

Zonazione vitivinicola del Cannonau Doc di Jerzu

Valorizzazione del territorio

Ogliastra, culla classica del Cannonau, dove l'attività viticola ha plasmato il territorio come un mosaico di paesaggi profondamente segnati dal lavoro dell'uomo. E' qui che nasce il progetto di zonazione viticola del Cannonau Doc di Jerzu, un'iniziativa per lo sviluppo sostenibile del territorio.

La coltivazione della vite, in particolare del Cannonau, interessa tutta l'Ogliastra, con una maggiore diffusione nei comuni di Jerzu, Cardedu e Tertenia.

Un territorio dalle caratteristiche ambientali che si ripercuotono sulle vigne e conseguentemente sul vino, conferendo a questo prodotto un valore aggiunto che rappresenta, in qualche misura, la storia e la cultura della zona.

Gli obiettivi del progetto

Descrivendo i caratteri dell'ambiente di produzione e trasformazione, si ottiene un arricchimento dell'immagine del vino, poiché esso viene legato maggiormente al territorio e alla zona di origine affermandone il carattere di tipicità.

Da questo punto di vista la zonazione può essere considerata lo strumento per promuovere un'attività imprenditoriale basata sulla conoscenza, funzionale alla crescita economica sostenibile. Gli addetti alla filiera vitivinicola, tramite opportuni indirizzi di gestione agronomica ecocompatibili, possono svolgere una reale funzione di presidio e tutela del territorio, nonché aumentare le proprie conoscenze tecniche acquisendo nuove capacità dall'utilizzo degli strumenti messi a punto con la zonazione.

Le nuove generazioni, se pronte a cogliere la sfida e investire in una vitivinicoltura così concepita e strutturata, capace di assicurare un reddito sufficiente, avranno l'opportunità di poter decidere di vivere e lavorare dove sono nati, godendo di una qualità della vita oggi rivalutata, soprattutto da coloro costretti all'emigrazione per motivi occupazionali.



La zonazione vitivinicola esalta le peculiarità dell'agro-ecosistema che si ripercuotono sulle uve e sui vini esaltandone le caratteristiche.

Gli autori del progetto

E' grazie alla stretta collaborazione fra diversi soggetti, pubblici e privati, che è stata possibile la realizzazione di questo progetto. Alle diverse attività, iniziate nel 2004 e concluse nel 2007, hanno partecipato:

Ersat (attuale Agenzia Laore): Centro Zonale di Jerzu e Cardedu e Settore Pedologia coadiuvato dal Servizio Sistemi Informativi

Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto, CIF di Cagliari Nuoro e Oristano

Ma è la cantina Antichi Poderi di Jerzu l'attore trainante locale del Progetto. Un'azienda che trasforma le uve di Cannonau provenienti da più di 800 ettari di vigne distribuite nel territorio di Jerzu e Cardedu.

Caratteri geografici

L'area oggetto dello studio è quella che il disciplinare di produzione (D.M. 5/11/92) indica come sottozona geografica di produzione del Cannonau DOC di Jerzu. Ubicata nella provincia dell'Ogliastra, nell'area centro orientale dell'isola, ricade prioritariamente nei territori comunali di Jerzu e di Cardedu e copre una superficie di circa 8000 ettari, di cui oltre il 12% interessata da coltivazioni viticole.

Una zona, dal punto di vista paesaggistico varia e articolata, costituita da un rilievo formato principalmente da rocce metamorfiche e granitiche che risalgono al paleozoico, profondamente marcate dagli agenti tettonici e dalle estreme alternanze paleoclimatiche.



Il paesaggio a mosaico che caratterizza il territorio dell'Ogliastro e, in genere, la viticoltura di montagna.

Si possono distinguere alcune vallate principali disposte NNW-SSE e altre vallate, trasversali alle prime, aperte ad anfiteatro e degradanti a oriente verso il mare, fittamente segnate dal mosaico delle vigne presenti dal livello del mare, sino alle creste maggiori a circa 700m di quota, sovrastate ad ovest dalle falesie degli altopiani calcarei mesozoici dei "Tacchi" dell'Ogliastro.

In questa suggestiva area geografica sono state distinte nove zone pedopaesaggistiche in base a criteri geomorfologici, altimetrici, di esposizione e, ovviamente, pedologici e climatici.

I vigneti sono coltivati sui suoli alluvionali vallivi così come su quelli detritici di montagna, con pendenze prevalenti tra il 5 ed il 16% che possono arrivare anche fino al 25%, superandolo raramente. Le colture viticole sono diffuse principalmente nella fascia tra i 200 m e i 300 m slm.

Il Cannonau in Ogliastro è spesso coltivato su terreni con pendenze che possono arrivare oltre il 25%.



Cannonau, un vitigno dalle origini antiche

Forse venne importato in Sardegna dagli Spagnoli alla fine del '300 quando era noto con il nome di Alicante, ma le più recenti ipotesi fanno risalire già all'epoca nuragica la coltivazione del Cannonau in Sardegna. Già da tempi antichi la vite ha progressivamente colonizzato le colline e i monti dell'Ogliastro. Nel '600 il Cannonau di Jerzu veniva utilizzato come moneta di scambio in quanto, fin d'allora, ne veniva riconosciuta la qualità superiore rispetto a quella di altri vini locali.

Grazie al sapiente lavoro dei produttori locali ancora oggi il Cannonau conserva integra la sua tipicità e consente la produzione di vini rispondenti alle attuali esigenze di mercato confermate da prestigiosi riconoscimenti internazionali.

Metodologia del lavoro

Il lavoro è stato realizzato da un gruppo multidisciplinare di pedologi, agronomi esperti in viticoltura, enologi e climatologi.

La zonazione si è svolta con una successione di fasi concatenate fra loro, realizzate nell'arco di tre anni:

- realizzazione della cartografia ambientale e della carta dei suoli in scala 1:10.000;
- individuazione dei vigneti campione e monitoraggio dei caratteri agronomici, fenologici e qualitativi;
- raccolta uve e microvinificazione;
- analisi chimico-sensoriale delle uve e dei vini prodotti;
- valutazione integrata dei dati agro-fenologici poliennali;
- implementazione di un Sistema Informativo Territoriale.

Come punto di partenza è stata elaborata una cartografia tematica di dettaglio del territorio dei comuni di Jerzu e Cardedu in cui sono stati rappresentati gli attributi fisici e ambientali necessari per descrivere "l'ecosistema vigneto", contemplando litologia, pendenza, esposizione dei versanti, altimetria e tipologia dei suoli.

L'indagine agrofenologica ha individuato 36 vigneti campione da monitorare, le cui produzioni sono state oggetto di microvinificazione realizzate dal Consorzio di Frutticoltura e dalla Cantina di Jerzu.

L'installazione di 8 stazioni meteorologiche ha consentito di effettuare i rilievi che, integrati con quelli forniti dal Servizio Idrografico di Stato, hanno consentito l'elaborazione di una caratterizzazione climatica dettagliata.

I parametri ambientali rilevati (tematismi) sono stati digitalizzati e inclusi nel Sistema Informativo Geografico (GIS), quindi georeferenziati correlando le singole aree di produ-

Un paesaggio a mosaico

Nei territori montani spesso il paesaggio viticolo è caratterizzato da una struttura "a mosaico" con i vigneti intercalati a tasselli di macchia mediterranea. Queste zone a vegetazione naturale hanno una fondamentale funzione nel preservare il versante dai fenomeni erosivi e conferiscono caratteri aromatici peculiari alle uve e quindi ai vini. E' necessario quindi promuovere la gestione razionale e la tutela delle aree di vegetazione della macchia mediterranea o boschive che stabilizzano e caratterizzano alcuni ambienti viticolo montani.

Il Cannonau occupa il trenta per cento della superficie vitata sarda, investendo una superficie complessiva di circa 7500 ettari, concentrati per oltre il 70% nella Provincia di Nuoro.



L'ambiente di produzione determina un arricchimento dell'immagine del vino, poiché esso viene legato al territorio e alla zona di origine, affermandone il carattere di tipicità.

zione alla banca dati di riferimento.

Risultati

Il triennio di indagine ha consentito l'individuazione di macrozone e di evidenziare, per ciascuna, l'influenza apportata dal suolo e dal clima.

La caratterizzazione delle zone, effettuata attraverso rilievi fenologici ed agronomici, ha messo in luce aspetti importanti, come le relazioni esistenti fra l'accumulo delle sostanze coloranti e l'altimetria dei suoli e quelle che intercorrono fra i composti aromatici e l'escursione termica. Attraverso la microvinificazione si è potuto inoltre mettere in relazione singole aree in funzione delle caratteristiche organolettiche del prodotto e dei parametri ambientali.

Grazie alla zonazione la Cantina, partner del progetto, ha già realizzato la prima vendemmia con la raccolta differenziata delle uve e ha applicato protocolli di vinificazione distinti in relazione ai differenti obiettivi enologici che la diver-

Il Cannonau è il vitigno maggiormente diffuso in Ogliastra



sa provenienza delle uve consente.

La realizzazione di un progetto così complesso e condiviso promuove e rafforza la collaborazione tra privati e pubblica amministrazione, favorendo uno sviluppo integrato del territorio.

E' in fase di redazione un "Manuale di gestione per il viticoltore", rivolto agli operatori dell'intera filiera vitivinicola del Cannonau di Jerzu. Questo strumento risulta di grande utilità per la gestione colturale dei vigneti esistenti e consente di adottare le più idonee scelte d'impianto e di conduzione, nonché di differenziare le linee produttive enologiche, con vini che spaziano dai cru a quelli di maggior diffusione. Rappresenta inoltre lo strumento funzionale allo sviluppo di una viticoltura sempre più legata alle peculiarità dell'agroecosistema delle diverse zone individuate.

La grande quantità di informazioni e di indicazioni tecniche e scientifiche, archiviate nel "Sistema Informativo Territoriale della zonazione vitivinicola" sarà messa a disposizione degli utenti interessati.

I programmi dell'Ersat per la viticoltura di Jerzu

Un'altra iniziativa in programma riguarda la realizzazione di un piano sperimentale per la realizzazione di interventi di ingegneria naturalistica da attuare su un campione di vigneti.

L'area interessata insiste all'interno di un sottobacino idrografico montano del territorio di produzione del Cannonau DOC di Jerzu che risulta tra le più colpite dai fenomeni di dissesto idrogeologico.



Per effettuare la zonazione è stato necessario effettuare rilievi pedologici dei suoli interessati.



Strumenti di misura

Studio dell'interazione vitigno - ambiente

Questa fase delle attività prevede due momenti fondamentali.

a) Individuazione dei vigneti guida.

Condizioni fondamentali per il raggiungimento di quest'obiettivo sono oltre che la rappresentatività ambientale, genetica e agronomica, anche l'affidabilità e disponibilità dell'operatore viticolo. I parametri tenuti in considerazione nell'individuazione dei vigneti guida sono:

- macrozona di appartenenza e caratterizzazione geografica (altimetria, esposizione, pendenza tipologia di suolo e di substrato litologico)
- caratteristiche dell'impianto (tipo di vitigno, portainnesti, età del vigneto, sesto, forma di allevamento, stato sanitario).

All'interno di ogni vigneto viene individuata un'area di studio circoscritta nella quale vengono effettuati i rilievi e dove sono ubicati i 15 ceppi che serviranno per i rilievi produttivi alla vendemmia ed in potatura. Sono stati individuati 36 vi-

Una centralina agrometeorologica



gneti guida distribuiti in 9 sottozone dell'area di Jerzu, Cardedu e Quirra

b) Monitoraggio dei caratteri agronomici, fenologici ed enologici

La fase di monitoraggio dei vigneti, che ha una durata di tre anni, viene effettuata su trentasei siti di coltivazione. Tutti i dati raccolti permetteranno di studiare l'interazione tra il vitigno e l'ambiente di coltivazione, intendendo come ambiente non solo il luogo fisico di coltivazione, ma bensì tutte le variabili che compongono questo processo di produzione uomo compreso. Su ogni vigneto guida sono stati eseguiti i seguenti rilievi:

Rilievo base

- età
- sesto d'impianto
- portamento
- concimazioni
- densità di impianto

Uno scavo predisposto per poter effettuare i rilievi pedologici





Esecuzione della misura del peso del legno



Campioni di uva da utilizzare per le analisi

direzione filari
 portainnesto
 origine del vitigno di Cannonau coltivato
 potatura
 irriguo
 tipo irrigazione
 sistemazione terreno
 tipologia innesti
 produzione_ql
 lavorazioni

valutazione dell'uso dell'irrigazione
 uso lavorazioni del suolo o di tecniche alternative.

Rilievi sulle uve e curve di maturazione

A partire dall'inizio dell'invaiaatura si eseguono dei campionamenti di uve nei vigneti guida (senza toccare i 15 ceppi numerati) per valutare l'andamento della maturazione e il momento ottimale per la vendemmia. I campionamenti che si effettuano in un arco temporale di due mesi dapprima vengono effettuati con cadenza decadale, fino a ridurre l'intervallo ad una settimana o meno in prossimità della vendemmia. Sulle uve campionate vengono eseguite analisi chimiche per quanto riguarda:

zuccheri
 ph
 acidità totale
 acido malico
 acido tartarico
 polifenoli totali
 antociani totali ed estraibili
 aromi sulle uve di ogni sottozona (alla vendemmia)

Rilievi fenologici

epoca di germogliamento (inizio e 50%)
 epoca di fioritura (inizio e 50%)
 epoca di invasatura (inizio e 50%)
 epoca di maturazione (tramite curve di maturazione)

Rilievi di produzione e vegetazione

carica di gemme per ceppo
 gemme cieche o diradate
 percentuale germogli presenti sul totale delle gemme
 grappoli per ceppo
 peso medio grappolo
 produzione ceppo
 peso legno alla potatura invernale
 giudizio sulla produzione
 giudizio sul biotipo di Cannonau

Rilievi dei caratteri agronomici

stato nutrizionale (analisi del terreno e fogliari)
 stato sanitario (valutazione dell'incidenza delle principali malattie ed attacchi parassitari, presenza di malattie del legno, virusi e fitoplasmosi)
 valutazione contenuto idrico dei suoli (metodo FDR)
 acquisizione dati climatici

Potatura di un vitigno





Campionamento e pesata dell'uva



La viticoltura di montagna spesso non consente l'utilizzo di strumenti all'avanguardia a causa delle difficili condizioni morfologiche dei suoli, ma la produzione può raggiungere elevati livelli qualitativi.

La parte analitica di questo lavoro viene attuata in collaborazione con i tecnici del laboratorio enologico della Cantina Sociale di Jerzu "Antichi Poderi".

Rilievi sulle microvinificazioni

A fine ciclo, da ogni vigneto guida viene vendemmiato un quantitativo di uve sufficiente a garantire le microvinificazioni (circa 8 quintali) per ogni sottozona in esame. La Cantina di Jerzu ed il Consorzio Interprovinciale per la frutticoltura di Cagliari hanno curato la parte enologica, stabilendo un unico protocollo di vinificazione, ed effettuando le analisi chimiche sui mosti e sui vini finalizzate alla caratterizzazione delle singole produzioni.

Rilievi ed analisi sensoriale

L'analisi sensoriale, in questo caso, ha lo scopo di caratterizzare e di identificare i diversi descrittori presenti nei vini provenienti dalle diverse zone: da ciò si comprende come questo sia uno strumento fondamentale di valutazione enologica all'interno di questo progetto.

L'interazione vitigno-ambiente si estrinseca infatti attraverso i caratteri organolettici del vino, che riassumono gli elementi dinamici che hanno guidato la maturazione. Il vino è allora sintesi del clima, del suolo e del vitigno.

L'esplicazione di questa parte richiede innanzitutto la presenza di un panel formato secondo i criteri ufficiali dell'analisi sensoriale. I componenti del panel debbono poi trovare un linguaggio comune per la valutazione del vitigno in esame e successivamente predisporre una scheda che contenga i descrittori che statisticamente caratterizzano i vini esaminati.

L'attività sarà articolata come segue:

formazione del panel di analisi sensoriale

individuazione caratteri descrittivi per il vitigno
predisposizione di una scheda di analisi.

Elaborazione statistica dei dati

I dati raccolti nell'arco dei tre anni nei vigneti guida verranno gerarchizzati ed analizzati, ed estesi per analogia a tutti gli ambienti ad essi omogenei, fino ad arrivare alla definizione di unità vocazionali e alla proposta di modello viticolo per ogni zona.

Viticultura in Sardegna

Schede delle zone di vinificazione

Zonazione del Cannonau Doc di Jerzu

Un triennio di indagini ha consentito l'individuazione di nove macrozone, dove l'influenza apportata dal suolo e dal clima danno luogo a caratteristiche omogenee, riassunte nelle schede delle zone di vinificazione.

Le schede rappresentano uno dei risultati concreti della zonazione viticola realizzata a Jerzu.



Fondovalle "SA CANNA"
Superficie totale 129 ettari

Zona vinificazione "Fondovalle di Sa Canna"

Descrizione del paesaggio

Quest'area è circoscritta alla pianura di fondovalle del Rio sa Canna. Questo attualmente scorre da Nord verso Sud e il suo letto ondivago si attesta principalmente alla base dei versanti rivolti ad Est.

Le spesse coltri alluvionali recenti, localmente frammiste a depositi di versante e colluviali, di natura prevalentemente metamorfica o mista metamorfica e granitica, hanno colmato le lineazioni strutturali generate dall'orogenesi alpina, ricorrentemente ringiovanite dai movimenti della neotettonica.

Sui corrispondenti terreni, principalmente alla sinistra del fiume, si trovano la gran parte delle vigne incluse in questa zona ricoprendo più della metà della superficie coltivabile.

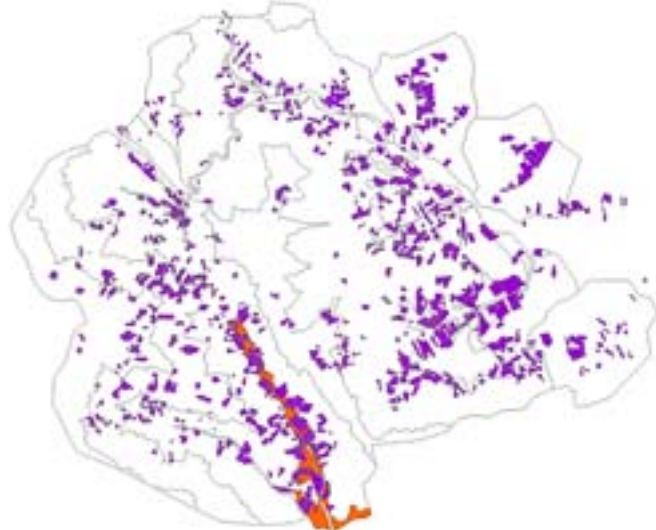
La rocciosità è assente ed è raro il rischio di inondazione. Le quote variano tra 145 a 210 m s.l.m. e l'acclività da 0 al 5%. Il microclima è caratterizzato dal permanere di nebbie intrappolate nel fondovalle che trattengono le temperature più basse per un periodo maggiore rispetto ai fianchi della valle.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici da elevata a molto elevata (100- >150 cm), capacità di acqua disponibile da moderata (100-150 mm) ad estremamente bassa (28 mm), drenaggio interno da buono a localmente moderatamente rapido, pietrosità superficiale da molta (26%) ad abbondante (80%).

Topsoil 0-45 cm

Tessitura franca, scheletro frequente (15-35%). Reazione



molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico normale, parzialmente desaturato, rapporto C/N equilibrato, salinità assente.

Subsoil 45 -150 cm

Tessitura da franca a franco-sabbiosa, scheletro frequente (15-35%). Reazione da acida a subacida, non calcareo, capacità di scambio cationico normale, parzialmente desaturato, rapporto C/N equilibrato, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

locale disponibilità idrica bassa e drenaggio rapido.





Profilo sensoriale del vino

Alla vista appare di colore rosso rubino. Al naso sentiamo aromi secondari tipici floreali (viola) e di frutta fresca.

In bocca il vino si presenta con un corpo medio e pronto, da consumare giovane.

Stadio fenologico

Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
--/--/--	--/--/--	07/06/04	12/06/04	09/08/04	23/08/04	12/10/04
07/04/05	13/04/05	26/05/05	30/05/05	30/07/05	09/08/05	06/10/05
28/03/06	04/04/06	17/05/06	19/05/06	25/07/06	06/08/06	18/09/06

Descrizione agronomica e fenologica

Per quanto riguarda l'andamento fenologico, si è notata una stretta contemporaneità con la zona del fondovalle di PARDU. Entrambe le zone svolgono le rispettive fasi fenologiche con un ritardo di circa una settimana rispetto alle zone più precoci dei fondovalle di Pelau Mannu - Pelaeddu, Flumini e Quirra.

Le uve alla raccolta presentano un buon contenuto zuccherino anche se inferiore alle vigne dei versanti adiacenti alla valle, buona l'acidità, mentre il contenuto in antociani risulta minore rispetto alle uve provenienti dalle tre zone altimetriche superiori (versanti, vigne-alte e su monte); la dotazione in sostanze coloranti risulta comparabile con quella presente nelle uve provenienti dalla zona QUIRRA e comunque superiore rispetto alle altre zone di fondovalle (Pelau Mannu – Pelaeddu, Flumini, Pardu).

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
n. medio grappoli/ceppo	19,30	22,60	*
peso medio grappolo gr	230	300	*
peso medio uva/ceppo Kg	4,27	6,50	*
peso medio legno/ceppo Kg	1,33	1,23	*
totale gemme/ceppo n.	13,10	15,70	*
germogli/ceppo n.	10,47	11,13	*
rapporto peso uva/legno	3,38	5,44	*
ceppi/ettaro n.	4166	4166	*
produzione per mt di filare	3,88	5,91	*

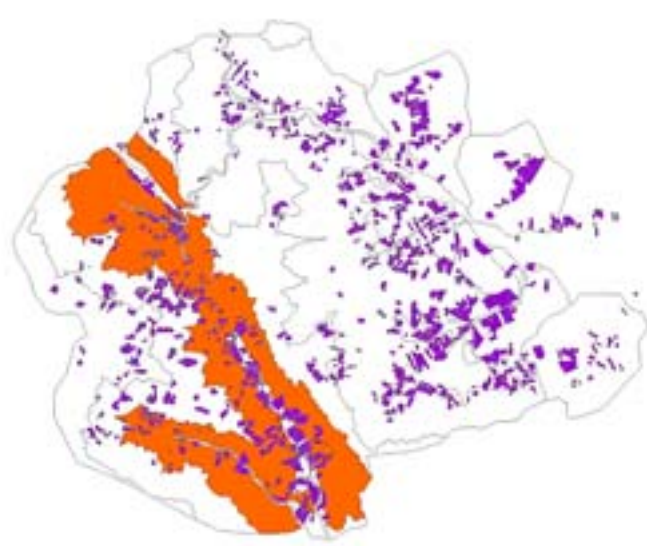
* dato da elaborare

Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
07/10/04	19.61	5.20	3.40
30/09/05	20.65	5.60	3.6
21/09/06	19.87	4.65	3.51
Medie triennio	20.04	5.15	3.51



VERSANTI DI SA CANNA
Superficie totale 1.420 ettari



Zona vinificazione "Versanti di Sa Canna"

Descrizione del paesaggio

Questa zona comprende i versanti di bassa quota (200-350 m s.l.m.) delle grande e antiche valli del Rio Pardu, del Riu Sa Canna e del Riu Alustia. Ai depositi di detrito formati ai piedi dei versanti si alternano spuntoni rocciosi, piccole creste e profonde incisioni ricoperte da macchia mediterranea che animano e scompongono il paesaggio agrario. I vigneti si trovano in prevalenza su suoli sabbioso-argillosi, profondi ed evoluti formati sugli antichi detriti di versante di colore rosso, ossidati e parzialmente cementati, oppure su suoli più franchi e profondi su depositi di versante recenti, grossolani, di colore bruno scuro. Anche questa zona è soggetta a un significativo rischio di erosione per frana.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici da moderata a molto elevata (50->150 cm), capacità di acqua disponibile variabile da bassa, moderata e alta (70-250 mm), drenaggio interno da buono a moderato, localmente lento, pietrosità superficiale abbondante (40-80%).

Topsoil 0-40 cm

Tessitura franco-sabbiosa, scheletro comune (5-15%). Reazione acida, non calcareo, capacità di scambio cationico media, parzialmente desaturato, rapporto C/N elevato, salinità assente.

Topsoil 40-140 cm

Tessitura franco-sabbioso-argillosa, scheletro comune (5-15%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico da media ad elevata, parzialmente desaturato, rapporto C/N elevato, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Riserva idrica localmente bassa, scheletro abbondante in profondità.





Profilo sensoriale del vino

I vini si caratterizzano per un evidente equilibrio che denota piacevolezza, rotondità e persistenza.

Di colore rosso rubino intenso. Al naso sentiamo la ciliegia e piccoli frutti a bacca rossa. In bocca il vino si presenta rotondo, pronto, con buona struttura acidica e lungo retrogusto.

Stadio fenologico

Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
-- /-- /--	-- /-- /--	05/06/04	09/06/04	07/08/04	20/08/04	12/10/04
07/04/05	12/04/05	25/05/05	28/05/05	27/07/05	07/08/05	04/10/05
29/03/06	02/04/06	17/05/06	20/05/06	22/07/06	05/08/06	28/09/06

Descrizione agronomica e fenologica

Gli stadi fenologici avvengono con lievi differenze (due - tre giorni di anticipo) rispetto alla zona sottostante (fondovalle di Sa Canna) e con 4 - 5 giorni di ritardo rispetto alle zone più precoci.

Le uve alla raccolta hanno sempre evidenziato un buon contenuto zuccherino, leggermente superiore alla zona soprastante, ma con una acidità inferiore; il contenuto in antociani, risulta mediamente inferiore rispetto alle uve provenienti dalle due zone altimetriche superiori, tuttavia è superiore rispetto alle uve provenienti dalle zone altimetriche inferiori (Pelau Mannu – Pelaeddu, Flumini, Quirra, Pardu e il fondovalle di Sa Canna).

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo n.	24,07	21,48	*
peso medio grappolo gr	0,18	0,23	*
peso medio uva/ceppo Kg	4,04	4,50	*
peso medio legno/ceppo Kg	1,07	0,93	*
tot. gemme/ceppo	15,00	13,66	*
germogli/ceppo n.	12,76	11,07	*
rapporto peso uva/legno	4,37	4,63	*
ceppi/ettaro n.	3773,11	3773,11	*
Produzione per mt di filare	3,42	3,80	*

* dato da elaborare

Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
12/10/04	20,40 - °Babo	5,37	3,33
04/10/05	21,53 - °Babo	4,83	3,69
28/09/06	21,55 - °Babo	5,09	3,47
Medie triennio	21,16	5,10	3,50

La produttività media dei vigneti ricadenti in questa zona è maggiore rispetto ai vigneti della zona soprastante ed è comparabile con le produzioni che si ottengono nel fondovalle di Pelau Mannu – Pelaeddu, Flumini e di Sa Canna (nonostante la coincidenza produttiva, i valori qualitativi sono più alti); il prodotto enologico che ne scaturisce, risulta sostanzialmente equilibrato e ben rappresenta una netta tipologia di Cannonau.



VIGNE ALTE
Superficie totale 1.472 ettari

Zona vinificazione "Vigne alte"

Descrizione del paesaggio

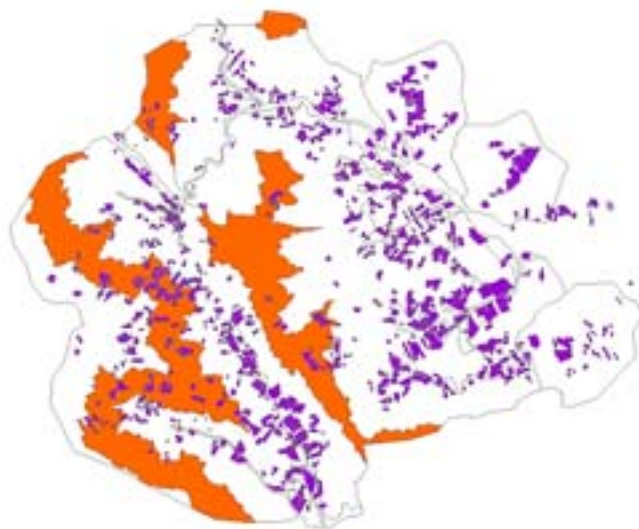
Quest'area comprende principalmente i versanti (350-550 m s.l.m.) delle grandi valli del Rio Pardu e del rio Sa Canna, e del Rio Alustia, che tagliano da nord verso sud il basamento granitico metamorfico ercinico. Le vigne sono coltivate sia in conche modellate a gradoni degradanti verso il fondovalle, sia su versanti convessi da molto inclinati a ripidi. Il substrato è costituito da detriti di versante di colore rosso, ossidati e parzialmente cementati o ancora, da detriti di versante recenti, grossolani, di colore bruno scuro. Questi depositi derivano dall'alterazione di scisti metamorfici ed in misura minore di rocce granitiche. Suoli con forti limitazioni su cui prevale la macchia mediterranea, sono intercalati a suoli molto profondi (>180cm), molto idonei all'uso viticolo. Le esposizioni dei versanti sono comprese tra Nord-Est e Sud. La presenza contemporanea di elevate pendenze, substrati molto drenanti e di fragile coerenza poggianti su substrati impermeabili che fungono da superfici di scivolamento predispongono l'area al forte rischio di frana e di erosione, tanto più quanto maggiori e frequenti sono le precipitazioni calamitose nell'area (es: circa 380 mm di pioggia in un gg misurati dalle stazioni locali a gennaio del 2006).

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici da moderata a molto elevata (50- >150 cm), capacità di acqua disponibile molto variabile da bassa, a moderata ad estremamente alta (77-305 mm), drenaggio interno buono, pietrosità superficiale da abbondante (40-80%) a dominante (>80%).

Topsoil 0 - 52 cm

Tessitura franco-argillosa, scheletro frequente (15-35%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio



cationico elevata, desaturato, rapporto C/N basso, salinità assente.

Topsoil 52 - 90/150 cm

Tessitura franco-sabbioso-argillosa, scheletro abbondante (35-70%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico elevata, desaturato, rapporto C/N basso, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Riserva idrica localmente bassa, e a tratti profondità del suolo moderata, scheletro da abbondante a dominante in profondità.





Profilo sensoriale del vino

I vini risultano più colorati e ancora più ricchi di polifenoli e quindi maggiormente strutturati, ma tuttavia meno aromatici delle vigne delle quote inferiori.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo tipico intenso di frutti di bosco, mirto e macchia mediterranea. In bocca risulta essere ben strutturato, con tannini ancora giovani ma gentili; si predispone ad un medio, lungo invecchiamento.

Stadio fenologico

Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
-- /-- /--	-- /-- /--	12/06/04	16/06/04	12/08/04	21/08/04	19/10/04
07/04/05	12/04/05	27/05/05	31/05/05	30/07/05	08/08/05	12/10/05
01/04/06	03/04/06	22/05/06	25/05/06	26/07/06	07/08/06	03/10/06

Descrizione agronomica e fenologica

Per quanto riguarda la successione fenologica, le medie quote altimetriche e di conseguenza un gradiente termico leggermente inferiore alla pianura, comportano un ritardo nelle fasi fenologiche che, rispetto alle zone sottostanti, si attesta in media intorno ai 4 giorni, mentre è di 8 – 9 rispetto alle zone più precoci.

Il ritardo delle fasi fenologiche si mantiene costante fino alla vendemmia.

Le uve risultano in assoluto le più dotate in sostanze coloranti (vedi ottima combinazione tra massime diurne e minime notturne), con un buon grado zuccherino ed una buona acidità

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo n.	20,45	19,63	*
peso medio grappolo gr	0,18	0,17	*
peso medio uva/ceppo Kg	3,69	3,36	*
peso medio legno/ceppo Kg	1,00	1,08	*
Tot. gemme/ceppo n.	13,72	13,55	*
germogli/ceppo n.	11,44	10,51	*
rapporto peso uva/legno	4,21	3,25	*
ceppi/ettaro n.	3652,30	3652,30	*
Produzione per mt di filare	2,93	2,67	*

Valori riscontrati alla vendemmia

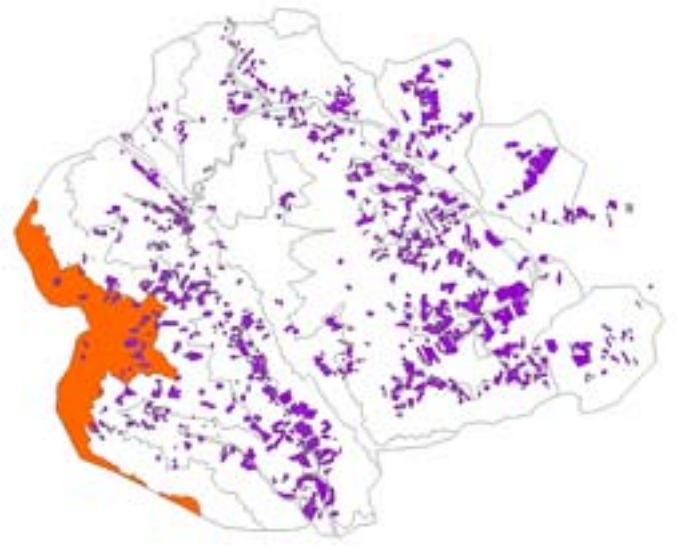
Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
19/10/04	20,10 - °Babo	6,66	3,22
12/10/05	21,40 - °Babo	6,06	3,25
03/10/06	21,19 - °Babo	5,60	3,36
Medie triennio	20,90	6,11	3,28

Nelle annate 2004 e 2005, la produzione è risultata in equilibrio con l'apparato vegetativo e i parametri qualitativi delle uve si sono mantenuti sempre su ottimi livelli.

* dato da elaborare



SU MONTE
Superficie totale 490 ettari



Zona vinificazione "Su Monte"

Descrizione del paesaggio

L'area cinge le linee di cresta dei rilievi più occidentali del territorio in esame e domina ad oriente la visuale sul paesaggio alternato delle cime e delle valli ogliastrine affacciate sul Tirreno.

Il substrato metamorfico ercinico bordato in cima dalle falesie dei tacchi carbonatici mesozoici, è stato modellato dagli agenti tettonici ed erosivi in conche d'accumulo racchiuse da soglie rocciose che degradano come terrazze naturali verso il fondovalle, alternate a versanti rocciosi ricoperti da macchia mediterranea. Nelle conche si trovano terreni d'origine molto antica fortemente arrossati su inaspettati, potenti accumuli di detriti di versante, quasi integralmente ricoperti da vigne.

L'altimetria è compresa tra 550 e 750 m s.l.m. e i terreni hanno una pendenza variabile e compresa tra 10 e 30 per cento, talvolta terrazzati dall'uomo per diminuire la pendenza.

Predominano le esposizioni verso Est e da tutti i vigneti, pur essendo distanti dal litorale, si può vedere il mare. Questa condizione consente di avere un influsso delle brezze marine anche a queste altitudini e distanze dal mare, unite a forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che condizionano favorevolmente i cicli di maturazione delle uve.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici moderatamente elevata (50-100

cm), capacità di acqua disponibile da moderata (100-150 mm) a bassa (50-100 mm), drenaggio interno buono, pietrosità superficiale da abbondante (60%) a dominante (>80%).

Topsoil 0-30/50 cm

Tessitura franco-argillosa, scheletro abbondante (35-70%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico elevata, desaturato, rapporto C/N da medio ad elevato, salinità assente.

Topsoil 30/50 - 90/100 cm



Tessitura franco-argillosa, scheletro abbondante (35-70%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico elevata, desaturato, rapporto C/N medio, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Riserva idrica da bassa a moderata, profondità del suolo moderata, scheletro abbondante in profondità

Descrizione agronomica e fenologica

Per quanto riguarda la fenologia della vite, data l'altimetria e di conseguenza le minori temperature, si osserva un notevole posticipo delle fasi fenologiche rispetto a tutte le altre zone indagate.

Questo ritardo non è costante, ma varia notevolmente da un anno all'altro risentendo considerevolmente dell'anda-

Profilo sensoriale del vino

I vini risultano ben colorati e ricchi di polifenoli e quindi maggiormente strutturati, ma tuttavia meno aromatici delle vigne delle quote inferiori.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo tipico di piccoli frutti di bosco, mirto e macchia mediterranea. In bocca possiede buona acidità contrapposta ad una tannicità ancora giovane; si predispone ad un medio invecchiamento.

mento climatico annuale. A titolo di esempio si fa notare che il germogliamento si ha ca 15 gg dopo le zone più precoci, mentre l'inizio della fioritura compare ancora più posticipato e compreso tra i 15 e i 25 gg di ritardo.

Lo slittamento delle fasi fenologiche si mantiene costante fino alla vendemmia che chiude l'intero comprensorio di Jerzu dopo 12-15 gg dalle prime raccolte.

Nelle tre annate di indagine, le uve sono sempre risultate ben dotate in sostanze coloranti (vedi basse temperature notturne), con un elevato grado zuccherino ed una elevata acidità.

Stadio fenologico

Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
-- /- /-	-- /- /-	22/06/04	26/06/04	18/08/04	31/08/04	19/10/04
19/04/05	26/04/05	04/06/05	10/06/05	08/08/05	17/08/05	13/10/05
05/04/06	09/04/06	29/05/06	06/06/06	04/08/06	14/08/06	09/10/06

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo	19,20	16,73	*
peso medio grappolo gr	0,31	0,16	*
peso medio uva/ceppo Kg	5,94	2,73	*
peso medio legno/ceppo Kg	0,86	0,91	*
tot gemme/ceppo	12,67	14,93	*
germogli per ceppo n.	10,07	10,00	*
rapporto peso uva/legno	7,86	3,21	*
ceppi/ettaro n.	4329,00	4329,00	*
produzione per mt di filare	5,40	2,48	*

* dato da elaborare

Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
19/10/04	22,20 - °Babo	6,00	3,35
13/10/05	20,95 - °Babo	7,65	3,13
03/10/06	22,02 - °Babo	7,86	3,31
Medie triennio	21,72	7,17	3,26

La produzione risente in maniera evidente delle variazioni annuali delle dimensioni del grappolo e non denota un equilibrio vegeto-produttivo costante, tuttavia l'accumulo degli zuccheri è elevato pur mantenendo alta l'acidità e ad un buon livello le sostanze coloranti.



FLUMINI
Superficie totale 360 ettari

Zona di vinificazione di "Flumini"

Descrizione del paesaggio

Sul substrato granitico ercinico è impostata sulle principali lineazioni tettoniche l'ampia conca valliva del Riu Flumini, che scorrendo da nord verso sud, termina alla confluenza, in sinistra orografica, nel più importante fiume Pelau. La valle è cinta da creste nette che evolvono in ripidi ma brevi versanti ricoperti per lo più da macchia mediterranea.

Alla base di questi giacimenti detritici di versante fortemente arrossati, ossidati e parzialmente cementati che degradano con debole pendenza da (16% a 0) verso le alluvioni antiche del fondovalle.

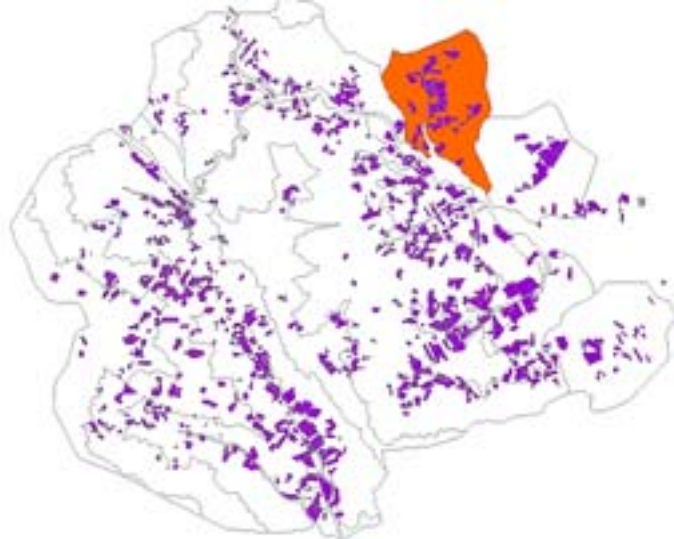
I vigneti di Flumini si estendono sui suoli profondi di questi ultimi due substrati a quote che vanno da 40 a 120 m s.l.m.; mentre sui versanti più alti i suoli sono molto limitati e le elevate pendenze non consentono la coltura della vite (pendenze fino al 33%).

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici da moderatamente elevata ad elevata (50-150 cm), capacità di acqua disponibile bassa (50-100 mm), drenaggio interno da buono a moderato, pietrosità superficiale abbondante (60%).

Topsoil 0-46 cm

Tessitura franco-sabbiosa, scheletro frequente (15-35%). Reazione acida, non calcareo, capacità di scambio cationico bassa, parzialmente desaturato, rapporto C/N medio, salinità assente.



Subsoil 46-150 cm

Tessitura franco-sabbioso-argillosa, scheletro da comune ad abbondante (5-70%). Reazione acida, non calcareo, capacità di scambio cationico bassa, parzialmente desaturato, rapporto C/N da medio ad elevato, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Riserva idrica bassa, profondità del suolo moderata, scheletro abbondante in profondità





Profilo sensoriale del vino

Di colore rosso rubino. Prevalgono gli aromi secondari della varietà Cannonau.

In bocca il vino si presenta di buon corpo e con buona alcolicità che lo predispongono ad un consumo giovane.

Stadio fenologico						
Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
–	–	25/05/2004	30/05/2004	01/08/2004	18/08/2004	07/10/2004
10/04/2005	18/04/2005	23/05/2005	27/05/2005	27/07/2005	10/08/2005	30/09/2005
29/03/2006	02/04/2006	14/05/2006	19/05/2006	19/07/2006	06/08/2006	21/09/2006

Descrizione agronomica e fenologica

Nelle tre annate di osservazione, le fasi fenologiche sono state registrate nelle stesse date o con lievi differenze di uno o due giorni rispetto alle altre vigne della zona del fondovalle di Pelau, a conferma di una similitudine climatica di tutte le zone basse vicino al mare.

La produzione si è mantenuta su livelli medio/alti con una certa variabilità annuale.

I parametri qualitativi appaiono discreti (vedi annata 2005), con un buon grado zuccherino e con l'acidità totale su valori interessanti.

La zona si presta ad ottenere vini di pronta beva o breve invecchiamento, per il ricco bouquet di aromi e per il buon contenuto in sostanze coloranti estraibili.

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo n.	25,20	26,60	*
peso medio grappolo gr	0,15	0,19	*
peso medio uva/ceppo Kg	3,64	4,83	*
peso medio legno/ceppo Kg	0,92	0,84	*
tot gemme/ceppo	13,27	19,73	*
germogli/ceppo n.	13,20	15,42	*
rapporto peso uva/legno	4,12	5,61	*
ceppi/ettaro	3333,33	3333,33	*
produzione per metro/filare	3,03	4,03	*

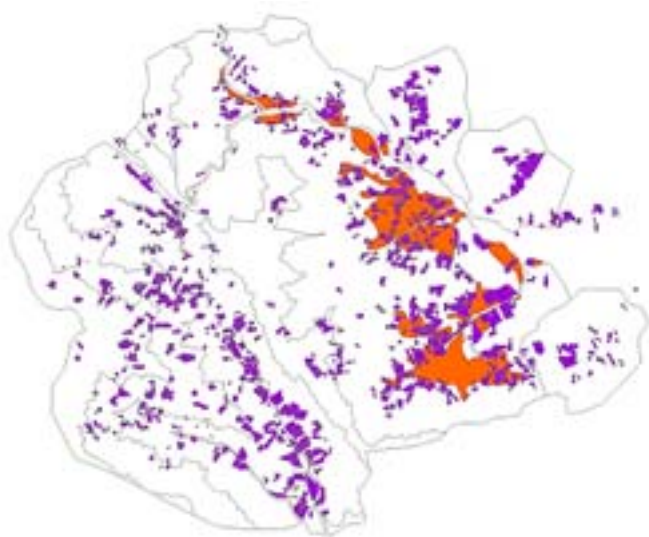
Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
12/10/04	19,38 - °Babo	5,43	3,34
06/10/05	19,97 - °Babo	6,33	3,39
28/09/06	19,21 - °Babo	4,77	3,40
Medie triennio	19,52	5,51	3,38

* dato da elaborare



FONDOVALLE DI PELAUMANNU, PELAEDDU
E SAN PAOLO
Superficie totale 518 ettari



Zona vinificazione “Fondovalle di Pelaumannu, Pelaeddu e San Paolo”

Descrizione del paesaggio

L'area è circoscritta ai fondovalle relative al Rio Pelaeddu e al Rio Pelau. I potenti accumuli alluvionali pleistocenici e subordinatamente olocenici sono stati reinciati e terrazzati. Ciò consente agli osservatori più attenti di osservare sui fronti esposti gli accumuli di ciottoli e massi granitici ciclopici, ossidati, arrossati e cementati, testimoni dell'età e dell'altissima energia sviluppata dai corsi d'acqua nei periodi di piena. Ancora oggi i fiumi, in occasione delle frequenti e ricorrenti precipitazioni calamitose, tipiche del clima della Sardegna orientale, assumono l'aspetto di vere e proprie fiumare, causando disastrose alluvioni in prossimità degli alvei attuali. Circa la metà della superficie dei terrazzi alluvionali viene coltivata a vigna. La restante area viene seminata o condotta a frutteto e oliveto. Permane il reticolo delle siepi a rendere piacevole la percezione del paesaggio agrario.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici da moderata a molto elevata (50 - >150 cm), capacità di acqua disponibile da moderata (100-150 mm) a bassa (50-100 mm), drenaggio interno variabile da buono a moderato, ma localmente anche moderatamente rapido, pietrosità superficiale da comune (5-15%) ad abbondante (40-80%) .

Topsoil 0-40 cm

Tessitura franco-limoso, scheletro comune (5-15%). Reazione neutra, non calcareo, capacità di scambio cationico media, saturo, rapporto C/N elevato, salinità assente.

Topsoil 40-140 cm

Tessitura franco- limosa, scheletro da comune a frequente (5-35%). Reazione subacida, non calcareo, capacità di scambio cationico elevata, saturo, rapporto C/N da elevato a basso in profondità, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Limitazioni alla coltura viticola: riserva idrica da bassa a moderata, scheletro abbondante in profondità.





Profilo sensoriale del vino

Di colore rosso rubino. Prevalgono gli aromi secondari di fiori e frutta tipici della varietà Cannonau.

In bocca il vino si presenta beverino, di buon corpo e sostenuto da buona alcolicità e struttura acidica che lo predispongono ad un consumo giovane.

Stadio fenologico

Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
-	-	26/05/04	01/06/04	31/07/04	21/08/04	06/10/04
08/04/05	17/04/05	23/05/05	27/05/05	26/07/05	12/08/05	28/09/05
26/03/06	01/04/06	13/05/06	18/05/06	18/07/06	05/08/06	20/09/06

Descrizione agronomica e fenologica

Le fasi fenologiche si sono susseguite con lieve precocità rispetto alle altre zone in osservazione, in pratica si tratta di 3 - 6 giorni di anticipo rispetto al fondovalle di Sa Canna e di Pardu; la differenza diventa più marcata se confrontata con le vigne di Su Monte arrivando a 12-25 giorni di anticipo a seconda dell'andamento climatico annuale.

Le uve hanno raggiunto soddisfacenti parametri qualitativi, paragonabili a quelli di Flumini, ma più bassi rispetto alle vigne dei versanti soprastanti e inferiori anche rispetto alla zona di Su Monte o alle Vigne alte; molto interessante il profilo aromatico, il quadro antocianico è risultato invece in stretta dipendenza con la produzione per pianta.

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo	20,20	23,62	*
peso medio grappolo gr	180	230	*
peso medio uva/ceppo Kg	3,49	5,23	*
peso medio legno/ceppo Kg	0,92	0,89	*
totale gemme/ceppo	14,43	17,51	*
germogli/ceppo	11,19	12,26	*
rapporto peso uva/legno	4,14	5,85	*
ceppi per ettaro n.	3.890	3.890	*
produzione per mt di filare	2,96	4,47	*

* dato da elaborare

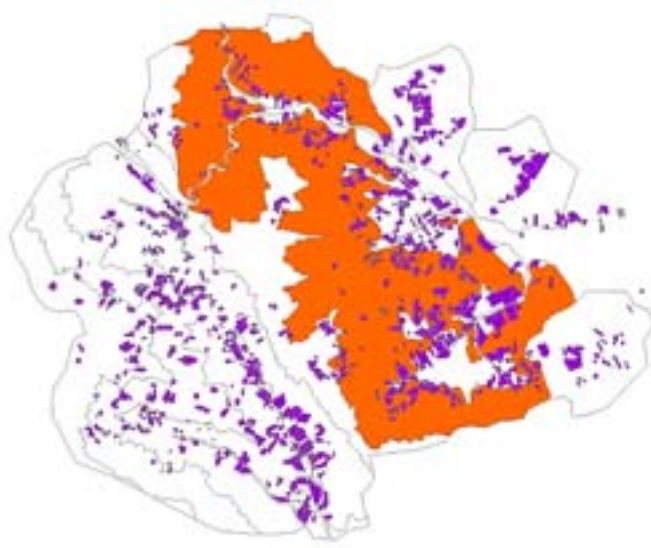
Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
06/10/04	19.17	5.03	3.38
28/09/05	20.61	5.68	3.52
20/09/06	19.44	4.78	3.45
Medie triennio	19.74	5.16	3.45

La produzione è risultata su valori medio/alti, ma senza compromettere alcune peculiarità qualitative come il ricco profilo aromatico. Dall'esame dei dati vegeto/produttivi si nota un sostanziale equilibrio pur in presenza di annate diverse.



PELAUMANNU, PELAEDDU E SAN PAOLO
Superficie totale 2.411 ettari



Zona vinificazione "Versanti di Pelau, Pelaeddu e San Paolo"

Descrizione del paesaggio

L'area risulta la più estesa del territorio in zonazione. Costituita dalla coalescenza delle valli del Rio Pelaeddu e del Rio Pelau, è disposta come un ampio anfiteatro naturale rivolto verso il mare ad oriente.

La forma di questi versanti, e dei piccoli rilievi collinari compresi nella zona, dapprima più aspra e ripida alle quote maggiori (300 m.l.m.), si addolcisce rapidamente verso il fondovalle (fino a quota 80m) delineando i morbidi fianchi delle sottostanti conche di accumulo alluvionale. I potenti depositi di detriti pleistocenici, di origine prevalentemente granitica e secondariamente metamorfica, disposti ai piedi dei versanti e i depositi colluviali, sono stati spianati in conoidi poi reincise e parzialmente ricoperte dai depositi olocenici.

Sui suoli evoluti in questi substrati vengono coltivate attualmente le vigne, alternate a seminativi e frutteti nella parte più bassa, mentre alle quote maggiori permane la macchia mediterranea. Il microclima è influenzato significativamente dalle brezze marine provenienti da est.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici elevata (100-150 cm), capacità di acqua disponibile da moderata (100-150 mm) a bassa (50-100 mm), drenaggio interno da buono a moderato, pietrosità superficiale da molta (15-40%) a dominante (>80%).

Topsoil 0-50 cm

Tessitura franco-sabbiosa, scheletro comune (5-15%). Reazione acida, non calcareo, capacità di scambio cationico

media, parzialmente desaturato, rapporto C/N elevato, salinità assente.

Subsoil 50 -150 cm

Tessitura franca, scheletro frequente (15-35%). Reazione acida, non calcareo, capacità di scambio cationico media, parzialmente desaturato, rapporto C/N medio, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Riserva idrica da bassa a moderata, scheletro dominante in profondità.





Profilo sensoriale del vino

Di colore rosso rubino intenso. Al naso sentiamo la visciola e la confettura.

In bocca il vino si presenta rotondo, ben strutturato e con lungo retrogusto.

Stadio fenologico						
Inizio sernocciamento	50% di sernocciamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
		26/05/2004	02/06/2004	28/07/2004	13/08/2004	07/10/2004
05/04/2005	14/04/2005	20/05/2005	25/05/2005	20/07/2005	07/08/2005	28/09/2005
24/03/2006	31/03/2006	12/05/2006	16/05/2006	14/07/2006	01/08/2006	27/09/2006

Descrizione agronomica e fenologica

Le fasi fenologiche manifestano una buona precocità, con un anticipo di 2 – 3 giorni rispetto alle zone limitrofe (fondovalle di Pelau Pelaeddu e di Flumini). La precocità aumenta a 5-7 giorni se confrontata con i fondovalle di Sa canna e di Pardu arrivando fino ai 12 - 25 giorni rispetto alle vigne di Su Monte.

Le uve a maturità hanno raggiunto alte gradazioni zuccherine e un buon valore di acidità, in particolare nelle annate 2005 e 2006 si è riscontrato un quadro acido/zuccherino molto interessante. Il contenuto in sostanze coloranti è risultato intermedio rispetto ad altri valori osservati, il profilo aromatico si è caratterizzato per valori e composti degni di nota e con nette similitudini con le uve provenienti dalle zone di fondovalle vicine al mare (fondovalle di Pelau e Flumini). Il contenuto in zuccheri e in acidi si approssima a quelli dei versanti di Sa Canna.

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo n.	26,35	25,95	*
peso medio grappolo gr	140	190	*
peso medio uva/ceppo Kg	3,74	4,73	*
peso medio legno/ceppo Kg	0,99	0,75	*
tot gemme/ceppo	19,63	20,14	*
germogli per ceppo n.	15,20	13,16	*
rapporto peso uva/legno	4,83	6,78	*
ceppi per ettaro n.	3.549	3.549	*
produzione metro/filare	3,00	3,81	*

* dato da elaborare

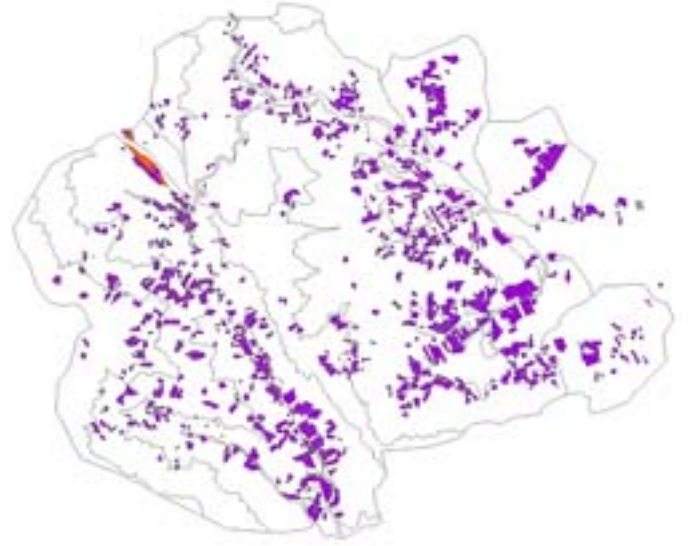
I livelli produttivi si sono mantenuti su valori nella media ed anche il rapporto uva/legno è risultato in un range di equilibrio.

Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
07/10/04	20,28	4.73	3.41
29/09/05	21,08	5.48	3.58
27/09/06	21,19	5.09	3.49
Medie triennio	20,85	5.10	3.49



FONDOVALLE DI PARDU
Superficie totale 18 ettari



Zona vinificazione "Fondovalle di Pardu"

Descrizione del paesaggio

Quest'area coincide con la pianura alluvionale di fondovalle del Rio Pardu, impostata lungo una lineazione tettonica nord-sud. Il rio devia poi bruscamente, scorrendo ad ovest verso il mare, conseguentemente alla cattura del suo corso d'acqua alla fine del Terziario.

Sui depositi alluvionali recenti sono localizzate le vigne alla destra dell'attuale alveo del fiume. L'area è soggetta a un forte rischio di inondazione.

La conformazione stretta e profonda della valle favorisce lo scivolamento di correnti fredde provenienti dalle montagne di Gairo e di Jerzu.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici molto elevata (>150 cm), capacità di acqua disponibile moderata (100-200 mm), drenaggio interno buono, pietrosità superficiale abbondante (40-80%).

Topsoil 0-20 cm

Tessitura franco-sabbiosa, scheletro frequente (15-35%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico media, desaturato, rapporto C/N medio, salinità assente.

Subsoil 20 -110 cm

Tessitura franco- sabbiosa, scheletro abbondante (35-70%). Reazione molto acida, non calcareo, capacità di scambio cationico media, desaturato, rapporto C/N medio, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Scheletro abbondante in profondità.





Profilo sensoriale del vino

Il vino si presenta di colore rosso rubino non molto intenso; al naso prevalgono aromi tipici varietali ma non troppo intensi .

In bocca il vino è alcolico, caldo, ma non troppo persistente.

Stadio fenologico						
Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
12/04/2005	22/04/2005	27/05/2005	29/05/2005	02/08/2005	05/08/2005	07/10/2005
28/03/06	31/03/2006	16/05/2006	21/05/2006	24/07/2006	13/08/2006	02/10/2006

Descrizione agronomica e fenologica

Da un punto di vista fenologico, questa zona è più tardiva di 3 - 6 giorni rispetto ai fondovalle delle zone adiacenti al mare (Flumini, Pelau, Pelaeddu) e della zona di Quirra, mentre è quasi contemporanea con il fondovalle di Sa Canna.

Il ritardo rispetto alle altre zone di fondovalle può essere spiegato con la sua localizzazione geografica che la vede posta a metà di un lungo e stretto fondovalle che si sviluppa alla base delle montagne di Lanusei, di Gairo e di Jerzu; proprio da questi versanti riceve le correnti d'aria fredda, che muovendosi lungo la valle causano un abbassamento delle temperature, con il conseguente ritardo fenologico riscontrato che si mantiene fino alla vendemmia.

Le uve alla vendemmia hanno fatto registrare un buon contenuto zuccherino ed un discreto livello di acidità, mentre sono risultate povere nel contenuto in antociani (da valutare con attenzione la data di vendemmia per garantire una completa maturazione).

Parametri medi produttivi	2005	2006
media grappoli/ceppo	31,15	*
peso medio grappolo gr	235	*
peso medio uva/ceppo Kg	5,68	*
peso medio legno/ceppo Kg	1,00	*
totale gemme/ceppo	21,37	*
germogli/ceppo n.	17,24	*
rapporto peso uva/legno	5,91	*
ceppi per ettaro n.	3266	*
Produzione per metro di filare	4,13	*

* dato da elaborare

Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
07/10/05	19,55° Babo	5,95	3.40
02/10/06	19,98° Babo	5,15	3,47
Medie biennio	19,76	5,55	3,43
07/10/05	19,55° Babo	5,95	3.40

La produzione del 2005 è risultata superiore rispetto ad altre zone. La destinazione enologica dovrà essere valutata con attenzione (vedi basso contenuto in sostanze coloranti) riservando le uve all'ottenimento di vini leggeri poco colorati o per la produzione di rosati freschi e piacevoli.



QUIRRA
Superficie totale 381 ettari

Zona vinificazione di "Quirra"

Descrizione del paesaggio

Il Rio Quirra scorre da Nord verso Sud nell'ampia valle impostata su una grande lineazione regionale, risalente alla tettonica alpina. Limitatamente all'isola amministrativa interessata dalla zonazione, si ritrovano alle pendici dei versanti metamorfici in destra del fiume, antiche conoidi detritico alluvionali (di colore rosso, ossidate e parzialmente cementate), dolcemente inclinate, reincise e terrazzate. Il substrato geologico dell'area pianeggiante è di tipo alluvionale di età recente, localmente frammisto a depositi di versante e colluviali di natura prevalentemente metamorfica scistosa. Raro il rischio di inondazione. Le quote vanno da 30 a 80 m slm, le esposizioni variano da sudovest, ovest, nordovest. Le vigne occupano circa la metà della superficie, l'area restante è utilizzata a pascolo o è ricoperta da macchia mediterranea.

Descrizione dei suoli

Profondità utile alle radici da moderata a molto elevata (50 - >150 cm), capacità di acqua disponibile da moderata (100-150 mm) a bassa (50-100 mm), drenaggio interno da buono a localmente imperfetto, pietrosità superficiale da abbondante (60%) a dominante (>80%)

Topsoil 0-30 cm

Tessitura franco-argillosa, scheletro frequente (15-35%). Reazione subacida, non calcareo, capacità di scambio cationico elevata, parzialmente desaturato, rapporto C/N medio, salinità assente.



Subsoil 30 -110 cm

Tessitura argillosa, scheletro frequente (15-35%). Reazione acida, non calcareo, capacità di scambio cationico elevata, desaturato, rapporto C/N da medio a basso in profondità, salinità assente.

Limitazioni alla coltura viticola

Riserva idrica da bassa a moderata, profondità del suolo moderata, scheletro abbondante in profondità. Localmente drenaggio imperfetto.



Descrizione agronomica e fenologica

L'evolversi fenologico si manifesta in stretta coincidenza con le zone dei fondovalle di Pelau Mannu - Pelaeddu, Flumini che sono sempre risultate le più precoci. La contemporaneità delle fasi fenologiche si mantiene costante fino alla vendemmia. L'altimetria media è di circa 70 m s.l.m.

Profilo sensoriale del vino

Di colore rosso rubino chiaro. Al naso sentiamo aromi floreali e di piccola frutta.

In bocca il vino si presenta con un corpo medio e pronto, da consumare giovane.

Stadio fenologico

Inizio germogliamento	50% di germogliamento	Inizio fioritura	50% fioritura	Inizio invaiatura	50% invaiatura	Vendemmia
-- /-- /--	-- /-- /--	12/06/04	16/06/04	12/08/04	21/08/04	19/10/04
07/04/05	12/04/05	27/05/05	31/05/05	30/07/05	08/08/05	12/10/05
01/04/06	03/04/06	22/05/06	25/05/06	26/07/06	07/08/06	03/10/06

Le uve alla vendemmia hanno un contenuto zuccherino buono anche se legato all'andamento stagionale (vedi disponibilità idriche e andamento meteo nel periodo della maturazione), i valori sono comparabili con quelli rilevati nelle

zone dei fondovalle di Pelau Mannu - Pelaeddu, Flumini ma con un minor valore di acidità; il contenuto in antociani, invece, risulta superiore rispetto alle suddette zone ed è comparabile con le uve del Fondovalle di Sa Canna.

Valori riscontrati alla vendemmia

Data vendemmia	Zuccheri	Acidità totale	pH
11/10/04	19,22 - °Babo	4,37	3,46
05/10/05	20,43 - °Babo	5,00	3,56
28/09/06	19,38 - °Babo	4,47	3,56
Medie triennio	19,68	4,61	3,53

Le vigne sono risultate meno produttive rispetto a tutte le altre zone indagate, tuttavia non si è riscontrato un risultato qualitativo legato alla minor produzione. I contenuti medi complessivi di zuccheri, antociani e polifenoli, sono risultati su valori medi e un giudizio d'insieme può essere portato sull'analisi gustativa dei vini che sono risultati interessanti per le note aromatiche e destinati ad un pronto consumo.

Parametri medi produttivi	2004	2005	2006
media grappoli/ceppo	17,65	17,87	*
peso medio grappolo gr	0,14	0,17	*
peso medio uva/ceppo Kg	2,48	2,90	*
peso medio legno/ceppo Kg	0,89	0,77	*
tot gemme/ceppo	11,96	12,95	*
germogli/ceppo n.	9,76	9,93	*
rappporto peso uva/legno	3,30	3,78	*
ceppi/ettaro	3690,75	3690,75	*
Produzione metro/filare	2,01	2,35	*

* dato da elaborare



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA

Laore Sardegna - Agenzia per l'attuazione dei programmi e per lo sviluppo rurale in agricoltura.
Via Caprera n. 8 - Cagliari

Ulteriori informazioni sono sul web

SardegnaAgricoltura

www.SardegnaAgricoltura.it