

A ogni zona i suoi vitigni, per il Garda sono cinque



Conoscere un **comprensorio vitivinicolo** dal punto di vista agroclimatico consente di posizionare sul territorio le varietà più vocate, non solo affinché queste ultime si esprimano al meglio dal punto di vista sensoriale, ma soprattutto per combinare nella maniera più corretta **ciclo fenologico e clima dell'areale scelto per l'impianto**.

Proprio per caratterizzare adeguatamente lo stato attuale e le prospettive produttive, il **Consorzio Garda doc** ha promosso una serie di iniziative di indagine

che ne descrivono gli aspetti pedoclimatici e viticolo-enologici. Fra tali iniziative la prima a essere avviata e che è giunta a conclusione è l'**indagine agroclimatica** (Mariani e Failla, 2016), che ha avuto lo scopo di studiare il legame fra il clima e i caratteri qualitativi dei **vini bianchi e rossi del Garda** e che è stata condotta da esperti del settore vitivinicolo e agrometeorologico.

Dalle risorse agroclimatiche al modello vocazionale

Il modello vocazionale è stato definito descrivendo gli effetti delle risorse e delle limitazioni termiche sui profili di maturazione delle varietà a bacca bianca e rossa. Il modello vocazionale considera in particolare: gli effetti delle risorse termiche sulle dinamiche di **accumulo di zucchero** e di **degradazione dell'acidità** (maturità tecnologica) e, per i vitigni a bacca nera, anche le dinamiche della maturazione fenolica in termini di accumulo di antociani e di evoluzione dei tannini nella buccia e nei vinaccioli; i **profili aromatici potenziali dei vini** secondo i descrittori olfattivi più comuni. In tal modo si sono individuate 5 zone illustrate in figura.

Le cinque sottozone agroclimatiche della doc Garda, se correttamente interpretate dalle aziende, consentono di produrre **vini varietali di stile diverso** e soprattutto capaci di valorizzare le attitudini enologiche delle singole varietà.

Nello specifico le zone 1 e 2, caratterizzate dalle più elevate risorse termiche che inducono, più o meno intensamente, favorevoli stress estivi, sono le più idonee ai **vitigni medio-tardivi** per la produzione di vini strutturati e longevi, con un profilo aromatico complesso e maturo; la zona 3 è quella che può conferire invece il maggiore equilibrio tra alcol e acidità e un profilo aromatico articolato in sentori freschi, speziati e maturi al contempo. Le zone 4 e 5, più idonee ai **vitigni precoci**, sono invece le più vocate alla produzione di vini freschi, floreali e fruttati e di spumanti.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 10/2022

A ogni zona i suoi vitigni, per il Garda sono cinque

di L. Mariani, P. Fiorini, O. Failla

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale