

Zonazione delle aree viticole di collina nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna.

RISULTATI

Nei vari vigneti campione sono stati realizzati i profili del suolo e le analisi del terreno. I dati sono in corso di valutazione.

Per ogni zona i vitigni microvinificati nel 2003 sono stati i seguenti: Barbera nei Colli di Parma, Lambrusco grasparossa nelle colline di Reggio Emilia e di Modena, Cabernet Sauvignon nei Colli bolognesi, Sangiovese nei Colli imolesi.

La scelta si è complessivamente orientata verso i vitigni a bacca nera, poiché l'andamento stagionale poteva inficiare il quadro aromatico dei vini da vitigni bianchi. Sui vitigni a bacca nera, poi, era previsto di prelevare un campione di acini su cui analizzare il contenuto in polifenoli e antociani.

L'attività svolta nel 2003 da tutti gli operatori implicati in questo vasto lavoro di zonazione viticola ha perfettamente centrato gli obiettivi previsti per il primo anno di lavoro che, dal punto di vista organizzativo, è sempre il più difficile. In ogni zona il lavoro previsto dall'indagine pedologica è stato completato, creando così una base solida per la continuazione dell'attività nei prossimi anni. I vigneti-campione individuati hanno, in generale, una buona omogeneità delle caratteristiche d'impianto all'interno di ogni singola zona, premessa fondamentale per poter far emergere, negli anni, il peso del fattore ambientale nell'espressione delle caratteristiche produttive e qualitative dei vari vitigni.

L'influenza del difficile andamento climatico avutosi nell'estate 2003 si è esercitata a macchia di leopardo in tutte le zone considerate ma, probabilmente, condizionando maggiormente la qualità dei vini nelle zone con orografia più tormentata (nei Colli di Parma e nei Colli d'Imola ad esempio). A questo riguardo occorre rammentare che, in corso d'opera, è stata cambiata la scelta di alcuni vitigni da sottoporre a microvinificazione. L'analisi chimica e sensoriale dei vini ottenuti darà una risposta chiara anche a questo interrogativo.

Analizzando quanto emerso in ogni singola zona si può affermare che, nei Colli di Parma e nei Colli d'Imola, con viticoltura prettamente collinare, la variabilità delle caratteristiche principali della produzione e chimiche del mosto non è elevata e ciò lascia presupporre che l'interazione genotipoambiente, in questi luoghi, sarà molto specifica. Nelle Colline di Reggio Emilia e di Modena, dove coesistono collina e pedecollina, la variabilità, soprattutto produttiva, è risultata più elevata e quindi, probabilmente, più correlabile all'ambiente.