

VENETO
AGRICOLTURA

Supplemento a "Veneto Agricoltura" n. 2 - Marzo 2004

ZONAZIONE

lo stato dell'Arte

Lo studio dell'ecosistema viticolo al servizio della naturalità e dell'origine



LE TIPOLOGIE DI TERROIR

La nozione di terroir riassume in modo sintetico ed efficace le condizioni genetico-ambientali ed umane che sono alla base della produzione di un vino che sappia offrire soprattutto caratteristiche di naturalità ed originalità.

Il termine terroir ha però significati diversi non solo in riferimento alla produzione di vino, ma anche per denominare un territorio con una organizzazione socio-economico (il territorium latino) o come una regione di produzione di prodotti originali e naturali.

Relativamente alla produzione di vino si riconoscono terroir multisito, nei quali si riconoscono numerose interazioni tra vitigno ed ambiente (come in Trentino dove i diversi vitigni sono coltivati nelle condizioni pedo climatiche più disparate) o terroir monosito o storici che possono essere articolati 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 (Terre di Franciacorta rosso).

Il terroir è comunque una nozione relativa, non assoluta che si percepisce attraverso la qualità dei prodotti a cui dà origine e quindi la stima delle sue potenzialità si può fare solo attraverso una valutazione sensoriale dei suoi prodotti, siano essi vino, formaggio o altri.

DALLE MACROZONAZIONI ALLE MICROZONAZIONI

L'approccio scientifico su questo tema è relativamente recente e non ancora universalmente accettato a causa delle

complessità delle variabili da studiare e per i complessi rapporti di interdipendenza che legano la risposta globale della vite al terroir attraverso il vino. Spesso inoltre, malgrado nella maggioranza dei casi sia possibile dimostrare uno stretto rapporto tra le unità di paesaggio (la suddivisione su grande scala dell'ambiente naturale) e le tipologie del vino, molto più complessa si rivela la valorizzazione economica di queste diversità e quindi le ricadute del viticoltore o consumatore.

Più efficaci appaiono sul piano dei risultati qualitativi le cosiddette microzonazioni che consentono di valutare il ruolo delle variabili di funzionamento del sistema vite-terroir che esercitano un'azione diretta sulla composizione chimica fine dell'uva (precocità, equilibrio idrico, rapporto vegeto-produttivo, ecc.). Queste dipendono dai parametri di funzionamento (pedoclima, meso e micro clima, sviluppo radicale, ecc.) che sono fortemente condizionate dalla natura del terroir e che variano molto nel corso dell'annata (variazioni termiche ed idriche).

Le misure di meso-micro ambiente rappresentano gli strumenti adatti per valutare i risultati dell'interazione vitigno-sito e di intervenire dove tale situazione è sotto espressa. In effetti sono gli interventi di tecnica viticola che riescono a controllare il flusso degli scambi tra apparato radicale ed apparato aereo ed all'interno di questo tra aspetti della produzione e dello sviluppo, con la scelta del portainnesto, della tecnica di intervento al suolo, alla forma di allevamento.

I risultati di queste scelte, spesso contingenti, per adattare i comportamenti del vigneto alle mutevoli condizioni climatiche sono valutabili, prima della trasformazione enologica nell'andamento dei fenomeni di maturazione riferiti a tre gruppi di sostanze:

- sostanze di accumulo: zuccheri, potassio, aminoacidi, antociani, tannini dell'epidermide, terpeni, norisoprenoidi.
- sostanze di degradazione: acidi organici, tannini poco polimerizzati dell'epidermide e dei vinaccioli, metossipirazine, caroteni.
- sostanze di reazione: da fenomeni di glicosilazione, di polimerizzazione, tra tannini ed antociani, tannini-polisaccaridi, tannini-proteine.

(2 - continua)

Attilio Scienza
Istituto di Colture Arboree
Università degli Studi di Milano

ZONAZIONE BARDOLINO

lo stato dell'Arte

L'eccezionale annata 2003

Dopo un inizio 2003 abbastanza piovoso e un andamento climatico relativamente favorevole manifestatosi da fine aprile ai primi di giugno, anche per la zona del Bardolino è seguito un lungo periodo secco durante il quale si sono raggiunte temperature massime giornaliere di oltre 35° C.

I vigneti posti nelle posizioni più soleggiate, quelli più giovani e con terreni più magri hanno evitato lo stress idrico solo con il ricorso ad irrigazioni tempestive. Tutto ciò ha provocato un sensibile anticipo dell'epoca di vendemmia che nell'area del Bardolino è iniziata poco dopo la metà di agosto per le basi spumanti e le varietà precoci. Le uve sono risultate eccezionalmente sane, con gradi zuccherini elevati e bassa acidità, mentre il peso medio dei grappoli misurato nei vigneti-guida è risultato mediamente superiore del 20-25% rispetto allo scorso anno.

Presso il Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura di San Floriano, in provincia di Verona, quest'anno sono state eseguite 90 microvinificazioni utilizzando serbatoi in acciaio inox da 150 litri, del tipo sempre pieno, che consentono la necessaria flessibilità d'uso a costi contenuti.

L'uva di Corvina e Rondinella raccolta nei vigneti-guida veniva conservata in cella frigorifera a 12°C e pigiata la mattina successiva. Alla massa è stato addizionato un quantitativo standard di SO₂ pari a 40mg/l in forma liquida e si è proceduto



all'inoculo di lieviti selezionati precedentemente reidratati. Il ceppo utilizzato è un ceppo ecotipico commerciale ritenuto idoneo per questa tipologia di vino. Nel 2003 per favorire l'estrazione del colore si è utilizzato anche un enzima e dopo due giorni dall'inizio di fermentazione sono stati aggiunti sali di ammonio. Al sollevamento del cappelletto si è proceduto a due follature al giorno fino alla svinatura avvenuta per tutti i campioni dopo sette giorni. Dopo 24 ore si è proceduto al primo travaso e all'analisi dell'acido malico, dopo 48 si è effettuato il secondo travaso in damigiana con inoculo di batteri malolattici. Ogni due giorni è stata controllata la fermentazione malolattica e quando il malico è risultato esaurito si è proceduto al travaso all'aria con aggiunta di 40 mg/l di SO₂. Dopo circa venti giorni i vini sono stati travasati ed è stata controllata la presenza di SO₂ libera. A gennaio è stato effettuato un secondo

travaso ed un controllo sensoriale per poi procedere alla filtrazione con filtro a cartucce ed all'imbottigliamento con 30 mg/l di SO₂ libera dei campioni di vino.

Alla degustazione le uve spesso presentavano una maturità della polpa ma una scarsa maturazione della buccia e dei vinaccioli, soprattutto per la Rondinella.

Il quadro polifenolico si è rilevato nel complesso inferiore alle attese.

I vini del 2003 evidenziano mediamente elevata alcolicità, con punte superiori anche ai 14 gradi, una limitata acidità fissa, in particolare per assenza di acido malico. Sono vini che potrebbero talvolta risultare poco equilibrati e instabili, ma che sono potenzialmente in grado di offrire un profilo sensoriale interessante, con profumi e sapori maturi, pienezza del gusto e buona longevità.

Staremo a vedere se i risultati delle analisi sensoriali, tuttora in corso presso il Consorzio di tutela, confermeranno tali ipotesi.

ZONAZIONE BREGANZE

lo stato dell'Arte

Risultati Vendemmia 2003

Nell'area DOC Breganze il lungo periodo estivo di alte temperature, accompagnate da scarse precipitazioni, ha fatto sentire i suoi effetti in modo più marcato nelle zone di alta collina con scarsa profondità di suolo e nei terreni sciolti dell'alveo dell'Astico.

La drammatica carenza idrica che si è venuta a determinare soprattutto nella prima metà del mese di agosto ha comportato il blocco del processo di maturazione, che è ripreso solo con le scarse precipitazioni a ridosso di ferragosto e poi nella terza decade del mese. In alcune zone la scarsa disponibilità di acqua per uso irriguo si è dimostrata fattore limitante.

Nella terza settimana di agosto il conclusivo rapido abbassamento delle acidità sino a valori adatti alla vinificazione ed il buon tenore zuccherino hanno consentito di dare il via alle operazioni di vendemmia delle uve più precoci.

La scalarità delle vendemmie, però, non ha pienamente rispettato le caratteristiche varietali, poiché la disponibilità idrica ha differenziato la lunghezza del periodo di maturazione nei diversi vigneti, anche in presenza della medesima varietà.

Il relativo abbassamento delle temperature e la piovosità di fine agosto-inizio settembre hanno comunque consentito a tutte le uve a maturazione media e tardive di completare il processo di maturazione.

Anche nell'area DOC Breganze, quindi, la vendemmia 2003 è stata caratterizzata da una elevata variabilità conse-



guente alla diversa disponibilità idrica dei singoli vigneti.

A vendemmia conclusa si possono così riassumere le caratteristiche della produzione 2003:

- lo stato fitosanitario delle piante e della produzione è da considerarsi ottimo e ha consentito di mantenere lunghe macerazioni sulle vinacce e di avviare all'appassimento prodotto indenne da attacchi fungini;

- le varietà caratterizzate da buon tenore acidico delle uve (es. Vespaiola) presentano un prodotto equilibrato;

- in tutte le varietà si riscontra una buona struttura, con vini di corpo caratterizzati da un buon tenore alcolico;

- la resa quantitativa è risultata ridotta rispetto alla media a seguito della scarsa dotazione idrica e del conseguente ridotto peso dei grappoli; la produzione risulta comunque superiore a quella del 2002 di circa il 10-20%;

- le uve rosse ad epoca di maturazione media e tardiva hanno prodotto vini molto strutturati, ricchi di polifenoli e a buon grado alcolico.

ZONAZIONE COLLI BERICI

lo stato dell'Arte

Risultati Vendemmia 2003

Anche per i Colli Berici il particolare andamento climatico che ha caratterizzato l'estate del 2003 ha variamente influito sul decorso della maturazione delle uve condizionando la qualità del prodotto, il peso dei grappoli nonché l'epoca di vendemmia.

Le alte temperature registrate nella prima decade di agosto hanno comportato in tutte le varietà un drastico e repentino abbassamento dell'acidità totale, legato soprattutto alla diminuzione dell'acido malico; il crollo dell'acidità ha quindi indotto una vendemmia anticipata soprattutto nelle uve bianche, ormai prossime alla maturazione.

Anche nella terza e quarta decade di agosto sono state registrate alte temperature, sia nei valori massimi che in quelli minimi, attenuate solo parzialmente dalla contenuta piovosità di fine agosto e dei primi di settembre. L'assenza di un adeguato sbalzo termico tra le minime e le massime giornaliere ha limitato lo sviluppo degli aromi primari, soprattutto nelle uve a maturazione precoce.

Le scarse precipitazioni di giugno, luglio e agosto non sono state in grado di compensare gli imponenti fenomeni di evaporazione e traspirazione, tantomeno di mitigare per lungo periodo le alte temperature; solo gli interventi di irrigazione, ove questi siano stati possibili, hanno consentito alle uve di procedere con uniformità nella loro maturazione.

Tali condizioni hanno portato ad un peso medio dei grappoli generalmente inferiore alle medie varietali in tutte le tipologie di uve; la tendenza è invertita solo nei vigneti con grandi disponibilità idriche o irrigati costantemente e abbondantemente sin da epoca precoce.

L'andamento climatico particolare, comunque, ha sfavorito l'insorgenza delle comuni patologie fungine consentendo di ottenere uve di ottima qualità dal punto di vista fitosanitario.

Dal punto di vista enologico la vendemmia 2003 si presenta molto poco omogenea: condizionata dall'andamento meteorologico presenta punte di eccellenza accanto a prodotti più omologati, sovvertendo tutte le normali aspettative riguardo le singole partite.

Le vinificazioni hanno dunque presentato le seguenti caratteristiche:

- la sanità delle uve ha consentito macerazioni anche lunghe sulle vinacce nelle uve rosse consentendo ottime estrazioni di polifenoli;

- tutti i vini presentano buone o ottime strutture che, accompagnate al discreto grado alcolico, consentono (e talvolta esigono) l'affinamento e l'invecchiamento;
- i vini presentano profumi meno marcati rispetto al 2002, soprattutto se la vendemmia non è stata tempestiva; negli aromi dei vini bianchi in particolare prevalgono le sensazioni di fruttato rispetto a quelle floreali;

- il livello generalmente elevato del pH ha consentito l'immediato avvio delle fermentazioni malolattiche, anche senza inoculo.



ZONAZIONE LISON-PRAMAGGIORE

lo stato dell'Arte

Zonazione area D.O.C. Lison-Pramaggiore

La campagna vendemmiale 2003 si è dimostrata poco produttiva. Nonostante l'aumento medio di circa il 5% rispetto allo scorso anno. All'eccezionale sanità delle uve si è contrapposta, in vari casi, una non perfetta conformazione del grappolo che ha manifestato spesso acini piccoli, di peso inferiore alla media e con buccia spessa.



Si è ottenuta così una produzione di vino con contenuto zuccherino elevato ma con carente forza acida, pH tendenzialmente elevati, poco colore e un quadro aromatico discontinuo.

Il principale fattore limitante è stata la notevole siccità dei mesi estivi che ha sensibilmente ridotto la resa uva/vino. Poteva infatti essere una vendemmia assai interessante, se non ottimale, sia per qualità che per quantità: sarebbe bastato che l'estate ci avesse regalato qualche pioggia in più e meno sole. Ma così non è stato e la regolarità di settembre ha permesso solo un leggero recupero per le varietà rosse più tardive.

La primavera mite e poco piovosa ha consentito un germogliamento regolare e una splendida fioritura, favorita dal tempo caldo e asciutto. Il gran caldo estivo ha stimolato i processi fisiologici di accumulo, diminuendo le distanze tra le diverse epoche di maturazione tipiche delle differenti varietà.

Di conseguenza è stata una delle vendemmie più anticipate (ini-

ziata il 18 di agosto con le uve del pinot grigio) e più concentrate del dopoguerra, visto che il grosso della raccolta si è esaurito in tre settimane, a differenza delle cinque-sei normalmente necessarie.

Le uve vendemmate dai 75 vigneti-guida sono state avviate alla microvinificazione presso la Cantina di Pramaggiore dove sono stati utilizzati contenitori in acciaio inox da 100 litri refrigerati da impianto frigo. Le ottime condizioni sanitarie delle uve hanno favorito notevolmente la fase di fermentazione e le operazioni di chiarifica dei vini bianchi, mentre i rossi hanno svolto con regolarità la fermentazione malolattica. I risultati di cantina dimostrano una qualità maggiore dei vini ottenuti dalle uve vendemmate nell'ultimo periodo di raccolta e ridimensionano la quantità stimata, essendo quella effettivamente ottenuta molto simile alla produzione del 2002.

Dai risultati delle prime sedute di analisi sensoriali si è potuto notare che i nuovi vini sono

caratterizzati da acidità notevolmente più basse rispetto a quelle della scorsa vendemmia, risultano molto limpidi e possiedono caratteristiche sia gustative che olfattive decisamente più nette e migliori rispetto allo scorso anno. In particolare, i vini bianchi ottenuti da uve che non hanno sofferto la siccità perché provenienti da vigneti adeguatamente irrigati manifestano una discreta freschezza e una certa potenzialità olfattiva. Nei vini rossi sono decisamente aumentate le punte di ottimo soprattutto per quelle uve ottenute da piante in età matura, nelle zone che in settembre hanno avuto qualche precipitazione ed escursioni notturne di un certo rilievo.

In conclusione la vendemmia 2003 sarà senza dubbio ricordata come migliore rispetto a quella dell'anno precedente, ma con espressione di una eterogeneità qualitativa molto marcata anche in zone viticole molto ristrette.

ZONAZIONE PROSECCO*lo stato dell'Arte***Zonazione Prosecco**

Nel complesso l'annata si può riassumere con un andamento stagionale sicuramente fuori media, per il caldo e la scarsa piovosità a cui è corrisposta una stagione vegeto produttiva difficile con risultati qualitativi nettamente influenzati dalla natura dei suoli e dalle esposizioni nonché altitudini dei vigneti.

Procedendo ad una valutazione area, in base alle caratteristiche orografiche del Prosecco, possiamo distinguere i vigneti posti in zone basse, medie ed alte.

• **Le zone più basse** sono costituite da depositi alluvionali olocenici. A causa del sesto di impianto più largo, alla potatura prevalente a sylvoz e alla maggior capacità dei suoli di trattenere l'acqua, i vigneti situati in queste aree hanno presentato la produzione per ettaro maggiore. Nei vigneti posti nelle zone intermedie costituite dai depositi morenici, che si estendono con direzione Nord-Ovest Sud-Est da S. Vito a Vidor, si è registrata una produzione per ceppo nella norma, un contenuto in zuccheri leggermente superiori alla media e solo nei vigneti posti nella località di Madonna delle Grazie l'acidità titolabile ha registrato valori inferiori, nella media gli altri.

• Pure nei vigneti posti sul complesso di **colline** (costituite da marne, calcareniti ed arenarie) che si estende da Guia a S. Giovanni con direzione Nord-Est Sud-Ovest le produzioni per ceppo si sono attestate sui valori medi (anche se la zona più a

Sud è stata più produttiva). L'accumulo zuccherino ha risentito dello stress idrico e non ha superato i valori medi e così pure il contenuto acido.

• **Nella zona del Cartizze** la produzione per ceppo è stata in assoluto la più bassa, gli zuccheri si sono attestati sui valori medi o poco più alti, mentre l'acidità (e l'acido malico) sono stati molto più bassi della media, a motivo soprattutto dell'effetto termico più accentuato.

• **Le zone più elevate**, che appartengono ai rilievi prealpini, possono essere distinte nella zona che si estende sui depositi carbonatici nell'unghia del Monte Cesen e che ha esposizione prevalente verso Sud, e nei rilievi su conglomerati, denominati Scandolere e Molere, i cui vigneti presentano diverse esposizioni, data la loro maggiore articolazione. Le uve di entrambe le zone hanno presentato valori zuccherini simili, ma i vigneti ai piedi del Monte Cesen hanno presentato una produzione per ceppo superiore e un contenuto acido (soprattutto in acido malico) decisamente inferiore alla media (ciò probabilmente quale conseguenza di una maggiore sofferenza idrica dovuta anche al maggior carico produttivo), mentre nei secondi l'acidità si è attestata su buoni valori. Le uve raccolte dai vigneti-guida, sono state microvinificate presso Il Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa di Veneto Agricoltura a Conegliano. Il Centro è specializzato nell'effettuazione di microvinificazioni, all'interno di celle climatizzabili indipendentemente da 0 a 30°C.

Per due sottozone le uve sono state raccolte a due date differenti, per poter verificare la corretta data di vendemmia. Le uve sono state sottoposte a diraspatura, seguita da una pressatura soffice.

Al mosto di pressatura, raccolto in bidoni Inox della capienza di 100 litri, è stato aggiunto 1g/hl di enzima proteolitico e 10 gr./hl di metabisolfito di potassio.

Dopo una chiarifica statica alla temperatura di 12°C si è proceduto al travaso del mosto limpido e all'aggiunta di starter di fermenti alcolici quando i mosti hanno raggiunto i 16°C.

La fermentazione alcolica è avvenuta alla temperatura di 18°C, ed è continuata sino al raggiungimento della concentrazione di zuccheri riduttori < 1g/l. Successivamente al travaso, i 13 campioni di vini sono stati portati a 8°C per la fase di stabilizzazione, adeguatamente protetti dall'aggiunta di metabisolfito di potassio sino alla concentrazione di SO₂ molecolare pari a 0.8mg/l.

ZONAZIONE PROSECCO

lo stato dell'Arte

Analisi sensoriale dei vini

Nell'ambito del Programma di Zonazione viticola, il Laboratorio di Analisi sensoriale di Veneto Agricoltura ha avuto l'incarico di svolgere, presso i Consorzi coinvolti nel progetto, un programma di formazione e di valutazione dei vini oggetto della sperimentazione.

E' stato chiesto ad ognuno dei Consorzi coinvolti la disponibilità di almeno 20 persone, in preferenza tecnici ed esperti di settore, per intraprendere il percorso di formazione ed addestramento stabilito. Negli incontri sono stati illustrati i principali meccanismi della percezione sensoriale (vista, olfatto, gusto, aroma, tatto) e si sono svolti alcune prove di riconoscimento dei gusti fondamentali e degli odori maggiormente presenti nei vini. In alcune occasioni sono stati proposti dei test discriminanti, per poter valutare la capacità dei gruppi a distinguere vini con caratteristiche simili. Durante questi addestramenti si sono proposti e definiti i descrittori caratteristici per ognuno dei vitigni oggetto della successiva valutazione, che a loro volta hanno costituito la scheda di valutazione definitiva. Per gli specifici scopi del program-

ma di zonazione sono state utilizzate delle scale continue a 10 punti, mediante le quali ogni giudice doveva esprimere il suo giudizio per quel particolare descrittore in termini di intensità.

Successivamente alla formazione è stata svolta la valutazione dei vini delle microvinificazioni, a partire da quelli bianchi e in seguito i rossi.

A conclusione della valutazione è stato possibile elaborare i risultati in termini di valutazione delle "performances" dei panel e delle informazioni relative ai vini. Si sono utilizzati alcuni pacchetti statistici in grado di applicare l'analisi della varianza (ANOVA)

per la ricerca delle differenze tra i giudici e tra i campioni, ed inoltre, utilizzando l'analisi multivariata è stato possibile rilevare ulteriori informazioni sui campioni e sui descrittori utilizzati.

A conclusione del primo anno di sperimentazione, si può affermare che i panel hanno lavorato in maniera uniforme, mantenendo una certa capacità discriminante nei confronti dei vini che possedevano delle evidenti differenze; Nello scorso mese di novembre sono riprese le riunioni dei panel in preparazione del secondo anno di attività per la valutazione dei vini della vendemmia 2003; l'attività è tuttora in corso presso i Consorzi.



ZONAZIONE PROSECCO

lo stato dell'Arte

Il Programma zonazione incontra la Cantina La Vis

Il 20 novembre 2003 si è svolta una visita guidata alla Cantina "La Vis" in Trentino, organizzata da Veneto Agricoltura. Scopo della visita era conoscere da vicino una significativa esperienza di applicazione concreta della zonazione.

Nel corso della giornata in particolare sono stati messi a fuoco i seguenti aspetti:

- approcci scientifico-culturali utilizzati nell'impostazione dei progetti di zonazione in questione



- aspetti applicativi ed operativi, con particolare riferimento al rapporto con la base sociale ed alla progressiva trasformazione del vigneto in funzione delle indicazioni provenienti dalla zonazione (strumenti, risultati)

- implicazioni economiche e di marketing delle scelte fatte con la zonazione nel quadro delle strategie generali perseguite.

All'incontro hanno preso parte Presidenti e Direttori dei Consorzi di tutela del Bardolino, Breganze, Colli Berici e Lison-Pramaggiore, titolari di aziende private e Consiglieri di amministrazione e soci di Cantine sociali,

oltre ai vari tecnici locali coinvolti nei progetti di zonazione. L'incontro è stato introdotto dal prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, iniziatore della zonazione in Trentino, e dal Direttore della Cantina "La Vis" Peratoner, che ha sottolineato come la zonazione abbia consentito di elevare gli standard qualitativi, differenziare le linee produttive e raggiungere risultati economici di assoluto rilievo. Basti pensare che negli ultimi 10 anni di attività l'ammontare totale dei pagamenti ai conferitori della Cantina sono raddoppiati.

Riserva diritti impianto vigneti, bando regionale

La Giunta veneta ha approvato il bando per la concessione di diritti di impianto di vigneti per 1.210 ettari prelevati dalla riserva regionale, che sostanzialmente saranno assegnati alle imprese agricole del settore per la produzione di vini di qualità con un sicuro sbocco sul mercato. Questa assegnazione, ha osservato l'Assessore Conta, serve ad attenuare l'effetto delle restrizioni comunitarie che vietano nuovi vigneti, introdotte per riequilibrare domanda e offerta di vino sul mercato. I nuovi impianti, inoltre, permettono anche di indirizzare la produzione, incentivandola nei suoi segmenti più significativi. Va peraltro tenuto presente che non abbiamo voluto mettere a bando tutta la riserva disponibile, ma circa i due terzi, mentre attribuiremo ulteriori aliquote proprio tenendo conto degli effetti prodotti da questa prima assegnazione. Sono state individuate cinque categorie economiche cui indirizzare l'iniziativa: consolidare e stabilizzare il mercato delle DOC storiche di maggior successo (600 ettari); riorganizzare e rilanciare talune DOC storiche con limitata capacità di penetrazione nel mercato (290 ettari); favorire una maggiore visibilità e possibilità di sviluppo alle DOC di recente riconoscimento ed alle DOC di "base" (130 ettari); incrementare le produzioni delle tipologie varietali

designate con la IGT più richieste dal mercato (180 ettari); favorire la qualificazione delle produzioni della IGT "Vigneti delle Dolomiti" (10 ettari). Sulla base di tale ripartizione ad ogni ambito territoriale di DOC è stata attribuita una quantità di diritti calcolata sulla media della potenzialità produttiva negli anni 2000 e 2001. I diritti della riserva regionale saranno attribuiti dietro pagamento, diversificato per categorie di vigneto e tra DOC e IGT. Le domande andranno presentate entro il 31 marzo 2004; l'istruttoria si concluderà entro il 30 giugno 2004, l'assegnazione definitiva e la comunicazione al beneficiario avverrà entro il 31 ottobre 2004; la realizzazione del vigneto dovrà avvenire entro il termine massimo delle 2 campagne successive a quella della comunicazione e comunque entro il 31 luglio 2007. L'attribuzione avverrà sulla base di graduatorie per ciascuna DOC e per le due principali classi di IGT, stilate tenendo conto di parametri oggettivi, fino all'esaurimento delle superfici disponibili. Viene esclusa ogni eventuale compensazione fra le aree a denominazione. Il diritto assegnato non può essere ceduto e il vigneto sarà assoggettato al vincolo di destinazione e di coltivazione per almeno dieci anni.

VENETO
AGRICOLTURA

Supplemento al n. 1/2004
Marzo 2004

Direttore: Giorgio Carollo
Direttore Responsabile: Mimmo Vita
Direzione, redazione e amministrazione:

V.le Università, 14 Agripolis
35020 Legnaro Pd
tel. 049 8293770 - fax 049 8293754
email: rivista@venetoagricoltura.org
Autorizz. Tribunale di Padova
1641 del 26/3/99
Grafica / editing: Think - 0445 350636
Stampa: Fabiani spa - la Spezia

Redazione: Antonio De Zanche
Riccardo Pastore

Hanno collaborato a questo numero:
Frano Cavallon, Filippo Giannone,
Enzo Corazzina, Renzo Gaiatto,
Diego Tomasi