Studio sulla precocità di maturazione delle differenti aree di produzione del Moscato

1) Analisi del territorio sotto il profilo della sua omogeneità produttiva
2) Analisi del territorio sotto il profilo della precocità di maturazione

Il territorio: premessa

Il territorio di coltivazione del Moscato bianco comprende le Province di Cuneo, Asti e Alessandria, con una ricca varietà d'ambienti da cui derivano produzioni con caratteristiche tipiche. Il microclima e il suolo ne definiscono le particolarità e le differenze di ognuna che, in relazione all'andamento stagionale, possono comparire in diversa misura.

E' possibile, in conformità a specifici caratteri, riunire le aree con le caratteristiche più simili, per identificare, alcune sottozone riconoscibili per le proprie produzioni. Tale suddivisione ha valore per riconoscere ad ogni area specifiche attitudini produttive a livello generale. Non ha sicuramente alcuna valenza nel confronto tra vigneti di località diverse. In ogni sottozona, infatti, è possibile rilevare realtà ambientali non favorevoli alla vite, altre uniche per il loro pregio e le rimanenti, che compongono il maggior numero.

Analisi del territorio sotto il profilo della sua omogeneità produttiva

Sotto il profilo descrittivo e di omogeneità d'uso dei versanti, indicativamente si può ripartire il territorio nelle seguenti zone.

Prima zona

Comuni: Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Camo, Mango (parte), Cossano (parte).

Morfologia dell'area

L'intera area è costituita da colline di media o bassa altitudine, ad eccezione di alcune parti minori di quota più elevata. Le valli si succedono in modo regolare, quasi geometricamente nella loro disposizione. I rilievi sono arrotondati, così come i crinali e i profili. I versanti sono rettilinei, talvolta lievemente ondulati. La pendenza è variabile tra i pendii che delimitano la stessa valle: da un lato, è modesta, mentre dall'altro accentuata.

Caratteristiche del suolo

Il territorio è suddiviso in due tipi di suoli. Vi sono terreni spessi, caratterizzati da una buona parte di argilla, sufficientemente ricchi di acqua, dove è possibile l'impiego delle macchine agricole. Sul versante ad essi contrapposto, invece, l'acclività è notevole, consentendo, talvolta, il passaggio solo dell'uomo. In queste aree il suolo è in strato sottile e di matrice principalmente limosa.

Uso del suolo

I vigneti occupano la quasi totalità del territorio ad eccezione dei fondovalle e delle aree impraticabili, derivate da incisioni per opera dell'acqua e crolli verticali. In queste, la vegetazione spontanea ricopre fittamente le superfici.

Frane ed erosioni

Sono presenti smottamenti di lieve entità derivati dallo scivolamento della coltre superficiale. Maggior peso ha l'erosione per ruscellamento. Sui versanti più erti, si osservano notevoli asporti di terra per opera dell'acqua.

Seconda zona

Comuni: Canelli, Colosso.

Morfologia dell'area

In quest'area si notano colline di media altitudine in successione regolare, con profili arrotondati e versanti di moderata pendenza. Separatamente da queste, sono presenti valli aperte ed estese in cui gli appezzamenti posseggono caratteristiche omogenee. Sono infine presenti località d'elevata pendenza, che rappresentano una parte minore della zona.

Caratteristiche del suolo

Si rilevano due tipi fondamentali di suoli. Il primo di medio impasto con una dominante presenza d'argilla, profondo e con buona capacità di immagazzinare acqua. Il secondo più superficiale, ricco di limo e sabbia fine, soggetto all'aridità.

Uso del suolo

I vigneti ricoprono quasi totalmente quest'area, seguendone con la loro forma la morfologia. Nelle zone di minore pendenza, hanno dimensioni maggiori, perimetro regolare e sono stati costituiti per l'impiego delle attrezzature meccaniche. Dove i versanti sono ripidi e irregolari, i vigneti sono meno estesi, le viti sono fitte e l'impegno maggiore è rappresentato dal lavoro manuale. Le fasce di vegetazione spontanea sono limitate ai luoghi dove non è possibile la coltivazione.

Frane ed erosioni

In tutta l'area vi sono movimenti antichi di una certa consistenza che hanno modellato i versanti. Oggi sono più ridotti.

Le erosioni superficiali sono limitate nella quasi totalità della zona. Appaiono marcate in quelle aree limitate e con elevata pendenza.

Terza zona

Comuni: Calamandrana, Fontanile, Mombaruzzo, Castel Boglione, Ricaldone, Maranzana, Quaranti, Alice Belcolle, Castel Rocchero, Rocchetta Palafea, Nizza Monferrato (parte).

Morfologia dell'area

Il territorio è costituito da valli aperte, contornate da colline di media altitudine. Fanno eccezione alcune zone come ad esempio Rocchetta Palafea i cui versanti sono in molti casi erti e delineano vallate abbastanza strette.

La morfologia è complessa in relazione ai luoghi. Il rilievo può essere localmente aspro, legato alla presenza di banchi di conglomerato più resistenti o ad accentuati fenomeni d'erosione. Nella maggior parte dei casi, il profilo è dolce, arrotondato, localmente inciso con scarpate ridotte. In zone di bassa collina, può essere addirittura piatto. I versanti hanno pendenza media e sono rettilinei.

Caratteristiche del suolo

Il suolo varia con la posizione sul versante: sui crinali è superficiale, in molte zone è povero di acqua, più profondo e fresco nelle fasce di media collina o al fondo del pendio. Vaste aree sono invece contraddistinte da suoli omogenei e spessi.

La tessitura è variabile, anche in considerazione della grand'estensione di questa zona: una consistente parte ha componente sabbiosa marcata, pur non mancando una certa presenza di argilla, che diviene dominante in alcuni luoghi. Ne derivano suoli nel complesso contrassegnati da buona porosità e, nello stesso tempo, da una certa plasticità.

Uso del suolo

I vigneti sono numerosi. In alcune aree, la superficie interessata è totale. Nelle zone più impervie, sui versanti più ripidi è presente il bosco.

La dimensione dei vigneti è ampia, la disposizione principale dei filari è a girapoggio e le operazioni colturali sono svolte con l'impiego delle macchine.

Frane ed erosioni

Le frane avvengono con una certa frequenza in relazione alla piovosità stagionale, nei versanti più acclivi, soprattutto dove siano state effettuate lavorazioni profonde come quelle di scasso senza aver preventivamente compiuto opere di drenaggio.

La predisposizione dei versanti interessati a questi fenomeni, è stata rivelata già da manifestazioni antiche. Si tratta d'importanti movimenti della coltre superficiale, con accumulo di detriti in fondovalle.

Quarta zona

Comuni: Strevi, Cassine (parte), Acqui Terme (parte).

Morfologia dell'area

Il paesaggio è di media collina con altitudini comprese tra i 200 e i 300 m. Le valli non hanno grandi dimensioni, sono abbastanza strette con sezione a V, i versanti sono rettilinei, hanno pendenze variabili da medie (Cassine) ad accentuate (Strevi settore Ovest). Localmente vi sono aree con pendenza lieve.

Si distinguono crinali stretti e angolari e altri larghi quasi pianeggianti. I fondovalle sono chiusi con corsi d'acqua incassati.

Caratteristiche del suolo

I suoli non sono molto profondi, anche nelle condizioni di minore acclività. La tessitura è definita da elevate presenze di sabbia e limo. In alcuni casi vi è abbondanza di marne e arenaria. Il colore di fondo è grigio. In alcune parti del territorio il suolo assume tonalità brune.

Su alcune sommità o crinali, si notano residui di terrazzi alluvionali (depositi di sabbia, ghiaia e argilla) contraddistinti da colori rossastri dovuti alla trasformazione pedologica durante i periodi caldi del Quaternario.

Uso del suolo

I vigneti si estendono in questa zona sui versanti di minore pendenza, dove è agevole l'uso delle macchine, e sui versanti più erti ma con le migliori esposizioni, abbinamento, quest'ultimo, favorevole alla caratterizzazione dei prodotti. Il territorio è parzialmente occupato da coltivazioni erbacee nelle parti pianeggianti. Il bosco spontaneo ha una certa estensione, interessando tutti i pendii ripidi non convenienti per la viticoltura.

Frane ed erosioni

I suoli sono nel complesso abbastanza stabili, non essendo state rilevate frane di notevole entità. Più frequenti possono essere i crolli o gli smottamenti sui versanti molto erti.

Il rapido scorrimento dell'acqua piovana in superficie è causa di profonde incisioni con asporti di terra anche consistenti.

Analisi del territorio sotto il profilo della precocità di maturazione

Sotto il profilo della precocità di maturazione dell'uva, la ripartizione è differente in quanto più dettagliata. Le zone di riferimento sono in questo caso nove.

Premessa

La precocità di maturazione dell'uva, moscato nel nostro caso, dipende da molteplici fattori ambientali che condizionano il decorso fenologico delle piante nell'intero periodo vegeto-produttivo.

I fattori più influenti sono:

- la disponibilità di acqua nel periodo di attività
- il livello di illuminazione
- la somma termica
- la quota altimetrica.

L'orientamento delle valli, la loro morfologia e stratificazione, e la pendenza dei versanti influiscono in misura decisiva su detti fattori.

Ognuna delle nove zone che si elencano di seguito, presenta una generale tendenza produttiva, pur conservando singolarmente elevata eterogeneità di casi. Tal eterogeneità si può così descrivere:

1. **TIPOLOGIA A**

   Vigneti aridi con elevata precocità di maturazione, la gradazione zuccherina è tendenzialmente elevata, ottimi i profumi. Grande sofferenza nelle estati calde, dove la qualità può regredire notevolmente.

   Maturazione **precoce**.

2. **TIPOLOGIA B**

   Vigneti con buona dotazione idrica, terreni profondi, preposti al prolungamento dell'attività vegetativa, collocati a mezza costa con esposizioni medie o solatie.

   Maturazione **medio-precoce o media.**

3. **TIPOLOGIA C**

   Vigneti esposizione quadrante Est e Nord-Ovest, non molto in pendio, terreni di profondità media o elevata, quota di mezza costa.

   Maturazione di **media epoca**.

4. **TIPOLOGIA D**

   Vigneti con buona o scarsa dotazione idrica, terreni profondi, preposti al prolungamento dell'attività vegetativa, collocati in fondovalle (freschi) o in quota (aridi).

   Maturazione **tardiva**.

L'esposizione da cui deriva l'irraggiamento solare è un elemento importante e limitazionale da cui dipende la quantità d'irraggiamento di radiazioni della banda visibile e infrarossa. Dalla combinazione di entrambe, unitamente alla disponibilità idrica, si definisce il livello d'intensità fotosintetica.

La tabella seguente esprime a livello indicativo la differente influenza delle combinazioni tra esposizione e pendenza dei versanti.

Tabella 1 - Influenza dell'esposizione e della pendenza sul calore incidente

Esposizione	*Pendenza 100% (cal/cm²)*	*Pendenza 50% (cal/cm²)*	*Pendenza 27% (cal/cm²)*	*Pendenza 0% (cal/cm²)*
Sud	110.700	107.900	98.000	–
Nord	21.300	38.200	59.000	–
Piano	–	–	–	82.000

Fonte: Fregoni, 1986

Com'è evidente, la differenza tra gli estremi Nord e Sud, al modificarsi della pendenza, varia fino a cinque volte tanto. Gli altri fattori che concorrono alla maturazione interagiscono con questi, definendo circostanze produttive variabili, anche a proposito dello specifico andamento climatico dell'annata.

Rimane tuttavia la caratteristica basilare legata all'omogeneità della zona.

Al fine di un'agevole conoscenza indicativa in merito alle singole nove zone, nella descrizione di ognuna si fa riferimento alla TIPOLOGIA DEI VIGNETI (A, B, C, D) descritta innanzi.

Cartografia sui tempi di maturazione

Zona di maturazione N. 1

(Comuni di riferimento: Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti)

Vallate molto ampie con pendenza lieve.

Orientamento del fondovalle Sud Est/Nord Ovest

Pendenze medie prevalenti Sud Ovest/Nord Est.

A seguito delle moderate pendenze, non vi sono notevoli differenze di maturazione tra i versanti dell'intera area (vedi Tab.1).

Vigneti Tipologia A = 5% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 25% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 65% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 5% (Maturazione TARDIVA)

Caratteristiche medie della maturazione: buon rendimento in grado zuccherino. Quantità unitarie buone.

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI MEDIA EPOCA.

Zona di maturazione N. 2

(Comuni di riferimento: Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Calosso, Canelli)

Vallate tendenzialmente strette con pendenza con pendenze variabili da molto erte a medie pendenze. Sono presenti fondovalle vitati di superficie limitata e con maturazione tardiva.

Orientamento del fondovalle Sud Est/Nord Ovest

Pendenze medie prevalenti Sud Ovest/Nord Est.

A seguito della grande variabilità di microambienti, vi sono notevoli differenze di maturazione tra i versanti dell'intera area. Non è possibile definire un livello di maturazione medio di riferimento (vedi Tab.1).

Vigneti Tipologia A = 25% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 20% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 50% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 5% (Maturazione TARDIVA)

Caratteristiche medie della maturazione: buon rendimento in grado zuccherino. Quantità unitarie buone.

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI MEDIA EPOCA.

Zona di maturazione N. 3

(Comuni di riferimento: Santo Stefano Belbo-Valdivilla, Camo-Dornere)

Piccola area ben definita entro la quale si rileva un certo ritardo di maturazione, certamente indotto da fattori abiotici ambientali quali il tipo di terreno e le correnti d'aria. Entrambe le località Valdivilla e Dornere sono poste su crinali.

Vigneti Tipologia A = 25% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 0% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 0% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 75% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA TARDIVA.

Zona di maturazione N. 4

(Comuni di riferimento: Mango, Trezzo Tinella, Treiso)

Area caratterizzata da colline con differenti livelli di pendenza. Tendenzialmente ripide con vigneti nei vari orientamenti di esposizione. Vi sono vigneti al limite della quota utile. Maturazione media nella località di Treiso e di Mango a mezza costa.

Vigneti Tipologia A = 0% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 10% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 25% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 65% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA TARDIVA.

Zona di maturazione N. 5

(Comuni di riferimento: Santo Stefano Belbo, Cossano Belbo, Rocchetta Belbo)

Zona molto eterogenea. Essa comprende tutta la fascia Nord-Est tra Santo Stefano Belbo e Cossano con stratificazioni a franapoggio e vigneti posti a differenti livelli di quota. Quelli a mezza costa potrebbero considerarsi a maturazione media mentre i fondovalle (ben presenti e i crinali) sono tardivi.

La zona di Cossano Belbo, Rocchetta Belbo e Castino sono tardive per la morfologia delle valli e il microclima conseguente. Così è anche la zona di Cassinasco con i vigneti in quota.

Vigneti Tipologia A = 5% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 0% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 30% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 65% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA MEDIA-TARDIVA.

Zona di maturazione N. 6

(Comuni di riferimento: San Marzano Oliveto, Calamandrana, Castel Boglione)

Colline di quota non elevata, vallate ampie con pendii non erti, ad eccezione di limitate superfici a San Marzano Oliveto. La morfologia del territorio rende quest'area molto solatia e calda e con variabilità ridotta per le esposizioni (vedi tab. 1).

Area di buona precocità con gradazioni zuccherine tendenzialmente elevate.

Vigneti Tipologia A = 60% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 20% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 10% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 10% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA PRECOCE.

Zona di maturazione N. 7

(Comuni di riferimento: Ricaldone, Alice Bel Colle)

Ampia area di colline non troppo acclivi, ad eccezione di vallate secondarie riferentesi perlopiù al territorio di Alice Bel Colle. I terreni argillosi e tendenzialmente sempre ben provvisti di acqua conferiscono buone produzioni sia sotto il profilo quantitativo sia in merito alla gradazione zuccherina.

Rispetto all'area del canellese, le produzioni unitarie sono decisamente più abbondanti.

Vigneti Tipologia A = 25% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 20% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 40% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 15% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA MEDIO PRECOCE.

Zona di maturazione N. 8

(Comuni di riferimento: Nizza Monferrato Mombaruzzo)

I terreni argillosi e tendenzialmente sempre ben provvisti di acqua conferiscono buone produzioni sia sotto il profilo quantitativo sia in merito alla gradazione zuccherina.

Le colline non molto erte e le ampie vallate fanno sì che l'esposizione non influisca troppo pesantemente sull'insolazione dei pendii e altrettanto non vi siano grandi differenze di temperature.

Vigneti Tipologia A = 0% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 40% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 55% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 5% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA MEDIA.

Zona di maturazione N. 9

(Comuni di riferimento: Bubbio, Acqui Terme)

Zona distinta tra le aree di Bubbio e quella di Acqui Terme. I due estremi della Valle Bormida. Nell'area più circoscritta di Acqui Terme, si rilevano differenti pendenze e i vigneti tendenzialmente precoci, ad eccezione dei versanti meno solatii per l'esposizione.

L'intera vallata del Bormida, presenta pochi vigneti a mezza costa. La gran quantità di essi è sul crinale (i più vecchi) e verso il fondovalle (i più recenti). L'esposizione prevalente dell'area vitata è Sud-Ovest. Tuttavia, la particolare ubicazione dei vigneti in microclimi non altamente favorevoli rende la maggior parte delle produzioni di maturazione tardiva.

Vigneti Tipologia A = 5% (Maturazione PRECOCE)

Vigneti Tipologia B = 15% (Maturazione MEDIO-PRECOCE)

Vigneti Tipologia C = 20% (Maturazione MEDIA)

Vigneti Tipologia D = 60% (Maturazione TARDIVA)

MATURAZIONE DI RIFERIMENTO DI EPOCA TARDIVA MEDIA.

%	Zona 1	Zona 2	Zona 3	Zona 4	Zona 5	Zona 6	Zona 7	Zona 8	Zona 9
Precoce (P)	5	25	25	0	5	60	25	0	5
Media-Precoce	25	20	0	10	0	20	20	40	10
Media (M)	65	50	0	25	30	10	40	55	25
Tardiva (T)	5	5	75	65	65	10	15	5	60
Di riferimento	M	MP	T	T	MT	P	MP	M	TM

(I valori percentuali riportati hanno valore solo indicativo, non essendo il risultato di una rilevazione analitica bensì di un'indagine conoscitiva dell'area).

VENDEMMIA MECCANIZZATA

Per quanto riguarda la vendemmia meccanizzata, non ho elementi per compiere un'indagine quantitativa attendibile.

Sicuramente la zona di maggiore interesse è quella che si estende da Alice Bel Colle, Ricaldone, Fontanile, Calamandrana, Strevi, Nizza Monferrato e Mombaruzzo.

A livello delle zone definite innanzi, considerando la morfologia del territorio, indicherei le zone N. 6,7 e 8.

In tale zona sono in atto raccolte meccaniche con vendemmiatrici mi risulta obsolete e quindi dallo scarso lavoro selettivo e con il pericolo che nella tramoggia possano finire come impurità, oltre residui di vegetazione abbondanti anche frammenti dei pali di cemento.

Non è attendibile il fatto che vi siano vigneti in cui siano stati impiegati pali di cemento, di nuova generazione, resistenti ai battitori, perché i vigneti nuovi che potrebbero utilizzarli sicuramente privilegiano i paletti in ferro assai più funzionali.