

## Zonazione dell'area viticola DOC Durello

**E. Tosi<sup>1</sup>, G. Benciolini<sup>2</sup>, A. Lorenzoni<sup>3</sup>, G. Ponchia<sup>3</sup>, D. Tomasi<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura - Provincia di Verona (Italy) emanuele.tosi@provincia.vr.it

<sup>2</sup>Pedologo Libero Professionista -Verona - (Italy) benciolini.giuseppe@tiscali.it

<sup>3</sup>Consorzio di Tutela Vino Lessini Durello DOC - Verona – (Italy) consorzio@montilessini.com

<sup>4</sup>Centro di Ricerca per la Viticoltura – Conegliano TV (Italy) diego.tomasi@entecra.it

### RIASSUNTO

Il lavoro di zonazione riveste un ruolo importante per capire le potenzialità e la vocazionalità di una specifica area viticola. La viticoltura dovrebbe essere vista in funzione dell'obiettivo enologico che si vuole realizzare e quindi particolare importanza riveste il risultato delle vinificazioni delle uve provenienti dai vigneti delle diverse aree della zona di produzione oggetto d'indagine. La zonazione dell'area a DOC Monti Lessini Durello ha preso in esame la varietà "Durella", vitigno autoctono del territorio, che rappresenta la maggior parte della produzione vitivinicola della zona. Durante il quadriennio 2002-2005 si sono effettuati i rilievi vegeto-produttivi e le vinificazioni delle uve di questa varietà provenienti dalle 15 aree individuate attraverso un'indagine podologica del territorio di coltivazione Monti Lessini Durello, che *si* estende su un'ampia superficie nelle province di Verona e Vicenza. Un aspetto innovativo di questo lavoro è di aver introdotto, sebbene solo per un'annata, la valutazione del potenziale enologico del vino anche attraverso il processo di spumantizzazione con il metodo classico. In questo modo si è potuto poi verificare, attraverso l'analisi sensoriale, non solo le peculiarità delle diverse zone ma anche la loro attitudine al processo di spumantizzazione, confrontando la valutazione dei vini fermi con quelli spumante di ogni singola area vocazionale. Tale analisi ha evidenziato al di là delle diverse caratteristiche di ogni singola area l'attitudine di questo vitigno a dare origine a vini spumanti di elevata qualità.

### PAROLE CHIAVE:

Zonazione – Durella - Lessini- Verona

### SUMMARY

The task of zoning plays a significant role in understanding the potential and suitability of a specific vine-growing area. Viticulture should always be considered in the light of the oenological objectives that one has in mind and the results of the vinification of grapes from different areas within the production zone under consideration are therefore of particular importance. The zoning of the Monti Lessini Durello D.O.C. area focused on the indigenous "Durella" variety, which is responsible for the majority of the zone's viti-vinicultural production. During the four-year period of 2002-2005 we carried out surveys regarding vegetative and fruit yields, as well as vinifying grapes of this variety from the 15 areas we identified as a result of a pedological study of the region for the cultivation of Monti Lessini Durello, which covers quite a large area in the Provinces of Verona and Vicenza. An innovative aspect of this work was that – if only for one vintage - we also introduced an evaluation of the various wines' oenological potential by subjecting them to *prise de mousse*. In this way, we were able to test, by means of sensory analysis, not only the peculiarities of the different zones but also their appropriateness for producing sparkling wines, comparing our evaluation of the still wine and the sparkling one from each specific production area. This analysis highlighted – apart from the different characteristics of each individual area - this variety's aptitude for producing sparkling wines of very high quality.

### KEY-WORDS

Zonazione – Durella - Lessini- Verona

## INTRODUZIONE

L'area compresa nella zona a DOC del vino Lessini Durello si estende per una superficie di 30.802 ettari nella porzione collinare dei Lessini Orientali a cavallo del confine tra le province di Verona e Vicenza. L'area comprende le propaggini meridionali dei Monti Lessini tra i bacini del progno di Illasi a Ovest e l'ampia valle intracollinare del torrente Guà a est e si allunga in direzione Nord-Sud fino alla città di Schio in una fascia compresa tra la Valle dell'Agno e l'alta pianura Vicentina. Il dislivello altimetrico nell'area è di circa 800 m. Le quote più alte si incontrano nella parte centrale dell'area e nella media si aggirano intorno ai 700m s.l.m. Le quote inferiori, a sud verso la pianura, si aggirano invece intorno ai 35-50 m s.l.m., con la quota più basse, di 34,54 m s.l.m. a Sud-Est di Roncà.

L'importanza dello studio del suolo in un'area a forte vocazione viticola può essere evidenziata considerandone due aspetti:

- a. il suolo è il risultato dell'azione di tutti i *caratteri dell'ambiente* che, interagendo tra loro, ne determinano le caratteristiche: il clima, i sedimenti alluvionali, la roccia madre, la morfologia delle superfici, i fattori biotici, il tempo, l'azione dell'uomo;
- b. il suolo *sostiene* fisicamente le colture e la vegetazione e scambia con esse acqua e nutrienti in un *rapporto funzionale dinamico* che si riflette anche sulle caratteristiche qualitative finali dei prodotti agricoli.

Sulla base di questi due concetti è stato realizzato lo studio dei suoli considerandoli sia sotto l'aspetto *genetico* sia sotto quello *funzionale* al fine di produrre una *carta dei suoli*.

Nell'area studiata alcuni dei parametri ambientali sopra elencati hanno avuto un peso maggiore nel determinare le caratteristiche dei suoli e sono stati utilizzati per distinguere alcune macroaree, costituite dal raggruppamento di più unità cartografiche, caratterizzate da comuni caratteri fisiografici e geologici e da una convergenza anche delle principali caratteristiche dei diversi tipi di suolo.

Foto dei suoli





Insieme allo studio pedologico dei suoli, lo studio dei fattori ambientali propri di un comprensorio permettono di comprendere e di comunicare un ambiente e le sue peculiarità. L'analisi climatica è stata eseguita analizzando una serie storica di 15 anni di rilevamento effettuati in quattro stazioni meteo. La temperatura media dell'area oscilla tra i 12 e i 14 °C con valori tendenzialmente crescenti dal 1997 (con esclusione del 2005 e del 2006 con temperature nei mesi di giugno e luglio sopra la media). Le temperature mensili presentano un andamento a campana con la curva leggermente spostata verso i mesi di luglio e agosto cui corrispondono i livelli termici più alti (di poco oltre i 23 °C). Le temperature primaverili ed estive sono su livelli adeguati alla maturazione delle uve. Le precipitazioni annuali si attestano mediamente sui 1.000 mm (media 1992-2006 pari a 1042 mm) con oscillazioni comprese tra 800 e i 1.200 mm (fatta eccezione per le annate 2002 e 2004 con una maggiore abbondanza di precipitazioni). I valori medi mensili vedono i primi tre mesi dell'anno con le minori disponibilità idriche, seguiti successivamente con una costanza delle precipitazioni che si mantiene per tutto il resto dell'anno. Il mese più piovoso è risultato ottobre con oltre 120 mm. di pioggia. Considerando che i fabbisogni in acqua del vigneto con l'inizio dell'attività vegetativa ad aprile, constatano che per l'area in esame le carenze idriche e gli eventuali fenomeni di stress sono legati a eventi saltuari, in certe annate la piovosità dei mesi estivi autunnali potrebbe causare problemi legati alla difesa fitosanitaria della vite. Nel complesso il clima quindi si può considerare di tipo caldo-umido, con estati discretamente calde e inverni non troppo freddi; le precipitazioni risultano adeguate ai fabbisogni idrici della vite e ben distribuite nel corso dell'intero ciclo vegetativo.

Il vitigno principale è la “Durella”, un vitigno a bacca bianca autoctono, la cui coltivazione in queste vallate è di origine antiche, storicamente si hanno notizie dall’inizio del diciottesimo secolo dove il Perez nella monografia del Sormani-Moretti (1904) cita una “Duella” o “Durida bianca” o “Dulla” diffusa un tempo a Roncà (Verona) e in altri comuni. Anche l’Acerbi (1925) nel volume “Delle viti italiane” identifica l’uva Durella, appartenente al territorio vicentino e veronese, anche se a Verona era chiamata “Duron” o “Durola”.

La “Durella” presenta un’elevata variabilità varietale, per cui esistono diversi biotipi con differenti caratteristiche (“Durella grossa”, “Durella pruinosa”, “Durella gentile”, “Durella Gialla”, “Durella gentile”, “Durella dorata” ecc) In generale è un vitigno di buona vigoria e capacità produttiva, il grappolo è di forma piramidale più o meno compatto secondo i biotipi, di dimensioni medio - grandi (350-450 gr), l’acino è sferico, medio grosso. Il contenuto zuccherino è medio-buono mentre l’acidità totale è elevata. Buona è la resistenza alle principali crittogame mentre risulta sensibile alla carenza idrica. Le forme di allevamento adottate spaziano dalla classica forma di allevamento a pergola veronese ai nuovi impianti gestiti con forme meccanizzabili quali il Guyot o le cortine pendenti. Pratica diffusa è l’utilizzo dell’inerbimento fin dai primi anni di impianto per contenere la vigoria delle piante e favorire produzioni contenute ma di maggior qualità.

## MATERIALI E METODI

L’indagine geopedologica e la carta dei suoli che ne è derivata hanno consentito di individuare 15 sottozone a diversa vocazione viticola. Per ognuna di queste sono stati individuati uno o più vigneti rappresentativi, secondo l’omogeneità della sottozona, in cui nel corso del quadriennio 2002-2005 sono stati eseguiti i rilievi fenologici (germogliamento, fioritura, invaiatura, maturazione) produttivi (fertilità delle gemme, peso medio grappolo, peso medio acino, peso medio pianta) e qualitativi (curve di maturazione e analisi dei mosti). Le uve raccolte a maturazione sono state vinificate presso la Cantina del Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura della Provincia di Verona. Il protocollo adottato per le vinificazioni ha cercato di limitare allo stretto necessario l’uso della tecnologia al fine di poter consentire, per ogni singola area, di esprimere la potenzialità enologica delle proprie uve. Un aspetto innovativo, sebbene per un’unica annata, è stato confrontare i vini tranquilli con quelli ottenuti dai medesimi dopo il processo di spumantizzazione con metodo classica. I vini ottenuti sono stati sottoposti a valutazioni chimico analitiche e successivamente ad analisi sensoriali. Il panel è stato costituito da tecnici e produttori esperti della DOC Lessini Durello, che hanno provveduto all’individuazione dei descrittori e alla formazione della scheda di tipo strutturato utilizzata nei quattro anni di prova che hanno consentito di evidenziare le potenzialità delle singole sottozone.

## RISULTATI

**Piani** . Nell’ambito delle zone di produzione rappresenta quasi un confine naturale a Sud e a ovest per la produzione del Durello Sale infatti dai 100 metri s.l.m. della Vallata di Alpone fino ai quasi 600 del Monte Mirabello. I mosti sono sempre risultati con un ottimo rapporto zuccheri/acidi . Il giudizio enologico ha premiato le note fruttate, la freschezza, la finezza e la persistenza olfattiva.

**Cattignano** Questa sottozona chiude a Nord-Ovest la valle dell’Alpone . Si tratta di un territorio collinare caratterizzato da pendenze molto accentuate, soprattutto nel versante est, con un evidente variabilità pedologica. I vini ottenuti sono generalmente di buona gradazione alcolica ed elevata acidità che si è spesso tradotta anche in note astringenti

**Vestenanuova** E’ una zona che chiudendo a nord l’area a DOC del Durello ricomprende entrambi i fronti della valle d’Alpone . Si va dai 150 m di altitudine a oltre 500 nei rilievi più importanti con suoli piuttosto ripidi con pendenze che possono arrivare anche al 75%. I vini

sono caratterizzati da evidenti sentori minerali che raggiungono un equilibrio gustativo solamente dopo un periodo di invecchiamento.

**San Zeno – Castello** E' una delle aree più significative per la coltivazione della Durella ed è la zona più vasta nel comune di San Giovanni Ilarione. L'esposizione prevalente è Sud-Ovest ed è caratterizzato da superfici prevalentemente pianeggianti. I valori zuccherini che si ottengono sono superiori alla media della zona a DOC grazie all'esposizione dei vigneti, alla conformazione dei versanti e al terreno di natura basaltica. I vini risultano quindi meno acidi della media della zona, equilibrati e con elevata intensità gustativa.

**Madarosa** In questa zona molta prossima al Monte Calvarina è evidente l'origine vulcanica di tutto il comprensorio. Le pendenze non sono molte elevate e l'area si presenta abbastanza omogenea con altitudini che oscillano dai 200 ai 400 metri. I vini hanno dimostrato un'interessante complessità dovuta a un equilibrio gusto-olfattivo tra le note acide, fruttate e floreali

**Calvarina** In questo comprensorio si trovano le testimonianze più evidenti dell'antica attività vulcanica, il monte Calvarina. I suoli sono caratterizzati da un substrato basaltico con pendenza elevata e scarsa profondità. I vini risultano eleganti, con evidenti note agrumate e fruttate. Elevata è risultata l'attitudine a produrre vini spumanti con caratteristiche di longevità.

**Brenton- Le tratte** L'esposizione è generalmente verso Sud e la zona sale dai 150 ai 450 m s.l.m. Si caratterizza da pendii ripidi che diventano morbidi una volta giunti sull'altipiano di Brenton. Si ottengono buone gradazioni zuccherine da cui derivano dei vini pieni, di elevata intensità e persistenza olfattiva, con note prevalente di mela verde.

**Duello** Anche in quest'area troviamo prevalente l'origine vulcanica dei suoli con terreni con substrati abbastanza profondi. Le altitudini sono modeste e variano da 100 a 230 m. Le uve hanno gradazioni zuccherine elevate, una minore acidità e quindi i vini che si ottengono hanno caratteristiche olfattive di frutta matura e agrumi.

**Santa Margherita** Costituisce la delimitazione a sud del territorio di coltivazione del Durello. L'esposizione prevalente è Sud-Ovest, è caratterizzata da versanti sia di elevata sia di moderata pendenza dove viene coltivata la vite. I vini che si ottengono sono di elevata complessità olfattiva, con spiccate note minerali e grazie alla loro elevata acidità hanno dimostrato una spiccata propensione a produrre basi spumante.

**Agugliana** Si trova quasi completamente in provincia di Vicenza con esposizioni sud-est e i suoli di questa zona sono originati da rocce vulcaniche. Sui versanti poco pendenti i terreni sono profondi tendenzialmente argillosi, dove la pendenza aumenta si trovano terrazzamenti con terreni con tessitura più fine. I dati sperimentali hanno evidenziato una buona costanza qualitativa delle uve al di là dell'effetto annata, i vini sono risultati strutturati, eleganti e con buona intensità gustativa e olfattiva.

**Val di Chiampo** E' una zona molto vasta interamente in provincia di Vicenza, con esposizione prevalente nord-est ma anche con alcune zone esposte a sud. Sale da 90 a 550 m s.l.m. Il terreno è nelle zone più alte vulcanico mentre a fondovalle affiorano importanti componenti calcaree. Le uve non raggiungono elevati gradi zuccherini mentre elevata resta l'acidità in particolare dell'acido malico. I vini sono risultati idonei maggiormente alla produzioni di basi spumante di buona longevità.

**Rocca di Arzignano** Comprende il sistema collinare situato tra il Chiampo e il torrente Restena. I suoli presentano una buona pendenza, di media tessitura con scheletro più abbondante in profondità. Le gradazioni zuccherine delle uve sono sempre state nella media mentre le acidità variano a seconda dell'andamento stagionale. I vini nel complesso sono risultati di buona intensità e persistenza olfattiva con note di mela verde.

**Trissino** Di origine vulcanica è formata da due sistemi collinari che partendo da nord si biforcano in direzione sud est. : Le esposizioni dei vigneti sono differenti a seconda si trovino

sui versanti che guardano al torrente Restena, Arpega o dell'Agno. I terreni profondi danno origine a uve con valori zuccheri medi e acidità abbastanza elevate rispetto la media della zona a doc, i vini risultano nel complesso equilibrati.

**Monte di Malo** E' la zona con la più alta variabilità pedologica, infatti i suoli a nord sono prevalentemente vulcanici mentre scendendo verso sud si trovano inizialmente substrati originari dalle marne alternati scendendo a substrati calcarei. Le uve e i vini sono risultati nella media delle altre zone senza caratteristiche specifiche importanti.

**Val Leogra** La sottozona a più ampia superficie con pochi impianti di vite anche se diffusi su tutto il territorio. La parte più a nord è prevalentemente di origine calcarea mentre a sud affiorano anche formazioni vulcaniche che hanno dato origine a versanti con varie pendenze con terreni profondi e tendenzialmente neutri. Le uve sono caratterizzate da contenute gradazioni zuccherine che danno origine però a vini eleganti ed equilibrati.

### **CONCLUSIONI**

La DOC Lessini Durello, nell'ambito del sistema produttivo veneto, rappresenta una delle realtà più interessanti per analizzare identità e prospettive di sviluppo nella viticoltura di alta collina. Il territorio delimitato interessa, infatti, soprattutto zone collinari che possono arrivare fino a 600/700 metri di altitudine che spesso fanno pensare a una viticoltura quasi eroica di montagna. La presenza del vigneto in questo comprensorio è sempre stata storicamente documentata e la ricca biodiversità dei vitigni originali, spesso introvabili altrove, testimonia la sua inimitabile identità.

L'opera di zonazione ha mostrato un territorio dalle molte sfaccettature ma nel complesso in grado di esprimere prodotti di qualità e soprattutto riconoscibili grazie alla presenza di un vitigno legato strettamente al suo territorio qual è la "Durella". Il miglioramento delle produzioni viticole e l'intervento di una corretta tecnologia enologica ha permesso di valorizzarne le produzioni.

Soprattutto è emersa la vocazionalità del binomio vitigno ambiente a produrre vini spumanti di alta qualità con spiccate caratteristiche dei suoi territori vulcanici, ricchi di mineralità. Ne è testimonianza il trend positivo di questo vino in questi ultimi anni sia in termini di bottiglie prodotte sia in termini di redditività.

### **RINGRAZIAMENTI**

Veneto Agricoltura

### **BIBLIOGRAFIA**

A cura di Aldo Lorenzoni, autori vari, 2007, Il Durello: le terre, le vigne, gli uomini. Peruzzo Industrie Grafiche S.p.A. Mestrino (PD)