2. DALLE ALBERATE ALLA VITICOLTURA DI PRECISIONE

La pianura orientale veneta, composta dal territorio pianeggiante posto sulla sinistra del fiume Sile ed esteso nella parte sud-orientale della regione fino ai confini col Friuli, comprende due denominazioni molto estese, "Lison-Pramaggiore" e "Piave", entrambe incentrate soprattutto su vini varietali ottenuti sia da varietà di uva internazionali che autoctone.
In questa area la viticoltura ha origini antichissime, le viti erano coltivate anche nelle paludi alle spalle dell'attuale Venezia, come ci tramanda Strabone che parla del vino Helos e della viticoltura di palude dove le viti crescono rapidamente, danno abbondanti frutti, ma hanno una vita molto breve, quattro o cinque anni.
La vera origine della viticoltura di quest'area si può però far risalire ai soldati romani che nel 181 a.C. transitarono su queste terre alla conquista e fondazione di Aquileia. L'antichità delle coltivazioni viticole è poi confermata da Publio Virgilio Marone (70-19 a.C.) il quale testimonia l'abitudine degli abitanti di queste campagne di allevare davanti alle loro misere abitazioni delle pergole con viti.
Più preciso è però Erodiano, uno scrittore greco del III secolo d.C. il quale così cita a proposito del Veneto orientale: «La regione era assai ricca di vigneti, per cui riforniva di vino con grande abbondanza i popoli che non coltivavano la vite». Nel descrivere poi il paesaggio, continuava: «II paese sembra inghirlandato da filari paralleli di alberi e dai tralci delle viti che si intrecciano fra loro da ogni parte, formando archi simili a quelli che si erigono per le feste. Gli alberi sono disposti ad uguale distanza, e le loro viti sono accoppiate, formando un quadro festoso, tanto che quelle terre sembrano adorne di corone frondeggianti». La meraviglia di Erodiano nasceva dal confronto ch'egli faceva con il paesaggio viticolo greco o dell'oriente mediterraneo, e testimonia nel contempo lo sviluppo che s'era affermato in queste terre nella coltivazione della vite. Quali fossero però i vitigni di questi curatissimi vigneti non ci è ancora dato di sapere. Quanto riportato da Erodiano ricalca con grande similitudine la descrizione delle campagne venete fatta 13/15 secoli più tardi dai numerosi protagonisti dei Grand Tour europei (Goethe, Montesquieu, ecc.).
La caduta dell'impero romano e il conseguente spopolamento delle campagne, ricacciò nell'oblio la coltivazione della vite, tanto che la Repubblica Veneziana che intanto si popolava e sviluppava, si riforniva di vino in luoghi spesso lontani.
Bisognerà aspettare sino al X secolo, per assistere all'interesse da parte dei Veneziani per la terraferma, ovvero sino a quando si iniziano a bonificare le aree paludose e metterle a coltura: in questa fase l'opera dei Benedettini è evidente e documentata con la basilica di S. Maria in Silvis (attuale Sesto al Reghena). Al primo e al secondo monachesimo medioevale va infatti ascritto il merito di una più robusta presenza religiosa nel territorio, ma anche quello di aver redento, grazie ad una capillare diffusione, le terre che prima erano dominio dei boschi e delle paludi. La conquista all'agricoltura di vasti territori favorì il formarsi di tutta una serie di comunità che, proprio per merito della presenza dei monasteri, aveva in queste zone sufficienza di cibo. Grazie ai monaci, affiancati a volte anche da signorotti e vescovadi, dopo il Mille si ebbe una nuova esaltante stagione viticola al cui sviluppo cominciò a contribuire anche il sempre maggior interesse di Venezia per la terraferma.
Così nel medioevo, nelle terre trevigiane i vigneti cominciano ad essere presenti in maggiore quantità; meno nel retroterra veneziano, perché la città (sebbene nelle isole della laguna esistessero vigneti, come addirittura nell'attuale Piazza S. Marco) si serviva già di vini istriani, trevigiani e orientali come le Romanie e le Malvasie. Questo vino era tanto apprezzato che per antonomasia Malvasia era il nome che si dava ai locali di vendita del vino e, con un brindisi di Malvasia, si introducevano nella vita sociale e politica i giovani

patrizi. Venezia era inoltre centro di notevoli commerci vinicoli in tutto il Mediterraneo.
Dovendo rifornire la città, la Serenissima, nel 1400-1500, prestò sempre maggior attenzione alle produzioni agricole e vitivinicole, curando soprattutto la produzione viticola che prese una connotazione "aristocratica" permettendo ai contadini di acquisire nuove informazioni e nuove tecniche a tutto beneficio della produttività dei vigneti, della qualità del vino e della sua longevità. I nuovi proprietari continuano così a svolgere quella funzione che era stata dei monaci medioevali, ma con un tocco di maggior raffinatezza e di inventiva tecnica. Ogni spazio disponibile viene messo a coltura tanto che Antonio Bacci, medico di Papa Sisto V e professore di botanica, così scriveva: "Quella parte della pianura che è bagnata dalla Livenza e si estende per 35 miglia verso Venezia, è disseminata di belle viti e di vigneti, che abbondano di vini".
Nel 1600-1700 la viticoltura continuò a svilupparsi anche se in modo disordinato, soprattutto in pianura dove la coltura della vite, del frumento e del mais caratterizzò per lungo tempo l'agricoltura di questa parte del Veneto bisognosa di alimentare una popolazione rurale sempre più in aumento.
Finalmente nel 1679 le varietà che nei secoli si erano selezionate trovano un preciso riscontro grazie a Giacomo Agostinetti e alla sua opera "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa", dove ai vitigni viene data una precisa connotazione. Forse per il solo Raboso Piave vi sono dei riferimenti antecedenti in quanto il Ruzzante lo cita già nel 1521 nella sua "Prima Orazione".
Tutto questo coincide con il lento declino della Repubblica e con una attenzione al vino veneto sempre più labile che si protrae anche nella prima metà dell'800 fino a quando lentamente nei territori attraversati dal Piave e nelle colline di Conegliano si riinizia a parlare di vino grazie al sorgere delle Accademie di Agricoltura. Nelle province di Terraferma della Repubblica di Venezia infatti, a partire dal secondo Settecento si formarono delle accademie agrarie, create *ex novo* o rifondate da nuclei preesistenti, con il compito di risolvere la crisi agraria in cui versava il vecchio Stato veneto. Una nasce a Conegliano nel 1769 (l'Accademia Agraria degli Aspiranti a sostituire l'Accademia delle belle Lettere e della Musica), con lo scopo di raccogliere informazioni e proposte nel settore della vite e della fabbricazione dei vini e di darne la massima diffusione. È un primo segnale di un lento risveglio che interesserà innanzitutto i vini di collina e i vini del Piave, tanto che alla fine del secolo XVIII si hanno già notizie diffuse sull'utilità delle Accademie e sulla proficuità della coltivazione della vite nelle zone sopraddette.
Sui sistemi di allevamento non vi è molto di nuovo rispetto ai secoli precedenti in quanto le viti erano ancora maritate all'acero (detto anche oppio), all'olmo, al frassino e più tardi al gelso, in numero da una a tre alla distanza di 20-30 cm dall'albero. Per i primi 4-6 anni la pianta era fatta crescere liberamente per poi obbligarla ad una potatura ordinaria che vedeva due o tre lunghi tralci, attorcigliati tra loro e legati con quelle della vite laterale più vicina a formare dei "festoni". Questo sistema di allevamento detto "piantata o alberata" per secoli ha caratterizzato il paesaggio veneziano e trevigiano (ma più estesamente di tutto il centro nord Italia). Le file di piante vive cui le viti erano maritate segnavano i confini delle proprietà e dei campi, con linee regolari e geometriche che conferivano ordine e armonia al paesaggio. Le viti erano quindi obbligatoriamente coltivate in coltura promiscua con i cereali, in quanto i contratti d'affitto o di mezzadria prevedevano sempre il conferimento di una quota di uva o di vino assieme ad una certa quantità di frumento. Accanto al mais, indispensabile per il sostentamento della famiglia, al frumento necessario al canone d'affitto o di mezzadria, la vite consentiva, dopo i dovuti conferimenti al proprietario, un minimo introito in denaro e una qualche fonte di energia calorica a sostegno delle fatiche dei campi.
Sistema quindi arcaico e poco soddisfacente di coltivare la vite, ma estremamente diffuso e per molti versi obbligato che tiene lontana una specializzazione colturale che comincia ad essere invocata dai più avveduti. Un sistema di coltivazione a cui si aggiunge l'uso di un gran numero di vitigni che impediva ai viticoltori, seppur guidati dai migliori intenti, di produrre vini da confrontare con quelli di diversa provenienza. Questo sistema di coltivare la vite infatti deve sottostare sempre più alle critiche di chi rileva la scarsa qualità, le rese spesso minime, l'eccessiva competizione tra colture, la mancanza di valore tecnico della coltura. L'alberata perde quindi via via di significato pri-

ma nelle terre irrigue e poi in quelle asciutte, tanto che alla vigilia della prima guerra mondiale il ciclo di diffusione ed estensione della piantata è ormai praticamente concluso. Ad accelerare la riconversione del vigneto contribuì non poco il problema delle malattie con l'arrivo dell'oidio nel 1850 e poco dopo della peronospora e della fillossera.
Occorrerà arrivare agli inizi del nostro secolo per trovare qualche primo interessante risultato nella produzione vinicola: il vero rinnovamento consistette nell'abbandono di tantissimi vecchi vitigni non più idonei qualitativamente e nell'importazione di vitigni stranieri quali il Cabernet franc, il Cabernet sauvignon, il Malbec, i Pinots, il Merlot, il Sauvignon ed altri ancora. Inoltre sul finire dell'800 a Tezze di Piave (TV), i fratelli Bellussi mettono a punto la Bellussera, forma mirabile nella sua impostazione e nella sua attinenza ai tempi. La bellussera permetteva infatti di soddisfare molteplici esigenze della numerosa famiglia contadina, ma soprattutto era l'ideale per la coltivazione del vitigno Raboso Piave, vero emblema delle terre del Piave. Infatti se nel veneziano si conferma che in quegli anni andava assumendo sempre maggior importanza e prestigio il vino bianco denominato Tocai friulano, che eccelleva sulle altre produzioni della zona per le sue spiccate caratteristiche organolettiche, nella pianura più a nord è il Raboso Piave il vero protagonista della storia enologica. Praticamente ovunque nei terreni dell'alta pianura, sui suoli ghiaiosi che ne contengono la sua naturale vigoria, il Raboso è presente in tutte le famiglie coltivatrici, con i suoi grappoli pendenti nelle bellussere ad arricchire la campagna sino a novembre.
La bellussera rimane probabilmente uno dei pochi esempi antesignani, per quei tempi, di una viticoltura sostenibile: per l'ambiente, per l'economia familiare, per il tessuto sociale di allora. Essa infatti riusciva a soddisfare sia le esigenze colturali del vitigno Raboso Piave (maggior sanità dell'uva data l'altezza di impianto); ambientali date dall'uso come fertilizzante del solo letame ottenuto dall'allevamento del bestiame ali-

Bellussera.

mentato con il foraggio prodotto tra le "campate" della bellussera; familiari viste le alte produzioni e la possibilità di allevare il baco da seta con le foglie dei gelsi tutori; sociale per il grande impiego di manodopera disponibile numerosa nelle famiglie.
Tra i due conflitti mondiali il vigneto della pianura trevigiana e veneziana inizia ad uscire definitivamente da un sistema di coltivazione promiscua per farsi sempre più specializzato (vedi l'uso diffuso della bellussera nel trevigiano e del filare nel veneziano), abbandonando la coltivazione ad alberata e orientandosi verso sistemi di allevamento più consoni ad una coltura da reddito basata su maggiori conoscenze e aspettative remunerative. L'esaurimento della vite maritata al tutore vivo, avvenuta definitivamente nel secondo dopoguerra, ha cancellato inesorabilmente i connotati che l'alberata aveva assegnato al paesaggio veneto e del centro nord Italia a partire in modo evidente dal 1400.
La viticoltura che lentamente nasce dal secondo dopoguerra agli anni '80 è basata sul filare, ma su sesti ancora ampi tra i filari e tra le viti, l'impalcatura è alta, le forme di allevamento sono espanse, compaiono i sostegni in cemento vibrato. Il vigneto ha una ritardata entrata in produzione, si impongono sovraccarichi produttivi per ceppo, sostenuti da alte dosi di fertilizzanti chimici. Ovviamente la qualità è su medi livelli, ma i consumi sono ancora superiori ai 100 litri pro capite per anno e l'imperativo è produrre. L'orgoglio del viticoltore sta proprio nel lussureggiamento della vegetazione e nell'abbondante carico produttivo. La potatura è inevitabilmente a tralcio lungo, retaggio dell'alberata, le forme più utilizzate sono il Sylvoz (con la sua variante Casarsa) e la bellussera. Sono gli anni in cui la manodopera dedita all'agricoltura è intorno al 17%, e proprio verso gli anni '70 compaiono i primi atomizzatori, ottimo ausilio alla lotta contro le principali malattie della vite che godono ancora di un clima più piovoso e umido dell'attuale. Compaiono i primi principi attivi di sintesi che sostituiscono il rame e lo zolfo e certamente dosi e tempi di carenza non sono tra le attenzioni prioritarie del viticoltore che usa stretti piani di difesa per garantirsi il raccolto. Si iniziano ad impiegare i disseccanti chimici nuovo strumento efficace e a basso costo. Questa impostazione rimane inalterata fino a metà/fine degli anni '80, anni in cui i consumi calano ulteriormente, imponendo sempre più attenzione alla qualità. L'occupazione agricola è su valori dell'11%, mentre le informazioni scientifiche si fanno più precise e accessibili. L'industria meccanica presta sempre più interesse al vigneto e sta nascendo un nuovo incontro tra impostazione del vigneto e sua meccanizzazione. Sotto la spinta quindi di un necessario rinnovamento degli impianti, cominciò a farsi sentire la necessità di affrontare in modo diverso la pratica viticola con l'adozione di impianti più fitti e meno vigorosi, rese più contenute e miglioramento della qualità, uso di selezioni clonali e di portinnesti più adatti al suolo, alla tipologia di impianto e all'obiettivo enologico. Bisognava ridurre la manodopera perché quella dedita all'agricoltura nel frattempo era scesa al 7,5%; sono gli anni in cui nasce il concetto di terroir e del suo valore. Il vigneto assume una nuova connotazione, si semplifica nella struttura e nella gestione, diventa meccanizzabile in quasi tutte le operazioni. Le macchine sono sempre più frequenti e sempre più incontrano le necessità del viticoltore che nel frattempo sta adottando soluzioni e accorgimenti in vigneto che facilitano la loro funzionalità. Vendemmiatrici, cimatrici, legatrici, spollonatrici, macchine per la gestione del suolo e delle malerbe, atomizzatori, entrano nel vigneto e agevolano la sua gestione. Inizialmente solo per i pionieri, ma poi seguiti da un numero sempre più alto di viticoltori, fa ingresso nei vigneti la forma a Guyot, tipico allevamento alla francese, conosciuto in Italia solo in poche realtà viticole (ad esempio in Piemonte e Val d'Aosta proprio per la diretta influenza francese). Si allarga l'impiego del cordone speronato, si sperimentano nuove tipologie adatte alla completa meccanizzazione (GDC, cordone libero). Ad ogni suolo il suo vitigno, un adatto portinnesto e una precisa forma di allevamento idonea a supportare il vignaiolo nel raggiungere la qualità desiderata.
Viste le mutate condizioni complessive del comparto viticolo e dell'assetto del settore primario nei confronti di quello industriale (la manodopera è sempre più carente), la bellussera perde definitivamente la sua valenza complessiva e la sua sostituzione con il filare viene incentivata con l'obiettivo di ridurre drasticamente le rese per ettaro, promuovere il livello qualitativo delle uve e contenere i costi di gestione.
Sono gli anni 2000 (i consumi nel frattempo sono ancora calati e sono intorno ai 50 litri pro capite anno), il vino diventa sempre più un bene culturale, vissuto

Vigneto a Silvoz.

come comportamento emozionale di alcuni momenti particolari del vivere, svincolato dall'uso quotidiano, in esso si cerca quindi prevalentemente la qualità e la piacevolezza organolettica, legata ad un territorio e al suo vitigno. C'è la ricerca quasi esasperata della qualità, per essa si sacrifica la resa produttiva e il vigneto viene incessantemente seguito nelle sue fasi annuali. Le forme di allevamento sono nel frattempo definitivamente selezionate: il Guyot per i vitigni a bassa fertilità basale (ad esempio Cabernet franc, Tocai friulano), e per alti obiettivi qualitativi; il cordone speronato, ora facilmente meccanizzabile (anche nella fase di prepotatura), conserva i suoi vantaggi qualitativi per vini di corpo e di lunga durata; il Sylvoz, con densità di impianto superiori ai 3.000 ceppi ad ettaro, ha sostituito il Bellussi troppo oneroso in termini di manodopera e ben si adatta ai vitigni vigorosi quali il Glera; la capuccina (o doppio capovolto) si usa più di frequente nell'area collinare. Vi sono poi gli impianti adatti ad una meccanizzazione quasi completa, sostenuta da precise cognizioni e sperimentazioni tecniche: sono i già ricordati GDC (nato in America e perfezionato in Italia dall'Università di Bologna) e il cordone libero. Queste ultime forme, innovative per la pianura trevigiana e veneziana, si diffondono soprattutto ove vi è necessità di produrre vini di più largo consumo con una particolare attenzione ai costi.

Tutto questo è sostenuto da una ricca e quasi frenetica ricerca e sperimentazione, affiancate e coadiuvate da una sempre più concreta attenzione degli Enti Pubblici, Consorzi di tutela e dagli Istituti di Ricerca che guidano e sostengono le scelte in vigneto, adattandole alle diverse realtà viticole, ma soprattutto alle necessità di un diffuso alto livello qualitativo.

Moderno vigneto a cordone speronato.

La viticoltura attuale

Una delle ultime e più autorevoli indagini condotte da Veneto Agricoltura sullo stato e sulle prospettive del sistema vitivinicolo veneto, riassume nei seguenti punti i fattori di forza nel comparto vitivinicolo:

- Una conduzione d'impresa centrata sul nucleo familiare all'interno del quale ogni componente ha un proprio ruolo basato su una precisa specializzazione. Gli elementi di forza sono una elevata propensione all'innovazione attraverso opportuni investimenti, una forte specializzazione e la valorizzazione di tutte le risorse presenti nell'azienda.
- L'età media degli impianti viticoli, sottoposti negli ultimi anni (anche grazie ai piani di intervento di riconversione e ristrutturazione degli impianti), ad un elevato tasso di rinnovamento con sesti, tecniche e sistemi di conduzione aggiornati. I nuovi vigneti si inseriscono così in un contesto aziendale moderno e di alta qualificazione.
- La capacità di offrire vini moderni prodotti per soddisfare le attese differenziate del consumatore. Accanto allo spumante Prosecco Doc vi sono anche i moderni Pinot grigio derivanti entrambi da moderne tecniche di allevamento e di trasformazione. Oltre a questi vi sono però anche vini che conservano uno stretto legame con la storia, la cultura e le tradizioni locali, esibendo un valore positivo di diversità rispetto ad una concorrenza maggiormente omologata.

Senza dubbio si tratta di fattori di grande competitività e in grado di porre la realtà viticola delle province di Treviso e Venezia (ovvero la DOC Venezia) sui gradini più alti del confronto enologico nazionale.
Il vero passaggio ad una viticoltura altamente specializzata che ha saputo anche raccogliere le sfide di nuove forme di allevamento e tecniche di produzione è da ricondurre anche al ruolo determinante della ricerca, dei consulenti, dei tecnici e delle aziende di grandi dimensioni e di maggior prestigio: all'unisono hanno introdotto nuovi concetti colturali e attenzioni continue e prioritarie agli aspetti qualitativi.
È iniziato altresì a permeare tra i viticoltori il concetto di equilibrio vegeto-produttivo ottenuto con una buona gestione della chioma e un attento dosaggio dell'Azoto; è quindi definitivamente tramontato l'eccessivo lussureggiamento della vegetazione quale modello di buona gestione viticola. A questi è seguito l'uso di portinnesti meno vigorosi più adatti ai nuovi caratteri degli impianti. Le concimazioni si sono fatte più attente e meno abbondanti, basate sui reali fabbisogni della pianta e sulle caratteristiche dei suoli.
Ove necessario, gli interventi irrigui sono diventati più corretti affidandoli ad impianti a goccia e non più ad irrazionali aspersioni sopra chioma o a scorrimento. Molto mirate si sono fatte le lavorazioni al suolo con ripuntature profonde in grado di migliorare lo stato di aerazione del terreno, l'attività microbiologica e mantenere una perfetta funzionalità degli apparati radicali con conseguenze positive sulla qualità dei prodotti.
Un percorso questo, che ha visto l'impegno dei Consorzi di Tutela che hanno accompagnato i produttori verso un modo più moderno di coltivare la vite e di ambire a risultati enologici più alti.
Intanto nel 2011 con la nascita del Consorzio Vini Venezia, originata dalla fusione dei due storici Consorzi Lison-Pramaggiore e Piave, si è determinata una grande evoluzione nel settore. Un Consorzio di Tutela riconosciuto anche come organismo interprofessionale con il compito di regolare l'offerta ha determinato una politica forte e un notevole impatto sulla produzione. Vigorosi ed efficaci progetti di natura agronomica ed enologica sono stati elaborati per migliorare la qualità dei vini. Con la creazione di due nuove DOCG Lison (per il vitigno Tocai friulano) e Malanotte del Piave (per il Raboso del Piave) e la nuova DOC Venezia, i produttori locali hanno potuto usufruire di strumenti moderni ed efficaci per promuovere i loro vini sui mercati anche internazionali.

Verso una viticoltura sostenibile e di precisione

L'impostazione viticola degli anni 2000, pur se perfetta nella sua base e gestione tecnica e fortemente coadiuvata dalla ricerca e dalla sperimentazione scientifica, è destinata ad una nuova evoluzione, dapprima solo auspicata, ora sempre più concreta e documentata. Sino a pochi anni orsono vi è stato infatti un generico intento verso la tutela e la conservazione dell'ambiente, ma solo in questi ultimi anni si è trovato un vero e concreto proposito di difesa del nostro patrimonio naturale. Probabilmente questo nuovo modo di considerare l'attività viticola è dovuta anche alla maggiore sensibilità del consumatore verso le problematiche ambientali, che inevitabilmente si trasmette al produttore con richieste di garanzie sempre più precise.
Qualunque sia la motivazione, è comunque certo che oggi il mondo viticolo sta affrontando un nuovo cruciale cambiamento: da un lato quasi filosofico dall'altro concreto e quantificabile. Stiamo sempre più perseguendo una viticoltura sostenibile che pensi anche alle generazioni future e che si faccia carico non solo dei bisogni attuali, ma anche di quelli prossimi a venire. Una profonda svolta nell'impostare la propria attività, dove diventa prioritario il rispetto per le risorse naturali, per la presenza del prossimo, per la conservazione dell'acqua, dell'aria, del suolo. In questo nuovo contesto produttivo, non viene certamente perso di vista l'obbiettivo primario della qualità e del tornaconto economico, ma questo traguardo si inserisce in una domanda di sostenibilità che ha coinvolto a pieno titolo anche il produttore di uva e il trasformatore in vino. *Ma in concreto cosa significa sostenibile e quali gli esempi più immediati?*
Sostenibile significa impostare l'attività viticola secondo nuove o riscoperte tecniche che rispettino maggiormente le risorse naturali (suolo, aria, acqua) e le attese delle generazioni future, garantendo la convenienza economica, la convivenza sociale (vedi l'importanza della trasparenza, della comunicazione, delle relazioni responsabili tra persone, ecc.) e il rispetto dell'ambiente.

In particolare, un approccio sostenibile all'uso del suolo significa pensare al contenuto di sostanza organica che nell'ultimo trentennio si è andato via via impoverendo e a cui consegue una forte riduzione dell'attività microbiologica. Significa quindi pensare in modo nuovo alla possibilità di un suo reintegro con l'utilizzo di materia derivante anche dal vigneto stesso (compost da sarmenti, bucce e raspi). Un nuovo atteggiamento va rivolto agli apparati radicali il cui benessere viene spesso dimenticato e la cui funzionalità è notevolmente compromessa nei suoli compattati e non lavorati. Si deve pensare a ridurre l'uso dei diserbanti adottando altre strategie (lavorazioni superficiali, materiali pacciamanti) e nuove miscele, dosi e tempistiche di principi attivi. Si dovrà fare un uso più attento delle concimazioni minerali, per evitare sprechi e inquinamenti.
L'acqua, un bene sempre più conteso tra uso urbano e agricolo, dovrà trovare un uso più attento in funzione delle reali necessità della pianta e degli obiettivi enologici; si dovranno adottare nuovi impianti sotterranei (subirrigazione), che permettono un risparmio d'acqua fino al 40%; si dovranno adottare e mettere a punto nuovi portinnesti meno esigenti in acqua perché più efficienti nell'assorbimento e nel trasporto. Si dovrà perseguire una viticoltura di precisone con impianti irrigui in grado di differenziare anche all'interno del vigneto la distribuzione dell'acqua.
La popolazione che abita i vigneti, che vi lavora, chi vi vive accanto deve essere protetto e garantito per la qualità dell'aria, questo per una giusta convivenza tra attività agricola e salubrità dell'aria e più in generale per la qualità dell'ambiente. Si dovrà allora fare un uso sempre più frequente delle irroratrici a tunnel, che permettono un miglior bersaglio nei trattamenti e un totale recupero delle miscele di fitofarmaci ed evitare effetti deriva. Si dovranno abbandonare i principi attivi anche solo sospettati di nuocere alla salute e si dovrà riconsiderare l'equilibrio che deve instaurarsi all'interno e nelle immediate vicinanze del vigneto e che può permettere un alleggerimento nella difesa dai parassiti.
Il vigneto dovrà quindi essere gestito secondo questi criteri, atti a ridurre gli input esterni (concimi, acqua, fitofarmaci, ore di manodopera, carburanti, ecc.), e a recuperare un equilibrio complessivo che garantirà anche una maggior longevità degli impianti.
Tutto questo è oramai possibile grazie agli studi e alle ricerche dell'ultimo decennio e alla possibilità sempre più pratica e convincente di fare ricorso ai principi della viticoltura di precisione. Con queste nuove tecniche il vigneto viene scomposto in piccole unità (sino alla singola vite) e ognuna di esse trattata singolarmente. In definitiva, impianti gestiti con una nuova mentalità volta ad alleggerire la presa sul vigneto ed utilizzare con maggior attenzione le risorse primarie esistenti, pensando allo sviluppo equilibrato della vite (parte aerea e radicale) e a rivalorizzare la sua capacità di adattamento ambientale.
Si vuole però ricordare anche il *paesaggio*, che dell'ambiente ne è l'immagine più immediata e in grado di condizionare il consumatore nelle sue scelte e nei suoi giudizi. Una viticoltura sostenibile dovrà prestare attenzione anche a questa grande risorsa che sempre più sta dimostrando la sua valenza, ma anche la sua fragilità. L'omologazione delle forme di allevamento non deve portare all'omologazione del paesaggio: il pensiero va alle dimensioni non esagerate degli impianti, al rispetto delle siepi e delle alberature, alla conservazione dei manufatti rurali, alla gestione meno invadente del suolo, alla cura della viabilità interpoderale.
La sostenibilità deve però essere trasferita dal vigneto alla cantina e al fine di far fronte attivamente, ad esempio all'incremento dei gas ad effetto serra, negli ultimi anni si sta sviluppando un approccio di sistema che consideri il loro monitoraggio nei diversi cicli produttivi, quindi dal vigneto alla bottiglia attraverso i suoi prodotti intermedi (uva, mosto e vino). L'innovazione consiste nel prendere in considerazione sia le emissioni causate direttamente dall'azienda, sia le emissioni indirette, dovute alla produzione delle materie prime, all'erogazione dei servizi, alla generazione dell'energia elettrica utilizzata e alla gestione dei nuovi impianti.
Anche in cantina vi è quindi la necessità di ridurre i costi di produzione mediante una gestione accurata dei consumi e degli sprechi con conseguente riduzione dell'impatto ambientale (razionalizzazione del consumo delle risorse necessarie, quali acqua, energia, prodotti enologici).
Tutto questo potrà essere sempre più alla portata del viticoltore e dell'enologo, grazie alla loro crescente professionalità.

Alcune macchine e strumenti per l'agricoltura di precisione.

Parte seconda

3. I CONTENUTI AMBIGUI DEL *TERROIR*
Attilio Scienza ..... pag. 63

Il *terroir*: un soggetto antropologico ..... » 63
I nuovi contenuti del *terroir* ..... » 65
Il *terroir* fa ancora la differenza? ..... » 65
Quali strategie per ritornare al *terroir*? ..... » 68
Il contributo della zonazione viticola ..... » 68
Terroir e zonazione viticola: la ricerca della verità che è nei vini ..... » 70
Il *terroir* ed il senso dell'identità quale paradigma del vino italiano ..... » 70
Il *terroir* non è la DOC: sintesi o conflitto? ..... » 73

4. AMBIENTE, CLIMA E SUOLI DALLA LAGUNA ALLE DOLOMITI
Diego Tomasi ..... » 75

LA ZONA DI PRODUZIONE ..... » 75
Il clima dell'area ..... » 75
La morfologia del territorio e i suoi suoli ..... » 79
Aspetti geologici, pedologici ed idrologici ..... » 80
Il fenomeno delle risorgive ..... » 82
Uso agricolo del suolo ..... » 83

LE BONIFICHE ..... » 84
I suoli della laguna ..... » 87
Territori e colture della laguna ..... » 88

5. I VITIGNI NELLA STORIA E NELL'AMBIENTE
Federica Gaiotti, Patrick Marcuzzo ..... » 91

GLERA ..... » 93
MANZONI BIANCO ..... » 99
MARZEMINO ..... » 105
PINOT GRIGIO ..... » 111
RABOSO ..... » 115
TOCAI ..... » 119
VERDUZZO TREVIGIANO ..... » 123

3. I CONTENUTI AMBIGUI DEL *TERROIR*

Nell'antichità il nome di un vino era l'espressione di un territorio, ma i suoi significati semantici erano legati al suo utilizzo per le cerimonie ufficiali, il simposio o per i rapporti che quel territorio aveva con la divinità come nel caso di Dioniso e i vini di Tracia. Anche nel Medioevo i vini più famosi, le Malvasie, le Vernacce, il Vinsanto, erano il risultato di operazioni commerciali legate a un determinato territorio, il Mediterraneo orientale in particolare.

Il termine *terroir* nella sua interpretazione recente è il risultato della classificazione fatta dagli Ordini benedettini nel medioevo dei "climat" borgognoni in base alla capacità che avevano alcuni vigneti di produrre vini di diversa qualità. Solo verso la metà dell'Ottocento diventa strumento di marketing, grazie al ruolo crescente della borghesia nella società francese e per la politica commerciale anglo-olandese, volta alla diffusione dei vini atlantici (Porto, Sauternes). Ne consegue che è l'innovatività del consumatore che decide in definitiva il successo di un vino e non più il potere economico legato ai privilegi dei nobili. I vini di Bordeaux sono i primi vini a comunicare la loro fama attraverso il nome di un territorio ben definito. Agli inizi del Novecento, con la delimitazione del territorio dello Chablis, la prima zonazione basata su riscontri oggettivi, vengono messe in luce le caratteristiche pedo-climatiche della zona di produzione e la loro influenza sulla qualità dei vini.

Dove è l'ambiguità? La nascita delle Denominazioni non avviene solamente per la qualità del vino come espressione di particolari condizioni ambientali, ma anche per gli aspetti legati alla sua commercializzazione ed alla sua notorietà. I "terroir" più famosi nel passato non erano quelli che consentivano la produzione di vini di qualità particolari, ma quelli che collocati lungo le strade principali di traffico come la via Francigena (Borgogna), vicino ai porti di imbarco (Bordeaux, Vernazza), lungo i fiumi navigabili (Reno), attorno alle città (Milano e Roma, prima della ricostruzione post-fillosserica), avevano le maggiori possibilità di vendere il vino a basso prezzo in quanto non gravato dai costi allora molto elevati dei trasporti.

Il *terroir*: un soggetto antropologico

Le numerose definizioni di *terroir* tendono ad enfatizzare gli aspetti genetico-ambientali (vitigno e pedoclima), perchè sono anche i più facili da valutare e purtroppo confinano il "saper fare" del viticoltore ad un ruolo ancillare. Questa impostazione risente del retaggio culturale della viticoltura europea fino alla metà del Novecento, condizionata da un lato dalle conquiste del pensiero positivista e dai progressi della conoscenza scientifica e dall'altro, dall'individualismo dei viticoltori legati a modelli di produzione arcaici e di autoconsumo.

Lo sviluppo culturale attorno ad un nome condiviso di territorio viticolo, la presa di coscienza di alcuni valori che individuano le peculiarità di un vino, la nascita di una strategia comune di difesa e di valorizzazione, non sono determinati dal vino in sé ma da valori insiti nella popolazione. Bisogna rifarsi all'antropologia di Levy-Strauss, al valore dei simboli (da *syn-bàllein = stare assieme*), di *légein* (legare, incatenare), con la stessa radice di *lagos*, religione, comunità ed ai contenuti della tradizione per capire che il suo valore è nella connessione, nella partecipazione e non solo nella trasmissione. Il territorio viticolo perciò deve essere un "procedere assieme verso un obiettivo condiviso", una sorta di "patto di sangue" che *in primis* lega tra loro tutti gli abitanti di un territorio, non solo quelli che producono vino. Da questi, il patto si estende ai consumatori.

È dunque nella interpretazione collettiva di un territorio e non nella azione rivendicata da qualche "eroe" e nello studio sistematico delle sue risorse ambientali, che si forma quel fenomeno collettivo ed inconscio che è alla base dei contenuti originali di un vino di territorio, e che lo rende così diverso da un vino "globalizzato".

Sul rapporto "tradizione-innovazione" in enologia si è

aperto in questi anni un serrato dibattito in una logica di contrapposizione che non contribuisce certo ad indirizzare le scelte necessarie nella produzione per riuscire ad intercettare i gusti dei consumatori. Contrapporre vitigni autoctoni a vitigni internazionali, lieviti spontanei a lieviti selezionati, barrique a grandi botti, biologico a convenzionale ed altro ancora, significa rinunciare al passato ed a ciò che si è costruito faticosamente, per proporre invece, continuamente, nuove soluzioni la cui vita media è, come nella moda, molto breve e per questo non utile a consentire la creazione di un nuovo stile. Paradossalmente la tradizione muore, come è successo in molte viticolture dell'Est europeo, perché queste non erano riuscite a migliorare ciò che avevano ereditato dai loro padri. La soluzione è forse nel modo con il quale si reinterpreta la tradizione, in una sorta di tradimento fedele, che mantiene ciò che vale e che modifica quella parte del processo che non incide sulle caratteristiche positive di un prodotto.
L'incognita è il mercato globalizzato, poco propenso ad apprezzare le diversità e che rifiuta ciò che non conosce.

I nuovi contenuti del *terroir*

Se ci astraiamo dall'espressione geografica di un *terroir* e lo osserviamo invece per i significati profondi che emana, esso ci apparirà come una tavola, dove il *logos*, (la parola, il pensiero) si materializza in un vino.
La tavola ha, infatti, sin dai tempi antichi, un forte valore simbolico: una tavola è quella dove erano incisi i Comandamenti che Mosè offre al popolo ebraico, una tavola è l'altare del sacrificio, dove si sancisce il patto tra gli uomini e la divinità, una tavola è il territorio viticolo, dove si concretizza l'alleanza tra il produttore ed il consumatore, nel rispetto delle regole della Denominazione e delle sempre più fragili risorse ambientali.
Questo rispetto, che si può definire come l'etica di una DOC, si manifesta concretamente nel prezzo di un vino: il viticoltore di una Denominazione famosa è condannato a mantenerlo elevato perché non nasce solo dalle leggi della domanda e dell'offerta, ma è soprattutto l'espressione di un *terroir* inimitabile e della sua fedeltà incrollabile in quei valori che fino ad oggi hanno permesso di mantenere inalterate le caratteristiche strutturali del suo territorio e la qualità irripetibile dei suoi vini. Questi connotati di un paesaggio viticolo, fortemente identitario, sono sempre più legati ai contenuti culturali ed all'organizzazione sociale. Non è il *genius loci* che anima il territorio viticolo, ma il *genius saeculi*, lo spirito del tempo, che ci consente di narrare e di pensare.
La valorizzazione di questo aspetto narrativo nel mondo commerciale è compito del neuromarketing, che si basa sullo sviluppo delle scienze cognitive ed utilizza il racconto per attivare un processo di sinestesia, attraverso il quale uno stimolo visivo (il paesaggio con i suoi iconemi) o un' evocazione culturale vengono associati alle sensazioni sensoriali del vino ed al desiderio di reiterare l'esperienza gustativa.
Orazio raccomandava nella sua "Ars Poetica" di unire l'utile al dilettevole (*miscere utile dulci*): interessare il consumatore con la narrazione, assemblando in modo sapiente un po' di divertimento ad un po' di insegnamento. Una sorta di "storytelling".
La grande storia della viticoltura italiana è in definitiva il risultato di tante piccole storie ancora da raccontare, di un arcipelago di comunità, di risonanze, di isole culturali e di borghi lontani che si sono formati dalla stratificazione di esperienze e di popoli attorno ai luoghi di grande transito e di commercio.
Due parole nuove sono nel frattempo entrate nel vocabolario di chi si occupa di produzioni agricole: la "ecocompatibilità" e la "multifunzionalità". La prima identifica una viticoltura capace di produrre uve sane e di alta qualità, con soglie di residui di fitofarmaci sotto gli standard europei, che tuteli la salute del viticoltore, mantenga alta la biodiversità del territorio viticolo (compresa la biodiversità culturale ed il paesaggio), preservi e valorizzi la fertilità naturale del suolo. Il viticoltore in definitiva vuole avere una sorta di legittimazione sociale a produrre vino. La zonazione viticola e la viticoltura di precisione rappresentano gli strumenti innovativi per perseguire questi obiettivi. La multifunzionalità invece definisce, nell'ottica di una viticoltura ecocompatibile, il ruolo che questa ha in un contesto economico e sociale di un territorio, integrandosi con le altre attività produttive. Per la sua realizzazione è necessario individuare un percorso comune tra enti locali, la filiera allargata del vino, la ricerca e la formazione, con lo scopo finale di tutelare l'ambiente e favorire lo sviluppo.
In Francia, per esempio, tutta la ristrutturazione della filiera vite-vino come reazione alla crisi passa attraverso iniziative di ricerca e loro applicazione, realizzate da gruppi di lavoro molto attivi nella direzione della ecocompatibilità.
Il futuro della viticoltura non sarà più nella separazione tra la produzione e il consumo: sarà necessaria una visione olistica del mondo dove l'espressione "sviluppo" sostenibile non deve più essere considerata un ossimoro, quanto piuttosto un traguardo raggiungibile attraverso i risultati della ricerca e dell'innovazione.

Il *terroir* fa ancora la differenza?

Non si tratta di una domanda retorica, soprattutto se si considera una recente definizione dell'OIV che ha cercato di dare una risposta convincente, ispirata al concetto francese di tipicità di un vino e sintesi di numerose proposte espresse da diverse scuole scientifiche.
Gli studi dei *terroir* viticoli sono stati affrontati con approcci metodologici di crescente complessità, nel tentativo di carpire il segreto che lega le caratteristiche sensoriali di un vino all'origine del suolo dove il vitigno è

coltivato. Questi studi hanno certamente contribuito a evidenziare alcuni aspetti importanti dell'interazione tra il vitigno e l'ambiente che condizionavano l'espressione vegeto-produttiva delle varietà. Si è costatato che gli argomenti tecnici sono prevalenti su quelli giuridici delle delimitazioni territoriali, ma soprattutto hanno sottolineato il ruolo sempre più importante del consumatore nelle decisioni di acquisto di un vino, non solo per i suoi contenuti organolettici, ma anche per i valori simbolici legati al luogo di produzione.

Se per capirne il significato analizziamo il termine "eccellenza", con il quale si definisce il livello della qualità di un vino, ci rendiamo conto che questo può essere attribuito solo a pochi vini dalle caratteristiche particolari che sono il risultato di un progetto di produzione che si realizza controllando ogni sua fase nei minimi dettagli. Il verbo "eccellere" deriva dal latino *ex-cellere*, letteralmente "spingere fuori", non identifica quindi un livello più alto nello stesso ambito, significa piuttosto entrare in un ambito diverso, fuori, appunto. Per passare dalla qualità all'eccellenza non è sufficiente dare delle indicazioni sul vino, ma anche comunicare le intenzioni e l'impegno di chi è determinato a raggiungerla. Occorre presentare non solo il prodotto ma anche il produttore, i valori, la visione e le modalità con le quali il prodotto nasce.

Quindi la qualità di un vino, basata sulle sue caratteristiche sensoriali può essere buona, ma per essere eccellente deve avere un'aggiunta di valori immateriali che non risiedono nel vino, ma nello spirito, nell'umanità di chi lo ha prodotto e nel rapporto tra l'umanità di chi lo ha prodotto e l'umanità di chi lo beve. Dobbiamo però evitare che la promozione dell'eccellenza si risolva in retorica a proposito di valori immateriali, in una ripetizione di slogan, di derive concettuali spesso etiche.

Il primo elemento immateriale che percepisce il consumatore è la credibilità e l'affidabilità del produttore. L'esperienza insegna che un buon vino nasce da un processo realizzato in un certo contesto da un produttore che dia garanzie di credibilità, affidabilità e competenza nel processo produttivo e nel controllo dei suoi punti critici (scelta delle combinazioni d'innesto, dei cloni, delle fittezze d'impianto, delle tecniche di coltivazione, ecc.).

Se l'eccellenza è un sistema che riguarda tutta la filiera del vino, questo sistema può essere realizzato solo dalla zonazione viticola che mette a disposizione del produttore e del vinificatore tutti gli strumenti della conoscenza per ottimizzare il rapporto tra vitigno e l'ambiente pedoclimatico. L'eccellenza si declina su due parole chiave, il "*terroir*" ed i "*crus*", francesismi di cui tutti conoscono il significato ma che spesso rimangono solo espressioni evocative, se non vengono trasformate in categorie dell'operare.

Il *terroir* viticolo è un concetto recente che assolve a necessità pratiche ed ideologiche. Sul versante ideologico deve riuscire a persuadere il consumatore dell'originalità di alcuni suoi vini, prodotti in ambiti delimitati. Su quello pratico ha invece la finalità operativa di favorire una migliore espressione qualitativa del vitigno in determinate condizioni pedo-climatiche.

La definizione tradizionale di *terroir* è però monodimensionale in quanto basata essenzialmente sugli effetti sul vino, del suolo e del clima, in una scala spaziale ridotta, mentre appare sempre più importante il ruolo delle capacità dell'uomo nella modulazione della grande complessità dell'interazione tra il vitigno ed i fattori ambientali.

Anche il ricorso ad un approccio organolettico per definire una tipicità, nel significato weberiano del termine, la riconoscibilità non è però più sufficiente ai fini della comunicazione dei valori intrinseci di un territorio viticolo. È infatti opportuno definire una nuova strategia per allargare i suoi contorni identitari a domini culturali dove il paesaggio è parte integrante dei contenuti emozionali del vino assieme ai suoi trascorsi storici. In particolare va comunicato il carattere atemporale del vino, espressione di un *terroir* inimitabile, delimitato e riconoscibile, dove i vini nascono e vivono sul filo dei secoli da pratiche locali e costanti e dall'effetto rassicurante sui consumatori.

La nozione di *cru*, prima di rappresentare una vigna o una sottozona, identificabili da un toponimo che richiama presso il consumatore un vino dalle caratteristiche particolari e da una disponibilità mercantile limitata, è la constatazione dell'esistenza di un rapporto originale tra le peculiarità pedoclimatiche, le capacità interpretative del viticoltore e la tradizione enologica locale che si manifestano in descrittori sensoriali riconoscibili.

Rousseau affermava nel 1758 che "la natura nasconde agli uomini le vere bellezze alle quali essi non sono abbastanza sensibili e che si sciupano oppure passano."

Vecchio vigneto a "Bellussi".

Quali strategie per ritornare al *terroir*?

Gli elementi naturali del paesaggio acquistano un significato solo in relazione ai contesti storici e culturali. Il paesaggio è allora uno spazio costruito, dove l'opera dell'uomo entra a farne parte. Il paesaggio non è solo quello che si vede: i fenomeni territoriali sono governati da strutture latenti che non appaiono allo sguardo e devono essere indagati con strumenti adeguati.

I metodi della storia quantitativa sono il nuovo punto di riferimento nel superamento di una visione troppo antropocentrica dell'ambiente geografico: i problemi dell'industria non vengono così separati da quelli dell'agricoltura, sviluppando in tal modo il concetto di agrosistema, il cui studio esige competenze specifiche nel campo dell'ecologia, nella geografia degli insediamenti e nelle scienze naturali.

L'analisi del contesto è la chiave di lettura per comprendere i rapporti tra le società antiche e l'ambiente che le ha ospitate in un puzzle di difficile composizione. Queste "microstorie" sono i contenitori reattivi dove interagiscono le organizzazioni agrarie, le strutture insediative e le forme architettoniche con le componenti idro-geomorfologiche, climatiche e biologiche (i vigneti). Il muro di sostegno di un terrazzo o un vigneto rispettoso della morfologia di una pendice non rappresentano una sovrapposizione ma la crescita dell'esistente.

"L'arte di vedere, il piacere di capire": con questa frase si possono interpretare i sentimenti di quelle persone, che speriamo siano sempre più numerose, che di fronte ad un paesaggio viticolo si chiedano quali siano state le origini di quei suoli, dei vitigni che concorrono alla produzione di quel vino, della storia degli uomini che hanno nel corso dei secoli modellato le sue forme.

Nell'immaginario collettivo, aspetti estetici e caratteri sensoriali appaiono inconciliabili. Che cosa hanno invece in comune? Nella storia, arte e scienza si sono sempre intrecciati: pensiamo al Rinascimento, prima che le strade si separassero di nuovo. Perché l'arte conta meno o perchè la scienza è divenuta poco accessibile? La difficoltà risiede nel far interagire le cosiddette "due culture", dove si presta più attenzione alla cultura umanistica che non a quella scientifica, nonostante il nostro sia un mondo tecnologico. Le cose non sono miracoli, il fuoco non è portato da Prometeo, la scienza procede con un duro lavoro di teoria e di pratica ma la cultura è ancora dei miti. La bellezza, valore fondante, può diventare l'elemento della fusione tra ambiti disciplinari cosi diversi.

Il contributo della zonazione viticola

La zonazione viticola cerca di mediare le emozioni suscitate da un paesaggio viticolo inserito in un contesto paesaggistico, in una sintesi tra natura e cultura, offrendo indicazioni per salvare rappresentazioni simboliche ed esigenze ambientali, per raccordare istanze estetiche a fatti economici, per rispettare tensioni produttive e bisogni turistici.

Vuol dire soprattutto salvaguardare gli iconemi, unità elementari di percezione del paesaggio che stanno perdendo rapidamente la loro identità, subiscono sovrapposizioni, smarriscono il loro messaggio semiologico: "l'uomo non osserva qualcosa, ma soltanto quello che lo interessa."

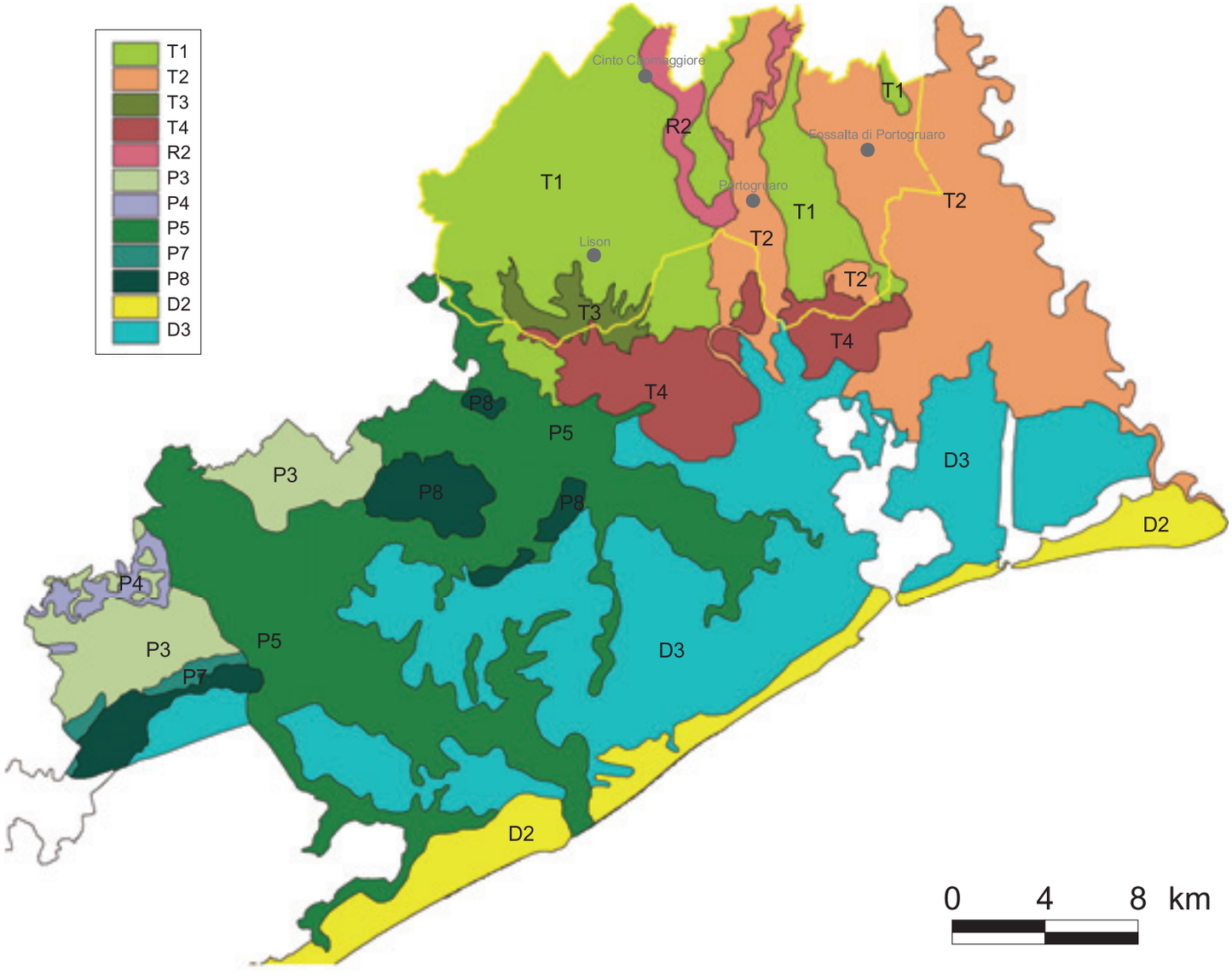
Sarebbe infatti opportuno che le sottozone identificate con la zonazione siano legate ad alcuni tratti significativi del paesaggio, gli iconemi appunto, alle espressioni di tipicità del vino prodotto in quel luogo. Il termine tipicità è un neologismo che si rifà ai contenuti del pensiero di Max Weber, secondo il quale il termine "tipico", "ideale", rappresenta un modo per classificare la conoscenza e designa l'appartenenza di un soggetto ad un genere identificativo di facile riconoscimento. Purtroppo la parola "tipico" come oggi è usata dalla comunicazione, nasconde un'ambiguità dal punto di vista linguistico e concettuale.

Se per i francesi il termine identifica un prodotto territoriale difficilmente ripetibile altrove ed è associato ad un determinato *terroir*, per noi è spesso confuso con antico e quindi legato a naturalità e genuinità, anche se l'abuso che ne viene fatto dall'industria alimentare è oramai sinonimo di standardizzazione.

Con la zonazione viticola l'obiettivo è quello di ridare alla parola tipicità il suo significato originario per identificare le sottozone con un 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 dall'insieme delle sue caratteristiche cromatiche e tipologiche. Dunque tipicità legata al territorio, anche se mediata dai suoi vitigni

più rappresentativi, una proprietà d'appartenenza del vino di un determinato territorio ad una categoria particolare, conseguenza non solo di un'origine geografica, ma di fattori umani e rivendicata da una comunità portatrice di memorie che sono evidenziabili nei tratti dei relativi profili sensoriali dei vini che la zonazione ha messo in evidenza.

La zonazione è quindi soprattutto uno strumento scien-



Legenda: ***T1*** *- Bassa pianura antica (pleniglaciale) del Tagliamento;* ***T2*** *- Bassa pianura recente (olocenica) del Tagliamento;* ***T3*** *- Bassa pianura antica del Tagliamento a drenaggio difficoltoso;* ***T4*** *- Bassa pianura recente del Tagliamento a drenaggio difficoltoso;* ***R2*** *- Pianura dei fiumi di risorgiva;* ***P3*** *- Bassa pianura antica (pleniglaciale) del Piave;* ***P4*** *- Bassa pianura recente (olocenica) del Piave con suoli a parziale decarbonatazione;* ***P5*** *- Bassa pianura recente (olocenica) del Piave con suoli non decarbonatati;* ***P7*** *- Bassa pianura antica del Piave a drenaggio difficoltoso;* ***T4*** *- Bassa pianura recente del Piave a drenaggio difficoltoso;* ***D2*** *- Pianura costiera sabbiosa attuale;* ***D3*** *- Pianura lagunare e palustre bonificata; in giallo il limite dell'area oggetto di studio di zonazione.*

Inquadramento dei paesaggi della parte nord-orientale della provincia di Venezia.

tifico per caratterizzare e conoscere il rapporto tra i vitigni e gli ambiti pedoclimatici dove sono coltivati, da un lato per migliorare la qualità intrinseca dei loro vini e dall'altro per consentire l'inserimento dei vigneti in un contesto ambientale del quale vanno protetti alcuni aspetti di grande valore naturalistico e paesaggistico. Una sintesi quindi che porta all'armonia ed alla bellezza sia dei suoi vini che dei suoi luoghi. I risultati ottenuti permettono l'individuazione di sottozone nei cui ambiti i vini prodotti con profili organolettici riconoscibili contribuiscono alla formulazione di una carta dei *crus*, ambienti delimitati che con i loro toponimi potranno in futuro comparire sulle etichette dei vini.
Vicino ad una natura ancora ricca di componenti strutturali (la varietà delle rocce, la morfologia delle colline, le forme del paesaggio rurale) e biologiche (la grande biodiversità vegetale ed animale), la zonazione mette in evidenza anche un altro "fattore critico di successo" di primaria importanza nella competitività globale, elemento che può essere posto alla base nelle aziende vitivinicole per una nuova cultura d'impresa.
A differenza della Francia, in Italia a parte qualche lodevole eccezione, non è facile per i viticoltori percepire che la qualità dei loro vini è "sotto i loro piedi", che risiede cioè nella peculiarità delle caratteristiche pedoclimatiche dei loro vigneti. Questa constatazione che appare oggi più condivisibile che in passato, permette di valorizzare quella parte della qualità di un vino chiamata "innata" perché proviene dal territorio, mentre la qualità "acquisita" deriva dalla tecnica enologica.

Terroir e zonazione viticola: la ricerca della verità che è nei vini

La coltivazione della vite di per sé non dispiega un vino di qualità (non esiste quindi per definizione un "vino naturale"), come l'albero non dispiega da sé un tavolo o una barca. Dall'apparire di questa realtà non risponde l'albero ma il tecnico che operando sulla natura arborea la porta fuori dalla sua essenza naturale, per disporla in altri prodotti dai quali appare e si svela ciò che la tecnica chiama prodotto. In questa forza dispositiva che fa della natura un fondo disponibile è custodita l'essenza produttiva della tecnica: l'albero viene tagliato come l'uva viene vinificata e le sue parti , come i nuovi costituenti del mosto, vengono congiunte in rapporti differenti dai precedenti, consentendo la nascita del tavolo, della barca e del vino. La natura lignea come l'uva sono chiamati ad apparire in altro contesto e ad assumere un significato che non possedevano quando erano albero nel bosco o grappoli nel vigneto.
Appare un nuovo composto che la natura prima dell'intervento tecnico non lasciava presagire, ma custodiva nella sua latenza. Quel passaggio dalla latenza alla non-latenza in greco si chiama *alètheia*, la verità. Ma siamo sicuri che nel fare il vino siamo riusciti a svelare la verità che pre-esisteva nell'uva e che era l'espressione di quel particolare luogo dove si era sviluppata? Siamo sicuri di aver compreso quella provocazione che chiama il nascosto a dispiegarsi o piuttosto abbiamo fabbricato la verità, imitando con maggiore o minore successo qualcuno che invece è riuscito a cogliere, in virtù di una migliore capacità di assecondare la produzione dell'uva alla natura del luogo?
Lo studio di un territorio viticolo, attraverso lo strumento della zonazione ed un nuovo umanesimo nella formazione dei tecnici, rappresenta allora l'uso corretto della tecnica che contribuisce alla scoperta di quella verità che è insita nell'uva e che viene così resa manifesta in un grande vino.
Ma la passione non può prescindere dalla responsabilità sociale del lavoro del viticoltore, che nasce dalla consapevolezza che la "terra non ci è stata lasciata in eredità dai nostri padri, ma l'abbiamo presa in prestito dai nostri figli". Il rispetto della terra significa chiedere alla terra solo quello che ci può dare e questo atteggiamento sublima il lavoro, in un'alleanza con la terra.

Il *terroir* ed il senso dell'identità quale paradigma del vino italiano

Lo stile è l'originale espressione di un periodo culturale, di un prodotto, di un modo di fare musica o di vestirsi. Ci chiediamo se il vino prodotto oggi nelle varie località italiane ne trasmette uno riconoscibile. Purtroppo la risposta è negativa: il nostro Paese 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 spazia tra un gusto tradizionale ed il ritorno ai vitigni autoctoni.

Mettiamoci nei panni di un consumatore tedesco o inglese in procinto di degustare un Cabernet dall'intenso gusto vanigliato o uno Chardonnay dall'impronta legnosa prodotti in Italia o in un qualsiasi luogo del mondo, assieme ad un vino toscano o piemontese o veneto: 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 correre dietro ai gusti altrui hanno abbandonato il loro stile. Un grande artista ha affermato che per diventare universali è necessario essere locali: il vino italiano ha bisogno di non perdere il suo stile originario, autentico, il cui imprinting qualitativo lo faccia riconoscere immediatamente dal consumatore straniero e lo faccia per questo scegliere tra altri mille per la sua irripetibilità. Spesso designiamo con il termine "tipicità" questa caratteristica, ma purtroppo il neologismo ha perso molto dei suoi significati originari per l'uso che ne fa la comunicazione, identificando con questo termine, come si è già detto, la standardizzazione.
Dunque tipicità legata al territorio, una proprietà di appartenenza del vino italiano ad una categoria particolare, conseguenza non solo di una origine geografica ma di fattori umani e rivendicata da comunità portatrici di memorie. Come ridare allora alla parola tipicità il suo significato originario, che faccia identificare quasi in modo istintivo un vino italiano?
Fortemente connessa al territorio ed alla difesa delle tradizioni e dell'ambiente è la produzione dei vini cosiddetti "etici", espressione della viticoltura biologica e biodinamica, fenomeno che presenta contorni molto vasti per sigle ed ancora poco definiti per contenuti ma che sta ad 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 offrire significati sociali ed ecologici ai suoi 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 ad una ristretta cerchia di consumatori di distinguersi attraverso la scelta di questi vini, distinzione però esercitata non per la qualità intrinseca del vino, ma 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, ma anche per l'adozione di pratiche esoteriche che portano ad un rigido ed acritico inquadramento intellettuale del produttore e del consumatore.

Tabelle di individuazione e segnalazione delle viti oggetto di studio per la zonazione del Lison-Pramaggiore.

Contenitori per la microvinificazione.

Il *Terroir* non è la DOC: sintesi o conflitto?

Se si associa il significato di alcune espressioni come originalità, identità, naturalità, tradizione e tipicità, valori che sono alla base di un prodotto agroalimentare di qualità, alla percezione che il consumatore ha oggi dei vini DOC, ci si accorge che questa corrispondenza è solo semantica, non di contenuti. Le cause di questa frattura sono molteplici ma quella che avuto un ruolo determinante nel mancato successo della stragrande maggioranza delle denominazioni italiane è stata l'assenza di una cultura del *terroir* nei produttori, cultura che invece è alla base della protezione e della valorizzazione dei vini territoriali francesi e che si sviluppa nel rapporto tra le caratteristiche dell'ambiente e quelle del vitigno. Questa cultura non è riuscita a trovare spazio in Italia perché, tolte alcune lodevoli eccezioni, la produzione del vino è stata interpretata come un esercizio demiurgico, dove la tecnologia aveva il ruolo fondamentale e l'uva, con le sue caratteristiche compositive, era solo una matrice da correggere in vario modo per ottenere vini che assecondavano le esigenze mutevoli del mercato. Alla base di un processo produttivo come quello del vino, così legato alla civiltà delle popolazioni mediterranee, ci deve essere un principio etico con il quale forse il legislatore 50 anni fa sperava di dare un'anima alla legge delle DOC, ma che purtroppo così non è stato.

Ecco perché le nostre Denominazioni più che rappresentare uno sforzo di interpretazione collettiva della natura, attraverso la cultura comunicata dalla tradizione, sono delle semplici dichiarazioni che devono essere prese per buone con un atto di fede, perché espresse da una commissione (il giudice) al quale bisogna credere. L'etichetta è a questo punto la testimonianza di questo verdetto (non il vino contenuto nella bottiglia) e malgrado la sua radice etimologica greca richiami il concetto di etica (scienza della morale, il costume), oltre a significare un marchio o una dicitura è soprattutto una dichiarazione di onestà e correttezza.

Quanti produttori sanno valutare la responsabilità che è connessa alle scritte riportate in etichetta e che usano per comunicare al consumatore il loro modo originale di interpretare il *terroir*? Purtroppo siamo tutti vittime, produttori e consumatori, del "pensiero unico" che attraverso la comunicazione soprattutto dei media internazionali pretende di regolare i comportamenti della viticoltura "tradizionale" cercando di conformarla ai vini del Nuovo Mondo nel tentativo di delegittimare i valori della tradizione viti-enologica europea, per promuovere i cosiddetti vini di vitigno e costringere i produttori europei alla rinuncia della valorizzazione delle diversità che sono invece insite nei vini di territorio.

Per introdurre un nuovo umanesimo nella produzione dei vini DOC, dobbiamo astrarci dalla espressione topografica e geografica di un *terroir*: solo così forse troveremo la forza per cancellare le troppe Denominazioni, create spesso per fini elettoralistici, talmente poco amate dai produttori da non essere neppure rivendicate da loro stessi.