



FEASR



REGIONE del VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



CONSORZIO TUTELA
VINI MONTELLO
E COLLI ASOLANI

LA ZONAZIONE VITICOLA DEL MONTELLO - COLLI ASOLANI

Maggio 2012

Attilio Scienza - Università degli Studi di Milano - DIPROVE
Davide Bacchiega, Jacopo Cricco, Luca Toninato, Alessandro Zappata - AGER SC

La zonazione viticola del Montello e Colli Asolani: valutazione delle potenzialità viticole di un piccolo territorio dal grande fascino.

Nella nozione di *terroir*, termine francese di uso ormai internazionale e di difficile traduzione, si possono distinguere quattro aspetti:

- l'aspetto **materiale** per le caratteristiche agronomiche del territorio che esprimono le potenzialità biologiche di un ambiente;
- l'aspetto **territoriale**, di luogo geografico espressione di un lungo passato storico, costruito dalla comunità dei viticoltori e che spesso trova nella denominazione d'origine la sua tutela e valorizzazione;
- l'aspetto **identitario**, con i suoi significati etnologici, sociologici e culturali, che si manifestano in un vino vissuto come "coscienza collettiva" e come rappresentazione dell'ideale qualitativo dei viticoltori;
- l'aspetto di **comunicazione**, evocato da strumenti che devono associare, grazie all'uso di vettori dal forte valore simbolico, il termine *terroir* a parole quali rurale, ambientale, sociale.

Il *terroir* è quindi un concetto che assolve a necessità sia pratiche che ideologiche. Sul versante ideologico deve riuscire a persuadere il consumatore dell'originalità di alcuni vini prodotti in ambienti delimitati. Su quello pratico ha invece la finalità operativa di favorire una migliore espressione qualitativa del vitigno in determinate condizioni pedo-climatiche; la nozione di *cru*, prima di rappresentare una vigna identificabile da un toponimo che richiama presso il consumatore un vino dalle caratteristiche particolari e dalla disponibilità mercantile limitata, è la constatazione dell'esistenza di un rapporto originale tra i diversi fattori della produzione, le peculiarità pedo-climatiche di un luogo, le capacità interpretative del viticoltore e le tradizioni enologiche locali, che si manifestano in alcuni descrittori sensoriali percepiti dai consumatori più evoluti.

Viene allora da chiedersi: come mai questa sensibilità nei confronti di *terroir* ristretti non è mai stata valorizzata in Italia, mentre in Francia è alla base delle denominazioni d'origine più famose?

La storia evolutiva dei suoli francesi è molto più antica di quella italiana ed i suoi vigneti più rinomati, quelli dell'Alsazia, della Borgogna, dell'alto Rodano, sono posti sui margini di grandi faglie, fratture profonde della crosta terrestre, che si sono formate alla fine dell'epoca secondaria (circa 70 milioni di anni fa) a causa delle enormi sollecitazioni meccaniche a cui è stato sottoposto il continente europeo per effetto della pressione esercitata dalla placca africana in movimento verso nord-ovest.

Questo fenomeno ha provocato il sorgere delle grandi catene montuose (le Alpi ed i Pirenei) a cui è corrisposto da un lato il formarsi di depressioni colmate dall'accumulo di resti di organismi marini e di frane terrigene (Pianura Padana, Champagne, ecc) e dall'altro la generazione di rotture, le faglie appunto, che hanno fortemente rimaneggiato la disposizione degli strati geologici precedenti, creando condizioni di grande variabilità nelle caratteristiche fisiche dei suoli anche a distanza di pochi metri.

L'Italia, paese geologicamente molto più giovane, non offre queste particolarità ed i suoi suoli sono prevalentemente di origine diversa presentando una maggiore omogeneità compositiva almeno sulle medie distanze. Nel territorio indagato si distinguono due grossi macroambiti omogenei frutto di processi di modellamento del territorio, di evoluzione geologica e di tipologia delle rocce presenti; l'area dei rilievi prevalgono i processi di erosione e modellamento mentre nella pianura l'azione di trasporto e di deposito di materiali ad opera dei corsi d'acqua. Le caratteristiche pedologiche rispecchiano la complessità della genesi e i suoli sono il risultato della loro interazione. Si evidenziano quindi aree con suoli poco evoluti frutto della sedimentazione fluviale e altre diametralmente diverse con suoli molto alterati distribuiti nell'aria delle pianure più antiche o su superfici poco pendenti della zona collinare. Nei suoli del Montello e Colli Asolani si apprezza un'elevata variabilità che dal punto di vista agronomico influenza principalmente il drenaggio, la presenza di scheletro, la tessitura e lo spessore utile all'approfondimento radicale. Nelle zone collinari il drenaggio dei suoli risulta generalmente buono con forti limitazioni all'approfondimento radicale mentre nella pianura vi sono i suoli moderatamente profondi e ricchi di scheletro. Osservando la carta delle Unità di Paesaggio del Montello e Colli Asolani viene evidenziata l'elevata variabilità dei suoli alla quale si aggiungono i contributi importanti, ai fini della maturazione delle uve, delle esposizioni, delle altitudini, delle pendenze e i fenomeni di accumulo di bacini di aria fredda. Le conseguenze sulla qualità dei vini sono inoltre racchiuse molto spesso dal modo con il quale si estrinseca la disponibilità idrica per la vite, non solo in termini quantitativi ma soprattutto in relazione alle fasi fenologiche (sviluppo dell'apparato fogliare e maturazione dell'uva). La struttura del suolo, la sua permeabilità, la circolazione più o meno rapida dell'acqua, i suoi effetti sul riscaldamento del suolo e quindi sulla attività radicale, giocano un ruolo essenziale sulla composizione fine del mosto.

Queste conoscenze diverranno particolarmente importanti in futuro nella previsione che il cambiamento climatico in corso determinerà delle variazioni importanti nella distribuzione e nell'entità delle precipitazioni.

Affinché le potenzialità di un suolo possano esprimersi in un vino è però necessario che i viticoltori assumano decisioni coerenti con le caratteristiche delle Unità Vocazionali, non solo nelle scelte di tecnica colturale (cloni,

portinnesti, forme d'allevamento, gestione del suolo, nutrizione idrica e minerale, etc) ma anche nel mantenimento delle caratteristiche strutturali e morfologiche dei loro vigneti.

Se vale l'affermazione che ad un bel paesaggio corrisponde un buon vino, è necessario prevedere e sviluppare azioni di protezione dei paesaggi non soltanto nella loro morfologia esterna, ma anche nel rispetto del profilo del suolo, evitando sbancamenti, livellamenti indiscriminati o peggio il ricorso a terreno proveniente da altre zone. La zonazione è quindi non soltanto il punto di partenza per produrre un vino migliore e per consentire al consumatore di cogliere le analogie tra le caratteristiche del paesaggio e quelle del vino, ma anche uno strumento per sviluppare nei produttori la coscienza del "buon governo" del territorio.

La caratterizzazione del territorio e il manuale d'uso del territorio

La zonazione della DOC Montello e Colli Asolani ha avuto come scopo l'analisi della vocazionalità del territorio per valutare le risposte viticole-enologiche delle varietà che costituiscono la base dei vini tipici della denominazione - Due varietà a bacca rossa: Cabernet Sauvignon e Merlot e due a bacca bianca: Prosecco e Bianchetta, autoctona. L'obiettivo principale è stato delimitare le Unità vocazionali della DOC, quindi aree omogenee per potenzialità produttive e per obiettivi enologici, e descrivere il comportamento delle varietà al loro interno. Il protocollo di lavoro seguito (Fig 1) ha previsto in prima fase la caratterizzazione del territorio per le differenti unità pedoclimatiche evidenziate dalle indagini preliminari di caratterizzazione pedologica e climatica. Il territorio indagato ricade interamente all'interno della Provincia di Treviso e si sviluppa accanto al fiume Piave. Comprende una superficie di circa 20.000 ha, per buona parte in ambiente collinare, ma che include anche ampie porzioni di pianura a raccordo dei rilievi. L'areale della Valcavasia evidenzia caratteristiche dei versanti prealpini. All'interno dell'ambiente collinare si alternano calcari marnosi, marne, argilliti, siltiti, arenarie e conglomerati formati nel Terziario, fortemente deformati dai movimenti tettonici.

L'alternanza litologica trova anche un immediato riscontro visivo nelle forme dei rilievi. Strutture più compatte hanno creato un paesaggio più irti e aspri (Colli Asolani) mentre substrati più malleabili (marnosi e argillosi) hanno generato nel tempo forme più dolci in corrispondenza del Montello. L'area del Montello, dalla forma appiattita, frutto di un quadro evolutivo originale e unico evidenzia la presenza di terrazzamenti e del fenomeni carsici. I rilievi sono bordati da una bordura di dolci conoidi differenti per composizione, età e dimensioni.

Le porzioni di pianura sono ascrivibili in parte ai depositi di origine alluvionale del Piave.

Le Unità di Passaggio (UdP) identificate sul territorio sono 10 e di seguito si riporta una breve descrizione di ciascuna di esse (Fig. 1)

M1	Conoidi pedecollinari parzialmente decarbonatati a sud di Castelcuoco. Sono presenti pendenze variabili da sub pianeggiante a molto inclinato (15%). UdP prevalentemente coltivata.
M2	Rilievi collinari su marne calcaree. Prevalentemente costituiti da versanti con pendenze anche molto elevate. La maggior parte dei suoli sono adibiti a bosco e prato e vigneto.
M3	Porzioni meridionali dei Colli Asolani; principalmente costituite da versanti complessi in substrato roccioso calcareo con diffusi apporti colluviali. Le pendenze sono moderate e in alcuni casi molto ripide in presenza di vallecicole boschive. La coltivazione della vite è ben diffusa.
M4	Conoidi pedecollinari a sud dei colli asolani prevalentemente sub pianeggianti e altamente coltivati.
M5	Pianura alluvionale del Piave a ridosso del conoide di Montebelluna. Le superfici sono principalmente costituite da depositi ghiaioso-sabbiosi e sono presenti numerose superfici terrazzate. Uso del suolo è prevalentemente a coltivi.
M6	Conoidi pedecollinari a sud del Montello prevalentemente sub pianeggianti e altamente coltivati. Sono presenti aree di accumulo di materiale colluviale al piede di versante.
M7	Versanti meridionali del Montello; principalmente costituite da versanti complessi in substrato roccioso con diffusi apporti colluviali. Le pendenze sono moderate e in alcuni casi molto ripide in presenza di vallecicole boschive. La coltivazione della vite è ben diffusa.
M8	Superfici terrazzate del Montello generate dall'erosione fluviale. Prevalentemente terrazzi rocciosi con pendenze anche ripide (20%) e adibiti in buona parte a coltivi.
M9	Versanti settentrionali del Montello, costituiti da versanti complessi in substrato roccioso calcareo con diffusi apporti colluviali alternati a superfici complesse, ondulate e pianeggianti a substrato roccioso. Le pendenze sono moderate e in alcuni casi molto ripide in presenza di vallecicole boschive. Le coltivazioni principali sono bosco e prati.
M10	Conoidi della Valcavasia; sono presenti pendenze variabili da sub pianeggiante a inclinato (8%). UdP prevalentemente coltivata.
N	Alternanza molto complessa di vari suoli che possono assumere le caratteristiche di rilievi collinari su marne calcaree, versanti complessi in substrato roccioso con diffusi apporti colluviali, aree di accumulo di materiale colluviale al piede di versante, vallecicole, scarpate di erosione fluviale e fondovalle. L'UdP è adibita sia a vigneto che a coltivi e boschi.

La vegetazione naturale è limitata per lo più alle zone più aspre e meno accessibili dei rilievi collinari dove minore è l'influenza antropica: ampie fasce boschive costituite da carpini nero e mescolanza di roverella, leccio, faggio e castagno.

Laddove intenso è stato anche lo sfruttamento del bosco, come nel Montello, le formazioni originarie sono state soppiantate dal rapido diffondersi della robinia.

Il territorio di pianura è dominato in gran parte da seminativi, andando a coprire oltre il 70% della superficie, mentre il 20% circa è rappresentato da urbano ed altre superfici improduttive.

Le colture permanenti ed in particolar modo il vigneto sono presenti soprattutto in collina insieme ad una discreta diffusione del prato e/o prato-pascolo.

In merito allo studio dei suoli si riporta una breve descrizione delle unità di paesaggio più significative per le differenti varietà oggetto di studio.

Unità di Paesaggio: M2

Unità di paesaggio denominata M2 distribuita nell'area a nord dei Colli Asolani sulla direttrice tra Crespano del Grappa e Onigo.

I suoli fanno parte della fascia inferiore dei rilievi collinari e massicci prealpini.

Il paesaggio è costituito da aree di versante morfologicamente dolci e raramente terrazzare con pendenze comprese tra 15 e 40%.

Altitudine compresa tra 100 e 300 m. Il suolo è principalmente adibito alla coltivazione di prato asciutto e vite e secondariamente a bosco.

Area è ricca di marne e argilliti.

Alla complessità naturale si aggiunge l'intervento dell'uomo che, specialmente negli ultimi decenni, in alcuni casi ha fortemente modificato l'originaria morfologia delle colline attraverso movimenti di terra per rendere più agevole la coltivazione della vite.

I suoli sono mediamente profondi, tessitura fine, poca pietrosità e molto calcarei.

Il tenore di calcare attivo è limitato (0-15%). L'acqua non si muove con facilità; i suoli possiedono un drenaggio mediocre e scarsa risalita capillare per assenza di falda freatica.

L'apparato radicale della vite riesce ad approfondirsi anche oltre il metro di profondità.



Unità di Paesaggio: M3

Unità di paesaggio denominata M3 distribuita nella fascia pedecollinare a sud Colli Asolani compresa tra i comuni di Asolo e Maser.

Il paesaggio è costituito da parti basse di versante, a volte molto inclinate (30%), con diffusi depositi colluviali molto profondi e poco soggetti a fenomeni erosivi.

L'area è prevalentemente vitata e secondariamente, sui suoli meno fertili, con olivi o prati.

L'altitudine compresa tra 100 e 200 m.

L'area è ricca di argille.

In questa porzione meridionale dei Colli i suoli si presentano molto profondi, tessitura fine, con discreto scheletro, non calcarei con pH leggermente acido (4,5-6,5) e un buon drenaggio buono.

Profondità utile per l'apparato radicale molto elevata.



Unità di Paesaggio: M6

Unità di paesaggio denominata M6 distribuita nell'area a sud del Montello tra i comuni di Nervesa della Battaglia e Volpago del Montello.

L'area è costituita da superfici piane contornate da dolci conoidi e aree terrazzate.

A ridosso della pianura, ai piedi dei versanti, vi sono zone di accumulo ricoperte da materiali provenienti sia dall'erosione del Montello che dall'apporto fluviale delle piene del Piave. Il paesaggio è piano e presenta una discreta urbanizzazione. L'altitudine è compresa tra 70 e 100 m.

I suoli sono molto antichi (pleni-tardiglaciali) e si presentano completamente decarbonatati con del materiale fine (argille e limi) in profondità; sono poco ghiaiosi e con un drenaggio buono.

Data la granulometria i suoli di pianura presentano una moderata capacità di ritenzione idrica e richiedono per questo un consistente apporto di acque di irrigazione per un'agricoltura redditizia con coltura erbacea.

Ampio volume di suolo ispezionato dell'apparato radicale.



La vegetazione naturale è limitata per lo più alle zone più aspre e meno accessibili dei rilievi collinari dove minore è l'influenza antropica: ampie fasce boschive costituite da carpino nero, mescolanza di rovere e roverella, leccio, faggio e castagno.

Laddove intenso è stato anche lo sfruttamento del bosco, come nel Montello, le formazioni originarie sono state soppiantate dal rapido diffondersi della robinia.

Il territorio di pianura è dominato in gran parte da seminativi, andando a coprire oltre il 70% della superficie, mentre il 20% circa è rappresentato da urbano ed altre superfici improduttive.

Le colture permanenti ed in particolar modo il vigneto sono presenti soprattutto in collina insieme ad una discreta diffusione del prato e/o prato-pascolo.



I dati produttivi degli anni 2010 e 2011 relativi all'area che è stata oggetto di zonazione viticola sono i seguenti:

MONTELLO E COLLI ASOLANI D.O.C.

CERTIFICAZIONI HL	2011	DIFFERENZA RISPETTO AL 2010		2010
		QUANTITÀ	%	
TOTALI	3.375	- 1.159	- 26	4.534

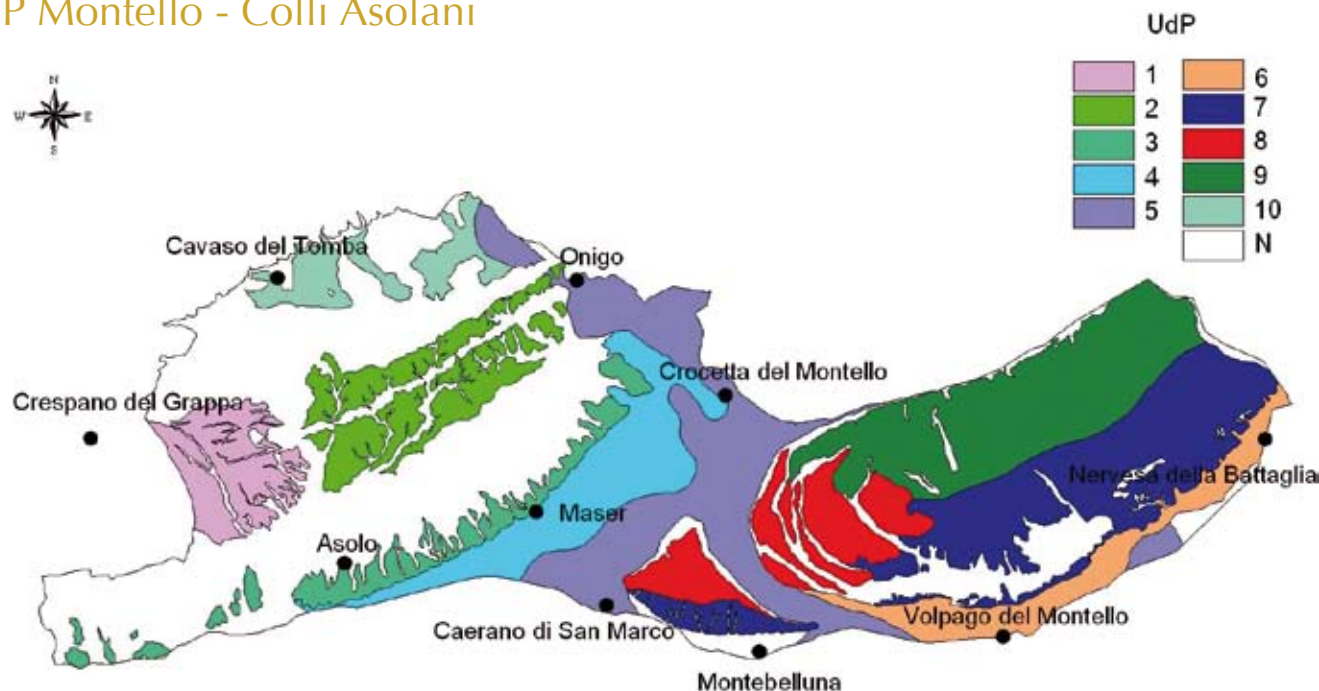
IMBOTTIGLIAMENTI HL	2011	DIFFERENZA RISPETTO AL 2010		2010
		QUANTITÀ	%	
TOTALI	2.943	-799	- 21	3.742

ASOLO PROSECCO D.O.C.G.

CERTIFICAZIONI HL	2011	DIFFERENZA RISPETTO AL 2010		2010
		QUANTITÀ	%	
TOTALI	11.014	3.939	56	7.075

IMBOTTIGLIAMENTI HL	2011	DIFFERENZA RISPETTO AL 2010		2010
		QUANTITÀ	%	
TOTALI	11.111	3.801	52	7.309

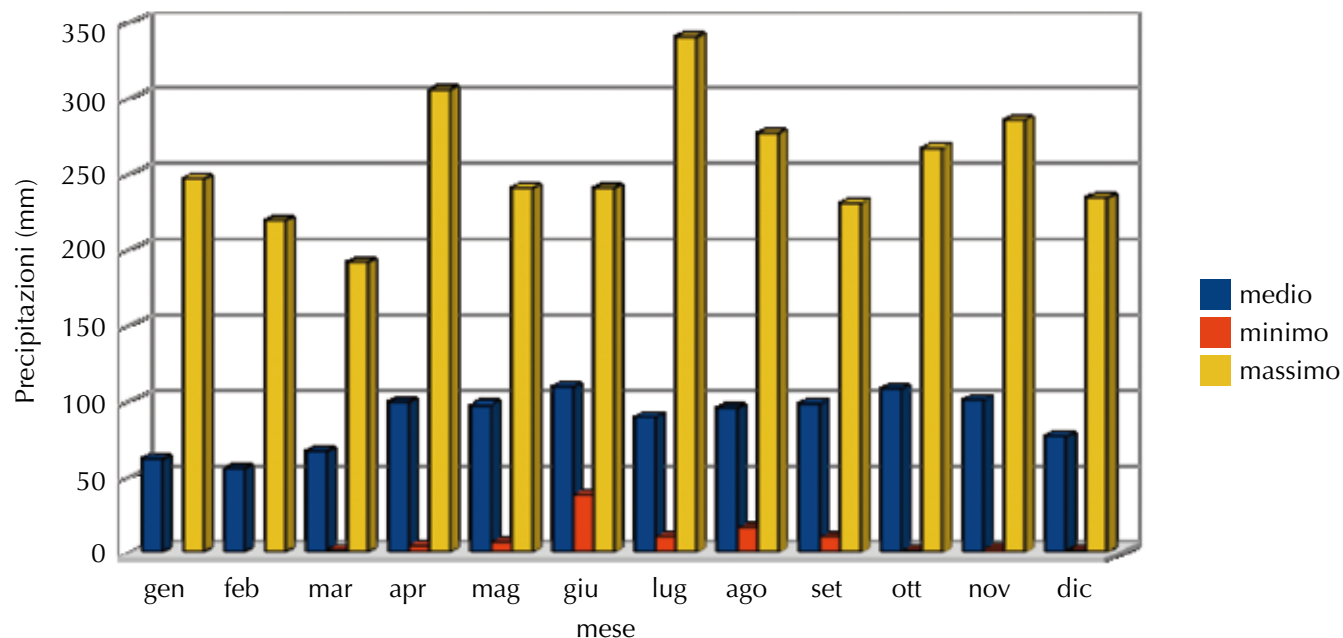
UdP Montello - Colli Asolani



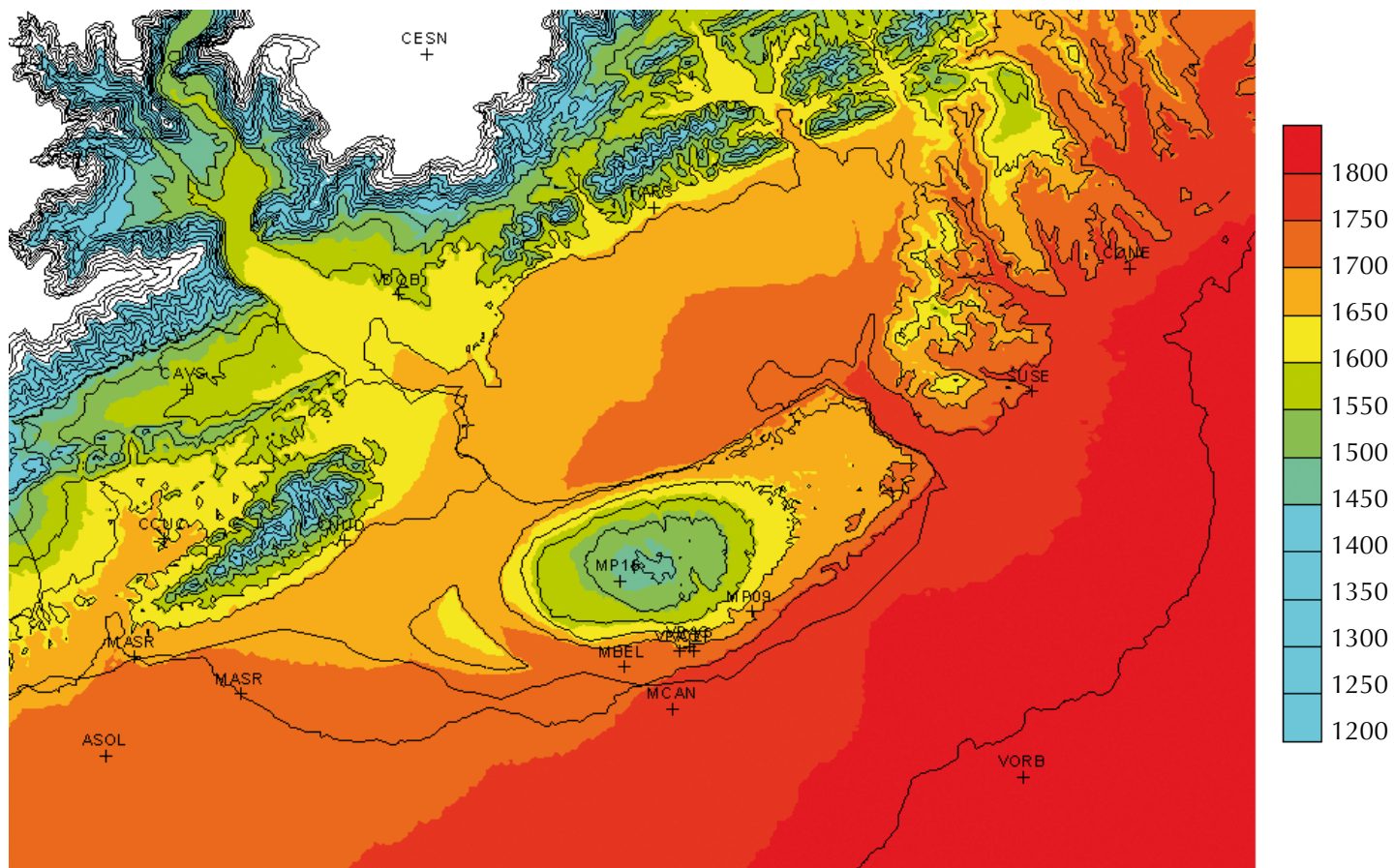
Il clima dell'area DOC Montello - Colli Asolani si caratterizza per un regime termo-pluviometrico tipico dell'areale temperato frutto dell'originale integrazione fra i fattori macroscala climatici (latitudine, vicinanza al Mediterraneo e all'Oceano Atlantico, grandi strutture circolatorie, ecc.) e fattori climatici locali che agiscono da modulatori. Fra i fattori locali si devono in particolare segnalare l'andamento dei rilievi, che genera una vasta gamma di effetti topoclimatici quali gli effetti dell'esposizione sul soleggiamento ed il riscaldamento diurno delle pendici, l'accumulo notturno di aria fredda, specialmente a ridosso dei versanti del Monte Grappa, e gli effetti dei regimi di brezza provenienti dal bacino padano e dalla valle del Piave. Il clima dell'area viticola indagata si caratterizza per estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, mentre le precipitazioni sono ripartite in modo abbastanza omogeneo lungo l'anno.

L'analisi delle temperature indica il superamento della soglia di inizio vegetazione (10°C) verso la terza decade di marzo mentre quello in discesa fra la prima decade di novembre. Il tutto ad evidenziare potenzialità lunghezza della stagione di crescita e di sviluppo annuale della vite di 220 - 240 giorni. Le precipitazioni annue sono comprese fra 800 e 950 mm, la temperature medie fra 10 e 14.4 °C e le minime medie del mese più freddo fra -1 e 3.9°C. Il territorio si caratterizza inoltre per risorse climatiche quali elevata irradiazione (2100 - 3400 MJ / anno - PPAR), buone risorse termiche (1800 e 2100 Winkler), e attraverso l'indice Huglin che presenta valori per lo più compresi fra 2200 e 250. Il territorio ha risulta una zona adatta per i vini di alta qualità, con i livelli delle principali risorse climatiche simili a quelli osservati nelle più pregiate zone vitivinicole italiane e del mondo.

*Regime pluviometrico medio mensile per la stazione di Volpago del Montello (1956-2007).
Per ogni mese vengono presentati il valore medio (blu), il massimo assoluto (giallo) ed il minimo assoluto (rosso). Le precipitazioni in ordinata sono espresse in millimetri.*



Indice di Winkler per l'area doc Montello – Colli Asolani (periodo di riferimento: 1991-2009).



I vigneti guida sono stati scelti più vicini possibile all'espressione delle caratteristiche della viticoltura locale. I vigneti selezionati, omogenei sia dal punto di vista impiantistico e gestionale, sono risultati in tutto 35: 3 di Bianchetta, 10 di Cabernet Sauvignon, 9 di Merlot e 13 di Prosecco.

La dislocazione all'interno delle UdP selezionate vede 2 vigneti all'interno dell'UdP *M1*, 3 in *M10*, 5 in *M2*, 3 in *M3*, 3 in *M4*, 3 in *M5*, 5 in *M6*, 4 in *M7*, 4 in *M8* e infine 3 in *N*.

Durante i tre anni di studio ogni vigneto è stato seguito in tutte le fasi pre vendemmiali effettuando sia il rilevamento delle date delle principale fasi fenologiche sia la misurazione degli indici di maturazione.

Questi ultimi sono stati rilevati dall'invasatura fino alla vendemmia tramite cinque campionamenti a cadenza settimanale valutando il decorso delle cinetiche di maturità tecnologica e il decorso delle cinetiche di maturità fenolica (quadro polifenico).

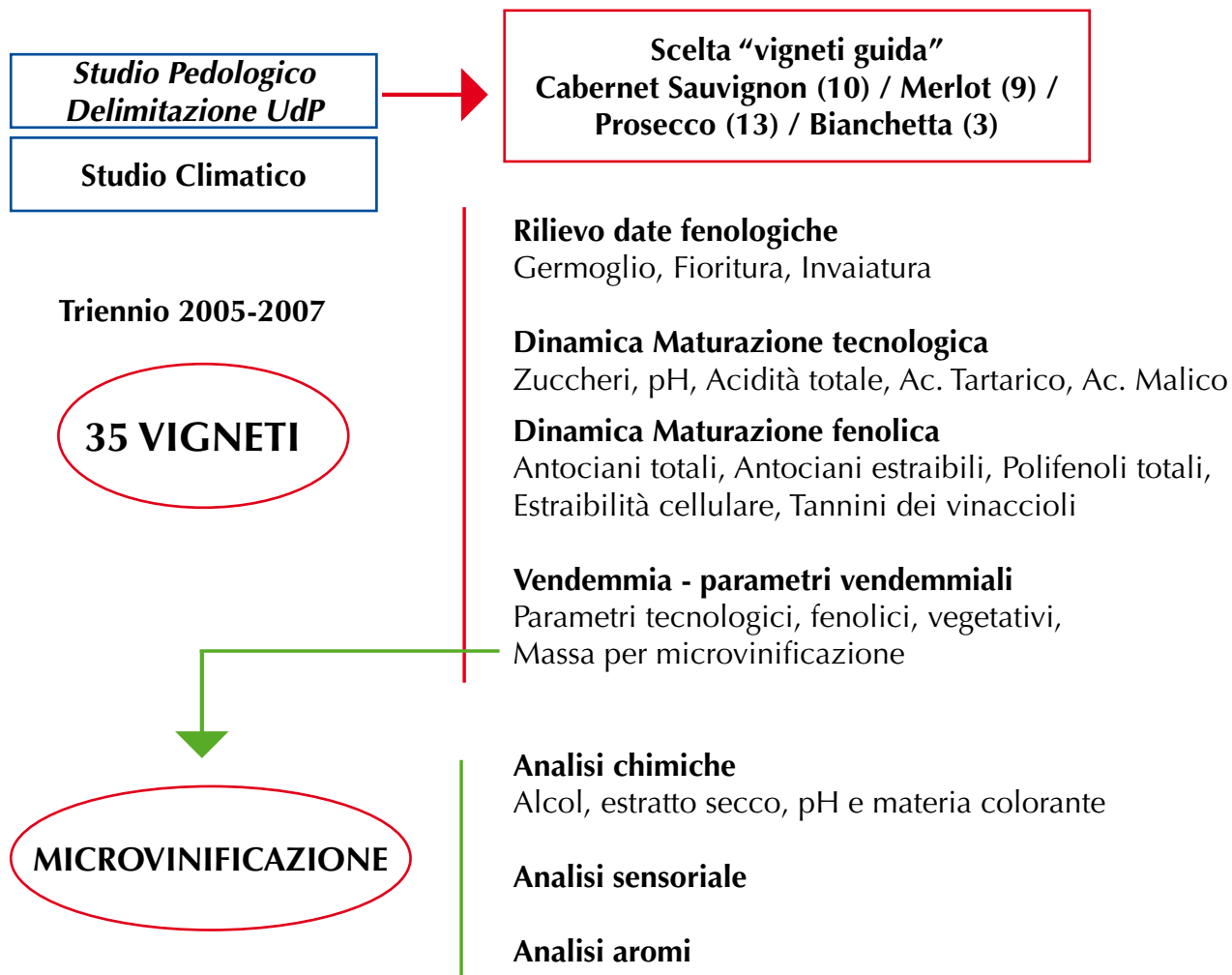
In vendemmia si sono rilevati i descrittori vegeto-produttivi e qualitativi dei mosti ed infine si è prelevato un campione di uva di circa 100 kg per eseguire una microvinificazione separata.

Il vino ottenuto è stato analizzato dal punto di vista chimico, aromatico e sensoriale.

Tutti i vini delle varietà bianche sono stati analizzati per misurare la presenza dei principali molecole aromatiche varietali.

Il panel di degustatori appositamente costituito, dopo essersi standardizzato sui sentori tipici dei vini ottenuti dalle varietà oggetto di sperimentazione, ha effettuato una serie di sedute di degustazione con un'analisi sensoriale dei vini di tipo descrittivo-quantitativo, non avente cioè lo scopo di assegnare un punteggio e classificare i prodotti, ma bensì quello di evidenziare le differenze gustative ed olfattive, così da poterle relazionare ai vigneto di riferimento o con alle caratteristiche delle UdP da cui provengono e indicare così i descrittori tipici di ogni espressione territoriale.

A tale scopo si è utilizzato una scheda degustativa riportante i sentori olfattivi unitamente alle note gustative tipiche di un'analisi sensoriale.



Schema procedurale dello studio scientifico di Zonazione della Docg Montello e Colli Asolani

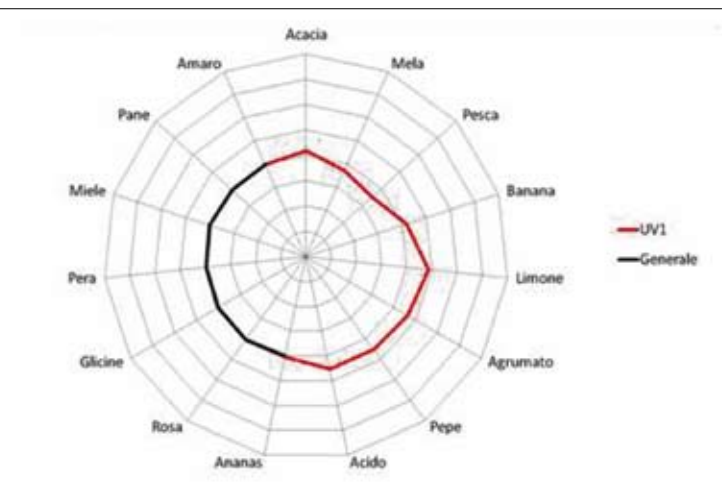
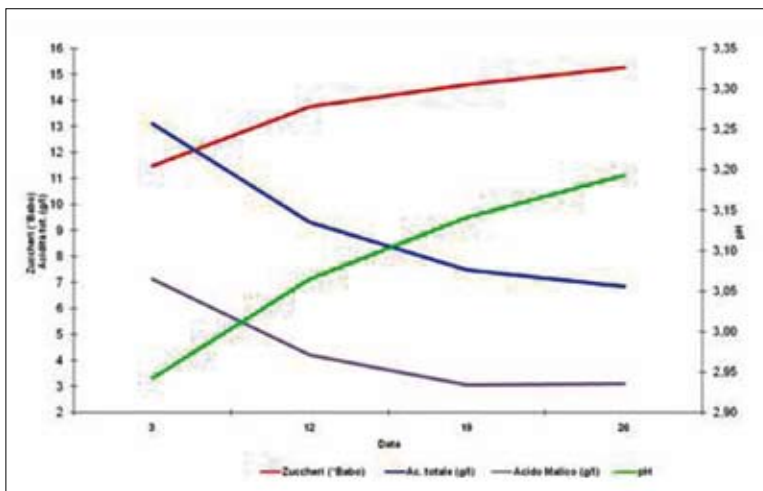


Prosecco



UV	Caratteristiche ambientali	Caratteristiche qualitative
1	<p>Area con altitudine superiore ai 150 m caratterizzati da un'ampia eterogeneità di suoli (conoidi ghiaiosi, superfici terrazzate con ghiaie e sabbie superfici antiche, marne). Le aree più elevate sono costituite principalmente da suoli sottili poco differenziati e scarsamente ghiaiosi. Nella parte inferiore i terreni si presentano profondi, franco argillosi, scheletro assente, molto calcarei con drenaggio mediocre. I versanti possiedono pendenza comprese tra 5 e 40% (media 20%). Piovosità elevata (>1300 mm/anno) e buona insolazione.</p>	<p>L'UV fornisce una dinamica di maturazione zuccherina nella media e valori acidità superiori. Questi valori sono riscontrabili anche nell'uva alla vendemmia la quale è dotata di un buon quadro acidico, sia a livello complessivo che per i valori di acido malico e acido tartarico. I vini sono dotati di un medio-basso contenuto alcolico e maggior acidità. I vini risultano equilibrati, freschi con note agrumate, in particolare di limone e sentori speziati.</p>
2	<p>Zone di pianura o con altimetria superiori a 150 m in aree di minor piovosità. I suoli costituiscono conoidi, superfici terrazzate e riempimenti vallivi dei corsi d'acqua prealpini caratterizzati da una matrici pedologiche molto varie. Buona insolazione.</p>	<p>UV caratterizzata da una leggera precocità nell'inizio della fase di maturazione e una degradazione acidica superiore. L'uva possiede un discreto contenuto zuccherino e acidità inferiori. I vini sono dotati di un medio-basso contenuto alcolico. In degustazioni si presentano armonici e caratterizzati da note floreali (acacia) e frutti maturi (mela, pesca). Al gusto risultano essere scarsamente acidi.</p>

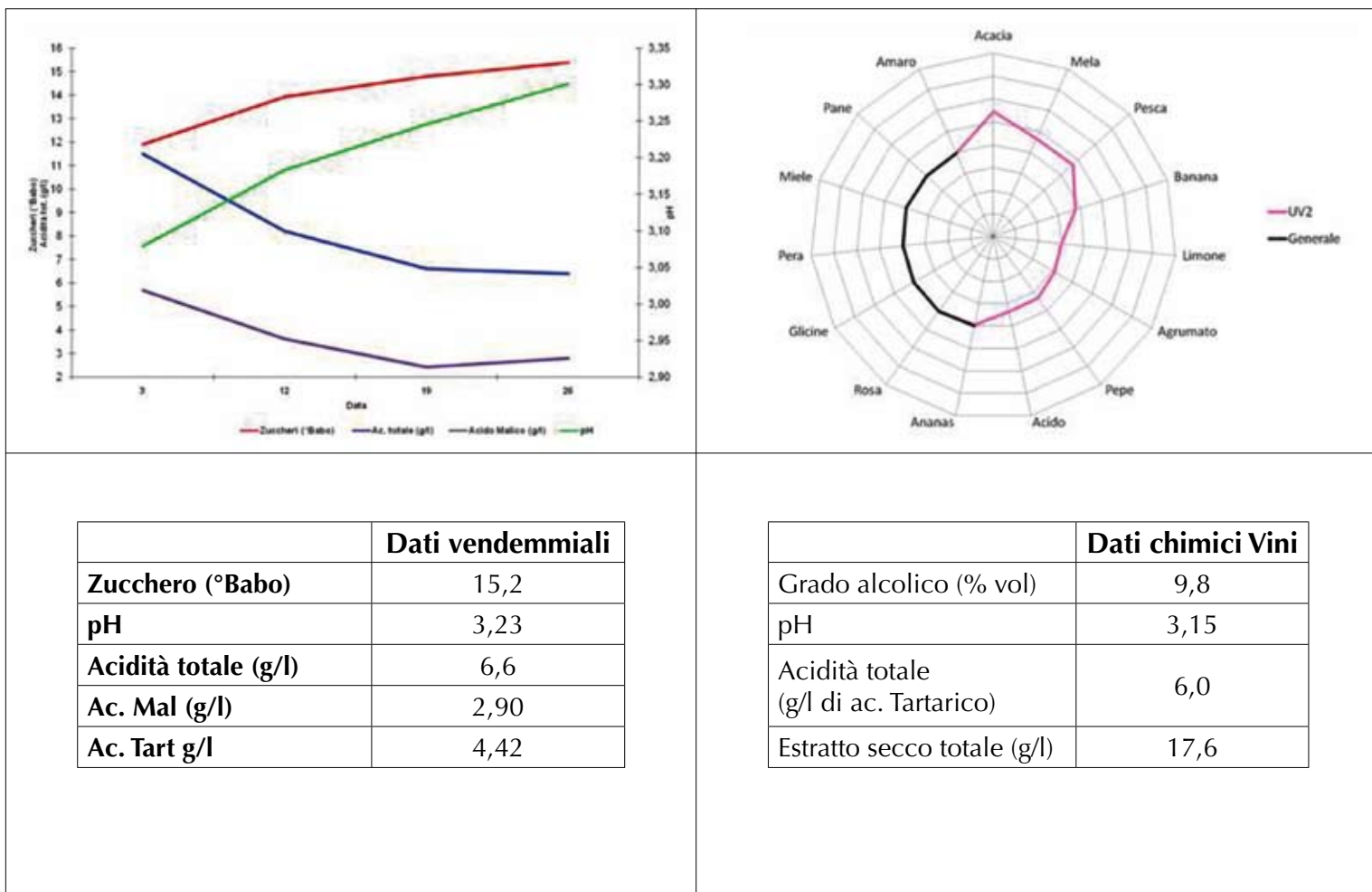
UV1



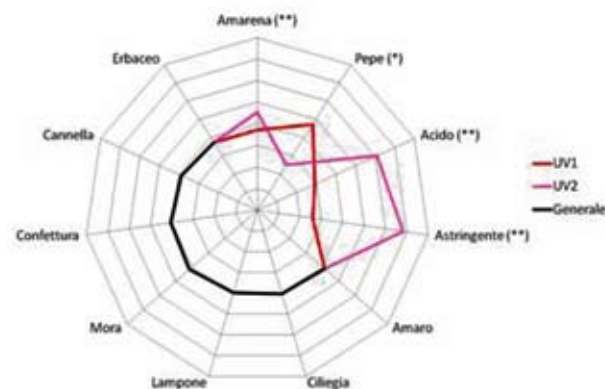
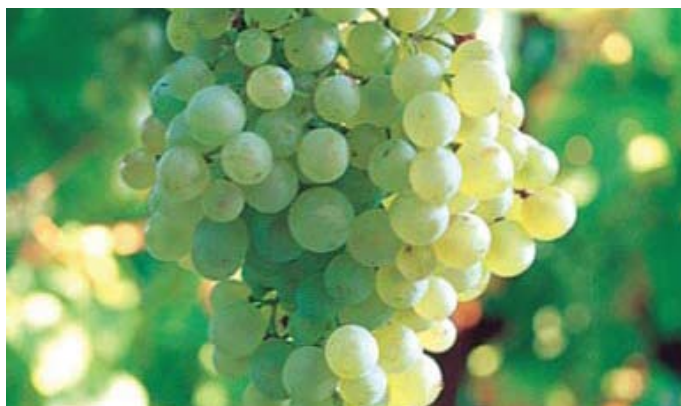
	Dati vendemmiali
Zucchero (°Babo)	15,6
pH	3,19
Acidità totale (g/l)	6,7
Ac. Mal (g/l)	3,14
Ac. Tart g/l	4,59

	Dati chimici Vini
Grado alcolico (% vol)	10,1
pH	3,06
Acidità totale (g/l) di ac. Tart	6,5
Estratto secco totale (g/l)	18,0

UV2



UV Prosecco



	Dati vendemmiali	
	UV1	UV2
Zucchero (°Babo)	15,6	15,2
pH	3,19	3,23
Acidità totale (g/l)	6,7	6,60
Ac. Mal (g/l)	3,14	2,90
Ac. Tart g/l	4,59	4,42

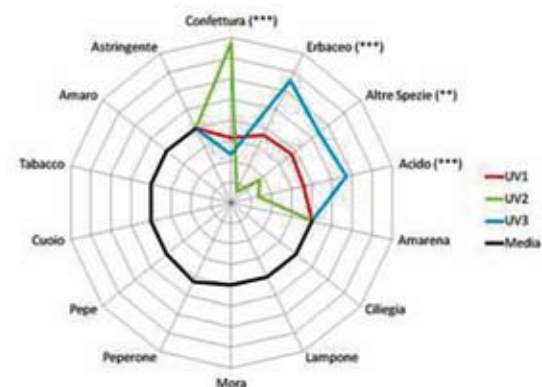
	Dati chimici Vini	
	UV1	UV2
Grado alcolico (% vol)	10,1	9,8
pH	3,06	3,15
Acidità totale (g/l di ac. Tartarico)	6,5	6,0
Estratto secco totale (g/l)	18,0	17,6

Cabernet



UV	Caratteristiche ambientali	Caratteristiche qualitative
1	Versanti sud della fascia bassa pedecollinare sia del Montello che dei Colli che si adagiano sulla pianura sottostante. Suoli molto profondi, tessitura moderatamente fine, con scheletro frequente, drenaggio buono, con rivestimenti di argilla. PAR media-elevata, Piovosità 1250-1300 mm/ha, Pendenza compresa tra 10 e 30%.	UV caratterizzata da una buona precocità che permette un'ottima maturazione. L'uva è caratterizzata da un elevato tenore zuccherino e basse acidità ma da medio quadro polifenolico. I vini sono dotati di un buon tasso alcolico e buona struttura. In degustazioni si presentano armonici con buoni sentori di confettura e mediamente vegetali e speziati.
2	Superfici sommitali di conglomerati e versanti poco inclinati e porzioni di conoidi con pendenza inferiori a 2%, costituiti da argille, limi e ghiaie. Suoli molto profondi, tessitura moderatamente fine, con scheletro comune, drenaggio buono, con molti rivestimenti di argilla in profondità, falda assente. PAR media-elevata. Piovosità 110-1200 mm/ha.	L'unità distinta da una media precocità che permette una buona maturazione delle uve. Medio-elevato tenore zuccherino alla vendemmia, buona acidità e elevati tenori di antociani e polifenoli. I vini sono dotati di un buon tasso alcolico, maggiormente colorati e ricchi in polifenoli. Il quadro aromatico si caratterizza per note di confettura.
3	Alternarsi di conoidi ghiaiosi, superfici terrazzate con ghiaie e sabbie e superfici antiche. Vaste aree di pianura. Piovosità elevata e buona insolazione. Pendenze assenti a lievi.	UV più tardiva caratterizzata da uve meno zuccherine e più acide. Il quadro polifenolico è nella media. Il vino è limitatamente alcolico e possiede una minor intensità colorante. Il vino si distingue per essere percepito erbaceo, speziato e acido.
Area non indagata e prevalentemente boschiva. L'esposizione è a nord. Altitudini elevate.		

UV Cabernet



	Dati vendemmiali		
	UV1	UV2	UV3
Zucchero (°Babo)	19,7	19,4	18,3
pH	3,38	3,33	3,30
Acidità totale (g/l)	5,9	6,4	7,3
Ac. Mal (g/l)	3,09	3,60	3,97
Ac. Tart (g/l)	4,37	4,91	4,32
Antociani totali (mg/l)	396	601	421
Polifenoli totali (mg/l)	734	959	806

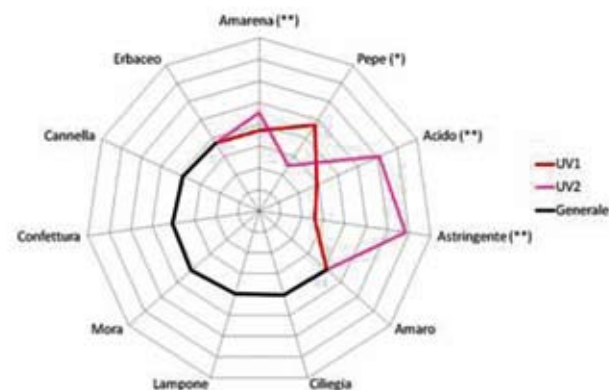
	Dati chimici Vini		
	UV1	UV2	UV3
Grado alcolico (% vol)	12,1	11,9	11,3
pH	3,51	3,53	3,50
Acidità totale (g/l)	5,3	5,3	5,4
Estratto secco totale (g/l)	27,2	26,8	26,7
Intensità colorante	6,7	7,6	6,4
Antociani totali (mg/l)	548	608	498
Polifenoli totali (mg/l)	2045	2074	1956

Merlot



UV	Caratteristiche ambientali	Caratteristiche qualitative
1	<p>Conidi, superfici terrazzate e riempimenti vallivi dei corsi d'acqua prealpini. Terreni con pendenze tra 2 e 10%, costituiti da materiale fine, scarsamente profondi, drenaggio buono e falda molto profonda. Le aree dei rilievi collinari a minor altitudine presentano dei terreni argillosi profondi. Presenza di alcuni versanti molto inclinati (pendenza compresa tra 10 e 30%) con suoli con sostanza organica nell'orizzonte superficiale. Buona insolazione.</p>	<p>UV caratterizzata da una buona precocità che permette, nonostante l'elevata fertilità dei suoli, una buona maturazione. L'uva possiede un medio alto contenuto zuccherino e basse acidità e un medio quadro polifenolico. I vini sono dotati di un medio contenuto alcolico e una media struttura. In degustazioni si presentano abbastanza equilibrati caratterizzati per maggiori note di pepe e al gusto risultano meno acidi e astringenti.</p>
2	<p>Versanti con pendenze comprese tra 15 e 40% (media 20%) su marne calcaree. Terreni profondi, franco argillosi, scheletro assente, molto calcarei, drenaggio medio-cresce. Le aree più elevate sono caratterizzate da suoli sottili poco differenziati, scarsamente ghiaiosi. Le aree di fondovalle (conoidi alluvionali), le aree depresse presenti sono costituite terreni franchi, molto profondi, privi di scheletro, calcarei e falda prossima alla superficie. Altitudini a medio-alte, PAR media-elevata.</p>	<p>Uve con medio-buono contenuto zuccherino alla vendemmia e acidità leggermente più elevate. Maggiore dotazione di antociani e polifenoli. I vini sono dotati di un buon tasso alcolico, maggiormente colorati e ricchi in polifenoli. I vini risultano caratterizzati da note più accentuate di amarene mentre al gusto sono più acidi e astringenti.</p>
<p>Area non indagata e prevalentemente boschiva. L'esposizione è a nord. Altitudini elevate.</p>		

UV Merlot



	Dati vendemmiali	
	UV1	UV2
Zucchero (°Babo)	18,9	18,5
pH	3,4	3,3
Acidità totale (g/l)	6,33	6,50
Ac. Mal (g/l)	2,87	2,93
Ac. Tart g/l	4,80	4,97
Antociani totali (mg/l)	383	472
Polifenoli totali (mg/l)	705	890

	Dati chimici Vini	
	UV1	UV2
Grado alcolico (% vol)	11,7	11,5
pH	3,48	3,37
Acidità totale (g/l)	5,0	5,6
Estratto secco totale (g/l)	25,4	25,3
Intensità colorante	4,2	5,3
Antociani totali (mg/l)	379	429
Polifenoli totali (mg/l)	1499	1693

Zonazione, comunicazione, mercato: un circuito da rendere sempre più virtuoso

L'obiettivo principale della zonazione è di innalzare il posizionamento competitivo complessivo del territorio di riferimento per migliorarne le "performance" sul mercato nazionale-internazionale e innalzare ulteriormente l'immagine dei suoi vini (e dei suoi imprenditori!). Più in specifico:

- innalzare il livello della "qualità media" del sistema produttivo tramite la diffusione generalizzata della "cultura del *terroir*" e quindi tramite la crescita della capacità di interpretare, valorizzare e promuovere il territorio vitivinicolo da parte di vari operatori locali (imprenditori, ma non solo);
- d'altro canto sono da ricercare (per stimolarne lo sviluppo) le qualità differenzianti ed esemplari, a livello aziendale e micro-territoriale, per dare concretezza agli interventi nelle varie aree, per favorire l'emergere di risorse e peculiarità locali, valorizzando le diversità (soprattutto quelle suscettibili di una significativa presenza sul mercato).

La conseguenza di metodo per l'impostazione delle attività di divulgazione e promozione a valle dei risultati della zonazione è quindi la seguente: *individuare, consolidare e diffondere un mix equilibrato di iniziative tra omogeneità dei modelli generali (innalzamento della "qualità media") e "diversità da promuovere" in maniera selettiva e mirata (le "eccellenze")*

Un cenno al sistema produttivo

Il territorio locale si caratterizza non solo per una presenza molto articolata di imprenditoria vitivinicola ma anche di altri operatori economici e soggetti istituzionali che rendono dinamico il panorama non solo produttivo del sistema "Montello - Colli Asolani".

Un tessuto produttivo molto interessante e caratteristico è costituito dalla piccola-media impresa privata, spesso a conduzione familiare, sempre più integrata a valle nella vendita e nella accoglienza in cantina e sempre più attenta a fornire, insieme alla "qualità intrinseca" del prodotto, anche la qualità del servizio, della accoglienza e una immagine complessiva di "territorio ospitale". Questo tessuto di imprese ha nell'area del "Montello - Colli Asolani" una presenza molto significativa sia dal punto di vista del radicamento storico sia dal punto di vista della numerosità della presenza degli operatori ed è forse il "segno imprenditoriale" che caratterizza maggiormente tale realtà.

Ma alcune *grandi aziende*, gestite con profili manageriali avanzati, operanti e note a livello internazionale, svolgono da tempo un ruolo determinante nel potenziare e diffondere nel mondo l'immagine sia dei prodotti che del territorio del "Montello – Colli Asolani". Questo aspetto è un indubbio punto di forza dell'intero sistema: alcune grandi imprese, attive protagoniste nel sistema vitivinicolo mondiale, sono già lo "strumento comunicazionale e promozionale" prioritario per l'ulteriore diffusione della immagine dei suoi vini e del suo del territorio.

La presenza del *mondo cooperativo* costituisce poi un altro pilastro del sistema locale. Al loro ruolo essenziale produttivo e commerciale (cioè mettere sul mercato molti vini di varie tipologie e per diverse tasche) si accompagna quello sociale (favorire la permanenza in loco di un vasto tessuto di famiglie e anche di giovani produttori); esso, a sua volta, mostra anche un importante risvolto di difesa e valorizzazione ambientale: un viticoltore è in genere anche il primo tutore del paesaggio.

Ma altri operatori sono parte costitutiva del sistema "Montello - Colli Asolani": ad es. gli operatori economici di settori contigui ("sistema dell'ospitalità" con varie tipologie di accoglienza) oppure l'importante mondo della distribuzione specializzata (vitivinicola ma non solo) e lo stesso sistema della promozione locale nelle sue versioni pubbliche e private nonché tutte le loro varie "combinazioni", spesso organizzate all'interno di itinerari organici e mirati (Strade del Vino, del gusto, ecc..)

Ricadute della zonazione a vari livelli e conseguenti opportunità per gli operatori

Nei confronti di questa diversificata tipologia di soggetti che caratterizzano il sistema vitivinicolo del "Montello – Colli Asolani", la "zonazione" ha già svolto ma soprattutto svolgerà nel prossimo futuro un ruolo molto rilevante di supporto tecnico e sviluppo economico e commerciale. Infatti essa:

- alla piccola e media impresa privata offre informazioni specifiche e strumenti concreti per accompagnare e potenziare innanzitutto una crescita tecnico-produttiva ma anche, sia pur indirettamente, imprenditoriale e organizzativa;
- alle grandi aziende offre, oltre a quanto sopra, una strumentazione scientifica innovativa, di altissimo livello con cui poter competere nell'arena mondiale con gli operatori globali nel segno della differenziazione delle produzioni e della eccellenza del rapporto vitigno/*terroir*;
- alle Cantine Sociali offre un valido strumento tecnico per spingere i singoli soci a portare avanti progressivi e mirati miglioramenti qualitativi in campo che la cantina tradurrà poi in diversificate produzioni vinicole per varie tipologie di consumo e di rapporti prezzo/qualità;
- a tutti poi la zonazione offre un formidabile apparato di conoscenze di base che, lungi dall'essere solo tecniche, sono il fondamento per una innovazione complessiva nella cultura d'impresa, quali ne siano dimensioni e caratteristiche.

Questo processo di valorizzazione dei risultati della zonazione richiede però, per essere credibile ed efficace, che ogni sforzo sia fatto *nella informazione e diffusione interna* al sistema fra i suoi vari soggetti per aumentarne l'efficienza e l'osmosi nel segno della "qualità reale prodotta"; e che ogni impegno sia dedicato alla comunicazione esterna verso i potenziali clienti, fruitori, visitatori, opinion leader, stakeholder, ecc. nel segno del "servizio" a loro diretto e della "qualità percepita".

Le "ricadute" della zonazione a livello locale (aree/province) possono essere quindi molteplici. In estrema sintesi, esse si possono articolare, molto schematicamente, nei livelli di seguito descritti:

- a livello microeconomico-aziendale
 - o innalzamento della capacità tecnico-culturale di gestione del rapporto vitigno-territorio e quindi dei livelli qualitativi, intermedi e finali, del prodotto;
 - o conseguente maggior capacità di produzione di valore aggiunto e quindi di reddito sia per i diretti produttori sia per gli operatori agli altri stadi della filiera (distributori, enoteche, ecc.); o innalzamento della capacità di acquisire una "visione globale" della azienda e quindi del suo livello imprenditoriale;
- a livello macroeconomico-territoriale
 - o più precisa identificazione e conseguente valorizzazione di particolari sottozone su cui impostare idonee politiche promozionali non solo aziendali ma anche territoriali;
 - o crescita del valore complessivo reale del territorio investito dai processi di zonazione;
 - o aumento del "valore percepito" del territorio oggetto per anni di attività di zonazione e quindi della sua notorietà generale (premessa anche per l'intensificazione dei flussi turistici).

Perché questo si realizzi concretamente, e in un ragionevole arco di tempo, si possono sviluppare due grandi linee di iniziativa, diverse ma fra loro fortemente interagenti, dirette a valorizzare a valle i risultati del pluriennale lavoro di zonazione, e cioè:

- *divulgazione delle sue potenzialità tecniche*
- *divulgazione delle sue potenzialità promozionali.*

Tali linee, secondo un piano di sviluppo articolato e mirato in relazione alle differenti situazioni, sono dirette a trasferire risultati, conoscenze, stimoli tecnici ad una diversificata tipologia di target.

A titolo del tutto esemplificativo e preliminare un tale piano di sviluppo dovrebbe coinvolgere le macro-tipologie seguenti:

- Target primario: gli operatori vitivinicoli (cenni)
Operatori privati (piccole-medie imprese), Operatori privati (grandi imprese), Cantine Sociali (Target articolabile almeno su due livelli: Dirigenti/membri dei Consigli di Amministrazione; base sociale per lo meno la sua parte più “ricettiva”), Tecnici del settore operanti in azienda
- Target secondario: gli operatori a valle (cenni)
Distributori intermedi e finali (varie tipologie), Enotecche, Distribuzione specializzata, Ristorazione. Altri soggetti economici operanti negli stadi più a valle della Filiera
- Altri macro-target (cenni)

Il sistema dei media, il sistema degli “interlocutori” (stakeholder) locali e soprattutto non locali, il sistema scientifico-culturale, Associazioni, Organizzazioni varie, ecc.

Il senso del piano di divulgazione (know-how transfer interno) e promozione (comunicazione esterna) è di impostare, sulla base di un coerente progetto generale, un sistema di informazioni mirate e di iniziative specifiche per tipologia di target portando ad ognuno di essi, per quanto ragionevolmente possibile, il “meglio” dei risultati che la zonazione ha generato e reso disponibili per lui.

Il “*Montello - Colli Asolani*” può svolgere questo progetto con grande efficacia potendosi valere di due grandi punti di forza iniziali:

- il dinamismo elevato e la dimensione rilevante (e storica) del suo sistema imprenditoriale;
- l’approfondimento forte e le elevate potenzialità tecnico-scientifiche del lavoro svolto.

La possibilità di coniugare il “contributo della scienza” con il “potere della impresa” crea, qui più che altrove, una combinazione di grande prospettiva per l’innalzamento del suo potenziale competitivo rispetto ad altre realtà.

Breve riflessione finale

La zonazione “perfetta” è la zonazione che “non si conclude mai”.

Essa è tanto più di successo quanto più continua a svilupparsi nel tempo, a perfezionarsi nelle metodologie e il suo “Manuale d’uso” a radicarsi nel territorio e, soprattutto, a essere sempre più parte della cultura di impresa e della prassi quotidiana dei produttori, degli operatori, degli altri soggetti che hanno compreso l’efficacia operativa e la “plasticità” di utilizzo di tale strumento.



CONSORZIO TUTELA VINI MONTELLLO - COLLI ASOLANI

Sede legale e amministrativa:

Via Feltrina Centro, 163 - 31044 Biadene di Montebelluna (TV) - Italy
Mobil +39 331 5730216 - Tel. +39 0423 303981 - Fax +39 0423 349939

Sede di rappresentanza:

Palazzo Beltramini, Municipio di Asolo - Piazza G. D'Annunzio, 1 - 31011 Asolo (TV) Italy
info@consorziontellocolliasolani.it - www.consorziontellocolliasolani.it
info@montelloasolo.it - www.montelloasolo.it

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Vini DOC Montello e Colli Asolani
Autorità di gestione: Regione del Veneto
Direzione Piani e Programmi del Settore Primario