



Luca Toninato Presidente Ager - Agricoltura e Ricerca

L'espansione del Tai Rosso in alcuni terroir dei Colli Berici: i risultati della zonazione viticola

In un momento così particolare come quello attuale, per le note difficoltà economiche di importanza globale ma con ripercussioni che si trasferiscono anche a livello locale, la viticoltura italiana dovrà sempre più confrontarsi con una viticoltura extraeuropea emergente che è riuscita, negli ultimi anni, a proporre sul mercato prodotti competitivi che riscontrano sempre più apprezzamento da parte del consumatore soprattutto in virtù di un favorevole rapporto tra qualità e prezzo.

L'elevata competitività dei vini stranieri è ascrivibile ai metodi operativi delle aziende agricole produttrici che riescono ad abbattere i costi produttivi, mantenendo standard qualitativi elevati, grazie allo sfruttamento di vaste superfici, all'impiego di manodopera a basso costo ed all'utilizzo di vitigni di fama internazionale che ben si adattano ai diversi ambienti di coltivazione.

A differenza la viticoltura nazionale è caratterizzata da un'elevata numerosità di aziende di piccole dimensioni, da un elevato costo della manodopera e dall'utilizzo di vitigni ad elevata reattività ambientale e di difficile riconoscibilità per la ridotta notorietà presso il consumatore estero.

D'altro canto i prodotti alimentari *made in Italy*, e il vino in particolare, hanno riscosso successo sul mercato internazionale, grazie al loro legame con il territorio di produzione nell'accezione più ampia che questo può avere. Pertanto il potenziamento di questo connubio unico, prodotto-territorio, rappresenta il cardine su cui, anche nei prossimi anni, dovrà imperniarsi la valorizzazione delle produzioni enologiche italiane.

Se l'obiettivo è quello di migliorare la competitività del prodotto "vino" e la strategia per raggiungere questo traguardo è quello di caratterizzare sempre più lo stretto rapporto con il territorio, inteso anche come tradizioni storiche e culturali, dei prodotti enologici allora questo obiettivo può essere raggiunto compiutamente solo andando a studiare i fattori che influiscono sull'interazione del genotipo con l'ambiente.

Questo studio delle interazioni, realizzato con lo strumento della *Zonazione vitivinicola*, fornisce le informazioni necessarie all'ottimizzazione di questo rapporto mediante la definizione delle

opportune pratiche agronomiche per ogni sequenza vitigno-ambiente e si fonda su alcuni presupposti fondamentali tra cui principalmente il carattere interdisciplinare della ricerca; le competenze coinvolte sono pedologiche, climatiche, agronomiche, enologiche, informatiche, e sono tra loro complementari.

Proprio in base a queste considerazioni a partire dal 2002 si è intrapreso tale tipo di studio sul territorio dei Colli Berici svolgendo tutte le fasi ormai ben codificate di un protocollo che prevede, dopo le fasi di caratterizzazione, l'individuazione di Unità Vocazionali *nel cui ambito le prestazioni vegetative, produttive e qualitative di un dato vitigno possono considerarsi sufficientemente omogenee, in condizioni confrontabili di sistema colturale (portinnesti, forma di allevamento, sesto d'impianto, intensità di potatura ecc.)* e la realizzazione di un *Manuale d'uso del Territorio* per guidare l'imprenditore nelle più opportune scelte per esaltare al massimo le specificità territoriali.

Studiando i terreni, i climi e le uve e i vini di oltre 30 vigneti di diverse varietà, tra cui il Tai rosso, si sono identificate, per l'area collinare dei Colli Berici, ben 11 Unità Vocazionali derivate dalla sovrapposizione delle aree vocazionali individuate per ogni varietà.

Ad esempio le unità evidenziate per il Tai rosso sono risultate essere due differenziandosi tra di loro principalmente per il tipo di suolo e per l'esposizione dei versanti; tra queste aree si sono riscontrate diverse capacità di accumulo sia dei metaboliti primari (ed esempio gli zuccheri) ma anche dei componenti più fini della qualità come i composti polifenolici ed aromatici con ripercussioni dirette sui profili sensoriali dei vini che evidenziano sensibili differenze per alcuni importanti descrittori quali lo speziato e vari sentori di frutta.

A fronte di tale diversità espressiva non si possono standardizzare le pratiche agronomiche che anzi vanno tarate e differenziate per esaltare da un lato le potenzialità e per rimuovere o ridurre, se presenti, alcuni fattori limitanti come esplicitato in semplici schede di gestione specifiche per ogni unità vocazionale individuata.

Tali differenze, se preservate con le pratiche enologiche, dovranno essere la testimonianza della incredibile complessità, e quindi del particolare fascino, del territorio, o meglio dei territori, dei Colli Berici e del vino, o meglio dei vini, che solo in queste terre si riesce a produrre.