

Valutazione di nuovi vitigni adatti all'areale viticolo di pianura. Obiettivi del progetto dal 2001 al 2004

La viticoltura dell'Emilia-Romagna è stata lungamente caratterizzata da produzioni in aree di pianura destinate alla commercializzazione allo stato fuso, con valorizzazione del prodotto a vantaggio di altri paesi. Tale fenomeno ha indotto una sostanziale indifferenziazione produttiva con la conseguenza di aver concentrato la scelta varietale su pochissime varietà, caratterizzate per la produzione di vini anonimi e di alta produttività ettariale.

Questo stato di cose ha portato questo segmento produttivo verso un aumento di concorrenzialità da parte di produttori di altre zone capaci delle medesime prestazioni con l'inevitabile compromissione della nostra attuale posizione soprattutto sul mercato tedesco.

Una possibile alternativa, è la radicale conversione della nostra viticoltura di pianura verso la produzione di vini diversi, ma con una loro caratterizzazione enologica e con una notorietà di vitigno capace di essere valorizzata nell'ambito di produzioni tipiche o DOC. Condizione aggiuntiva è l'adattabilità di questa nuova viticoltura alla *coltivazione mediante meccanizzazione integrale*, grazie alla quale sarà possibile recuperare importanti margini di competitività economica.

La finalità della ricerca, iniziata nel 2001 e per tutta la sua durata (2001-02-03-04) è, pertanto, quella di giungere alla:

- ***valutazione agronomico-qualitativa di varietà e cloni non tradizionali per le aree viticole della pianura romagnola, dei quali si vuole esaminare il comportamento negli ambienti specifici fino ad ora essenzialmente investiti con il vitigno Trebbiano romagnolo, in vista di un loro possibile inserimento nella piattaforma ampelografica ufficiale del territorio.***

Di seguito si riportano le varietà e i cloni presenti nei vari vigneti sperimentali.

Varietà: Albariño, Alicante (biotipo faentino), Ancellotta, Barbarossa, Duella, Garganega, Grenache, Lambrusco Marani, Lambrusco salamino, Malbo gentile, Malbo gentile, Malvasia di Candia aromatica, Malvasia d'Istria, Manzoni Bianco, Marzemino, Müller Thurgau, Pelagos, Riesling, Sauvignon rosso, Syrah, Tempranillo, Tinta del Pays, Uva Longanesi, Viognier.

Cloni: Merlot cl. R 3 e FEDIT 1 CSG. Cabernet franc cl. R 9 e ISV-F-V4. Cabernet Sauvignon cl. ISV-F-V5, ISV-F-V6, 338, 191 e R 5. Traminer aromatico cl. LB 14, LB 20 e Franc. Sangiovese cl. R10, R24, APSG2, APSG5.