

La zonazione nel Reggiano del vitigno Ancellotta



Gli esiti di un'indagine per stabilire i legami tra comportamento vegeto-produttivo e caratteristiche del territorio.

47

STEFANO MEGLIORALDI

Servizio Provinciale Agricoltura,
Reggio Emilia - Comitato Vitivinicolo Reggiano

Negli ultimi tempi si sta affermando lo strumento della "zonazione" come tipo di studio interdisciplinare (agronomico, pedologico, climatico, ecc.) per l'individuazione di unità territoriali che conferiscono alle produzioni in esse ottenute caratteristiche peculiari.

Il concetto ispiratore di questo tipo di indagini è quello di "terroir" (Parodi, 1997), che lega a doppio filo la tipicità di determinati prodotti, tra cui il vino, alla unicità e irriproducibilità dell'ambiente pedoclimatico.

Pur essendo la variabilità del clima e del terreno più accentuata nelle aree collinari, anche in una zona viticola prevalentemente pianeggiante come quella reggiana si è avvertita l'esigenza di stabilire l'influenza dei parametri pedoclimatici su uno dei vitigni più coltivati a livello locale.

Si è scelta la varietà Ancellotta, che sin dalla fine dell'Ottocento ha caratterizzato la coltivazione della vite in provincia di Reggio Emilia e che sta incon-

trando il favore del mercato, viste le recenti acquisizioni della medicina sulle proprietà dei composti coloranti dei vini rossi.

Infatti si tratta di un vitigno con una frazione colorante molto ricca (indice di antociani totali medio: 2,3 grammi/chilogrammo di acini); pertanto, nella valutazione della complessa rete di relazioni che legano il vitigno al territorio, si è dedicata particolare attenzione al contenuto antocianico e polifenolico dell'uva.

La procedura d'indagine

È stata messa a punto una metodologia idonea alle peculiari condizioni ambientali che caratterizzano l'area, alle tradizionali forme d'allevamento (Raggi e Semi-Bellussi) e alle tipologie di prodotto ottenibili con l'Ancellotta (vino da taglio o mosto muto).

Valutando i dati forniti dal Servizio agrometeorologico locale si è potuto appurare che la zona storica di coltivazione del vitigno, definita con il termine "alta pianura" e contraddistinta dall'as-

Veduta di un vitigno Ancellotta situato nel Reggiano.

(Foto Autore)

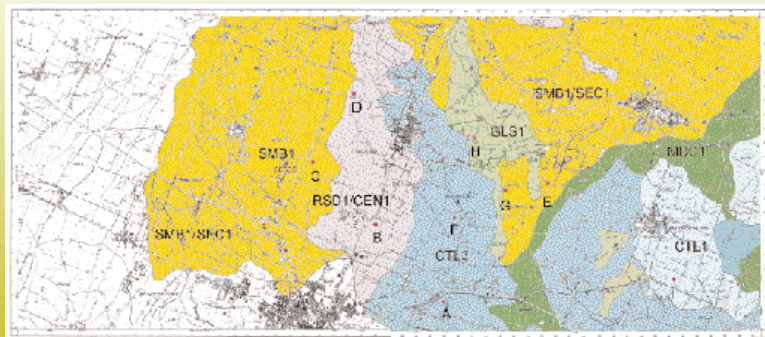
senza di rilievi, è caratterizzata da un'elevata uniformità climatica; l'elaborazione dei dati ha consentito di escludere una influenza sensibile del clima sui risultati produttivi.

La variabilità nel territorio indagato è stata quindi limitata essenzialmente ai differenti tipi di suolo presenti, identificati sul territorio dalla cooperativa "I.Ter" di Bologna (mediante trivellazioni manuali e apertura di profili).

La sperimentazione si è pertanto concentrata su quattro tipi di suolo, tipici della pianura alluvionale (fig. 1), su cui sono stati individuati nove vigneti in modo da garantire diverse ripetizioni delle unità di base in località differenti: tre vigneti (A, F, I) su suoli Cataldi, tre su suoli Medicina (G, H, D), due su suoli Sant'Omobono (C, E) e uno su suolo Pradoni (B).

Sono stati scelti vigneti omogenei

Fig. 1
La distribuzione dei vigneti sui diversi suoli presenti nella zona storica di coltivazione del vitigno "Ancellotta".



per forma di allevamento (Raggi o Semi-Bellussi), età, sesto d'impianto, gestione aziendale e carica di gemme (per metro lineare) pur tollerando una certa variabilità dovuta alle diverse condizioni ambientali.

I parametri vegeto-produttivi analizzati sono stati: lunghezza del cordone, numero di capi a frutto, fertilità delle gemme, peso di produzione (anche distinguendo due aree produttive: capi a frutto e cordone), peso del legno di potatura; mentre per la valutazione qualitativa delle uve sono state previste, oltre alle normali analisi sul contenuto di zuccheri, sull'acidità titolabile e del pH, l'analisi spettrofotometrica per la determinazione dell'indice di antociani, flavonoidi e polifenoli totali.

I dati ottenuti sono stati sottoposti ad analisi statistica, che ha permesso di valutare l'effetto congiunto delle numerose variabili presenti, dimostrando quindi ottimale in un lavoro di zonazione in cui interagiscono tra loro numerosi parametri.

Produzione contro qualità

I risultati indicano come, anche nelle forme d'allevamento tradizionali della pianura reggiana, di tipo espanso e caratterizzate da un'elevata carica di gemme (31 gemme/metro) e di produzione (8,24 chilogrammi/metro), si manifesti un'antitesi profonda tra produzione e qualità.

Nella figura 2a osserviamo infatti come i fattori quantitativi, produzione, "montegradi" (produzione ettariale x zuccheri) e peso medio del grappolo, siano situati da parte opposta (a sinistra dell'asse verticale) rispetto a quelli qualitativi (a destra).

Il fattore "montegradi" viene attualmente utilizzato da molte cantine sociali come parametro di pagamento ma, come risulta dallo studio, non è un indice di qualità e tende a favorire le situazioni maggiormente produttive.

I parametri produttivi e qualitativi risultano invece scarsamente influenzati dalla espressione vegetativa delle piante (parametri IEQ e Vigoria) ad indicare probabilmente come le condizioni di clima (temperatura) e di elevata vigoria dei suoli di pianura siano sufficienti al raggiungimento dei risultati produttivi conseguiti su questa forma d'allevamento. L'unica correlazione dell'espressione vegetativa si manifesta infatti sul peso medio dei grappoli che aumenta parallelamente.

Il fattore "territorio"

I principali risultati della sperimentazione, indicati in figura 2b, sovrapponibile alla prima, mostrano in via preliminare, un'influenza del territorio sui risultati produttivi e vegetativi dei vigneti oggetto d'indagine.

Più in particolare i tre vigneti posti su suoli Cataldi (in verde in fig. 2b) in località diverse hanno mostrato una risposta estremamente omogenea, differenziandosi chiaramente dagli altri per elevata produttività e, al contempo, bassa qualità del prodotto, caratteristiche che hanno comunque consentito di raggiungere alti valori "montegradi".

Il basso valore dell'indice Z/Ac (rapporto zuccheri/acidità) è legato alla scarsa maturazione dell'uva, dovuta anche allo squilibrio vegeto-produttivo (IEQ), e al correlato basso contenuto di polifenoli (indici d'antociani, flavonoidi e polifenoli totali).

I vigneti sui suoli Medicina (in blu in fig. 2b) mostrano, invece, risultati disomogenei tra loro, anche se due vigneti danno ottimi risultati qualitativi, evidenziando sia la maggiore influenza della gestione agronomica dei suoli sui risultati finali, che la variabilità elevata nei profili dei suoli stessi.

Fig. 2
Analisi delle componenti principali: Carta delle variabili e Carta degli individui.

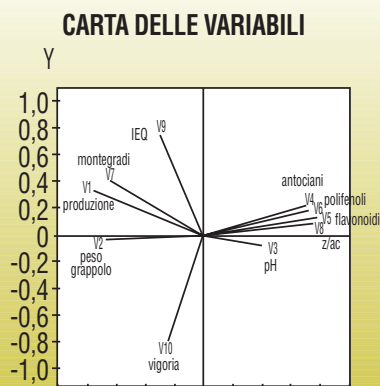


Fig. 2a - Carta delle variabili. IEQ (indice di equilibrio) = produzione di uva (kg)/legno di potatura (kg); z/ac = rapporto zuccheri/acidità; vigoria legno di potatura (kg/ceppo)

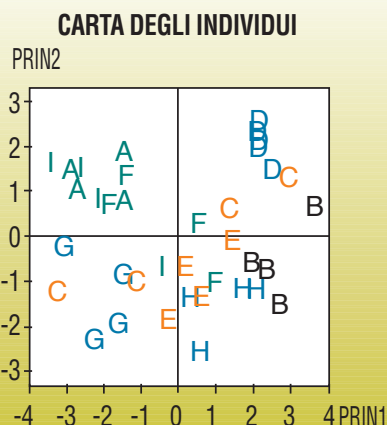


Fig. 2b - Carta degli individui (2 componenti). I vigneti sono contrassegnati da lettere diverse, le parcelle da lettere uguali. A uguale colore corrisponde il medesimo tipo di suolo; verde = Cataldi; arancio = Sant'Omobono; blu = Medicina; nero = Pradoni

I suoli Medicina sono considerati di transizione, spesso localizzati nelle vicinanze di suoli Cataldi, come dimostra il vigneto "G", più simile a quest'ultimi per produzione, "montegradi" e soprattutto per il rapporto zuccheri/acidità.

È da sottolineare infatti come questo parametro permetta sia di sintetizzare i risultati ottenuti in questa indagine, distinguendo e raggruppando i vigneti in base all'analisi delle componenti principali, sia di indicare probabilmente uno stretto rapporto fra tipi di suoli (che in questo caso individuano le zone) e l'influenza che questi hanno sulla maturazione delle uve.

L'esistenza di un'omogeneità o disomogeneità interna tra i vigneti situati sullo stesso tipo di suolo corrisponde infatti ad una omogeneità o disomogeneità nei valori dell'indice Z/Ac.

Tornando alla carta degli individui, si nota come anche i suoli Sant'Omobono (in arancio in fig. 2b) e Pradoni (in nero in fig. 2b) abbiano evidenziato ottimi risultati, essendo caratterizzati da

un elevato rapporto zuccheri/acidità (e alto pH), da un alto contenuto di polifenoli e, contemporaneamente, da bassi valori quantitativi. I risultati indicano inoltre un elevata espressione vegetativa e un equilibrato rapporto tra produzione di uva e di legno (IEQ).

I suoli Sant'Omobono sono inoltre dotati di un'elevata omogeneità interna, presentando sostanziali analogie nella maggior parte dei caratteri considerati, mentre si differenziano solo in base all'acidità totale e al montegradi, elevando questo gruppo al primo posto, come risultato finale della sperimentazione, rispetto al gruppo dei suoli Cataldi e Medicina.

Il vigneto posto su suoli Pradoni, pur presentando risultati analoghi a quelli localizzati sui Sant'Omobono riguardo a contenuto di polifenoli, produzione e vigore vegetativo, si differenzia da questi per l'influenza di alcuni parametri del suolo, soprattutto per la maggiore presenza in acqua disponibile per le piante, fondamentale nell'annata 1998 per l'elevata siccità.

Inoltre, l'unico vigneto individuato e la sensibile differenza nella "carica di gemme", lasciata in potatura rispetto agli altri 8 vigneti, determinano la non significatività dei risultati ottenuti nelle quattro parcelle dei suoli Pradoni.

Risulta comunque interessante notare l'alto contenuto polifenolico delle uve ottenute su questi suoli e sui suoli Sant'Omobono, probabilmente legato al contenuto percentuale di calcare totale del suolo. Questo dato, insieme al fatto che i risultati "qualitativi" migliori appaiono connessi alla tessitura (basso contenuto di sabbia e alto di argilla), può costituire un'importante indicazione per stabilire la vocazionalità di un determinato tipo di suolo, ma queste correlazioni sono da verificare con opportune indagini analitiche.

In conclusione, questa prima indagine sulla zonazione del vitigno Ancellotta mostra i vantaggi ed i limiti della metodologia utilizzata e stimola un'indagine approfondita, ripetuta per più anni, sul legame tra questo vitigno (e i prodotti da esso ottenuti) e il territorio. □