



di Edoardo A.C.  
Costantini

21 giugno 2017

## DIVERSITÀ DEI SUOLI ITALIANI E CARATTERIZZAZIONE DEI VINI

\*\*\*



Lo studio delle relazioni fra i caratteri naturali dell'ambiente di produzione e la qualità del vino evidenzia spesso l'esistenza di una specificità, generalmente indicata con il termine di vocazione viticola. L'elemento base della vocazionalità viticola è dunque il territorio, che si materializza in uno spazio geografico all'interno del quale l'opera della natura e il secolare intervento dell'uomo hanno dato origine ad uno o più prodotti non riproducibili altrove, la cui eccellenza qualitativa si manifesta con continuità, quindi anche nelle annate più difficili, perché siccitose o troppo piovose e fredde. E' dunque dall'interazione tra fattori naturali e umani che nascono le peculiarità di un vino. L'elevato numero di aree vocate alla produzione vitivinicola molto diverse tra loro è pertanto da ritenersi un elemento di valore della vitivinicoltura italiana, insieme alla grande ricchezza di vitigni autoctoni nazionali. L'analisi dei diversi fattori che portano all'espressione qualitativa dei vini è stata oggetto, nell'ultimo ventennio, di numerosi studi scientifici, i quali hanno evidenziato in prima istanza, cioè su una scala geografica abbastanza vasta, il fondamentale contributo che la geologia e la geomorfologia apportano alle peculiarità delle aree viticole. Questi fattori, infatti, contribuiscono a determinare i caratteri e le qualità del suolo, alcune delle quali hanno un effetto determinante sulla risposta viticola ed enologica. In particolare, i caratteri che condizionano la nutrizione idrica e minerale, quali la capacità di ritenzione idrica, la profondità e il volume esplorabile dalle radici, la pietrosità e il colore (specchio della sua composizione chimica), il drenaggio superficiale e profondo, la ricchezza in calcare attivo nonché in macro e micro elementi, sono le basi della qualità delle uve e della successiva espressione qualitativa dei vini.

Comprensori viticoli posti su rocce calcaree fessurate e carsificate, che favoriscono l'allontanamento degli eccessi idrici tramite il drenaggio profondo, hanno spesso un'alta vocazione viticola. Dove il materiale genitore è una marna calcarea, i suoli sono in genere argillosi e siltosi, trattengono una buona quantità d'acqua e conferiscono finezza ai vini, mentre i graniti e le arenarie producono per alterazione sabbie e ghiaie, che si disseccano molto facilmente e contengono la vigoria. Non tutti i frammenti di roccia sono però da considerarsi inerti, quelli a pezzatura fine e quelli che mostrano alterazione, anche incipiente, trattengono una certa quantità d'acqua e possono anche scambiare elementi nutritivi. Inoltre, suoli pietrosi in superficie favoriscono la trasmissione del calore in profondità e garantiscono precocità al vigneto. Suoli su basalti vulcanici, ricchi in elementi nutritivi, danno un'impronta di robustezza e pienezza ai vini. Suoli su sedimenti alluvionali ricchi di argilla sono adatti a vitigni vigorosi e per vini di carattere.

Spesso considerate immutabili alla scala temporale dell'uomo, le componenti naturali del terroir sono in realtà un insieme di processi che insieme creano un delicato equilibrio e regolano il suo effetto sulle colture sia nello spazio che nel tempo. I migliori terroir sono radicati in suoli dove per la maggior parte degli anni le colture producono con rese moderate ma di buona qualità, senza una massiccia integrazione di fertilizzanti chimici e rischi insostenibili per la conservazione della qualità del suolo.