratteri fenologici e produttivi e degli indici qualitativi caratterizzanti il prodotto finale: uva e vino. Con questo tipo di approccio si tende a riconoscere i gradi di importanza e la significatività dell'unione dei parametri che rendono unico l'ambiente di coltivazione e che caratterizzano un prefissato modello di produzione viticola.

Una metodologia interdisciplinare consente inoltre di approfondire la conoscenza del paesaggio, definendo le risorse ambientali e permettendo in seguito di proporre strategie di valorizzazione del territorio sia dal punto di vista viticolo-agronomico che nel rispetto dell'ambiente circostante.

Questi studi permettono di identificare, all'interno del territorio indagato, comportamenti peculiari e caratteristici in base agli ambienti e alle varietà coltivate, prendendo spunto dall'elaborazione della sequenza eco-pedologica (Morlat e Asselin, 1992) in cui la componente paesaggistica, legata alla topografia e all'ambiente, che insieme determinano un mesoclima tipico, viene ricavata mediante l'approccio integrato allo studio del terroir tipico delle zonazioni moderne. Una regione viticola diviene quindi "un'associazione di ambienti elementari giustapposti", ciascuno dei quali è definito da componenti geologiche (litografia, stratigrafia, suolo), e pedologiche (catena di suoli derivanti), che insieme costituiscono una "sequenza geopedologica" o "pedoclima" a costituire il substrato sul quale cresce la vite. La sequenza ecogeopedologica così definita è la Unité terroir de Base (UTB) o Unità di Paesaggio (UdP).

Questa evoluzione delle metodiche non ha spostato l'obiettivo di queste indagini il cui scopo è "individuare, nell'ambito di un'area, unità di territorio, definite Unità Vocazionali (UV), nel cui ambito le prestazioni vegetative, produttive e qualitative di un dato vitigno si possano considerare sufficientemente omogenee, in condizio-

ni confrontabili di sistema colturale (portinnesti, forma di allevamento, sesto d'impianto, intensità di potatura, ecc.)" (Failla, Fiorini, 1998).

D'altra parte l'individuazione di queste Unità Vocazionali non ha l'intento di stilare una graduatoria qualitativa delle produzioni ottenute nelle diverse aree, ma di valutare le risposte adattative dei vitigni alle diverse condizioni pedoclimatiche che caratterizzano ciascuna zona di produzione. In altre parole il prodotto di un dato vitigno non può essere rigidamente definito, ma è la gamma delle sue espressioni determinate dall'influenza dell'ambiente. Questa gamma di prodotti può essere vista come la capacità di reazione di un vitigno all'ambiente. Si parla infatti di vitigni più o meno reattivi alle diverse condizioni pedoclimatiche e la stessa vocazionalità di una zona, nonché la scelta varietale in essa operata, sono strettamente legate a tale reattività (Scienza, Toninato, 2003). La conoscenza di queste risposte adattive è la base necessaria allo sviluppo e alla scelta di appropriate tecniche agronomiche ed enologiche atte alla valorizzazione delle produzioni facendo risaltare la tipicità dei diversi terroir (ottimizzazione dell'interazione vitigno-ambiente).

1.2 LA ZONAZIONE COME STRUMENTO MODERNO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Anche se da un punto di vista concettuale il rapporto che lega la qualità di un vino all'ambiente naturale è stato reso esplicito solo in tempi recenti attraverso le validazioni scientifiche delle zonazioni e quindi con il riconoscimento formale di una gerarchia qualitativa, non si può negare l'importanza anche in passato di rapporti tra l'ambiente sociale e quello naturale nei confronti della vocazione qualitativa dei vigneti.

Questo significa che in passato le scelte riguardo la collocazione dei vigneti erano effettuate non solo in base all'attitudine a produrre vini di particolare qualità, ma anche in base alle potenzialità di sfruttamento commerciale (vicinanza ai luoghi di consumo o a vie di comunicazione, facilità dei trasporti).

L'analisi odierna del territorio, o meglio del *terroir*, diventa uno sguardo sul passato e sulla tradizione e si tramuta naturalmente da uno strumento di comunicazione in un'importante leva di marketing e di promozione.

La zonazione viticola può essere considerata alla stregua di un'innovazione di processo e di prodotto all'interno della filiera vite-vino. Attraverso l'ottimizzazione dei rapporti tra vite e ambiente l'uva subisce infatti dei cambiamenti positivi anche profondi che impongono delle strategie di vinificazione e di interpretazione della mate-

ria prima adeguate al nuovo livello di qualità. Sul piano aziendale interno, l'uso dei risultati della zonazione non necessariamente deve sfociare nell'impiego di sottozone in etichetta o in una classifica di merito tra *terroir*, ma può fungere da stimolo per la scelta della migliore combinazione dei fattori viticoli e ambientali che orientano verso la qualità dell'uva.

Naturalmente la qualità intrinseca dei vini, soprattutto per il maggiore apporto della qualità innata, deve essere trasmessa ai consumatori attraverso una comunicazione trasparente delle valenze territoriali della zona dove il vino è stato prodotto e che sono state messe in evidenza dalla zonazione. Le acquisizioni della zonazione possono inoltre servire per intraprendere un processo di certificazione che finalmente parta non dall'imbottigliamento, come spesso capita, ma dal controllo della materia prima.

Per il raggiungimento dell'obiettivo ormai strategico per molte aziende italiane di produrre vini originali, non banali e lontani dalla standardizzazione del prodotto, è necessario incrementare quella quota della qualità del vino legata alle condizioni genetico-ambientali-colturali del vigneto che viene chiamata "qualità innata". Si impongono strategie produttive che si basano sul potenziamento della variabilità genetica e le vie per ottenere questo risultato sono diverse e coinvolgono la reintroduzione di vitigni autoctoni, la creazione di nuovi vitigni, la selezione clonale e le mescolanze clonali, un miglior utilizzo delle risorse energetiche del sito attraverso opportuni portinnesti, forme d'allevamento, tecniche di intervento sul suolo e infine il miglioramento delle condizioni complessive di interazione tra il vitigno e l'ambiente operate dallo studio di zonazione.

Questo strumento, nato essenzialmente come mezzo tecnico aziendale e territoriale, può prestarsi a diverse altre utilizzazioni e può soddisfare esigenze di altri soggetti che non siano solo i tecnici del settore o gli operatori agricoli economicamente capaci e sensibili a una innovazione vitivinicola. Spalleggiata da una buona divulgazione e dall'interesse della ricerca a non considerare concluso il progetto alla sola produzione del risultato, la zonazione può trovare utilità attraverso una mirata comunicazione anche all'interno della filiera produttiva tra gli operatori agricoli meno innovativi e tra tutti quei soggetti non inseriti strettamente nel processo produttivo. Tali soggetti, quali le Istituzioni pubbliche e i Consorzi di tutela, possono utilizzare parte dei risultati o dei loro sottoprodotti come input per riformulare le proprie strategie di intervento sul territorio sia a livello regionale che comunale, per ampliare la conoscenza delle proprie potenzialità ambientali e di conservazione dell'ambiente nonché come leva di promozione e stimolo per attività di marketing. Riassumendo, questo progetto interdisciplinare ha ricadute su diversi livelli di utenza:

• I risultati ottenuti sono continuo motivo di stimolo

- per le *strutture di ricerca* stesse che vedono nuovi punti di partenza per ricerche e approfondimenti.
- Enti o Centri di assistenza tecnica. Questi soggetti ricevono le informazioni da divulgare come linee guida con il vantaggio di rafforzare il loro ruolo tra il settore produttivo e la ricerca e di organizzare strutture volte all'insegnamento delle nuove informazioni a soggetti che difficilmente potrebbero attingere vantaggi diretti.
- Liberi professionisti. Un'ampia serie di interventi mediati dalla conoscenza del territorio offerta dalla zonazione permette ai professionisti, che trovano nel settore viticolo il campo dove applicare la propria professionalità, di ricevere importanti conoscenze e fondamentali mezzi diagnostici per operare delle scelte tecniche ottimali.
- Viticoltori. Sono i soggetti privilegiati dello studio della zonazione dalla quale ricevono una serie di informazioni di ordine agronomico, spesso elaborate con rappresentazione di facile intuizione (carte tematiche e manuali d'uso), sotto forma di consigli per il supporto alle decisioni di ordinaria routine e gestione straordinaria.
- Enologo. In cantina potrà rivalutare il ruolo centrale del vigneto nella qualità del prodotto enologico e passare dal ruolo di wine-maker a quello di interprete della tipicità prodotta in un terroir, senza il rischio di banalizzare la produzione.
- Ambiente. La suddivisone del territorio in aree più o meno vocate e lo studio delle caratteristiche ambientali porta all'identificazione di aree marginali molto sensibili a prestarsi all'uso agricolo. La difesa del territorio attraverso l'adozione di corrette pratiche agricole e la giusta destinazione d'uso delle zone marginali permette la difesa e la salvaguardia del livello qualitativo del prodotto uva e la tutela ambientale.
- Cantine sociali. La formulazione di schede che consiglino un tipo di condizione agronomica in base alle caratteristiche del territorio permette alle cantine che operano su ampie superfici con la presenza di soci conferitori di utilizzare tali elaborati per operare un servizio di assistenza e consiglio ai soci. Questa innovazione di processo, oltre a fidelizzare e rafforzare il rapporto tra cantina e socio, permette di programmare un calendario di conferimento collegato alle singole superfici in base alla localizzazione e alla ripartizione varietale, potendo così anche stimare preventivamente i quantitativi afferenti alla cantina. La conoscenza dettagliata del territorio vitato consente anche di tenere aggiornato il proprio catasto viticolo e di individuare delle specificità produttive evidenziando alcune combinazioni vitigno-sito di coltivazione. Questo permette alla cantina di individuare produzioni di nicchia e di intraprendere delle strate-

gie aziendali e commerciali per valorizzare adeguatamente le produzioni. La conoscenza del territorio, delle aree omogenee e delle loro caratteristiche può essere utilizzata dalla cantina anche come elemento per impostare politiche di mercato e per rendere più incisiva la comunicazione con il cliente sottolineando il legame intimo con l'area di produzione.

Amministrazione pubblica. I vari soggetti pubblici operanti sul territorio ricevono dallo studio una serie di fattori conoscitivi necessari e utili ai fini di una programmazione territoriale (ridefinizione ed elaborazione di nuovi Piani Regolatori Generali). In tal modo si tutelano e valorizzano i territori agricoli difendendoli da destinazioni d'uso diverse e riducendo al minimo le perdite qualora non vi fossero soluzioni alternative. La conoscenza approfondita del territorio è il mezzo teorico che consente anche agli enti consortili di produttori e agli enti pubblici di promuovere l'istituzione e la difesa di denominazioni d'origine o sottodenominazioni basando la loro definizione su dati tecnici scientifici, in grado di assicurare un elevato grado di attuazione e riscontro nella filiera produttiva e commerciale.

In conclusione, visti gli sforzi volti a determinare i parametri ambientali che meglio concorrono alla qualità globale di un vino, appare lecito domandarsi se vi sia una definizione certa e oggettiva della qualità stessa. In generale si può concordare con Scienza (1992) quando afferma che "senza entrare nel merito della definizione della qualità di un vino, poco probabile sul piano della condivisione dei termini, appare almeno storicamente possibile dimostrare che tra le caratteristiche organolettiche di un vino e il suo prezzo si instaura un rapporto di causa ed effetto così universale da assurgere a legge economica". Proprio per questo la zonazione, che permette di capire e interpretare i fattori ambientali che determinano le caratteristiche organolettiche di un vino, può essere uno strumento formidabile per la crescita, anche economica, di un territorio.



1.3 LA DOCTERRADEIFORTI

Inquadramento storico

"Terradeiforti" è il nome dato dal Consorzio Tutela Vini a quella porzione della Valle dell'Adige a cavallo fra Trentino-Alto Adige e Veneto compresa fra i Comuni di Avio (TN), Dolcè, Brentino Belluno e Rivoli Veronese (VR). La Valle dell'Adige, formatasi nel Quaternario per l'azione erosiva dei ghiacciai, è attraversata in tutta la sua lunghezza dal secondo fiume d'Italia che qui scorre ancora sinuoso e libero da argini, selvaggio come natura lo ha voluto. Sui lati, oltre le pergole di ordinati vigneti, s'innalzano due sistemi montuosi: a destra il Monte Baldo che separa la Terradeiforti dal Lago di Garda, a sinistra l'Altopiano della Lessinia che a mezzogiorno si stempera nella pianura Padana.

Già in epoca romana, la valle costituiva il collegamento più importante fra Mediterraneo e Mitteleuropa attraverso le Alpi, poi, sempre confine fra Regni e Imperi, fra Stati, Regioni e Province.

Oggi, in un'economia globalizzata, Terradeiforti si propone come "cerniera" fra culture diverse in una prospettiva di sviluppo rispettosa di un territorio ancora sostanzialmente intatto. Un filo conduttore ben presente nel mondo del vino – se fin dal I sec. d.C., Plinio il vecchio nella sua "Naturalis historia", parlando di viti selvatiche e coltivate a nord di Verona, scriveva: "Labrusca hoc est vite silvestris, quod vocatur oenanthium", ovvero una vite selvatica chiamata Enantio. La stessa oggi rivalorizzata dai produttori della Terradeiforti sotto la regia del Consorzio di tutela.

Nella valle, naturale e agevole asse di transito sul percorso nord-sud e viceversa, si mossero oltre che merci e mercanti, pellegrini e viandanti in viaggio per arrivare a Roma, il centro della cristianità, almeno una volta nella vita, anche popoli ed eserciti. Il pensiero corre immediatamente ai Cimbri che si diressero verso la fertile pianura Padana ai tempi del romano Caio Mario, o ai cavalieri Franchi del duca Evino ricordati nella storia dei Longobardi da Paolo Diacono, o ancora alle truppe tedesche degli Ottoni, o a Federico Barbarossa.

Lo spazio geografico, antropico e giurisdizionale nel tratto di valle considerato, fu delimitato dalla Rocca di Rivoli Veronese a sud e dal Castello di Avio, posto alle spalle dell'omonimo paese, a nord.

È del periodo di edificazione di quelle roccaforti, vale a dire i primissimi secoli coincidenti con la ripresa economica, agricola, sociale e religiosa dopo l'anno mille, la più antica documentazione che certifica e attesta la presenza di coltivazioni viticole nel tratto di valle che va appunto dal castello di Avio alla Rocca di Rivoli Veronese.

"Vigne sclave et vigne maiores", recitano pergamene di natura privata relative a compere, permute, testamenti, donazioni, e atti di valenza pubblica redatti a iniziare dal secolo XIII da mani notarili su rogiti di singoli villici e d'intere Comunità. Dunque nel cuore del Medioevo la vite era sicuramente presente sulle piane di fondo forgiate dalle piene del fiume e sui conoidi di deiezione che i progni, i torrenti che dai fianchi del Monte Baldo e dei Monti Lessini si uniscono all'Adige, avevano abbozzato e consolidato in incalcolabili devastanti straripamenti e in altrettanti travasi impetuosi.

"Vinum album et vinum rubrum" contenuti in veieticula trasportati su plaustra trainati da buoi o caricati su zattere affidate alla corrente dell'Adige, raggiungevano i mercati della pianura. Da quel tempo la coltivazione della vite rappresentò per la terra di valle un'attività di fondamentale importanza che continua ininterrottamente fino ai nostri giorni.

La famiglia dei Castelbarco potente, spregiudicata, generosa e crudele, dal Castello di Avio seppe dirigere le sorti del territorio fino alla presa di possesso da parte della Repubblica di Venezia, avvenuta agli inizi del secolo XV. La Serenissima, che aveva creato le sue fortune grazie ai commerci via acqua, non poteva che incrementare ulteriormente la navigazione fluviale sull'Adige, attestata già da alcune poste degli Statuti della città di Verona compilati nella seconda metà del secolo XIII. Così in tempi in cui la rete stradale era alguanto carente tanto a livello locale quanto a livello nazionale, il fiume fu costretto a sobbarcarsi per intero o quasi il peso delle commesse commerciali attraverso i trasporti condotti sulle zattere e sui burchi che trasferivano mercanzie provenienti dal centro Europa verso il mare Adriatico e prodotti dell'area mediterranea in direzione opposta.

Ponendo fine dopo oltre mille anni di storia alla Repubblica di Venezia con il trattato di Campoformio e consegnando la Serenissima all'Austria, Napoleone Bonaparte, agli inizi del secolo XIX, pose le premesse per far

riemergere negli italiani il loro spirito nazionale cloroformizzato da tanti secoli di dominazioni straniere.

Il caso volle che una delle battaglie più pregne di conseguenze future, tra le tante combattute e vinte dal generale francese, si sia svolta proprio a Rivoli Veronese il 14 gennaio del 1797. Con quel successo, Napoleone allontanò d'un colpo tutti i rimasugli della società d'antico regime e pose le basi per il riscatto italico avvenuto grazie al periodo storico denominato Risorgimento. Proprio durante il Risorgimento perdettero la loro valenza di fortificazioni i più antichi manieri della Valdadige quali la Chiusa e la Corsara; il medesimo Castello di Avio subì un impietoso ridimensionamento in relazione alla sua funzione militare. D'altro canto, mutate a livello locale le condizioni politico-militari del territorio simmetricamente alle nuove strategie di guerra (ma queste in senso generale) imposte dall'uso di macchine belliche sempre più moderne, altre strutture adatte alla difesa e all'offesa, con caratteristiche diverse da quelle dei medievali castelli ma pur sempre a quelli corrispondenti, sorsero su progettazione austriaca e si consolidarono per mano italiana tra il 1849 e il 1900. Sono le costruzioni ancora oggi più visibili e più significative di un territorio che solamente dal 1918 non è più terra di confine nazionale ma micro-regione interna di uno Stato sovrano.

Dai castelli ai forti

Il territorio compreso tra l'anfiteatro morenico di Rivoli Veronese e gli ultimi venti chilometri della Valdadige in lato sud, fin dall'antichità ambito di ruolo strategico perché interessato dalla via di transito tra il nord Europa e la Padania, fu consistentemente fortificato e difeso da castelli e da forti. Partendo dai tempi più lontani e procedendo in ordine cronologico, le prime forme di difesa militare di cui restano tracce certe o di tipo archeologico o di tipo documentario o di entrambi, furono costruite sul monte Rocca di Rivoli (Rocca), sulle pendici del monte Pastello a Dolcè (el Casteleto), in località Magnon del Comune di Brentino-Belluno (Castel Presina), sul Montarion di Ossenigo (Castello) e nel territorio di Avio (Castello).

Le opere murarie consistevano in castelli, alcuni imponenti altri meno, e in torri di guardia; tutti edifici comunque posti sia a difesa di interessi territoriali ben precisi sia in funzione di controllo delle vie di comunicazione, nel passato il fiume Adige in prima posizione.

Vediamoli sinteticamente uno per uno. Il fortilizio più importante, quello di Avio, costruito, molto probabilmente su un preesistente presidio romano tra i secoli XI e XIII, fu la principale dimora dei Castelbarco, la famiglia che ideò il progetto di controllo della valle e delle vie di comunicazione che la attraversavano. La realizzazione del modello ebbe come conseguenza la creazione di un fitto tratteggio di torri e fortezze che punteggiavano le alture lungo l'Adige. Molte di quelle costruzioni non resistette-

ro ai colpi dell'artiglieria e all'incuria degli uomini, altre riuscirono ad affrontare le vicissitudini belliche dei secoli successivi e a giungere più o meno intatte fino a noi.

Un caratteristico luogo fortificato era il "Casteleto" del paese di Dolcè, capoluogo comunale sulla sponda sinistra del fiume. Purtroppo la documentazione archivistica non offre molto materiale d'indagine. In compenso scavi archeologici condotti alcuni anni or sono presso le mura diroccate che ancor oggi emergono tra la vegetazione, hanno evidenziato come la costruzione, posta a 400 metri s.l.m. sopra l'abitato del paese, sia stata edificata agli inizi del secolo XI come luogo di rifugio per la popolazione locale in caso di pericolo e come custodia e deposito di granaglie nei momenti di difficoltà.

Non rimangono tracce murarie del castello d'Ossenigo, per altro ricordato nel materiale d'archivio perché tra il 1209 e il 1210 fu spettatore di alcune vicende politiche riguardanti il conflitto tra papato e impero che coinvolsero il Marchese Azzo VI d'Este, la famiglia veronese dei Conti di San Bonifacio e l'imperatore Ottone IV.

Un caso del tutto particolare è quello della Presina. Gli storici locali lo hanno definito castello, non sapendo come altrimenti inquadrare una cavità naturale ampia, nella quale mano umana ha creato una serie di nicchie regolari utilizzate per sostenere un'imponente struttura lignea disposta a piani successivi. Recenti ricerche hanno ipotizzato però che non di un vero e proprio castello si sia trattato, ma piuttosto di un eremo frequentato tra i secoli XII e XIV.

La Rocca di Rivoli ha lasciato imponenti resti e tracce d'archivio consistenti e importanti. Elemento nodale di controllo militare della via dell'Adige, la fortificazione fu assediata e distrutta da Federico Barbarossa nella seconda metà del secolo XII.

Tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'età moderna svolsero un basilare ruolo di sorveglianza e di dogana fluviale i due castelli della Chiusa e della Corvara o Crovara. Posti a pochi chilometri di distanza l'uno dall'altro sulle sponde contrapposte del fiume atesino, i due fortilizi agirono di concerto nel controllo delle imbarcazioni che scendevano o risalivano la corrente dell'Adige. Dotate di guarnigione fissa, le fortezze, soprattutto in epoca veneziana, ebbero grande importanza, confermata dai numerosi e assidui lavori di manutenzione ai quali contribuì con i suoi progetti e le sue proposte l'architetto veronese più rappresentativo del secolo XVI, Michele Sammicheli. Di entrambi restano consistenti tracce murarie.

Conclusasi l'esperienza della dominazione veneta, la terra di fondovalle fu configurata in modo diverso per quel che riguarda la dislocazione di baluardi e di forti. L'Austriaco Imperiale Regio Ufficio delle Fortificazioni di Verona, dopo la sabauda campagna militare del 1848, su suggerimento tratto dalle riflessioni del maresciallo Radetzki, diede corso alla progettazione e all'esecuzio-



ne delle costruzioni, ben quattro, che dominano e arginano l'imbocco sud della Valle dell'Adige, valle che, come già sostenuto, ha sempre costituito la più naturale, tradizionale e comoda via di penetrazione e di transito per i popoli nordici e per i loro eserciti. È probabile che i quattro fortilizi siano stati progettati dall'Imperiale Regio Maggiore del Genio Felia von Swiatkiewich, il quale ne diresse sicuramente i lavori. La loro poligonale di base poco si discosta dalla tipologia classica dei forti costruiti in quel periodo, in muro e terra con i rampari per le artiglierie in barbetta. Il più interessante della serie, e anche quello più visibile e identificabile vuoi per la sua tipologia che richiama da vicino quella dei manieri medievali, vuoi per la sua ubicazione, è quello che si propone nelle immediate vicinanze del paese di Rivoli Veronese, il cui nome originario era forte Wohlghemuth. Di rimpetto a tale costruzione, sulla riva contraria dell'Adige, furono innalzati gli altri tre manufatti di simile tenore, forte Hlawaty su un'altura sopra il borgo di Ceraino, forte Mollynari presso l'abitato di Monte e la Tagliata all'interno della Chiusa veneta edificata al posto del castello della Chiusa innalzato in epoca scaligero-veneziana. Dopo il 1866, le edificazioni passarono in mano italiana e furono inserite, non senza un opportuno lavoro d'adattamento e ammodernamento, nel sistema difensivo denominato Linea delle Alpi.

Parallelamente alle opere di riorganizzazione sui quattro capisaldi ex-austriaci, tra il 1870 e la fine del secolo scorso, il Regio Genio Militare Italiano progettò e fece erigere altri immobili, vere e proprie cittadelle fortificate, nella parte conclusiva della vallata.

Sulla destra Adige sorsero forte San Marco assieme alla Tagliata di Canale nelle adiacenze dell'omonimo abitato, e forte Cimo Grande a cavallo del confine comunale tra Caprino Veronese e Brentino-Belluno; sulla sinistra Adige fu costruito forte Masua sopra la borgata di Dolcè.

Qualità, territorio e vitigni autoctoni

Nel nuovo scenario emergente, il cibo ormai trascende la gola e il palato. La riscoperta delle radici, l'interesse per la zona di provenienza, la sensibilità per gli aspetti antropologici, il desiderio di conoscere la storia, la dimensione estetico-sensoriale si sommano alla gratificazione orale nell'apprezzamento del vino e di tutti i prodotti tipici.

Il futuro del turismo anche in Terradeiforti è di perseguire la "salvaguardia delle specificità", di cui il vino è uno degli elementi cardine; il turista, infatti, attraverso un'offerta enogastronomia territoriale può compiere un passo decisivo fuori della sua appartenenza, stabilendo relazioni e avviando comparazioni culturali all'interno delle comunità con cui entra in contatto.

Il cambiamento dei gusti e delle abitudini del consumatore e la conseguente evoluzione dei mercati hanno inoltre imposto notevoli modifiche tanto ai sistemi di coltivazione in vigna, quanto di vinificazione in cantina: sia che si completi il ciclo vite-vino con l'imbottigliamento, sia che si commercializzi parte della produzione allo stato sfuso, l'imperativo categorico della qualità resta, infatti, la preoccupazione prima dell'operatore.

In questa prospettiva, al centro della nuova politica vitienologica e di sviluppo del territorio intrapresa dal Consorzio di Tutela Vini Terradeiforti vi sono due vitigni autoctoni di particolare interesse: l'Enantio e la Casetta. Essi rappresentano la diversità che consente di caratterizzare il territorio, di comunicare un qualcosa di nuovo e di importante, di unico, che nessuno può copiare. Un "medium", in grado di comunicare non solo cultura materiale, tradizione, emozione, sapori, profumi, ma anche di generare valore nel territorio, innescando addirittura inattesi germi di imprenditorialità.



L'Enantio, vitigno autoctono a bacca nera, riscoperto e fatto proprio ambasciatore dal Consorzio, si coltiva da Ceraino (frazione di Dolcè) ad Avio, dal Forte austriaco di Rivoli a sud al Castello di Avio a nord, in una microarea della Valdadige, la parte più a sud della Vallagarina, dove operano circa 850 viticoltori.

Questo vitigno negli ultimi anni è il protagonista, insieme ai tecnici del Consorzio e alle Cantine aderenti, di una sfida nella sfida: da un lato cancellare l'assioma "Enantio=vino da taglio", usato spesso in passato in altre aree vinicole come migliorativo di altri vini – anche blasonati – grazie alla sua importante struttura e al suo corredo polifenolico, dall'altro valorizzare la sua vera natura di autoctono, irruente, quasi selvaggio, di grande personalità, allontanandolo definitivamente dall'accostamento ai Lambruschi emiliani. Da qui è nata l'esigenza di studiare una nuova carta d'identità per quello che fino a ieri è stato chiamato "Lambrusco a Foglia Frastagliata".

Il vitigno Casetta è presente da tempi immemorabili nella parte meridionale della Vallagarina e precisamente nei comuni catastali di Chizzola, Serravalle, Santa Margherita e Marani, le principali frazioni del comune di Ala. Si ritiene che il nome Casetta derivi dall'antico soprannome di una famiglia di Marani, per questo è chiamato anche con il sinonimo di Maranela. Inoltre alcune leggende riguardanti le valli e i paesi limitrofi all'abitato di Ala raccontano di un vitigno autoctono dalla foglia rotonda (Marani, Val Cipriana e Val San Valentino).

Nei tabulati provinciali trentini la Casetta veniva a volte inserita nella famiglia dei Lambruschi a volte in quella dei Misti Rossi, solo nelle liste varietali dei vivai Bernardi, risalenti al 1943- 1944, è fatta una distinzione tra Lambrusco a Foglia Frastagliata e Lambrusco a Foglia Tonda, ora Casetta.

Secondo le recenti indagini dell'Unità Operativa (U.O.) viticola dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige le caratteristiche morfologiche del grappolo della Casetta potrebbero far pensare a una correlazione con varietà bordolesi, ma non c'è dubbio che il vitigno Casetta è una varietà a sé stante senza alcuna parentela, come è stato dimostrato con l'analisi dell'isoenzima eseguita per poter reintrodurre questa varietà nella lista dei vitigni ammessi alla coltivazione in Trentino e nella parte della Valdadige presente in provincia di Verona. Dal 2006 con l'inserimento del Casetta nel disciplinare Terradeiforti DOC, la possibilità di proporlo come vino a denominazione, porta nuova spinta per la sua definitiva affermazione.

Le tappe della Denominazione

2001: Riconoscimento sottozona "Terradeiforti" rispetto alla Valdadige DOC

2006: Riconoscimento "Terradeiforti-Valdadige" DOC