



notizie



## Veneto Agricoltura: incontro annuale sulla zonazione delle aree Doc del Veneto

Qualche giorno prima di Natale si è svolto il consueto seminario interno tra Veneto Agricoltura e il team di lavoro della zonazione. Tale incontro periodico ha l'obiettivo di fare il punto sulle attività tecniche (ai vari livelli) e di comunicazione svolte nell'anno, individuandone le positività e le criticità e sulle attività future, individuandone le priorità e gli obiettivi. All'incontro hanno presenziato anche i Vertici di Veneto Agricoltura. I lavori si sono svolti con interventi rigorosamente programmati e relazioni molto mirate allo scopo di condividere, scambiare e diffondere informazioni e valutazioni sulle attività dei singoli partecipanti al progetto, rafforzando

la "professionalità diffusa" costituita da un team che presenta una così ampia diversificazione e integrazione di competenze. Per il 2005 è previsto il consolidamento ed il completamento delle attività tecniche svolte in campo ed in cantina secondo le metodiche ormai positivamente sperimentate in un triennio di lavoro, l'impostazione e predisposizione del "Manuale d'uso del Territorio" per le aree a Doc ed una intensificazione delle attività di comunicazione e divulgazione con forti momenti di presenza "esterna" al sistema vitivinicolo, dopo aver finora lavorato prevalentemente al suo interno.

### i Consorzi informano

## Il Soave presenta la produzione del vigneto più grande d'Europa

Soave, Soave Classico, Soave Superiore e Recioto di Soave sono stati i protagonisti di "Soave, autoctono per natura", un evento organizzato dal Consorzio Soave, che lo scorso 31 gennaio ha messo in mostra a Roma 35 aziende e più di 150 vini. Oltre 1000 bottiglie sono state stappate per una degustazione doc, organizzata in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier di Roma. Ma vi è stato spazio anche per un seminario di approfondimento dedicato a "Il Soave dei grandi Cru", cui hanno partecipato giornalisti, ristoratori e sommelier. È stata un'occasione per far conoscere meglio una denominazione che è riuscita a concertare tra i produttori progettualità, tutela e valorizzazione, rilanciando con forza il più importante vino bianco italiano da vitigno autoctono puntando su un ottimale rapporto qualità/prezzo. Una filosofia che ha sempre caratterizzato le aziende del Soave, ma che si sta rivelando ancor più strategica negli ultimi anni. D'altra parte, dalle analisi elaborate dal Consorzio, risulta evidente come il mercato stia premiando il Soave. La denominazione ha infatti recuperato negli ultimi 3 anni più del 30/40% del

valore ed anche nel 2004 il Soave è stato tra i pochi vini italiani a confermare le sue quotazioni. Pur limitati in un'area relativamente ristretta (poco più di 10.000 ettari) i vigneti Doc Soave e Soave Classico coprono più di 6.500 ettari, rappresentando quasi il 30% della potenzialità produttiva regionale dei vini Doc e circa il 40% della provincia di Verona. 50 milioni di bottiglie di Soave Doc, 17 milioni di Soave Classico e quasi 1 milione di Recioto di Soave e Soave Superiore Docg vendute ogni anno, testimoniano l'impegno dei produttori e l'apprezzamento del mercato. Ora, la sete di conoscenza dei consumatori riguardo le varie qualità di Soave ha condotto il Consorzio verso la valorizzazione delle singole vigne e del cru inteso come luogo della massima qualità condivisa. Dopo essere stato tra i primi a zonare il proprio territorio, il Consorzio del Soave, in collaborazione con Veneto Agricoltura, si appresta a dar corso nel biennio 2005/06 a un nuovo ambizioso progetto, la mappatura dei cru, oltre alla realizzazione di alcuni strumenti utili per "far parlare" il territorio: la Carta dei Cru, l'Atlante delle vigne del Soave e il Manuale d'uso del territorio.

# ZONAZIONE

## lo stato dell'Arte

### Le nuove zonazioni ai blocchi di partenza

"L'appetito vien mangiando" recita un vecchio adagio. E in effetti, non sono ancora state concluse le zonazioni di Bardolino, Breganze, Colli Berici, Lison-Pramaggiore e Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, che Veneto Agricoltura e la Regione Veneto hanno deciso di stanziare ulteriori finanziamenti e mettere in cantiere nuovi progetti per realizzare, completare o approfondire le zonazioni di altre 8 aree a DOC:

- Arcole,
- Colli Euganei,
- Custoza,
- Lessini-Durello,
- Montello e Colli Asolani,
- Soave,
- Valdadige Terra dei Forti,
- Valpolicella.

Esaminando il dettaglio tecnico, è possibile dividere gli 8 nuovi progetti in 3 gruppi principali:

- zonazioni da realizzare ex-novo, nelle DOC Custoza, Montello e Colli Asolani, Valdadige e Valpolicella;
- zonazioni già iniziate e da completare, nelle DOC Arcole e Lessini Durello;
- zonazioni in precedenza già realizzate ma che necessitano di un approfondimento per definire una "carta dei cru", nelle DOC Colli Euganei e Soave. Appare quindi evidente l'obiettivo di arrivare nell'arco di qualche anno a zonare sistematicamente e dettagliatamente tutto il territorio vitato di qualità della nostra regione, affinché ogni comprensorio possa dotarsi degli strumenti tecnico-scientifici più idonei per poter gestire al meglio le potenzialità del territorio consolidandone l'immagine e potenziandone il posizionamento di mercato.

E ci risulta che il Veneto sia l'unica regione in Italia, probabilmente una delle poche al mondo, che sta compiendo un lavoro sistematico di queste dimensioni. Poiché, restando in tema di proverbi, "squadra che vince non si cambia", gran parte dei progetti di

zonazione che si prevede di realizzare nei prossimi 4 anni verrà svolto dal medesimo gruppo interdisciplinare che sta attualmente lavorando: Attilio Scienza, - Di.Pro.Ve. - Università di Milano, per la responsabilità scientifica, Riccardo Pastore - Agriprojects per il piano di comunicazione, Luca Toninato - Ager per la definizione del piano sperimentale e l'elaborazione dati, Luigi Mariani per l'indagine climatologica e l'ARPAV di Castelfranco per l'indagine pedologica.

Naturalmente i progetti saranno condotti in stretta collaborazione con i Consorzi di tutela e le Cantine sociali che faranno da tramite con i viticoltori e gli operatori delle filiere vitivinicole locali.

Se questi sono i programmi, c'è da ritenere che la "Newsletter zonazione" anziché esaurire la propria attività con la conclusione delle zonazioni in atto diventerà nell'immediato futuro uno strumento sempre più importante ed esteso di informazione tecnica sullo stato di avanzamento del lavoro e di trasferimento di conoscenza e know-how nell'ambito dell'intero settore vitivinicolo veneto.

### IN QUESTO NUMERO

**Le nuove zonazioni ai blocchi di partenza** pag. 1

**Vendemmia 2004**  
- Bardolino pag. 2  
- Breganze pag. 2  
- Colli Berici pag. 3  
- Lison-Pramaggiore pag. 3  
- Prosecco di Conegliano Valdobbiadene pag. 4

**I primi risultati intermedi**  
- Zonazione Bardolino pag. 5

**Notizie**  
- Veneto Agricoltura: incontro annuale sulla zonazione delle aree Doc del Veneto pag. 8  
- Il Soave presenta la produzione del vigneto più grande d'Europa pag. 8

## Vendemmia Bardolino

Dopo un 2002 caratterizzato dalla fortissima grandinata in tutta l'area classica del Bardolino e l'annata 2003 eccezionalmente calda e secca, il 2004 ha finalmente riportato il livello della produzione viticola a valori più normali. Dal punto di vista climatico, infatti, abbiamo avuto un inverno abbastanza mite e con buona piovosità, al quale è seguita una primavera fresca, regolarmente piovosa e un'estate non troppo calda, con piogge piuttosto regolari. La grandinata del 1 luglio ha solo lambito la zona classica del Bardolino, colpendo soprattutto la Valdadige. A livello sanitario i rischi primaverili di peronospora ed estivi di oidio e di botrite sono stati ben contenuti, seppur con costi elevati. Più che i prodotti antiparassitari, nel 2004 si è dimostrata fondamentale la giusta scelta delle epoche di intervento, sin dalla fase di germogliamento. Questa fase fenologica è avvenuta dal 9 al 24 aprile ed è risultata abbastanza precoce in tutta l'area, con 4-6 giorni di anticipo sul 2003, ma con circa una settimana di ritardo sul 2002. La fioritura si è verificata nel periodo compreso tra il 3 e il 12 giugno, quindi con circa 10-12 giorni di ritardo sul 2003. Anche l'invaiaura è avvenuta in ritar-

## Vendemmia Breganze

Nella zona di Breganze l'andamento climatico del 2004, fresco e piovoso fino al momento dell'invaiaura, ha mostrato una netta inversione di tendenza in corrispondenza della prima decade di agosto ed è proseguito favorevolmente per tutto il mese di settembre e per buona parte di ottobre, con temperature elevate e decisamente sopra la media, soprattutto durante l'ultima fase di maturazione delle uve rosse più tardive. Rispetto al 2003, annata peraltro anomala, il ciclo vegetativo della vite ha subito un rallentamento nel periodo primaverile, accumulando un ritardo di circa 10-15 giorni tra germogliamento e invaiaura, e un ritardo finale di circa tre settimane (variabile fra i 20 e i 25 giorni) al momento della vendemmia.



do (dal 6-7 al 21-22 agosto) e, a differenza delle ultime due annate, ha avuto un decorso molto lento, in particolare nei vigneti più carichi, dove è terminata a fine agosto. Tra i due vitigni sottoposti a zonazione, la Rondinella ha cambiato colore circa 2-4 giorni dopo la Corvina.

Le condizioni climatiche favorevoli hanno determinato un'elevata potenzialità produttiva dei vigneti, rendendo necessari ripetuti interventi di diradamento sia sui germogli che sui grappoli allo scopo di contenere le rese. Il peso medio dei grappoli è risultato nettamente superiore alle aspettative - nei vigneti guida il peso alla maturazione è aumentato da 180-270 grammi/grappolo misurati nel 2003 a 250-420 grammi/grappolo - con rischi evidenti di eccesso di produzione. La vendemmia è avvenuta con 3-4 giorni di ritardo sul 2002 e 19-20 giorni dopo rispetto al 2003.

Le uve portate in cantina sono apparse sane, con gradazioni zuccherine accettabili e con buona acidità e colorazione. Le prime indicazioni di enologi e cantinieri definiscono il 2004 un'annata interessante, con vini più colorati e più profumati rispetto al 2002 e al 2003 anche se un po' deficitari in struttura.

Le operazioni di raccolta delle parcelle sperimentali sono iniziate il 20 settembre con le uve di Tocai Friulano, per poi proseguire scalaramente con quelle di Merlot (dal 23 settembre) e infine con quelle di Vespaiola (dal 27 settembre); il Cabernet sauvignon ha concluso la maturazione nel mese di ottobre e le relative vendemmie si sono svolte tra il 4 e il 13. Quindi, per quanto riguarda questa zona, si può rilevare che le date di raccolta delle uve sono rientrate nella norma.

In conclusione, le partite di uve destinate alle microvinificazioni sono state caratterizzate da tenore acidico abbastanza elevato e hanno prodotto vini freschi, aromatici e con buon tenore alcolico; i vini rossi sono risultati ben strutturati e con ottimi colori.

## Vendemmia Colli Berici

La primavera fresca e piovosa, che ha caratterizzato il 2004, ha notevolmente allungato il ciclo vegetativo della vite rispetto al 2003, riportandolo a valori più prossimi alla norma. In particolare l'intervallo tra germogliamento e fioritura è risultato pressoché raddoppiato, arrivando a superare i 60 giorni, rispetto all'anno precedente, in tutte le varietà studiate nel progetto di zonazione.

La maturazione è stata disturbata dalla grandinata che ha interessato la fascia centro-meridionale dei Colli Berici e che ha parzialmente compromesso la produzione di alcune parcelle.

La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con il Pinot bianco, proseguendo con il Sauvignon (inizio il 9/9), il Merlot e il Tocai rosso (raccolti tra il 21 e il 30/9) per terminare con il Cabernet sauvignon (raccolto tra il 4 e il 13/10).



Interessanti sono i dati fenologici del Tocai rosso, che è germogliato da tre a sei giorni in anticipo rispetto al 2003, ma che è stato raccolto mediamente con 21 giorni di ritardo. I risultati delle microvinificazioni rispecchiano il clima fresco della stagione vegetativa 2004 e la trasformazione delle uve ha prodotto vini con acidità più elevata di quelli del 2003 e con aromi più marcati.

## Vendemmia Lison-Pramaggiore

Il primo bilancio sulla vendemmia nella zona Doc Lison-Pramaggiore non può che essere positivo. Le ottimali condizioni climatiche della primavera 2004 hanno favorito una eccellente fioritura della vite, ponendo le premesse per una produzione abbondante. Inoltre, va detto che la grandine ha colpito il comprensorio solo marginalmente e che un eccezionale mese di settembre ha assicurato una buona maturazione delle uve. Malgrado la costante minaccia di infezioni fungine (ed in particolare di peronospora che quest'anno dalla prefioritura ha colpito molti vigneti) lo stato vegetativo e sanitario generale delle viti si è sempre mantenuto ad un buon livello. Gli attacchi di oidio e botrite non si sono rivelati particolarmente incisivi e comunque sono stati prontamente controllati grazie a trattamenti mirati. Infine, al momento della vendemmia la qualità e lo stato sanitario delle uve sono risultati soddisfacenti.

Sicuramente la maggior piovosità e la produzione più abbondante hanno portato,

rispetto alla vendemmia 2003, ad un calo del grado zuccherino (soprattutto sulle varietà precoci) e della colorazione (per le varietà a bacca rossa). Di conseguenza - dopo una sequenza di annate calde ed asciutte, che avevano contribuito a concentrare le uve già nel vigneto e a generare vini ricchi di struttura e di alcol - il 2004 ha inaspettatamente premiato anche i viticoltori che abitualmente rincorrono la quantità con potature più lunghe, riportando sul mercato anche vini fragranti, di medio corpo, profumati e più beverini. Da segnalare un ritardo del periodo di maturazione di circa 13-14 giorni rispetto alla vendemmia 2003. Per quanto concerne la produzione, si è stimato complessivamente un aumento di circa il 10-15% rispetto alla vendemmia precedente, in particolare per alcuni vitigni a bacca rossa quali Merlot e Cabernet. Nel complesso, comunque, la vendemmia 2004 ha fornito ai produttori uve di buona qualità ed in quantità abbondante, come non si vedeva da alcuni anni.

## Vendemmia Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

**E'** scontato affermare che il risultato qualitativo e produttivo del Prosecco nell'annata 2004 si sia differenziato rispetto al 2003. Più interessante è invece cogliere gli elementi che in due annate così dissimili hanno potuto guidarci verso una caratterizzazione sempre più precisa delle diverse aree a confronto. Tra questi la capacità di tenuta idrica dei suoli, legata alla loro profondità e tessitura, ha permesso di evidenziare le aree con maggior capacità di superare periodi con scarse precipitazioni. Così dall'analisi delle umidità dei suoli, le sottozone identificate nel progetto zonazione con i nomi di Campion, sottostrada Guia S. Stefano, Pianura e avvallamento da Follo a

scardina l'effetto annata. Mediamente sugli stessi valori del 2003 i composti legati ai sentori di speziato, mentre inferiori (in alcuni casi anche dimezzati, come nel caso dei vigneti posti nella fascia che scorre sopra la strada che da Valdobbiadene giunge a Guia) i contenuti in Norisoprenoidi, responsabili dei sentori di frutta matura ed esotica. Nettamente inferiori gli alcoli alifatici. Il 2004 sarà così caratterizzato da vini più tipici, dai caratteristici profumi di fiori (acacia, glicine) e di frutta fresca (pesca-albicocca), ma ciò sarà più evidente in alcune aree rispetto ad altre e in particolare in quelle zone che hanno visto riproporsi, rispetto al 2003, dei valori di escursione termica propria della loro morfologia. Nel 2004 quindi, pur in presenza di un carico produttivo mediamente superiore del 25%, la qualità complessiva e generale è risultata migliore, ciò sostenuto da una massa fogliare più abbondante (+30% del peso del legno di potatura) e meglio elaborante in seguito a condizioni termiche e idriche più nella norma.

Conoscere la propria terra per attuare le scelte tecniche più appropriate, ci ha portato anche a prevedere prove di diradamento e di vendemmia ritardata (circa 15 giorni). Nel 2003 le differenze tra le tesi sono state poco significative, mentre nel 2004 a un minor carico produttivo (tesi diradato) è corrisposta un'uva più ricca in zuccheri, con un quadro acido più sostenuto e con un contenuto in precursori d'aroma più elevato di circa il 20%. Anche la vendemmia ritardata ha maggiormente evidenziato l'opportunità di attendere la piena maturazione dell'acino e ciò soprattutto per ritrovare nei vini l'autentico e indissolubile legame con il territorio.

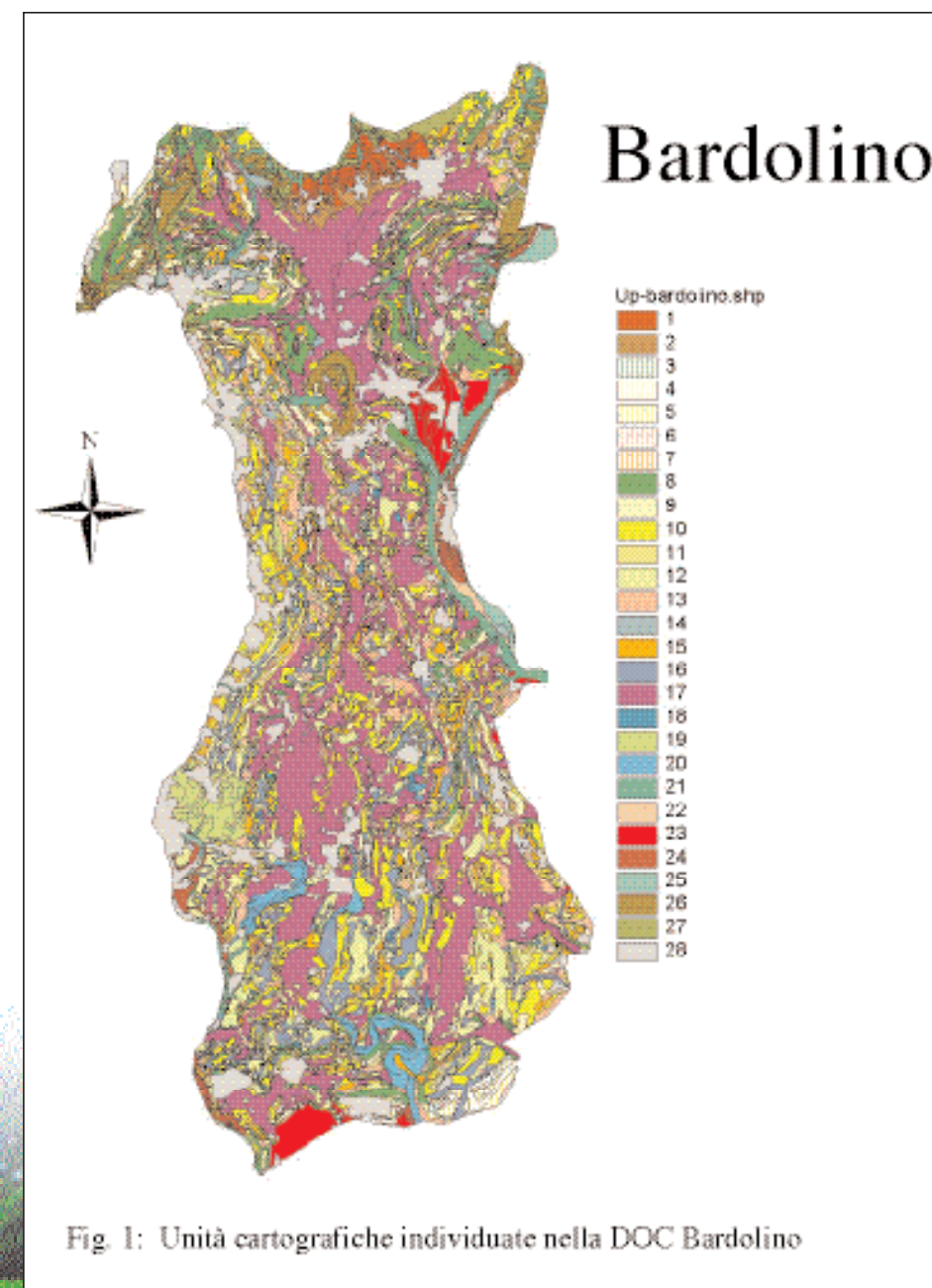
L'annata 2004 ha quindi consentito di cogliere anche piccole differenze tra aree e tra scelte tecniche mentre il 2003 aveva fatto emergere prepotentemente l'effetto suolo, appiattendolo però i legami tra microstruttura dell'acino e variabilità climatica dovuta alle diverse aree. Il lavoro iniziato, e ormai in procinto di ripetersi per una terza annata, deve portare a una caratterizzazione ambientale in grado sempre più di esplicitare le differenti tipologie di prodotto, affinché il consumatore possa essere informato ed edotto, affinché il viticoltore opti per le scelte tecniche più corrette, affinché le diverse provenienze delle uve vengano salvaguardate e i siti valorizzati.

Fornaci di Colbertaldo, sono le aree nelle quali la differenza tra i dati 2003 e 2004 è stata più contenuta: al di là quindi di un evidente posticipo nella data di vendemmia, la macrostruttura delle uve in queste aree non appare molto diversa da quella rilevata nel 2003.

La verifica dei contenuti aromatici delle uve ha con certezza contraddistinto il 2004 per elevati contenuti di composti monoterpenici, responsabili degli aromi floreali; nell'ultima stagione si sono infatti riscontrati valori più elevati anche del 70-80% rispetto alla precedente annata. Vi sono però delle zone (vedi Cartizze) nelle quali i livelli già buoni del 2003 sono stati superati di poco; anche in questo caso, segno evidente di una costanza ambientale che per alcuni versi

## Zonazione Bardolino

*Dopo la presentazione delle esperienze delle altre tre aree a DOC apparsa sull'ultimo numero (Breganze, Colli Berici, Lison-Pramaggiore), è ora la volta del Bardolino. Quanto segue è una sintesi con qualche esemplificazione dell'incontro di lavoro-degustazione guidata svoltosi a Bardolino nel tardo autunno per presentare e discutere pubblicamente e apertamente con i produttori i risultati dei lavori intermedi della zonazione. L'incontro è stato molto affollato ed ha visto la presenza attenta di molti operatori del settore coinvolti nel progetto di zonazione e di vari tecnici. Come gli altri tre è stato un momento di verifica e di passaggio molto importante per il team di lavoro che ha beneficiato delle valutazioni e delle indicazioni emerse nel corso del lungo incontro.*



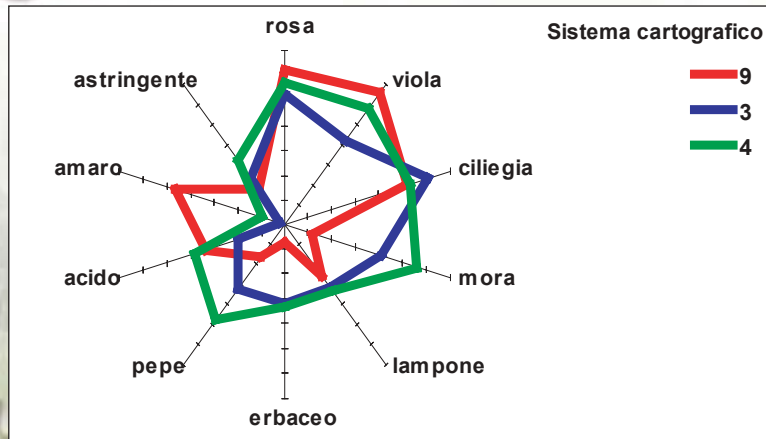


Fig. 2: profili sensoriali dei vini Corvina degustati

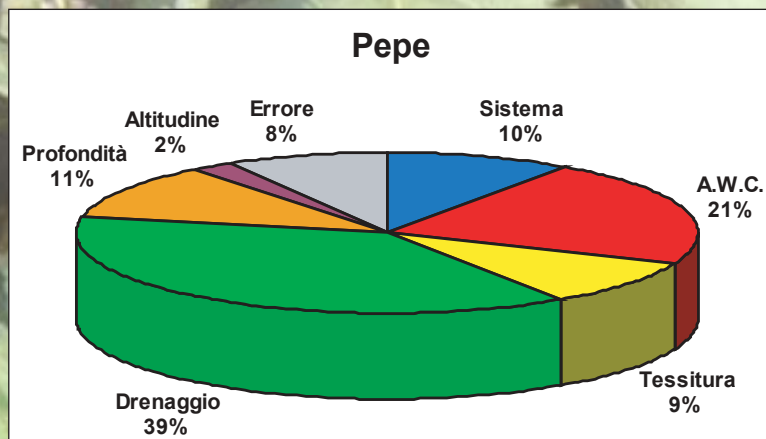


Fig. 3: scomposizione dell'analisi della varianza delle degustazioni per il descrittore: pepe.

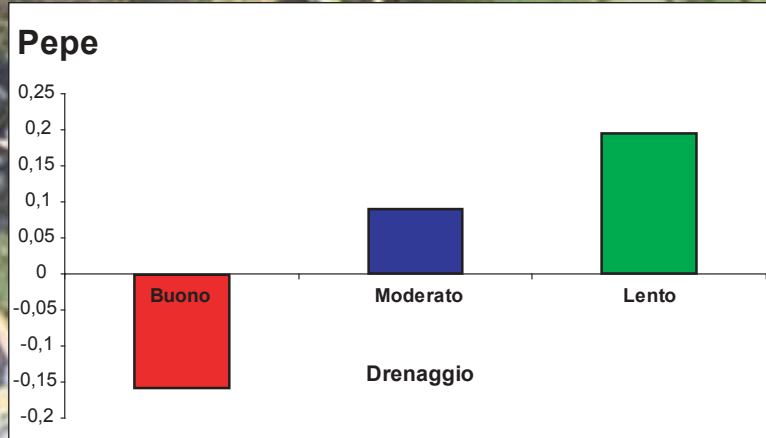


Fig. 4: valori standardizzati medi per il sentore pepe rispetto alla capacità di drenaggio dei suoli

Lo stretto legame tra il vino e il territorio in cui viene prodotto è ormai una cognizione scientificamente appurata e lo strumento per evidenziare quali variabili territoriali più influiscono sulla espressione del prodotto è la zonazione viticola. Se gli strumenti con cui condurre questa indagine sono anch'essi codificati nelle fasi di realizzazione e di conclusione scientifica del progetto, ancora tanto bisogna investire sugli sforzi per comunicare come una zonazione possa non solo caratterizzare un prodotto ma anche contribuire alla crescita complessiva dell'intero comparto. Perché questo possa essere realizzato è però necessario che tutti gli operatori della filiera vitivinicola, e non solo i tecnici specializzati, condividano le finalità del progetto e percepiscano che il vero valore aggiunto dei vini italiani, e veneti in particolare, rispetto alla concorrenza emergente basata su vini con un ottimo rapporto tra qualità e prezzo, sia quello di riuscire a offrire una forte caratterizzazione rispetto al territorio di produzione.

Proprio con questa finalità è stato organizzato lo scorso 27 novembre a Cavaion Veronese un incontro pubblico per illustrare i primi risultati intermedi della zonazione del Bardolino attraverso una degustazione guidata di alcune microvinificazioni realizzate presso la cantina sperimentale allestita dalla Provincia di Verona per la vendemmia del 2003. Infatti è solo attraverso la comprensione di come i fattori ambientali possano influire sull'espressione del vino che si può procedere alla valorizzazione delle diverse valenze territoriali.

A partire da un'indagine preliminare meteorologica e pedologica, che ha evidenziato una notevole complessità come si può osservare in fig. 1, è stato possibile individuare circa 100 vigneti, equamente suddivisi tra le due varietà Corvina e Rondinella, su cui a partire dal 2002 sono stati raccolti dati dal germogliamento fino alla vendemmia e su cui si sono realizzate vinificazioni separate per potere, in accordo con il piano sperimentale di una zonazione, giungere ad individuare i fattori limitanti o valorizzanti la qualità delle produzioni della zona.

Ad esempio per la varietà Corvina sono stati proposti due vini, indicati con il colore rosso e blu nel grafico in fig. 2, con profili sensoriali diversi per le note floreali, fruttate, erbacee e speziate, come risultano dalle degustazioni realizzate dal locale panel di assaggio. Grazie all'analisi statistica è stato possibile classificare quale tra le variabili di funzionamento dei suoli influisce maggiormente sulla singola nota sensoriale. Ad esempio (fig. 3 e fig. 4) si può notare come sulla nota di pepe la maggiore influenza sia esercitata dalla capacità di drenaggio dei

suoli: i terreni dai quali è stato ottenuto il vino indicato in blu nel grafico (unità cartografica 3) sono a drenaggio moderato e la nota di pepe è più marcata rispetto a suoli dai quali proviene il vino indicato in rosso (unità cartografica 9) che sono a drenaggio buono.

Questo tipo di approccio può essere ripetuto sia sugli altri descrittori sensoriali che sui dati qualitativi rilevati in vendemmia e sulle determinazioni analitiche sui vini o sulle curve di maturazione; è quindi di più facile interpretazione il profilo sensoriale di ogni vino, che è dovuto alle caratteristiche dei suoli e dei paesaggi da cui trae origine (fig. 5). Il profilo sensoriale in verde, che è tipico dell'unità 4, risulta essere più complesso in quanto si origina da un territorio che somma le caratteristiche positive delle altre due unità a peculiarità proprie.

Sono stati degustati anche 3 vini di Rondinella con caratteristici profili sensoriali (fig. 6); anche in questo caso l'intensità dei descrittori risulta essere espressione delle unità cartografiche di origine e l'unità, in verde, che somma la maggior parte delle caratteristiche positive del territorio (fig. 7) ha anche il più ampio profilo sensoriale. Nel corso della degustazione guidata è stato anche messo in evidenza come le due varietà tipiche della denominazione rispondano in modo diverso alle caratteristiche dei suoli, a confermare l'elevata reattività ambientale delle nostre varietà autoctone che riescono ad esprimere la loro massima potenzialità in territori spesso molto ristretti, ma su cui molto bisogna ancora lavorare per portare al massimo l'ottimizzazione delle tecniche colturali ed enologiche proprio perché, a differenza delle varietà internazionali, queste variano da ambiente ad ambiente e da anno ad anno.

È proprio questa la sfida che viene raccolta da tutti coloro che partecipano al progetto di zonazione: capire il comportamento delle varietà tipiche dei vini caratteristici di Bardolino, non solo per offrire strumenti di miglioramento qualitativo, ma soprattutto per fare capire a tutti, operatori e consumatori, che quel vino, con quelle caratteristiche, può essere prodotto solo su quel terreno e non in altre parti del mondo.

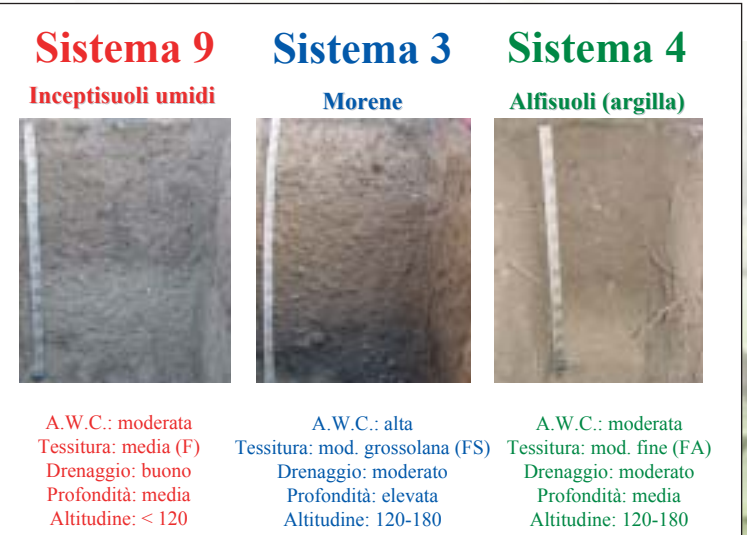


Fig. 5: caratteristiche delle unità cartografiche dei vini degustati per la varietà Corvina

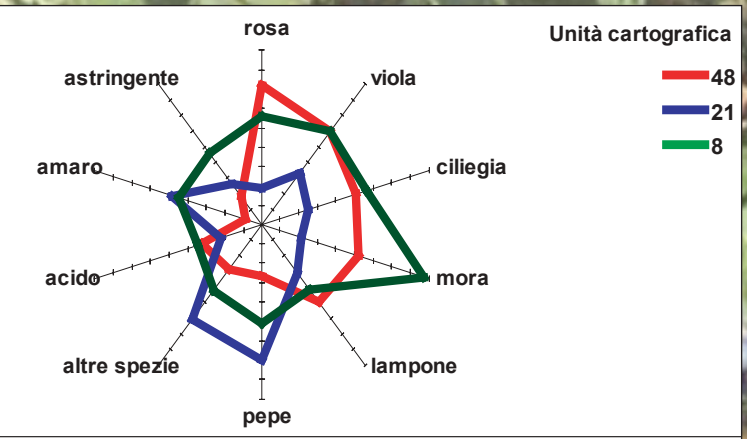


Fig. 6: profili sensoriali dei vini Rondinella degustati

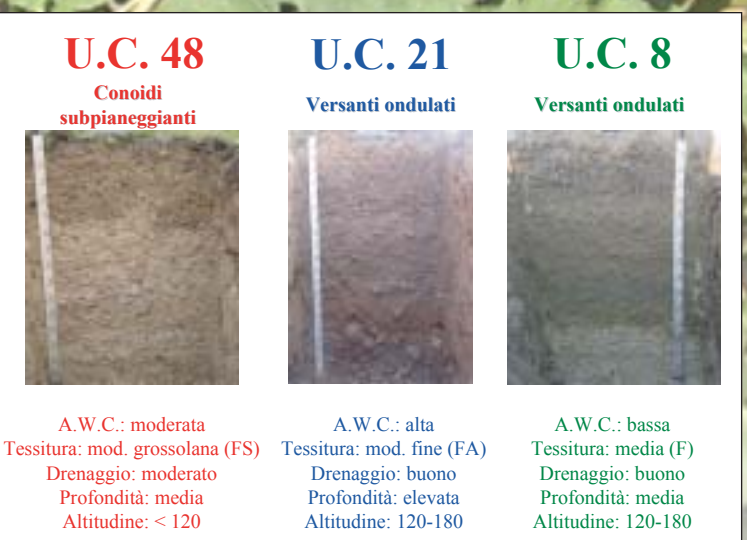


Fig. 7: caratteristiche delle unità cartografiche dei vini degustati per la varietà Rondinella