

ZONAZIONE VITICOLA DELLA PIANURA DI REGGIO EMILIA

La zonazione viticola: importanza e metodologia di intervento

La viticoltura dovrebbe essere vista in funzione dell'obiettivo enologico che si vuole realizzare e ogni obiettivo dovrebbe essere realizzato in un determinato ecosistema viticolo: così facendo si renderebbe possibile la differenziazione e la specializzazione di ben precise zone viticole tra loro complementari e non concorrenti. La situazione tratteggiata è quasi sicuramente quella ottimale, anche se ad oggi è ancora abbastanza utopistica. Il lavoro di zonazione, però, va proprio in questa direzione: si cerca di individuare delle situazioni ottimali dal punto di vista pedologico e climatico per vitigni con esigenze diverse.

L'esito dell'interazione tra vitigno, clima e suolo esprime la vocazionalità viticola di una determinata area, pertanto gli studi atti a valutare l'attitudine di una zona a realizzare la migliore espressione produttiva e qualitativa di un vitigno devono avere un carattere interdisciplinare e valutare insieme aspetti agronomici, pedologici, climatici ed anche le caratteristiche organolettiche dei vini.

Il metodo di lavoro prevede uno studio del clima per la definizione di indici bioclimatici (indici di Winkler e Huglin) e la elaborazione finale di mappe che rappresentino graficamente la situazione climatica dell'area. Per quanto riguarda il suolo si prende in considerazione la cartografia esistente e attraverso nuove approfondite indagini si cerca di dettagliare quanto più possibile le caratteristiche dei terreni di un certo areale, fino ad arrivare, anche in questo caso, alla stesura di una carta. Compito di agronomi ed enologi è, invece, la valutazione dell'interazione "genotipo x ambiente", ovvero della risposta vegeto-produttiva e qualitativa dei principali vitigni coltivati alle diversità ambientali.

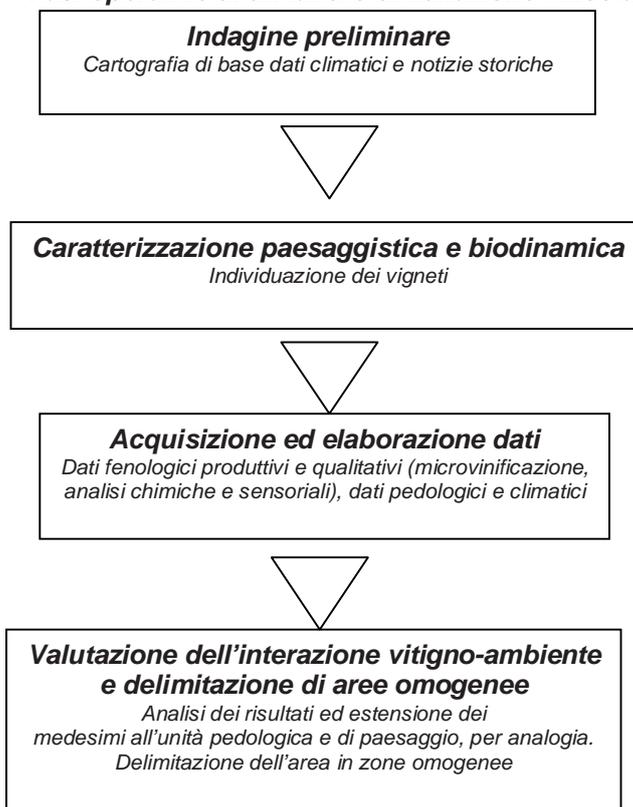
Questa valutazione è possibile individuando, per ciascuna varietà, nei diversi siti pedologici, vigneti che abbiano caratteristiche strutturali simili (età dell'impianto, forma di allevamento, sesto d'impianto, ecc.); inoltre occorre applicare a questi vigneti una gestione agronomica standardizzata.

I dati da rilevare riguardano i principali parametri vegeto-produttivi (germogliamento, produzione per ceppo, ecc.) e la qualità di mosti e vini attraverso analisi chimiche e sensoriali.

Nella figura vengono sintetizzate le principali fasi attraverso cui si realizza un lavoro di zonazione.

Concludendo, si può affermare che un lavoro di zonazione rappresenta il metodo più idoneo per valutare in modo corretto il rapporto tra vitigno e ambiente e per apprezzare la diversità dei vini ottenuti in un determinato territorio al fine di una giusta valorizzazione (individuazione o ampliamento di una DOC, individuazione di sottozone, di "cru", ecc.). Generalizzando, si può affermare che la zonazione è uno strumento di grande utilità per gestire l'evoluzione e la conversione produttiva di un'area viticola.

Fasi operative di un lavoro di zonazione viticola



UNITA' VOCAZIONALE 1

Ambiente di argine fluviale naturale: dossi abbandonati dai in epoca storica (tardo-romana o pre-medioevale)

UTS della Carta dei Suoli Regionale: CTL

I suoli di queste aree sono molto profondi, da scarsamente a moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità, a tessitura moderatamente fine o media.

Il substrato è costituito da alluvioni a tessitura media.

Questi suoli hanno caratteristiche fisiche condizionate dalla prevalenza della frazione limosa e, secondariamente, di quella argillosa, rispetto alle frazioni più grossolane: presentano moderate difficoltà nella preparazione dei letti di semina, ma, d'altro canto, offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile per le piante, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale.

Dal punto di vista del comportamento chimico, questi suoli sono caratterizzati da alta C.S.C., pH moderatamente alcalino e contenuto in calcare moderato in superficie ed elevato in profondità: a fronte di una buona disponibilità di alcuni elementi presenti in forma cationica (Ca, K), può verificarsi bassa disponibilità di molti microelementi (in particolare metallici), possono essere favoriti i processi di fissazione a carico del P e può forse manifestarsi carenza di Mg dovuta ad antagonismo con il Ca.

Essi non presentano eccessi di sali solubili, di sodio o di altre sostanze potenzialmente dannose alle colture.

Disponibilità di ossigeno: buona – l'acqua è rimossa dal suolo prontamente

Permeabilità: media - 0,035-3,5 cm/h

Capacità in acqua disponibile per le radici delle piante: alta - 225-300 mm

UNITA' VOCAZIONALE 2

Ambiente di argine fluviale naturale: dossi fluviali con fiumi pensili rispetto al piano campagna

UTS della Carta dei Suoli Regionale: SMB

I suoli di queste aree sono molto profondi, molto calcarei, moderatamente alcalini, a tessitura moderatamente fine o media.

Il substrato è costituito da alluvioni a tessitura media.

Questi suoli hanno caratteristiche fisiche condizionate dalla prevalenza della frazione limosa e, secondariamente, di quella argillosa, rispetto alle frazioni più grossolane: presentano moderate difficoltà nella preparazione dei letti di semina, ma, d'altro canto, offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile per le piante, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale.

In questi suoli la C.S.C. è alta, il pH moderatamente alcalino e il contenuto in calcare elevato: a fronte di una buona disponibilità di alcuni elementi presenti in forma cationica (Ca, K), può verificarsi bassa disponibilità di molti microelementi (in particolare metallici), possono essere favoriti i processi di fissazione a carico del P e può forse manifestarsi carenza di Mg dovuta ad antagonismo con il Ca.

Essi non presentano eccessi di sali solubili, di sodio o di altre sostanze potenzialmente dannose alle colture.

Disponibilità di ossigeno: buona – l'acqua è rimossa dal suolo prontamente

Permeabilità: media - 0,035-3,5 cm/h

Capacità in acqua disponibile per le radici delle piante: alta - 225-300 mm

UNITA' VOCAZIONALE 3

Ambiente di bacino interfluviale: depressioni della pianura alluvionale.

UTS della Carta dei Suoli Regionale: MDC, RSD, MDCz, CPOz, TERz, LBA

La sperimentazione viticola si è concentrata nell'UTS Medicina (MDC). Le altre UTS della Carta dei Suoli sono state comprese nella stessa unità vocazionale anche se si differenziano per qualche carattere chimico-fisico la cui eventuale influenza sui risultati viticoli ed enologici è ancora da indagare.

I suoli di queste aree sono molto profondi, moderatamente o molto calcarei in superficie e molto calcarei in profondità, moderatamente alcalini, talvolta salini in profondità, a tessitura fine, talvolta moderatamente fine in profondità.

Il substrato è costituito da alluvioni a tessitura fine o media.

Questi suoli hanno caratteristiche fisiche condizionate dall'elevato contenuto di argilla: sono soggetti a fessurazione nel periodo secco, sono molto adesivi e plastici e richiedono notevole tempestività nell'esecuzione delle lavorazioni, che devono essere effettuate in condizioni di umidità ottimali. L'elevato contenuto di argilla, d'altro canto, conferisce a questi suoli una buona fertilità naturale.

Le difficoltà di drenaggio rendono necessaria l'adozione di una efficiente rete scolante per l'allontanamento delle acque in eccesso.

Hanno caratteristiche chimiche (pH, C.S.C., saturazione in basi e contenuto in carbonati) in genere ben equilibrate, tali da favorire i processi di assorbimento e scambio degli elementi della nutrizione.

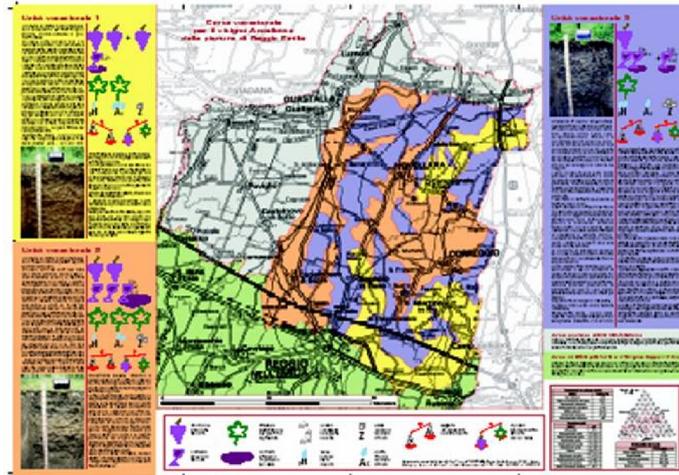
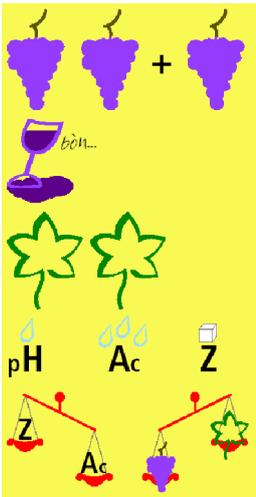
Talvolta possono presentare in profondità eccessi di sali solubili potenzialmente dannosi alle colture più sensibili.

Disponibilità di ossigeno: moderata – l'acqua è rimossa dal suolo talvolta lentamente

Permeabilità: lenta - <0,035 cm/h

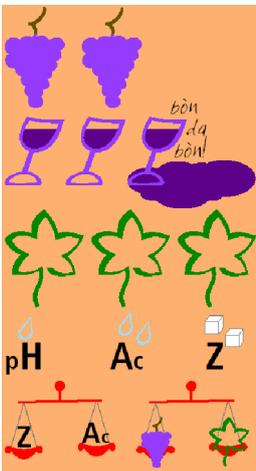
Capacità in acqua disponibile per le radici delle piante: moderata - 150-225 mm.

UNITA' VOCAZIONALE 1

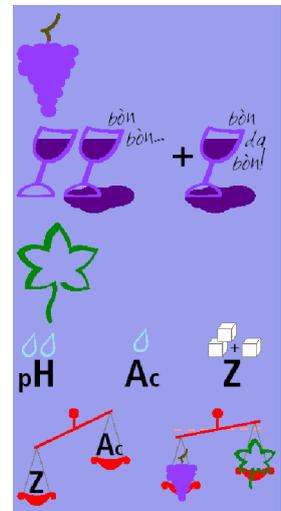


ANCELOTTA

UNITA' VOCAZIONALE 2



UNITA' VOCAZIONALE 3



UNITA' VOCAZIONALE 1

Produttività da elevata a molto elevata, per maggior numero di grappoli ed elevata fertilità delle gemme.
 Qualità polifenolica delle uve buona ma inferiore rispetto alle altre unità vocazionali (Uv). Buona anche la presenza per chilo d'uva di sostanze antocianiche, responsabili del colore, inferiori solo all'altra unità vocazionale su aree morfologicamente rilevate (in arancione).
 Potenziale vegetativo elevato, intermedio tra le unità.
 Il rapporto vegeto-produttivo risulta nettamente squilibrato a favore della produzione.
 Ph basso e acidità molto elevata, superiore alle altre unità; zuccheri buoni ma generalmente inferiori: di conseguenza il rapporto zucchero/acidità si differenzia dalle altre unità vocazionali, e in particolare dalla Uv3 (in viola), per un ridotto rapporto tra i due parametri.

UNITA' VOCAZIONALE 2

Produttività elevata, inferiore o paragonabile all'altra unità vocazionale di aree morfologicamente rilevate (in giallo), per l'elevato numero di grappoli e fertilità delle gemme.
 Contenuto polifenolico molto elevato. Le uve prodotte nei vigneti di riferimento di questa unità vocazionale hanno sempre evidenziato un elevato contenuto di antocianine, superiore alle altre unità.
 Questa caratteristica sembra essere positivamente correlata al maggiore contenuto in calcare di questi suoli.
 Questa unità risulta quindi quella maggiormente vocata per l'espressione del colore e la qualità polifenolica del vitigno Anceletta.
 Potenziale vegetativo molto elevato; il rapporto vegeto-produttivo risulta quindi sostanzialmente equilibrato.
 Ph basso e acidità intermedia; zuccheri elevati, intermedi rispetto alle altre unità: di conseguenza il rapporto zucchero/acidità risulta intermedio.

UNITA' VOCAZIONALE 3

Buona produttività, ma sostanzialmente inferiore rispetto alle altre unità vocazionali di aree morfologicamente rilevate, per minore numero di grappoli e fertilità dei germogli.

Qualità maggiormente variabile, a seconda delle aziende indagate. Si osserva comunque un contenuto polifenolico da elevato a molto elevato, superiore a quanto riscontrato nella Uv1 (in giallo). La variabilità dei dati fenolici rilevati può derivare da una maggiore difficoltà di gestione agronomica dei vigneti collocati in tali aree, per cui è facile incorrere in squilibri vegeto-produttivi, soprattutto in relazione con la quantità di acqua e ossigeno disponibili nel suolo, parametri non facilmente controllabili. In ogni caso, in aree morfologicamente depresse, avendo caratteristiche limitanti per l'espressione vegeto-produttiva della pianta, si raggiungono elevati contenuti di sostanze

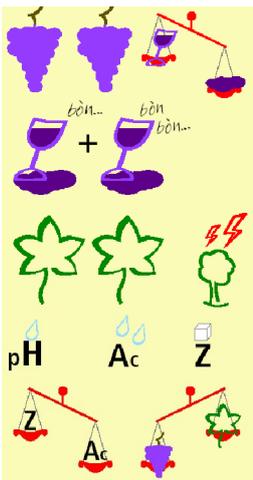
polifenoliche.

Discorso diverso riguarda invece l'indice antocianico, sensibilmente inferiore rispetto all'unità vocazionale Uv2 (in arancio). Si rileva quindi una ridotta espressione colorante di queste aree.

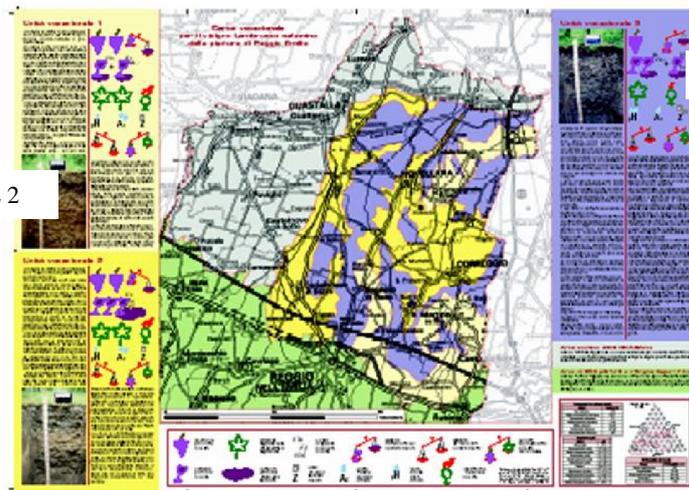
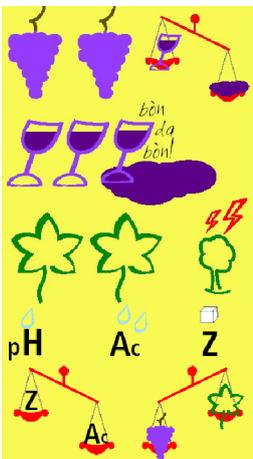
In definitiva le uve ed i vini prodotti in questa unità mostrano un'elevata struttura e un colore buono, ma ridotto.

Il potenziale vegetativo è ridotto. Come detto precedentemente, il rapporto vegetoprodotto risulta quindi variabile da situazioni di squilibrio a favore della produzione, condizione che determina un minor risultato qualitativo, a situazioni di equilibrio, in cui si hanno i migliori risultati. Il Ph è sempre alto e l'acidità bassa, sempre inferiore alle altre unità. Gli zuccheri risultano comunque elevati; di conseguenza il rapporto zuccheri/acidità, nettamente spostato verso un valore maggiore, si differenzia dalle altre due unità e la caratterizza.

UNITA' VOCAZIONALE 1

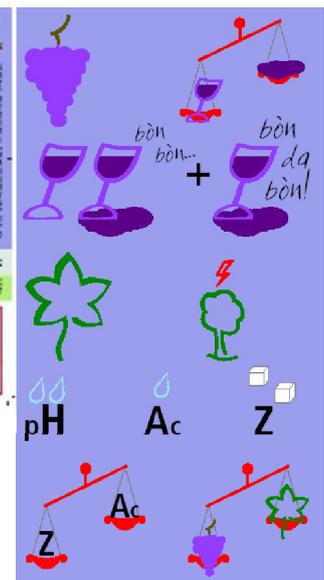


UNITA' VOCAZIONALE 2



L. SALAMINO

UNITA' VOCAZIONALE 3



UNITA' VOCAZIONALE 1

Produttività da elevata a molto elevata, per maggior numero di grappoli ed elevata fertilità delle gemme.

Qualità polifenolica delle uve buona ma inferiore rispetto alle altre Unità vocazionali (Uv). Buona anche la presenza per chilo d'uva di sostanze antocianiche, responsabili del colore, inferiori solo all'altra Unità vocazionale su aree morfologicamente rilevate (in arancione).

Potenziale vegetativo elevato, intermedio tra le Unità vocazionali.

Il rapporto vegeto-produttivo risulta nettamente squilibrato a favore della produzione.

Ph basso e acidità molto elevata, superiore alle altre Uv; zuccheri buoni ma generalmente inferiori: di conseguenza il rapporto zucchero/acidità si differenzia dalle altre Unità vocazionali, e in particolare dalla Uv3 (in viola), per un ridotto rapporto tra i due parametri.

UNITA' VOCAZIONALE 2

Produttività elevata, inferiore o paragonabile all'altra Unità vocazionale di aree morfologicamente rilevate (in giallo), per l'elevato numero di grappoli e fertilità delle gemme.

Contenuto polifenolico molto elevato. Le uve prodotte nei vigneti di riferimento di questa Unità vocazionale hanno sempre evidenziato un elevato contenuto di antocianine, superiore alle altre Uv.

Questa caratteristica sembra essere positivamente correlata al maggiore contenuto in calcare di questi suoli.

Questa Unità vocazionale risulta quindi quella maggiormente vocata per l'espressione del colore e la qualità polifenolica del vitigno Ancellotta.

Potenziale vegetativo molto elevato; il rapporto vegeto-produttivo risulta quindi sostanzialmente equilibrato.

Ph basso e acidità intermedia; zuccheri elevati, intermedi rispetto alle altre Uv: di conseguenza il rapporto zucchero/acidità risulta intermedio.

UNITA' VOCAZIONALE 3

Buona produttività, ma sostanzialmente inferiore rispetto alle altre Unità vocazionali di aree morfologicamente rilevate (colori giallo e arancio), per minore numero di grappoli e fertilità dei germogli.

Qualità maggiormente variabile, a seconda delle aziende indagate. Si osserva comunque un contenuto polifenolico da elevato a molto elevato, superiore a quanto riscontrato nella Uv1 (in giallo). La variabilità dei dati fenolici rilevati può derivare da una maggiore difficoltà di gestione agronomica dei vigneti collocati in tali aree, per cui è facile incorrere in squilibri vegeto-produttivi, soprattutto in relazione con la quantità di acqua e ossigeno disponibili nel suolo, parametri non facilmente controllabili. In ogni caso, in aree morfologicamente depresse, avendo caratteristiche limitanti per l'espressione vegeto-produttiva della pianta, si raggiungono elevati contenuti di sostanze polifenoliche.

Discorso diverso riguarda invece l'indice antocianico, sensibilmente inferiore rispetto all'Unità vocazionale 2 (in arancio). Si rileva quindi una ridotta espressione colorante di queste aree.

In definitiva le uve ed i vini qui prodotti mostrano un'elevata struttura e un colore buono, ma ridotto.

Il potenziale vegetativo è ridotto. Come detto precedentemente, il rapporto vegetoproduttivo risulta quindi variabile da situazioni di squilibrio a favore della produzione, condizione che determina un minor risultato qualitativo, a situazioni di equilibrio, in cui si hanno i migliori risultati. Il Ph è sempre alto e l'acidità bassa, sempre inferiore alle altre Uv.

Gli zuccheri risultano comunque elevati; di conseguenza il rapporto zuccheri/acidità, nettamente spostato verso un valore maggiore, si differenzia dalle altre due Uv e la caratterizza.