

RICERCA E SPERIMENTAZIONE

VOCAZIONALITÀ DEL TERRITORIO

La zonazione viticola della collina romagnola



MAURIZIO ZAMBONI
Università Cattolica
del Sacro Cuore, Piacenza
GIOVANNI NIGRO
CRPV - Filiera Oleicola
e Vitivinicola, Tebano (RA)

La vocazionalità del territorio alla coltivazione della vite si basa sull'analisi delle caratteristiche climatiche, pedologiche e topografiche, valutando la combinazione di questi fattori riguardo alle esigenze dei vari vitigni. La zonazione viticola, ovvero la definizione dei terreni più adatti alla coltura della vite, tende all'ottimizzazione dei rapporti tra ambiente e vitigno per favorire la migliore espressione delle potenzialità della vite in termini produttivi e, soprattutto, qualitativi.

Nell'ambito delle attività di razionalizzazione e miglioramento qualitativo di una viticoltura, la zonazione è spesso considerata un punto di arrivo; in realtà si tratta di un importante strumento di lavoro per attivare nuovi progetti e nuove iniziative finalizzate a migliorare l'impostazione della vitivinicoltura locale per poi promuoverla anche a livello commerciale.

In altre parole, dagli studi di zonazione dovrebbe scaturire la necessità di proporre non solo il vino nella sua perfezione tecnologica, ma anche il territorio in cui nasce, nel cui contesto il paesaggio ha una grande potenzialità espressiva, in grado di conferire un valore aggiunto pari alle emozioni che riesce a trasmettere.

In Emilia-Romagna, dopo i primi studi realizzati nel Piacentino alla fine degli anni '80 e uno studio successivo nel Cesenate, nel 2008 è stato completa-

Il punto sull'interazione tra vitigno e ambiente dopo un biennio di studi.

Il "caso" del Sangiovese, analizzato nelle aree di Faenza, Rimini e Forlì-Cesena.

to e pubblicato l'importante lavoro relativo alla "Zonazione viticola della Collina emiliana", coordinato dal Centro ricerche produzioni vegetali e finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, dai Consorzi di tutela delle diverse aree interessate e dal Comune di Imola (vedi "Notiziario Tecnico C.R.P.V" n. 78, 2008). Le unità operative erano costituite dai pedologi della cooperativa I.ter di Bologna, dai climatologi di Arpa Emilia-Romagna, dai tecnici e dagli enologi di Astra - Innovazione e sviluppo, con la direzione scientifica dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Nel 2007, con lo stesso gruppo di lavoro e di coordinamento, è partito il progetto "Zonazione viticola della collina romagnola" - finanziato con il contributo della Regione ai sensi della legge 28/98 - con cui si è inteso portare a compimento la zonazione di tutta la viticoltura collinare dell'Emilia-Romagna.

"Vigneto-studio" della collina romagnola.



Foto Arch. Crpv

UN'INDAGINE SU 65.000 ETTARI

L'area esaminata è stata di circa 65.000 ettari, comprendente tutta la collina romagnola da Riolo Terme, in provincia di Ravenna, sino al confine con le Marche. Si tratta di un territorio molto vasto, caratterizzato, ovviamente, da un'estrema variabilità orografica, geologica, pedologica e climatica.

In questi primi due anni di attività l'indagine pedologica è stata fondamentale, poiché ha consentito di conoscere approfonditamente il territorio attraverso l'individuazione accurata dei "vigneti-studio" ove insistere con le ricerche agronomiche, viticole ed enologiche che complessivamente hanno una durata quadriennale. In questo senso le attività svolte hanno seguito criteri standard ormai diffusi e consolidati nella Regione Emilia-Romagna, concepiti e messi a punto nel corso di precedenti progetti.

I primi risultati hanno portato alla stesura della *Carta delle unità* di paesaggio, che costituisce in pratica l'analisi preliminare del territorio indagato. In seguito, dopo un'approfondita ricognizione sul territorio con valutazione delle caratteristiche viticole (vitigno, portinnesto, sesti d'impianto, forma di allevamento, età) e pedologiche (osservazioni speditive da ricollegare alle tipologie degli

archivi regionali esistenti) di numerosi siti sperimentali, sono stati scelti all'interno di questi ultimi i "vigneti-studio".

Il vitigno principale utilizzato per valutare le risposte qualitative alle sollecitazioni ambientali è il tipicissimo Sangiovese, di cui sono stati individuati 26 "vigneti-studio": otto nei Colli di Faenza e di Rimini e dieci nelle colline di Forlì-Cesena. La zonazione tiene anche conto di otto "vigneti-studio" di Albana, individuati fondamentalmente nelle aree occidentali della Romagna, e di due "vigneti-studio" di Cabernet Sauvignon nei colli di Rimini. In tutti i vigneti sono stati e saranno eseguiti il controllo delle caratteristiche produttive e vegetative delle viti, l'analisi dei principali costituenti qualitativi del mosto, lo studio delle cinetiche di maturazione dell'uva, la microvinificazione di un consistente campione di uva.

A conclusione del triennio 2007 - 2009, l'indagine pedologica produrrà una "Carta dei suoli della collina romagnola" (in scala 1:50.000) fondamentale per la successiva individuazione delle possibili relazioni tra caratteri del suolo e caratteristiche qualitative dei vini, fase che dovrà prevedere la stretta collaborazione fra pedologi, tecnici e sperimentatori vitivinicoli.

COLOMBARDO



NUOVE TECNOLOGIE PER VIGNETI

...fedeli servitori della vigna.



VIGNETI-STUDIO



SPOLLINATRICE MOD. ROTOFIL
CON RISERVA DI FILO



SPOLLINATRICE IDRAULICA PUNTA VENTRALE



TELAIO BIFORCUTO CON BRUCIATORI RADICI



ECCENTRICA IDROMATICA MANOALZANTE



VITEC SPEEDY ROTOFIL TUNING



CIMATEC "SPEEDY" ROTOFIL LATISALTE



CIMATEC "FORTE BIL"



DOVE MATRICE IDROMATICA TUNING



MANTEC "SPEEDY"

Reg. Leiso, 30-31 - S. Marzano O. - ASTI - Italia - Tel. 0141 - 856108 - Fax 0141 - 856103 - www.colombardo.com - info@colombardo.com

RICERCA E SPERIMENTAZIONE

Tab. 1 - Produzione, vigoria ed analisi chimica del mosto di Sangiovese in funzione dell'annata e dell'origine geologica dei suoli. Medie del biennio 2007-2008.

Dati	Produzione (kg/ceppo)	Peso del grappolo (g)	Legno Potatura (kg/ceppo)	Zuccheri (°brix)	Acidità tit. (g/l)	Ph	
Anno	2007	3,6	246	0,65	21,9	8,43	3,20
	2008	8,2	297	0,84	22,1	5,83	3,38
		**	**	**	n.s.	**	*
Geologia	FMA	4,5	280	0,69	21,2	7,24	3,18
	AES	3,7	248	0,65	22,3	6,90	3,28
	FAA	4,7	279	0,81	22,3	7,21	3,24
		**	**	**	*	*	*

n.s. (non significativo) ed asterischi indicano la significatività dell'analisi della varianza.
 Legenda - FMA: formazione Marnoso - Arenacea; AES: suoli del Margine Appenninico;
 FAA: formazione Argille Azzurre

I PRIMI RISULTATI

Dal punto vista geologico, i 26 "vigneti-studio" di Sangiovese, individuati dal Faentino al Riminese, appartengono soprattutto alla formazione pliocenica delle Argille Azzurre (14 siti); seguono le formazioni Marnoso-Arenacea (5 siti) e del Margine Appenninico (6 siti).

Agronomicamente si può dire che i suoli delle Argille Azzurre sono da moderatamente profondi a profondi, franco-argilloso-limosi o argilloso-limosi e fortemente calcarei; i suoli della formazione Marnoso-Arenacea sono profondi, franchi o franco-limoso-argillosi, calcarei; i suoli del Margine appenninico sono molto profondi, franco-argillo-

so-limosi e non calcarei. È stato anche individuato un sito sulla formazione dei Gessi.

Nei colli di Rimini dominano incontrastati i suoli del Pliocene, nelle colline di Forlì-Cesena sono predominanti i suoli della formazione Marnoso-Arenacea ma sono ben rappresentati i suoli del Pliocene, nel Faentino metà dei suoli individuati appartiene alla formazione del Margine appenninico e metà a quella del Pliocene.

I diversi vigneti si dispongono ad altitudini oscillanti dai 70 ai 370 metri s.l.m., su versanti collinari che giungono anche al 25% di pendenza e con esposizioni molto diversificate.

Nella tabella 1 vengono riportati alcuni caratteri di produzione, vigoria e qualità del mosto del Sangiovese in funzione di due fondamentali variabili ambientali: anno e origine geologica del suolo. Risulta evidente come il 2007, siccitoso, abbia compromesso la produzione e la qualità del mosto, che è apparso zuccherino ma anche molto acido per un effetto di "concentrazione".

La formazione geologica sembra aver influenzato sia la produttività delle viti (i vigneti posti sulle formazioni del Margine Appenninico (AES) appaiono infatti meno produttivi), sia la gradazione zuccherina del mosto, che appare inferiore nei vigneti posti sulla formazione Marnoso - Arenacea. Anche il pH del mosto è risultato inferiore in questi vigneti. Le Argille Azzurre del Pliocene, invece, sembrano indurre una più elevata spinta vegetativa al Sangiovese, ma senza compromissioni negli aspetti produttivi e qualitativi. All'interno della formazione geologica ci potremo attendere risposte ancor più variegata in funzione delle tipologie di suolo (UTS). Con la stagione 2009 si completerà la raccolta dei dati che, in seguito, verranno elaborati per lo studio dell'interazione tra vitigno ed ambiente, congiuntamente a tutti i dati climatici che Arpa Emilia-Romagna fornirà. Oltre ai dati produttivi e vegetativi si completeranno le curve di maturazione dell'uva e si sottoporrà il Sangiovese ad una ulteriore serie di microvinificazioni ed alle relative analisi chimiche e sensoriali sui vini. A questo proposito si può dire che l'Albana, vitigno per il quale si è già concluso il biennio di microvinificazioni, ha espresso una notevole variabilità nei suoi profili sensoriali, in funzione dell'ambiente di origine. In Romagna, ad esempio, è coltivato anche su suoli derivati da una formazione geologica chiamata "Colombacci", dalla quale sembra trarre parecchia intensità colorante ed uno spiccato aroma di miele.

Giungere al termine della zonazione viticola della collina romagnola richiede ancora lavoro, ma il percorso appare però molto interessante. ■

Localizzazione
 nella tavola
 CTR 1:25.000: 239SE
 Provincia
 di Ravenna.
 Località: Ceparano.
 Geologia: formazione
 delle Argille Azzurre.
 Materiale parentale
 e substrato: argilliti.
 Classificazione
 Soil Taxonomy: Typic
 Ustorthent fine,
 mixed (calcareous),
 mesic (2003).
 Suolo: banzola franca
 argillosa limosa,
 5-35% pendente.



Foto Arch. I.ter