

# La zonazione della viticoltura collinare dell'Emilia

Maurizio Zamboni

Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Alla fine degli anni 80' Fregoni *et. al.* (1992) iniziarono i lavori di zonazione della viticoltura collinare dell'Emilia Romagna, regione dell'Italia settentrionale con una superficie vitata di circa 60.000 ettari di cui 17.6000 in collina (ISTAT, 2000). Si definì la vocazionalità viticola della Val Tidone, il territorio più intensamente vitato della provincia di Piacenza, considerando i fattori pedologici, orografici, produttivi e qualitativi dei vini. Lo stesso gruppo, successivamente, affrontò la zonazione della viticoltura collinare del comune di Cesena, che si concluse nel 1995.

È con queste premesse che il C.R.P.V. con il contributo della Regione Emilia Romagna, decise di dare una continuità alla conoscenza dei territori vitati appenninici, affrontando la *zonazione della viticoltura collinare dell'Emilia*.

I lavori, iniziati nel 2003 e conclusi nel 2006, hanno interessato i territori vitati dell'Appennino Emiliano della provincia di Parma a quella di Bologna, comprendendo cinque zone a D.O.C.: Colli di Parma, Colli di Scandiano e di Canossa (RE), Lambrusco di Castelvetro (MO), Colli Bolognesi, Colli d'Imola (BO). Il gruppo di lavoro era interdisciplinare e composto dai pedologi di I.TER, dai climatologi dell'ARPA, dai ricercatori viticoli e dagli enologi del C.R.P.V., dell'ASTRA e dei Consorzi Tutela, con il coordinamento dell'Università Cattolica S.C. di Piacenza. Dopo un lavoro preliminare di carattere storico-cartografico sui cinque territori, agronomi e pedologi hanno effettuato un'ampia ricognizione territoriale per individuare i vigneti ritenuti interessanti per la loro posizione geografica, per le caratteristiche di massima dei loro suoli, per la presenza di vitigni utili, per l'omogeneità di forma di allevamento, densità di impianto e tecnica di gestione del suolo.

In ognuno dei sessanta siti sperimentali individuati nelle cinque aree considerate, l'indagine pedologica ha condotto alla completa definizione del tipo di suolo, ognuno compiutamente caratterizzato con la descrizione dei profili tipici e con la completa definizione delle sue caratteristiche chimico-fisiche e potenzialità agronomiche. Questo lavoro oltre a fornire il supporto interdisciplinare al proseguimento della zonazione viticola potrà anche consentire di redigere la Carta dei Suoli in scala 1:50.000 di tutta l'area collinare emiliana.

Parallelamente il Servizio Meteorologico dell'ARPA, utilizzando un programma di geostatistica originale che elabora dati termici provenienti da stazioni agrometeo fisse dislocate in Regione, sulla base delle coordinate geografiche ha fornito i valori dell'indice di Winkler e le precipitazioni del periodo aprile-ottobre per ogni sito sperimentale individuato nelle cinque aree D.O.C.. Nella tabella allegata sono riportate le sommatorie termiche e la pluviometria che hanno caratterizzato i cinque territori oggetto dell'indagine nel triennio 2003-2005; da essi emerge una sostanziale uniformità tra le aree nei regimi pluviometrici con una piccola ma evidente maggiore termia nelle colline più orientali dell'Emilia.

Area D.O.C.	Indice di Winkler (gradi-giorno)	Precipitazioni aprile/ottobre (mm)
	media 2003-2005	
Colli di Parma	1981	518
Colli di Scandiano e di Canossa	2000	488
Colline modenesi	1941	500
Colli Bolognesi	2065	501
Colli d'Imola	2053	481

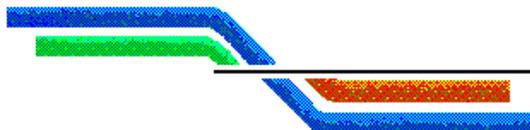
In seguito agronomi ed enologi hanno studiato l'interazione tra genotipo ed ambiente, valutando la risposta vegetativa, produttiva e qualitativa dei principali vitigni coltivati nei

differenti *terroirs*. A tale proposito sono stati scelti Barbera (n.) e Malvasia di Candia aromatica (b.) nei Colli di Parma, Lambrusco grasparossa (n.) e Malvasia di Candia aromatica nei Colli di Scandiano e di Canossa, Lambrusco grasparossa nelle colline modenesi, Cabernet sauvignon (n.) e Pignoletto (b.) nei Colli Bolognesi, Sangiovese (n.) ed Albana (b.) nei Colli d'Imola. I rilievi effettuati su queste varietà, in ogni vigneto-campione, hanno riguardato: il controllo delle caratteristiche produttive e vegetative delle viti, l'analisi dei principali costituenti qualitativi del mosto (zuccheri, pH, acidità titolabile, polifenoli totali ed antociani), lo studio delle cinetiche di maturazione dell'uva. Inoltre sempre alla vendemmia, in ogni vigneto-campione è stato prelevato un campione di 70-80 kg d'uva, successivamente micro vinificato presso la cantina sperimentale dell'ASTRA di Tebano, secondo metodiche ormai consolidate (Graziani e Venturi, 1992). Nell'estate successiva alla vendemmia i vini ottenuti sono stati sottoposti ad analisi chimica e ad analisi organolettica, test descrittivo- qualitativo, che ha consentito di tracciare il profilo sensoriale di tutti i vini ottenuti nei differenti *terroirs*.

Tra i risultati interessanti ottenuti, in questo lungo e importante lavoro che ha coperto il territorio appenninico dal torrente Stirone al Santerno con oltre 38.000 ettari investigati per le indagini pedologiche ed agronomiche, in ogni zona D.O.C. è emersa l'evidenza, di alcune relazioni significative tra caratteri del suolo, prestazioni vegeto-produttive delle varietà di vite più diffuse e tipologie di vino con esse producibili. Tra le varietà ad uva rossa, ad esempio, il Sangiovese dei Colli d'Imola si è dimostrato sensibile alla presenza di calcare attivo nel terreno, migliorando grado zuccherino e livello di antociani del mosto mentre il Cabernet sauvignon dei Colli Bolognesi ha mostrato comportamento opposto, migliorando zuccheri e colore nei suoli poco calcarei. Relativamente alle varietà ad uva bianca, il calcare non ha migliorato le caratteristiche qualitative della Malvasia di Candia aromatica, del Parmense o del Reggiano che sia, mentre ha positivamente influenzato la concentrazione zuccherina del Pignoletto dei Colli Bolognesi.

Il complesso dei risultati ottenuti ha consentito l'individuazione, in ciascuna zona D.O.C., di alcune Unità vocazionali o Terre, il cui fattore ambientale maggiormente caratterizzante è la tipologia di suolo, in cui è lecito attendersi che un determinato vitigno fornisca un prodotto riconoscibile avente caratteristiche qualitative ottenibili con le tradizionali tecniche colturali attuate in zona. Tecniche colturali spinte e pratiche enologiche innovative possono modificare sensibilmente tali caratteristiche.

Il lavoro di zonazione della viticoltura collinare dell'Emilia ha raggiunto gli scopi prefissi ma non può considerarsi concluso; ulteriori e continui approfondimenti potranno essere interessanti per gli operatori locali, sulla base delle buone conoscenze poste in essere. Si può quindi concludere che la viticoltura collinare emiliana ha oggi uno strumento di conoscenza in più per confermare, migliorare ed affermare sé stessa.



**Progetto “Zonazione viticola collina emiliana” anni 2003-2006**  
***Realizzato con contributo della RER ai sensi LR28/98***

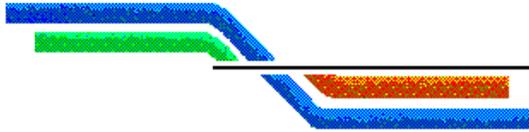
Nell’ambito del presente progetto sono state realizzate le carte dei suoli in scala 1.50.000 delle aree di maggiore interesse viticolo all’interno delle zone a DOC dei Colli Parmensi, Reggiani, Modenesi, Bolognesi ed Imolesi.

Le parti comprese nel territorio di pianura sono desunte dalla Carta dei suoli della Pianura Emiliano-Romagnola in scala 1.50.000 realizzata dal Servizio Geologico Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna, resa disponibile per la realizzazione del Progetto di Zonazione Viticola. Le parti comprese nel territorio di collina, invece, sono state rilevate ex-novo nell’ambito del progetto, curando anche la congruenza logica e cartografica con la preesistente cartografia del territorio di pianura.

In sintesi le attività realizzate sono state le seguenti:

- Delimitazione dell’area di interesse viticolo, all’interno delle aree a DOC, da rilevare per la realizzazione della carta dei suoli di semidettaglio.
- Valutazione, per ogni area, della parte coperta da preesistenti rilevamenti di semidettaglio realizzati dal Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna e comprese nell’area di interesse viticolo delimitata.
- Fotointerpretazione analitica delle aree delimitate all’interno di ciascuna zona a DOC, secondo le metodiche del manuale in uso presso Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna e stesura tramite di una *carta delle unità di paesaggio* con relativa legenda, che costituisce l’analisi del territorio preliminare al rilevamento pedologico diffuso finalizzato alla stesura di cartografie dei suoli di semidettaglio.
- Raccolta dati di aziende vitivinicole tra le quali scegliere i vigneti-studio.
- Ricognizione nelle aziende selezionate, con valutazione delle caratteristiche viticole (vitigno, portainnesto, sesto d’impianto, forma di allevamento, età) e pedologiche (osservazioni speditive da ricollegare alle tipologie degli archivi regionali esistenti). Il pedologo ha supportato i tecnici viticoli e gli sperimentatori nella scelta dei vigneti-studio verificando che fossero caratterizzati da suoli rappresentativi del territorio della collina emiliana.
- Scelta dei vigneti-studio con caratteristiche idonee, tra quelle visitate.
- Rilevamento pedologico nei vigneti-studio con 6-8 trivellate e 1 profilo standard, al fine di conoscere la variabilità del suolo all’interno del vigneto-studio, utilizzando il manuale di campagna in uso presso il Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli.
- Invio al laboratorio di analisi dell’ ARPA di Faenza (RA) dei campioni di suolo raccolti nei profili, al fine di avere una completa definizione delle caratteristiche chimico-fisiche.

Ai fini della carta dei suoli e della caratterizzazione dei vigneti il rilevamento pedologico delle aree collinari è proceduto con metodo libero ragionato, totalizzando complessivamente **602 trivellate e 129 profili pedologici**.



**Progetto “Zonazione viticola collina emiliana” anni 2003-2006**  
*Realizzato con contributo della RER ai sensi LR28/98*

Il rilevamento si è concentrato nelle aree agricole di interesse viti-vinicolo; pertanto le aree boscate o marginali per l'uso agricolo sono state sinteticamente descritte desumendo le informazioni dalla cartografia di minor dettaglio esistente in RER come la Carta dei Suoli in scala 1:250.000, 1994.

Le carte dei suoli sono corredate di alcuni archivi che ne consentono la lettura: archivio delle Unità Cartografiche (UC), archivio delle Unità Tipologiche di Suolo (UTS), dBase delle osservazioni.

L'archivio delle UC è costituito da schede che descrivono le aree della Carta dei Suoli contrassegnate da una medesima sigla e ne elencano i suoli dominanti.

L'archivio delle UTS descrive ogni singolo tipo di suolo elencato nelle UC.

I dati pedologici puntuali dei vigneti-studio, correlati alle Unità tipologiche di Suolo della Cartografia Pedologica di semidettaglio hanno costituito una delle principali chiavi di interpretazione dei rapporti ambiente/vite/vino. L'elaborazione dei dati sperimentali ha visto collaborare pedologi, tecnici e sperimentatori viti-vinicoli; le qualità del suolo risultate maggiormente correlate alla risposta del vino sono state: profondità utile, calcare attivo, tessitura e disponibilità di ossigeno.

La Carta dei Suoli permette quindi di estendere i dati sperimentali e le considerazioni desunte in fase di elaborazione, alle porzioni di territorio (Unità Cartografiche) che presentano suoli simili a quelli riscontrati nei vigneti-studio. Di conseguenza è possibile conoscere per aree territoriali le potenzialità qualitative del vino producibile nonché valorizzare il territorio di produzione.

# OSSERVAZIONI SULLA VOCAZIONALITÀ PER I VITIGNI MALVASIA DI CANDIA AROMATICA E LAMBRUSCO GRASPAROSSA

di Stefano Meglioraldi e Matteo Storchi

*Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa"*

Per il lavoro di zonazione vitivinicola della collina reggiana sono stati utilizzati vigneti-studio (9 per la Malvasia di Candia aromatica e 5 per il Lambrusco grasparossa, quest'ultimi confrontati anche con i siti modenesi) allevati a Sylvoz, forma espansa maggiormente diffusa per questi vitigni, localizzati nelle aree della fascia pedecollinare tradizionalmente vocate alla viticoltura; queste sono costituite dai primi territori collinari e da quelli di alta pianura immediatamente a ridosso del margine appenninico. L'indagine ha interessato due tra i vitigni di maggior pregio della zona: la Malvasia di Candia aromatica e il Lambrusco grasparossa.

La Malvasia di Candia aromatica è infatti un vitigno molto apprezzato per l'ottenimento di vini spumanti o frizzanti, soprattutto dolci. Nel 2007 la superficie coltivata con questa varietà è di 94 Ha e i comuni della provincia a maggior "densità" di coltivazione sono situati nei territori comunali di S. Ilario e Montecchio.

Il Lambrusco grasparossa è presente fin dall'antichità sui dolci rilievi e sulle terre ghiaiose di margine appenninico, sta oggi assumendo nella fascia collinare un ruolo molto importante. Nel 2007 è coltivato su una superficie di 238 Ha e presenta la zona a maggior "densità" di coltivazione nei comuni di Casalgrande e Scandiano.

Il lavoro svolto ha confermato l'importanza della zonazione come strumento per conoscere in maniera più approfondita il territorio di coltivazione e potrebbe essere fondamentale per le cantine che, proprio grazie a questo strumento, potrebbero realizzare una migliore qualifica del prodotto separando le tipologie delle uve in base alla loro attitudine enologica. Questo può essere valutato in maniera concreta utilizzando la vinificazione come approccio finale al lavoro di zonazione.

Dall'elaborazione dei dati si è visto come le componenti vegetative e produttive caratteristiche dei vigneti-studio sono risultate fortemente influenzate dai diversi ambienti (Terre), soprattutto in questa zona collinare, dove sembrano molto rilevanti il contenuto di calcare, l'altitudine e l'Indice di Winkler.

Per la varietà Malvasia di Candia aromatica si è visto come la zona più vocata alla sua coltivazione sembra essere la parte Ovest della provincia, cioè la zona caratterizzata da terreni più poveri e ghiaiosi. Nell'ambiente collinare i fattori che possono essere limitanti alla coltivazione di questa varietà sono l'eccessiva altitudine o l'esposizioni sfavorevoli che non permettono di raggiungere adeguate sommatorie termiche indispensabili per una ottimale espressione qualitativa.

Per il Lambrusco grasparossa la massima espressione qualitativa si è ottenuta su suoli a media vigoria, in pendenza e con elevate sommatorie termiche, caratteristici maggiormente della parte Est della provincia. Inoltre si è visto come per questo vitigno la qualità è indipendente dal grado zuccherino.

La carta del suolo ottenuta può risultare quindi uno strumento molto importante per lo studio, non solo delle varietà finora indagate, ma anche per altre varietà tipiche della zona.



