



**La Zonazione viticola nei territori della
Regione Emilia Romagna**

**A cura di
Giovanni Nigro**



La Zonazione

La zonazione rappresenta un **metodo** per ottimizzare il rapporto tra vitigno ed ambiente e valorizzare la diversità dei vini ottenibili in un comprensorio viticolo.

Conoscenza a servizio dell'originalità: oggi la zonazione si avvale delle strategie di ricerca più efficienti nell'evidenziare le variabili genetiche e ambientali che presiedono la qualità dell'uva nel vigneto, e capaci di favorire l'innovazione tecnologica, organizzativa e gestionale, e contribuire a creare un posizionamento competitivo del sistema vitivinicolo sul mercato nazionale e internazionale.

Rappresenta uno **strumento** fondamentale per la valorizzazione di un territorio inteso come spazio fisico, come spazio antropico e come insieme di valori, storia e cultura.

Presupposto fondamentale interdisciplinarietà

Prevede che diverse competenze (pedologiche, agronomiche, enologiche, ed informatiche) siano coinvolte in un'azione complementare.

Attraverso la zonazione si effettua, infatti, la caratterizzazione geo-pedologica, climatica, biologica e nutrizionale di un territorio, per individuare e descrivere i fattori ambientali e colturali che concorrono nel determinare la composizione dell'uva e la qualità del vino.

Fasi operative in un lavoro di zonazione viticola

Studio del territorio

Cartografia di base e carta dei suoli, dati climatici e notizie storiche



Individuazione dei “vigneti-studio”

Rappresentativi dei modelli colturali e dei suoli tipici del territorio studiato



Acquisizione ed elaborazione dati

Dati fenologici, produttivi e qualitativi (cinetica di maturazione, microvinificazione, analisi chimiche e sensoriali), caratterizzazione climatica e pedologica dei “vigneti-studio”



Valutazione dell'interazione vitigno-ambiente e delimitazione di aree omogenee

Analisi dei risultati ed estensione dei medesimi all'unità pedologica e di paesaggio, per analogia; delimitazione dell'area in zone omogenee.

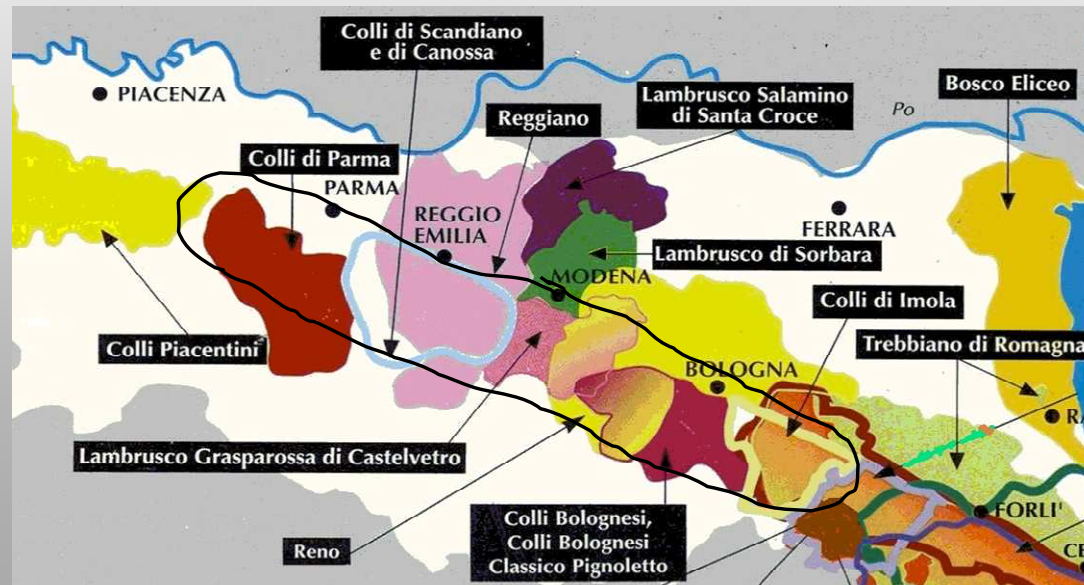
La zonazione viticola in Emilia-Romagna

Progetti	N° Siti Sperimentali	Vitigni
Zonazione viticola colli piacentini	24	Barbera, Croatina, Malvasia di Candia arom.
Zonazione viticola colli parmensi	10	Barbera, Malvasia di Candia aromatica
Zonazione viticola pianura Reggio emilia	8	Ancellotta, Salamino, Marani
Zonazione viticola colli Reggio emilia	14	Malvasia C.a., L. grasparossa
Zonazione viticola pianura modenese	10	L. Sorbara, L. Salamino, L. Grasparossa
Zonazione viticola colli modenesi	7	L. Grasparossa
Zonazione viticola colli bolognesi	12	Pignoletto
Zonazione colli imolesi	12	Sangiovese, Albana
Zonazione viticola Romagna / Brisighella (in corso)	28+53	Sangiovese, Albana
Zonazione viticola Bosco Eliceo	10	Fortana
Totale	188	
Carte Attitudine Vite : S04, Kober 5bb, 420A	Cesena	
Carte limitazioni pedologiche portinnesti Vite : S04, Kober 5bb, 420A, 1103 paulsen, golia	tutta RER	

ZONAZIONE VITICOLA DELLA COLLINA EMILIANA

I territori indagati sono stati:

- i Colli di Parma
- la pedecollina e la collina reggiana, rientrante nella D.O.C. « Colli di Scandiano e Canossa »
- la pedecollina e la collina modenese con la D.O.C. « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro »
- i Colli Bolognesi
- i Colli d'Imola



gli *attori* del lavoro...

C.R.P.V. - G. Nigro

**I.TER - S. Raimondi, C. Scotti, G. Benciolini, A. Bertacchini, P. Morelli, F. Staffilani,
U. Mezzacapo, F. Sarti**

**ASTRA - M. Melotti, G. Vespignani, M. Simoni, L. Castellari, N. Graziani, P. Piscolla,
L. Cavicchi**

A.R.P.A. - L. Botarelli, M. Antolini

UNIVERSITÀ CATTOLICA S. C. - M. Zamboni

Si ringrazia il:

Servizio Geologico Sismico e dei Suoli della RER – M. Guermandi, P. Tarocco

Si ringraziano i funzionari e i tecnici delle Province di:

Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna ed il Comune di Imola.

I tecnici dei Consorzi di tutela dei Vini DOC:

**Colli di Parma, Vini Reggiani e Colli di Scandiano e Canossa, Lambrusco di Modena, Colli
Bolognesi , Colli di Imola**

Cantine Riunite e Cantina Sociale di Formigine Pedemontana.

ed i *Viticoltori*

GRAZIE E BUON PROSEGUIMENTO

