



## Le "zonazioni degli altri": importanti seminari di studio in Franciacorta e a Lavis



formazione

Veneto Agricoltura e i 4 Consorzi del "Progetto Zonazione" (Bardolino, Breganze, Colli Berici, Lison-Pramaggiore) hanno incontrato nei mesi scorsi il Consorzio e tre importanti Aziende della Franciacorta e la Cantina Sociale di Lavis (Trento) per uno scambio approfondito di idee sulle esperienze della zonazione, quella in corso nei 4 Consorzi veneti e quelle concluse da anni delle realtà bresciana e trentina. Dal confronto fra le zonazioni "progettate e in atto" (quelle venete) e quelle realizzate e quindi "operative sul campo" (Franciacorta e Lavis) sono emerse idee e stimoli per il completamento del lavoro in corso e per lo sviluppo di nuove attività di Veneto Agricoltura. A tali incontri hanno partecipato decine di aziende private venete e dirigenti e soci di Cantine Sociali delle 4 aree DOC in cui si svolgono le attività di zonazione.

In particolare le giornate di studio, con la presenza del Prof. Scienza, sono state incentrate su:

- aspetti metodologici e approcci scientifico-culturali utilizzati nella impostazione e realizzazione dei progetti di zonazione in questione
- aspetti applicativi, con particolare riferimento al rapporto con i fornitori di uva (fornitori diretti per le aziende private e soci per le Cantine Sociali) e alla progressiva trasformazione del vigneto in funzione delle indicazioni provenienti dalla zonazione (metodi, strumenti, risultati a breve e lungo termine)
- implicazioni economiche, di marketing e promozionali delle scelte fatte con la zonazione nel quadro delle strategie generali perseguite (consortili e aziendali)

L'incontro in Franciacorta si è articolato in tre momenti e con tre diversi interlocutori:

- il Consorzio Franciacorta, ed in particolare con il Direttore Tecnico che ha seguito a fondo lo sviluppo e l'utilizzazione della zonazione nelle aree del Consorzio per diversi anni, Dr. Fausto Campostrini
- l'azienda "Contadi Castaldi", appartenente al Gruppo "Terra Moretti" ed in particolare con il suo Direttore Generale, Dr. Mario Falcetti
- l'azienda agricola "Fratelli Muratori",

con sedi diversificate in Italia, ed in particolare con il suo Direttore Generale, Dr. Francesco Iacono.

Il seminario svoltosi presso la Cantina Sociale La Vis ha visto la presenza del Direttore Generale Fausto Peratoner, del CdA e di una nutrita rappresentanza di tecnici e soci anche perché si è discusso a fondo dell'impatto della zonazione sulle scelte produttive della base sociale e sul conseguente incremento del profilo qualitativo delle uve, delle scelte varietali e in definitiva del valore aggiunto aziendale (soci e cooperativa).

Fra i temi oggetto di maggiore attenzione e discussione emersi nei due seminari si sottolineano i seguenti:

- implicazioni della zonazione sull'ampiamento dei parametri di valutazione qualitativa delle uve e conseguenti modifiche dei criteri di remunerazione
- gestione del rapporto con i soci e, in particolare, "velocità" ed efficacia della diffusione nella base sociale delle innovazioni generate dalle varie fasi della zonazione (per le Cantine Sociali)
- principali punti critici incontrati nelle fasi iniziali del lavoro, in particolare in termini di resistenza culturale alla innovazione (e strumenti/iniziative utilizzate per ridurla)
- implicazioni della zonazione, una volta consolidati i risultati, sulle strategie promozionali di Consorzi e aziende (in termini di prodotti, linee, marchi, canali, comunicazione)
- implicazioni dei risultati della zonazione per attivare accordi fra aziende private per politiche comuni di territorio (ad es. sottozone come "Sorni" in Trentino, strade del vino "realmente funzionanti" come in Franciacorta, ecc.).

Dati i risultati lusinghieri di tali seminari dal punto di vista delle concrete esperienze di lavoro sulla zonazione si potranno organizzare altri momenti di approfondimento.



VENETO  
AGRICOLTURA

Supplemento al n. 4/2004  
Ottobre 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:  
Attilio Scienza, Luca Toninato.

Supplemento a "Veneto Agricoltura" n. 4 - Ottobre 2004

# ZONAZIONE

## *lo stato dell'Arte*

### Più spazio per l'informazione tecnica e la divulgazione dei risultati

Con questo numero la nostra newsletter "Zonazione: lo stato dell'arte" assume la sua configurazione definitiva. I primi due numeri del 2004, successivi alla prima "prova" presentata al Vinitaly del 2003, ci hanno consentito di fare il "rodaggio" dello strumento, di vederne alcune potenzialità da sviluppare e limiti da contenere. Lo strumento ha un obiettivo preciso: diffondere a livello di massa il lavoro che si svolge nelle varie aree a Doc del Veneto e far conoscere i risultati intermedi conseguiti nel territorio e le prospettive di avanzamento. In una parola: informare capillarmente sullo "stato dell'arte", come il sottotitolo dice.

L'informazione capillare è appunto una componente essenziale di una zonazione "compiuta" (cioè utile) ed è la nostra prima preoccupazione: ecco perché questo piccolo strumento viene periodicamente distribuito in circa 3500 copie con un non trascurabile sforzo organizzativo da parte di Veneto Agricoltura. E i destinatari della nostra newsletter sono prima di tutto migliaia di operatori agricoli, viticoltori indipendenti, dirigenti e soci di cooperative che devono essere progressivamente informati e convinti che la zonazione è uno strumento "loro"; ma anche alcune centinaia di tecnici, esperti, operatori della distribuzione, dei media e delle stesse Istituzioni locali che vengono periodicamente sensibilizzati sulla crescita tecnica e culturale delle zone vitate del Veneto ed il progressivo innalzamento qualitativo e sviluppo economico.

Naturalmente non è certo solo questo lo strumento che Veneto Agricoltura utilizza per una diffusione il più possibile ampia e condivisa dei risultati intermedi della zonazione (e a maggior ragione quando perverremo ai risultati finali). Incontri più tecnici, degustazioni "mirate" e progressivamente più ampie, seminari di studio e confronto con altre esperienze sono altre modalità di "trasferimento e confronto" del nostro lavoro che abbiamo utilizzato, intensificandone l'impiego nell'ultimo anno.

Con questo numero introduciamo però una informa-

zione un po' più tecnica, meno semplificata o di sola sensibilizzazione che ha caratterizzato i primi numeri. Si vedano, in particolare, i risultati delle degustazioni "dei vini della zonazione" esposti nelle seguenti schede di Lison-Pramaggiore, Colli Berici e Breganze che si sono svolte l'estate scorsa (per Bardolino la stessa cosa si farà a breve). Abbiamo cercato di proporre un linguaggio abbastanza semplice, non troppo per specialisti, dando però nel contempo diverse informazioni tecniche che potranno essere utili a varie tipologie di destinatari.

Ma per questo serve più spazio, più possibilità di descrivere e spiegare con sufficiente dettaglio. Abbiamo quindi ritenuto utile raddoppiare il formato e presentare una impaginazione più comoda e leggibile. Siamo aperti ad ogni stimolo che venga dagli operatori coinvolti in questo vasto processo di crescita tecnica e culturale che è la zonazione e quindi le pagine della newsletter sono disponibili anche per quei lettori che vogliono intervenire con osservazioni e articoli sui contenuti, i temi scelti, il linguaggio usato. Grazie.

### IN QUESTO NUMERO

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Più spazio per l'informazione tecnica e la divulgazione dei risultati</b>                | <b>pag. 1</b> |
| <b>Dalla progettualità all'operatività: i vini della zonazione cominciano a presentarsi</b> | <b>pag. 2</b> |
| <b>I primi risultati intermedi:</b>   |               |
| - Zonazione Lison-Pramaggiore   | <b>pag. 2</b> |
| - Zonazione Colli Berici  | <b>pag. 4</b> |
| - Zonazione Breganze  | <b>pag. 6</b> |
| <b>Alcune considerazioni di sintesi del prof. Attilio Scienza</b>                           | <b>pag. 7</b> |
| <b>Le "zonazioni degli altri": importanti seminari di studio in Franciacorta e a Lavis</b>  | <b>pag. 8</b> |



i primi risultati intermedi

## Dalla progettualità all'operatività: i vini della zonazione cominciano a presentarsi



I progetti di zonazione in atto hanno ormai superato il giro di boa: con la vendemmia 2004 il terzo anno di attività si avvia alla conclusione, mentre il quarto anno di raccolta dati consentirà di completare le informazioni richieste e di validare le indicazioni iniziali. A questo punto è necessario che anche le azioni di comunicazione, certamente non secondarie per importanza all'attività tecnico-scientifica, supportino adeguatamente questa nuova fase della zonazione.

Dopo l'impegno iniziale profuso per rendere note, soprattutto ai viticoltori delle aree oggetto di studio, la metodologia e le finalità dei progetti, si dovrà ora tradurre nella pratica ciò che si è messo a punto nelle fasi di analisi e progettazione. Questo significa non solo cominciare a fornire dati e strumenti, sia pure intermedi e parziali in questa fase, di interpretazione delle specificità territoriali e di

ottimizzazione della gestione dei vigneti, ma anche iniziare a discutere con i protagonisti dello sviluppo vitivinicolo dei vari comprensori le strategie più appropriate per sfruttare al meglio le potenzialità offerte dalla zonazione. E presupposto fondamentale affinché ciò accada è che gli obiettivi proposti siano condivisi innanzitutto da chi il vino lo progetta, lo produce e lo vende.

E' con questa finalità che sono stati organizzati in giugno e luglio 2004 presso il Consorzio di tutela Lison-Pramaggiore e la Cantina Sociale dei Colli Vicentini, tre importanti incontri in cui la degustazione di alcuni vini ottenuti con la zonazione è stata il punto di partenza per presentare i primi risultati intermedi e parlare delle caratteristiche dei terroir dei quali quei vini erano espressione. Le degustazioni, cui hanno partecipato complessivamente alcune centi-

## Zonazione Lison Pramaggiore

La presentazione dei primi risultati del progetto di zonazione, illustrati ai viticoltori nel corso di un incontro svoltosi lo scorso 9 giugno presso la Mostra nazionale vini di Pramaggiore, ha voluto mettere in evidenza la diversità di espressione dei vini che prendevano origine da territori diversi per caratteristiche fisico-chimiche dei suoli.

Nel corso dell'annata 2003 l'attività di zonazione per il comprensorio di Lison-Pramaggiore ha previsto il monitoraggio di 21 vigneti di Merlot, 19 di Tocai, 14 di Refosco e 21 di Pinot grigio per un totale di 75 vigneti individuati come rappresentativi delle unità di paesaggio già identificate grazie allo studio pedologico precedentemente effettuato.

In ognuno dei vigneti guida nel corso dell'annata è stato seguito l'andamento della fenologia, è stato osservato l'evolversi della maturazione nella fase prevendemmiale, sono stati definiti alla vendemmia alcuni

parametri per valutare il potenziale produttivo e qualitativo ed infine, per ognuno dei vigneti, è stata realizzata una microvinificazione, seguendo un protocollo standardizzato, per potere valutare l'interazione con l'ambiente di coltivazione non solo sugli aspetti chimico-analitici dei vini ma soprattutto sull'espressione sensoriale.

La grande variabilità di tipologia del suolo, messa in evidenza dalla carta pedologica, ha avuto influenza diretta sul profilo sensoriale dei vini, visto il difficile decorso climatico di un'annata caratterizzata da un'estate molto calda e siccitosa, soprattutto per quelle caratteristiche fisiche che più influenzavano i rapporti idrici tra pianta e terreno.

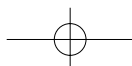
Se si valutano i profili sensoriali, determinati dalle degustazioni condotte dal locale panel opportunamente costituito, di due vini Merlot vinificati seguendo la stessa trafila operativa, necessaria per valutare l'influenza dell'ambiente e non della tecnica di vinificazione sul prodotto finale, si può notare immediatamente l'estrema differenza espressiva rilevata tra i due vini posti a confronto. Il vino proveniente dalle unità paesaggistiche relative a paleoalvei della pianura alluvionale o dalla piana lacunare o lacustre (in verde nei grafici successivi) è caratterizza-

to più spiccatamente da sensazioni di frutta matura mentre il vino prodotto nei dossi della pianura fluviale (in rosso) è contraddistinto da sensazioni più spezzate. I due vini si differenziano inoltre anche dal punto di vista chimico per quanto riguarda il contenuto in materia colorante, mentre non presentano diversità per le loro caratteristiche tecnologiche primarie - alcol e acidità - come evidenziato dai rispettivi grafici a istogramma. Anche altre caratteristiche chimiche, sia riguardanti le cinetiche di maturazione che i dati rilevati in vendemmia, mettono in evidenza le differenze tra le due unità di suolo.

L'analisi statistica permette di evidenziare quali tra i fattori componenti il sistema, in primis le caratteristiche dei suoli, influisce maggiormente sulle variabili monitorate nel corso dell'annata. Per la maggior parte di queste variabili i fattori del suolo più importanti per discriminare i comportamenti sono la profondità del terreno, il drenaggio, le limitazioni eventualmente presenti e l'A.W.C., ossia la capacità di un terreno di trattenere l'acqua.

Si può infatti osservare come in una annata particolarmente siccitosa il terreno che aveva costituzionalmente più possibilità di non risentire di stress idrici, in un comprensorio in





naia di soci e tecnici delle aziende dei Consorzi di Lison-Pramaggiore, Colli Berici e Breganze, sono state centrate solo su alcuni vini, assolutamente non modificati né resi più "accattivanti", in cui fosse più evidente il legame con il territorio e l'ambiente soprattutto attraverso il confronto fra diversi *terroir* e relativi indicatori e descrittori. Si è trattato di un primo momento di visibilità solo di alcuni dei vini della zonazione, altri ne seguiranno dopo le prossime vendemmie e vinificazioni. Una sintesi di alcuni dei dati presentati e discussi in quelle serate è riportata in queste pagine.



### DOSSI FLUVIALI

**CARATTERISTICHE DEI SUOLI**

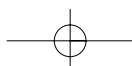
A.W.C.: ELEVATA  
 Tessitura: FINE  
 Profondità: ELEVATA  
 Drenaggio: MEDIOCRE  
 Accettazione piogge: ELEVATA  
 Permeabilità: ALTA  
 Limitazioni: NESSUNA

cui le precipitazioni piovose e le temperature sono uniformi, ha dato origine a un vino più speziato e con un buon tenore di acidità. Viceversa il terreno che presenta bassa A.W.C. e uno strato idromorfo, visibile anche nell'immagine del relativo profilo pedologico, ha limitato negli anni l'approfondimento dell'apparato radicale delle piante. Il vino prodotto in questi suoli denota un profilo olfattivo più marcato per le note di frutta matura e un accumulo di materia colorante inferiore. È in questo modo evidente come i due vini, espressione del territorio e non della tecnica, rappresentino due perfetti esempi di quella interazione genotipo x ambiente che vuole appunto essere valutata da un progetto di zonazione. Si potranno in questo modo evidenziare non solo le specificità di ogni singola zona ma anche fornire utili consigli per rimuovere i fattori limitanti arrivando a ottimizzare la coltivazione di ogni singola varietà sulle differenti tipologie di suolo. Un'altra varietà, il Tocai, coltivata sugli stessi suoli ha fornito invece dati diametralmente opposti, sia per la differente precocità del ciclo vegetativo sia per i diversi obiettivi enologici. E' questa una ulteriore dimostrazione delle innumerevoli opportunità offerte ai produttori dalla possibilità di interpretare le variabili di un territorio.

### PALEOALVEI/LAGUNA

**CARATTERISTICHE DEI SUOLI**

Caratteristiche dei suoli  
 A.W.C.: BASSA  
 Tessitura: MEDIA  
 Profondità: MEDIA  
 Drenaggio: MEDIOCRE  
 Accettazione piogge: MODERATA  
 Permeabilità: BASSA  
 Limitazioni: IDROMORFIA





i primi risultati intermedi

## Zonazione Colli Berici



**N**el corso di un incontro svoltosi il 5 luglio scorso presso la Cantina sociale dei Colli Vicentini a Montecchio Maggiore, sono stati presentati i primi risultati del progetto di zonazione della DOC Colli Berici. Il piano sperimentale, redatto in base alla carta dei suoli, ha previsto il monitoraggio di 31 vigneti (7 di Cabernet Sauvignon e Tocai rosso, 6 di Merlot e Sauvignon blanc e 5 di Pinot bianco) in ognuno dei quali è stato studiato il succedersi delle fasi fenologiche, utile per valutare l'andamento dell'annata, è stata seguita la cinetica di maturazione tecnologica delle uve al fine di valutare le diverse precocità indotte dallo specifico terroir, sono stati raccolti dati vegeto-produttivi e qualitativi alla vendemmia ed è stata realizzata una microvinificazione separata con un protocollo standardizzato di vinificazione.

È infatti proprio il vino realizzato, più nei suoi aspetti sensoriali che in quelli chimici, che è stato il vero protagonista dell'incontro: è nel prodotto finale, il vino appunto, che va ricercata la sommatoria dei fattori che sono andati a costituire una materia prima, l'uva, con quelle specifiche caratteristiche.

In un'annata come quella del 2003, caratterizzata da un andamento climatico molto particolare ed estremo (alte temperature e scarse precipitazioni piovose) che ha determinato una decisa accelerazione di tutti i processi di sviluppo e di maturazione, valutare come ogni specifico sito abbia risposto all'instaurarsi dello stress idrico risulta molto utile per comprendere il funzionamento di un territorio al fine di valutarne le vocazionalità.

Risulta immediatamente evidente, confrontando i profili sensoriali di due vini di Tocai rosso messi a confronto provenienti da due zone che le elaborazioni dei dati hanno indicato come a comportamento opposto, che i sentori percepiti dal panel come discriminanti siano quelli relativi ai sentori di prugna e confettura tipici di vini prodotti con uve in stadio di surmaturazione.

Questo stato di surmaturazione, proprio della zona dei rilievi collinari (in rosso nei grafici seguenti), è causato dalle caratteristiche intrinseche dei suoli (bassa A.W.C., cioè scarsa capacità di trattenere l'acqua, presenza di limitazioni e quindi di strati asfittici

dove le radici della pianta non riescono ad approfondirsi), dalle caratteristiche del paesaggio (fascia altitudinale più bassa con maggiori sommatorie termiche a causare una maggiore evapotraspirazione) ma anche dall'assenza di irrigazione, forse fondamentale, in alcune situazioni, per garantire un equilibrio fisiologico alla pianta in questa annata così particolare.

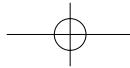
Questi fattori sono gli stessi che inducendo una maturazione più precoce e accentuata delle uve provenienti dai suoli calcarei rispetto a quelli marnosi collinari (in blu nei grafici) determinano nei vini un maggior contenuto alcolico e valori leggermente superiori di materia colorante.

L'elaborazione dei dati ha evidenziato nelle limitazioni eventualmente presenti nei suoli il fattore che maggiormente discriminava e che più ha caratterizzato le produzioni degli specifici terroir. Questa limitazione, evidente intorno ai 50 cm nel profilo caratteristico dei suoli calcarei, impedisce un adeguato approfondimento radicale che in situazioni di scarse precipitazioni piovose induce un più precoce stress idrico con le già commentate differenze sul piano qualitativo.

Questi stessi fattori limitanti potrebbero, su varietà a ciclo o destinazione enologica differente o in un'annata con andamenti meteorologici diversi, agire invece da cause di una migliore e precoce maturazione.

È proprio questo infatti lo scopo principale del progetto di zonazione viticola ed è per questo motivo che si rende necessario indagare più annate produttive: le interazioni del genotipo (il tipo di vitigno) con l'ambiente di coltivazione sono complesse da interpretare e rappresentano una grande ricchezza in termini di variabilità e quindi di caratterizzazione del prodotto. Tale complessità deve diventare uno strumento di valorizzazione territoriale e non rappresentare un ostacolo come spesso può sembrare quando mancano gli strumenti di interpretazione. Infatti il prodotto finale, almeno dal punto di vista tecnico, di una zonazione è il Manuale d'uso del territorio che vuole esplicitare le variabili che intercorrono a formare la qualità innata di una zona e fornire suggerimenti su come ottimizzare le scelte genetiche ed agronomiche.

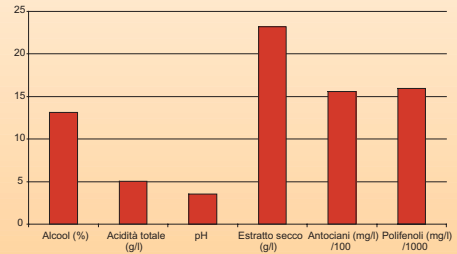
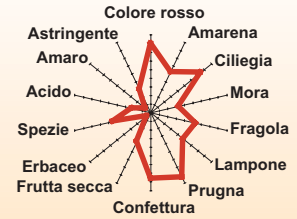




## RILIEVI CALCAREI

### CARATTERISTICHE DEI SUOLI E ALTITUDINE

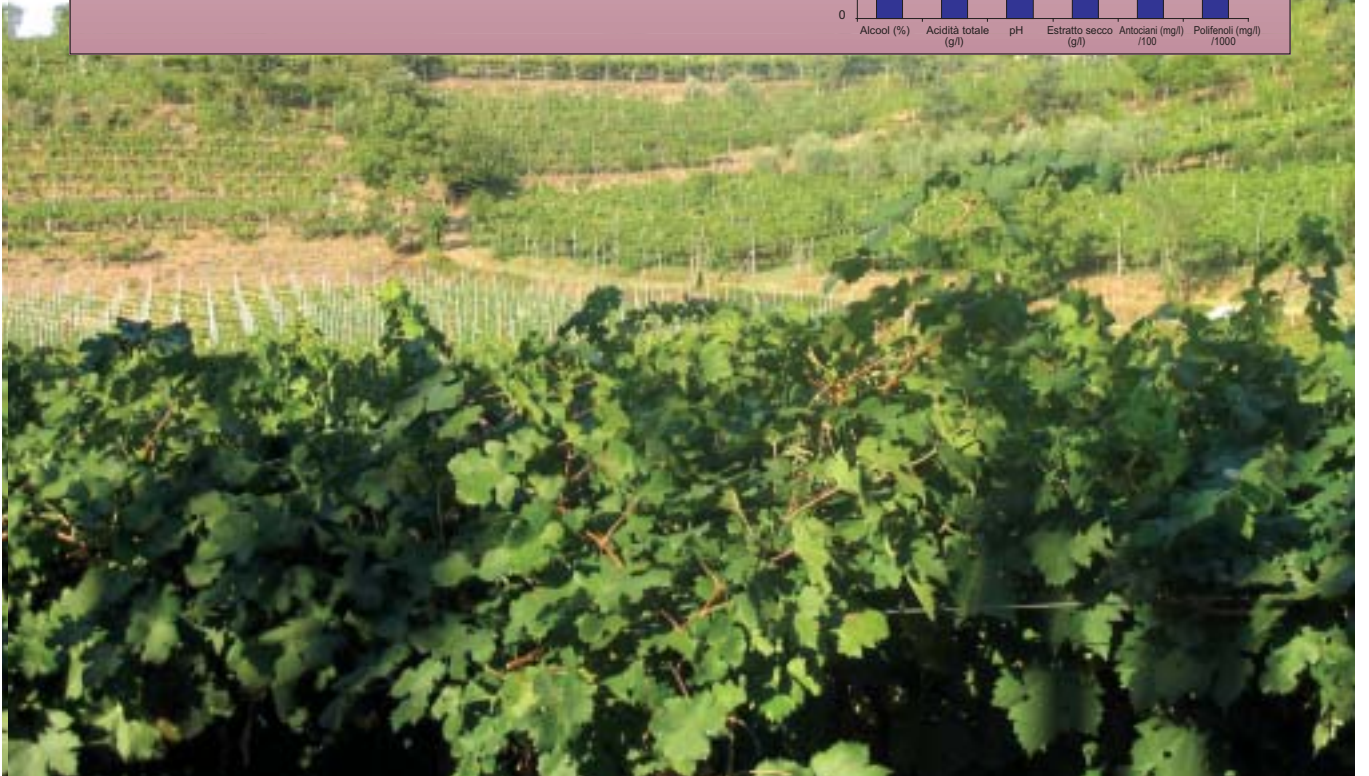
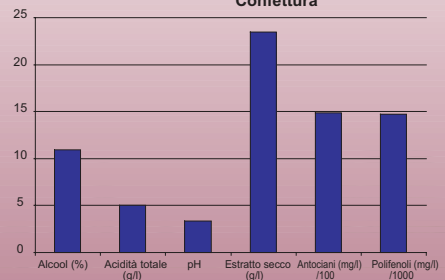
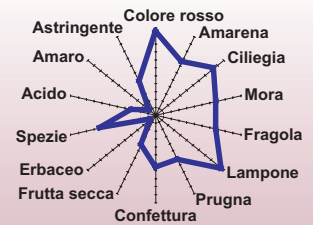
Profondità: ELEVATA  
 Limitazioni: FALDA  
 Drenaggio: LENTO  
 Permeabilità: BASSA  
 A.W.C.: BASSA  
 Irrigazione: NO  
 Altitudine: > 100



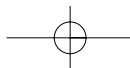
## RILIEVI COLLINARI SU MARNE

### CARATTERISTICHE DEI SUOLI E ALTITUDINE

Profondità: ELEVATA  
 Limitazioni: ASSENTI  
 Drenaggio: BUONO  
 Permeabilità: BASSA  
 A.W.C.: ALTA  
 Irrigazione: SI  
 Altitudine: > 100



Zonazione: lo stato dell'Arte





i primi risultati intermedi

## Zonazione Breganze

**A**ll'incontro di Montecchio Maggiore sono stati illustrati ai produttori della zona e ai tecnici del Consorzio di tutela anche i primi risultati della zonazione viticola della DOC Breganze. Per sottolineare il forte legame esistente, non solo dal punto di vista culturale ma anche da quello della caratterizzazione sensoriale, tra il prodotto vino e lo specifico territorio da cui si origina si è ritenuto opportuno cercare di mettere in luce questa importante interazione del vitigno con l'ambiente riprendendo i profili sensoriali elaborati dal panel di degustazione costituito presso il Consorzio.

Come esempio sono stati degustati due vini di Cabernet sauvignon, vinificati seguendo il medesimo protocollo, i cui profili sensoriali, riportati nei grafici seguenti, evidenziano nette differenze sia per quanto riguarda i descrittori olfattivi che quelli gustativi. Il vino proveniente da uve della pianura alluvionale (in rosso) rispetto a quello delle zone prealpine e collinari (in blu), individuate in base alle unità di paesaggio descritte dalla carta dei suoli, risulta essere più colorato, come si deduce anche dalle analisi chimiche dei vini, e con maggiori sentori fruttati rispetto a quelli speziati tipici invece dell'altro *terroir*.

Seguendo a ritroso tutte le tappe di realizzazione del piano sperimentale sono stati considerati i dati relativi al vino, prodotto finale di un processo produttivo che dura una stagione, alle piante descritte in vendemmia per le loro caratteristiche di produzione e di qualità, alle dinamiche di accumulo degli zuccheri e di degradazione degli acidi dallo stadio di piena invaiatura fino alla vendemmia e al susseguirsi delle fasi fenologiche. In questo modo si può cercare di interpretare la risultanza sensoriale sulla base delle variabili ambientali.

Per una varietà a maturazione tardiva e in una annata come quella del 2003, contraddistinta da andamenti meteorologici del tutto particolari soprattutto per le scarsissime piogge, il parametro strutturale dei suoli che maggiormente ha influenzato le caratteristiche delle uve e di conseguenza quelle dei vini è stato il drenaggio interno. Anche la pre-



senza di limitazioni, visibile nelle differenti colorazioni del profilo del suolo della pianura alluvionale, la profondità del suolo e la sua capacità di trattenere l'acqua (A.W.C.), che risultano maggiori nei rilievi prealpini e collinari, hanno determinato una comparsa dello stress idrico più anticipata e probabilmente più intensa per i suoli alluvionali.

Il piano sperimentale della zonazione di Breganze ha previsto in tutto il monitoraggio completo di 28 vigneti ripartiti tra le varietà Cabernet Sauvignon (10), Merlot (8), Tocai (6) e Vespaiola (4); per ognuno di questi vigneti è stata prevista, e poi realizzata, la determinazione della comparsa delle principali fasi fenologiche della vite (germogliaimento, fioritura, invaiatura e vendemmia), la realizzazione di campionamenti per valutare le maturazioni tecnologiche, la raccolta di dati produttivi e qualitativi su alcune piante rappresentative di ogni vigneto ed infine l'esecuzione di 28 microvinificazioni successivamente descritte sia dal punto di vista chimico che sensoriale.

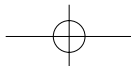
Grazie alla raccolta ed interpretazione di tutti i dati sarà possibile alla fine di un quadriennio di indagine redigere un Manuale d'uso del territorio che metterà in evidenza le diverse potenzialità e caratteristiche dei suoli e dei paesaggi di Breganze e che fornirà indicazioni pratiche sulle più opportune scelte di impianto e di gestione agronomica per cercare non di limitare ma altresì di valorizzare, ottimizzandole ed interpretandole, le differenze ambientali.

È infatti ormai un dato acquisito, e la degustazione proposta ne è un esempio pratico e di immediata comprensione, che un genotipo (la varietà di uva) ha una forte interazione con l'ambiente nel quale è coltivato. La zonazione vuole pertanto mettere in luce quale è la quota della qualità cosiddetta innata, dovuta cioè all'ambiente e alla varietà, rispetto a quella detta acquisita, causata dall'uomo con le pratiche agronomiche ed enologiche, per puntare ad una caratterizzazione ed una valorizzazione dei suoli, dei climi e dei paesaggi specifici di ogni singolo territorio.



Zonazione: lo stato dell'Arte

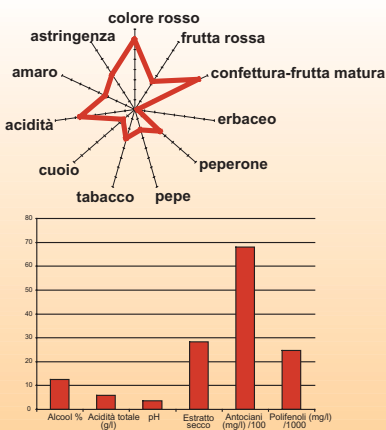




## PIANURA ALLUVIONALE

### CARATTERISTICHE DEI SUOLI E ALTITUDINE

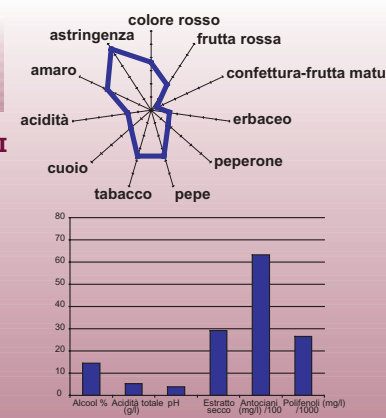
Profondità: ELEVATA  
 Limitazioni: FALDA  
 Drenaggio: LENTO  
 Permeabilità: BASSA  
 A.W.C.: MEDIA  
 Calcare: ASSENTE  
 Tessitura: MEDIO-FINE  
 Altitudine: 100-150



## BASSE PREALPI E COLLINE

### CARATTERISTICHE DEI SUOLI E ALTITUDINE

Profondità: MOLTO ELEVATA  
 Limitazioni: ASSENTI  
 Drenaggio: BUONO  
 Permeabilità: BASSA  
 A.W.C.: ELEVATA  
 Calcare: ASSENTE  
 Tessitura: FINE  
 Altitudine: >150



## ALCUNE CONSIDERAZIONI DI SINTESI DEL PROF. ATTILIO SCIENZA\*

L'annata agricola 2003 ha rappresentato per la zonazione di alcuni territori viticoli veneti un banco di prova difficile sia sul piano organizzativo che dal punto di vista dell'interpretazione e valutazione dei risultati. Anche se le condizioni climatiche per le temperature elevate e per la scarsità delle precipitazioni sono apparse assolutamente insolite per la viticoltura regionale riducendo almeno in parte il valore delle informazioni che erano scaturite dall'attività di controllo dei vigneti e dai descrittori sensoriali dei vini ottenuti dalle microvinificazioni, si sono potuti valutare alcuni comportamenti varietali ben differenziati in funzione dei vari *terroir* di coltivazione. Soprattutto la perdurante siccità ha significativamente ampliato la gamma delle interazioni tra vitigni e caratteristiche fisico-chimiche dei suoli ed in taluni casi alla base di un insospettato comportamento adattativo favorevole si è potuto constatare l'entità e la distribuzione dell'apparato radicale lungo il profilo del terreno. I *terroir* che hanno garantito una maggiore regolarità nel rifornimento idrico alla pianta sono stati quelli nei quali la preparazione del suolo all'impianto e la successiva gestione del drenaggio interno hanno permesso alle radici uno sviluppo cosiddetto "a due strati".

Su questo argomento così importante sono necessarie ricerche più approfondite. L'incrocio fra i risultati dello studio climatologico e quello dell'analisi pedologica ha evidenziato, attraverso il profilo sensoriale dei vini, interessanti peculiarità mesoambientali che potranno in futuro essere vantaggiosamente utilizzate per delimitare sottozone dalle vocazioni qualitative originali. A questa macrodelimitazione pedoclimatica dovrà in futuro seguire uno studio più approfondito di misure microclimatiche meglio correlabili con la presenza nelle bacche dei metaboliti secondari della qualità, quali le sostanze aromatiche e i polifenoli. Si sono anche delineati i primi tematismi, come ad esempio l'individuazione delle zone a maggior rischio di siccità o di asfissia radicale primaverile, che costituiranno assieme ad altre carte il "Manuale d'uso" del territorio viticolo indagato. Gli incontri con i viticoltori, curati in modo esemplare dal punto di vista organizzativo da parte del personale dei vari Consorzi di Tutela, hanno rappresentato una vera sfida per tutti (tecnici, funzionari regionali, ricercatori) in quanto forse per la prima volta in Italia si è data l'opportunità ai produttori di verificare "de visu", o meglio "con tutti i sensi", che ad ogni *terroir* corrisponde un vino diverso. Certamente questo confronto, che avrà ricadute molto positive sulla "cultura del territorio" rappresentando per ogni viticoltore il punto di partenza

di ogni decisione genetica ed agronomica, ha evidenziato anche la necessità di operare ulteriori approfondimenti conoscitivi su alcuni vitigni tradizionali quali ad esempio il Tocai rosso, al fine di identificare nel territorio di coltivazione del vitigno quelle condizioni ambientali e di coltivazione che meglio valorizzano l'espressione qualitativa del vitigno. Nel corso dell'annata sono altresì emerse alcune criticità quali la difficoltà di standardizzazione dei vigneti e delle microvinificazioni, essenziali peraltro per poter esprimere un giudizio obiettivo sul valore della risposta dei vitigni ai vari ambienti, e la necessità di disporre di un panel di degustazione presso ogni Consorzio, costantemente allenato. Dopo un periodo di rodaggio e di messa a regime della complessa macchina organizzativa, con l'attento coordinamento dei tecnici di Veneto Agricoltura, il progetto di zonazione di alcune zone viticole regionali è riuscito a far integrare le competenze di agronomi, pedologi, enologi, esperti di analisi chimiche e sensoriali e nella comunicazione in un gruppo di elevata professionalità che rappresenta un prodotto non secondario del progetto ed una premessa di successo per le prossime zonazioni che stanno per iniziare.

\* **Responsabile scientifico delle zonazioni del Bardolino, Breganze, Colli Berici e Lison-Pramaggiore**

