



ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA VITE E DEL VINO

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALLADIGE

# LA SPUMANTISTICA TRENTINA:

STORIA, ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

TORNATA DELL'ACCADEMIA

**Il vigneto trentino base spumante**

**Maurizio Bottura**

**Umberto Malossini**

***Centro Trasferimento Tecnologico – Fondazione E. Mach***

# ATTORI DEL SISTEMA

- Componente produttiva (produttori singoli e cantine)

7.600 Produttori

14 Cantine

1 Consorzio di secondo grado

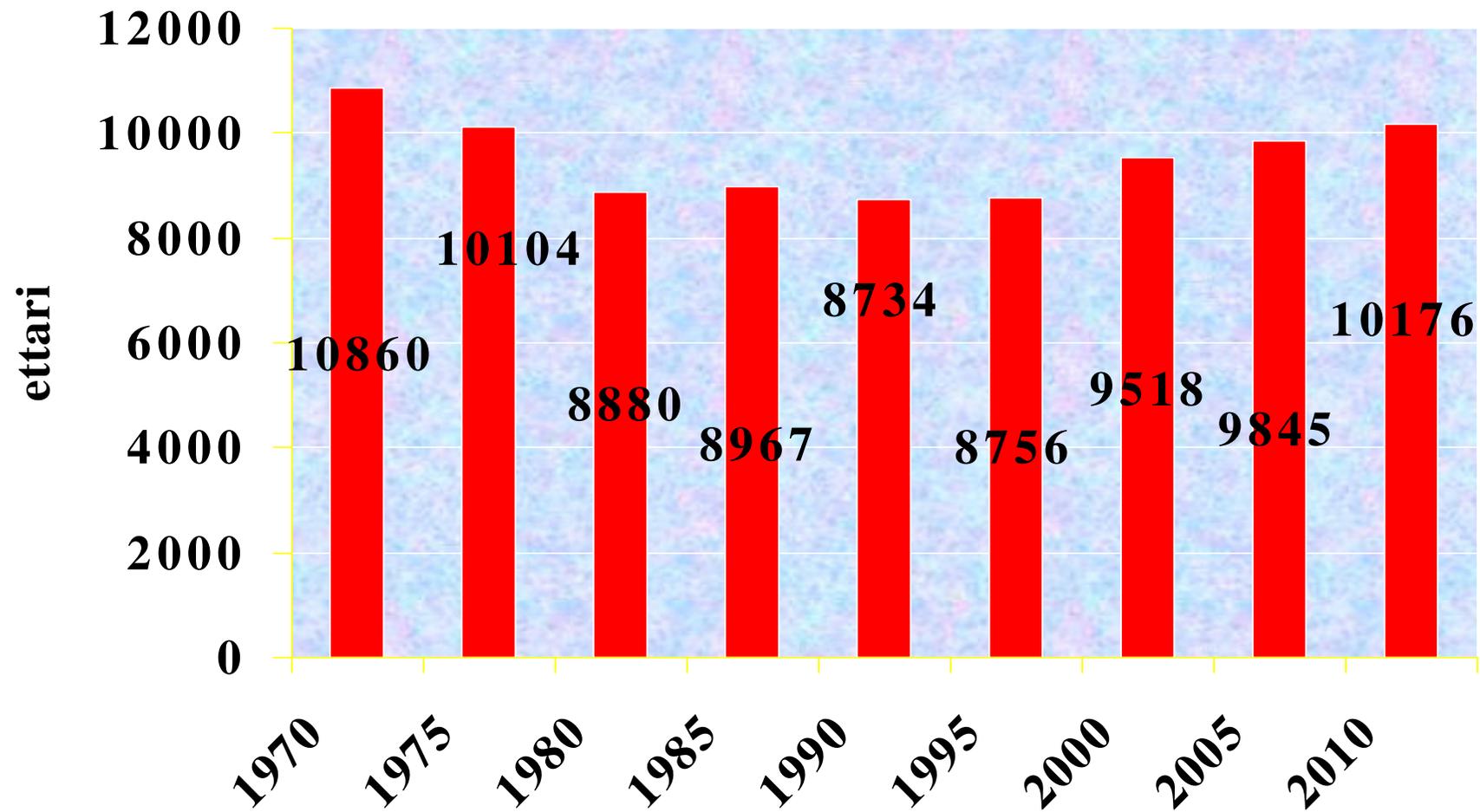
40 Cantine Commerciali-Industriali

oltre 100 Vignaioli

1 Consorzio Tutela Vini Del Trentino

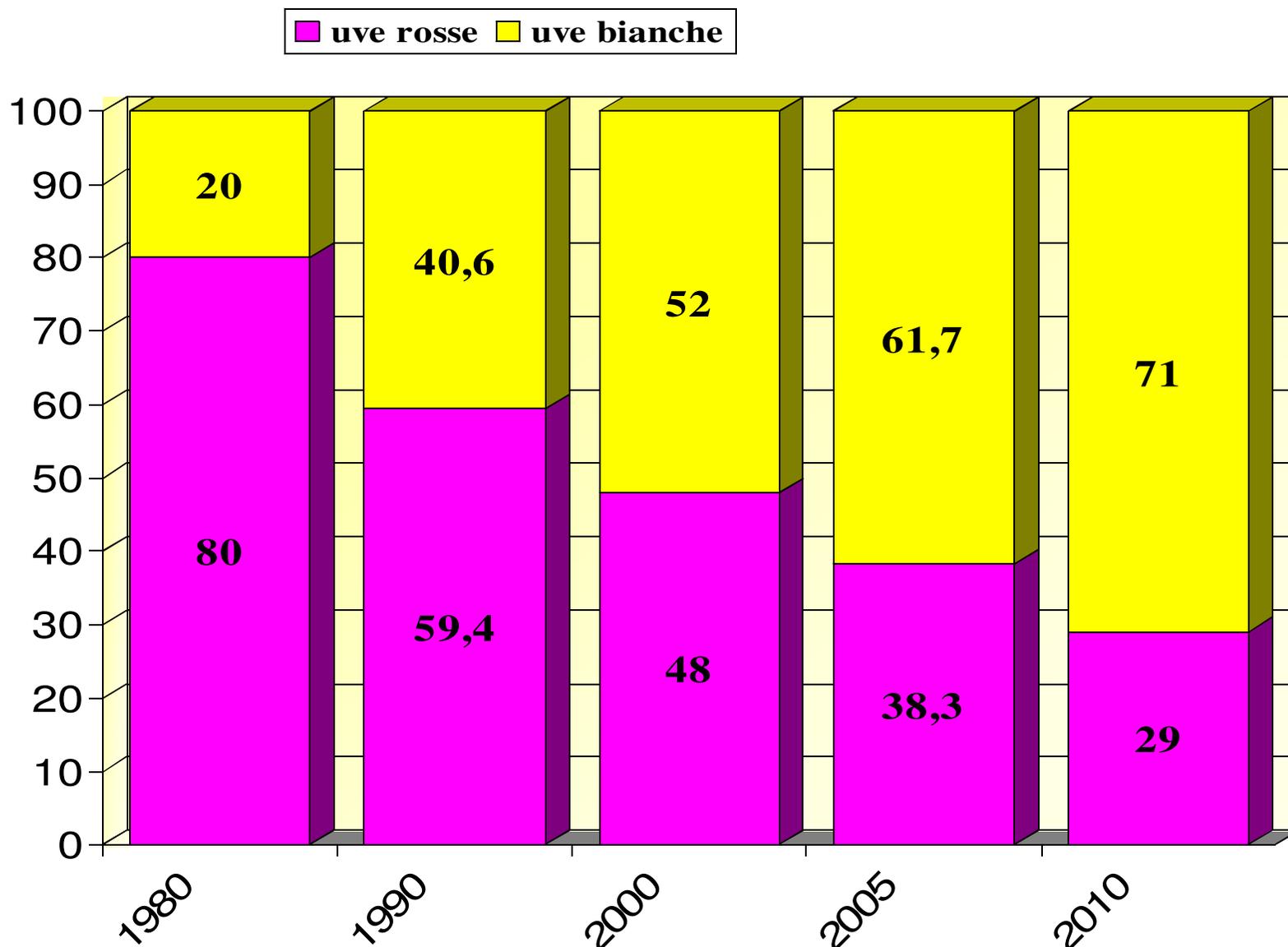
- Componente tecnica (Fondazione Edmund Mach)
- Regia pubblica (Assessorato agricoltura PAT)

# EVOLUZIONE DELLA SUPERFICIE VITATA IN TRENTINO



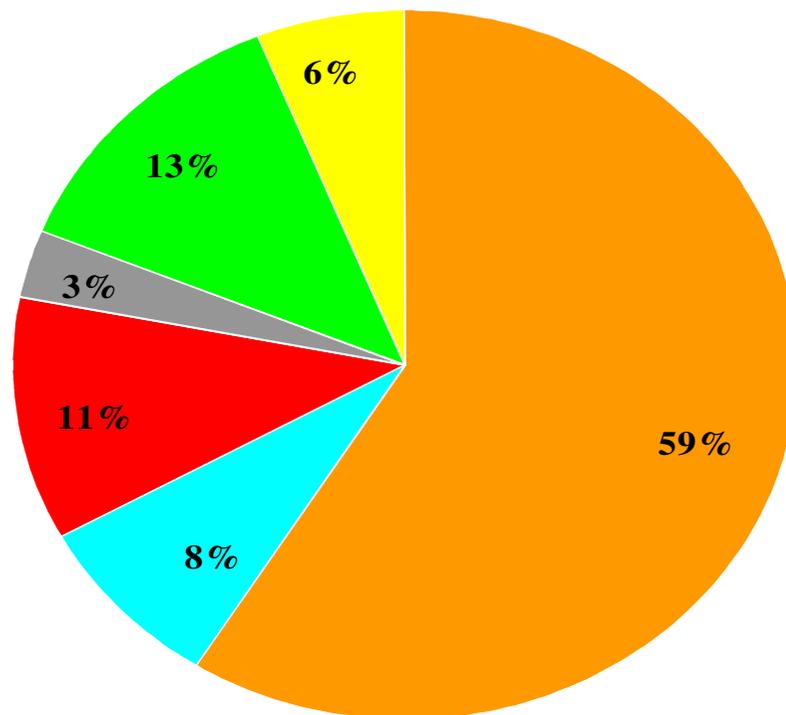
Fonte : Consorzio Vini del Trentino

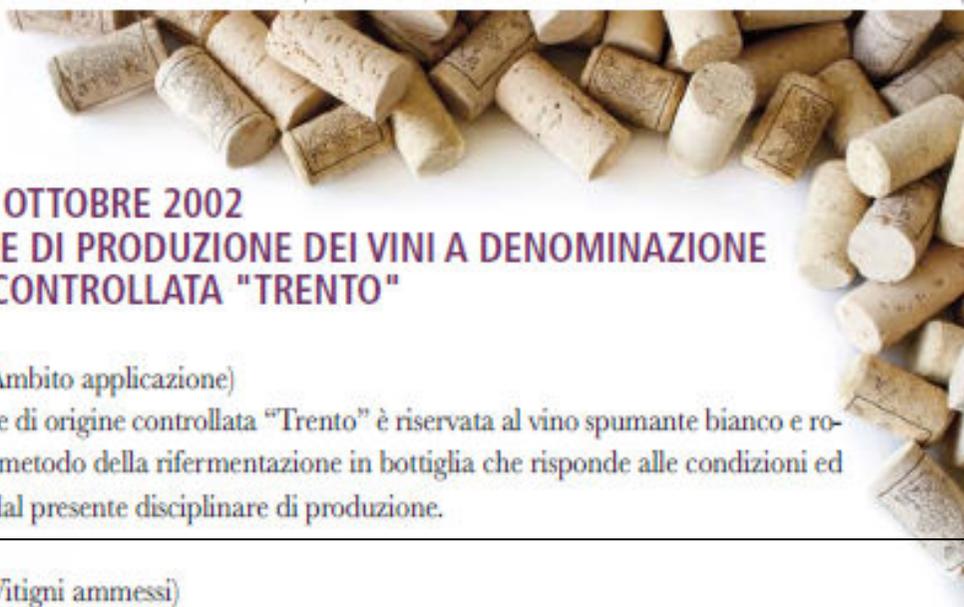
# EVOLUZIONE SUPERFICI COLTIVATE TRA UVE BIANCHE E ROSSE IN TRENTINO



Fonte : Consorzio Vini del Trentino

# SUDDIVISIONE VINI D.O.C. DEL TRENINO





**DECRETO 30 OTTOBRE 2002**  
**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE**  
**DI ORIGINE CONTROLLATA "TRENTO"**

**ARTICOLO 1** - (Ambito applicazione)

La denominazione di origine controllata "Trento" è riservata al vino spumante bianco e rosato ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ARTICOLO 2** - (Vitigni ammessi)

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione varietale: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Meunier.

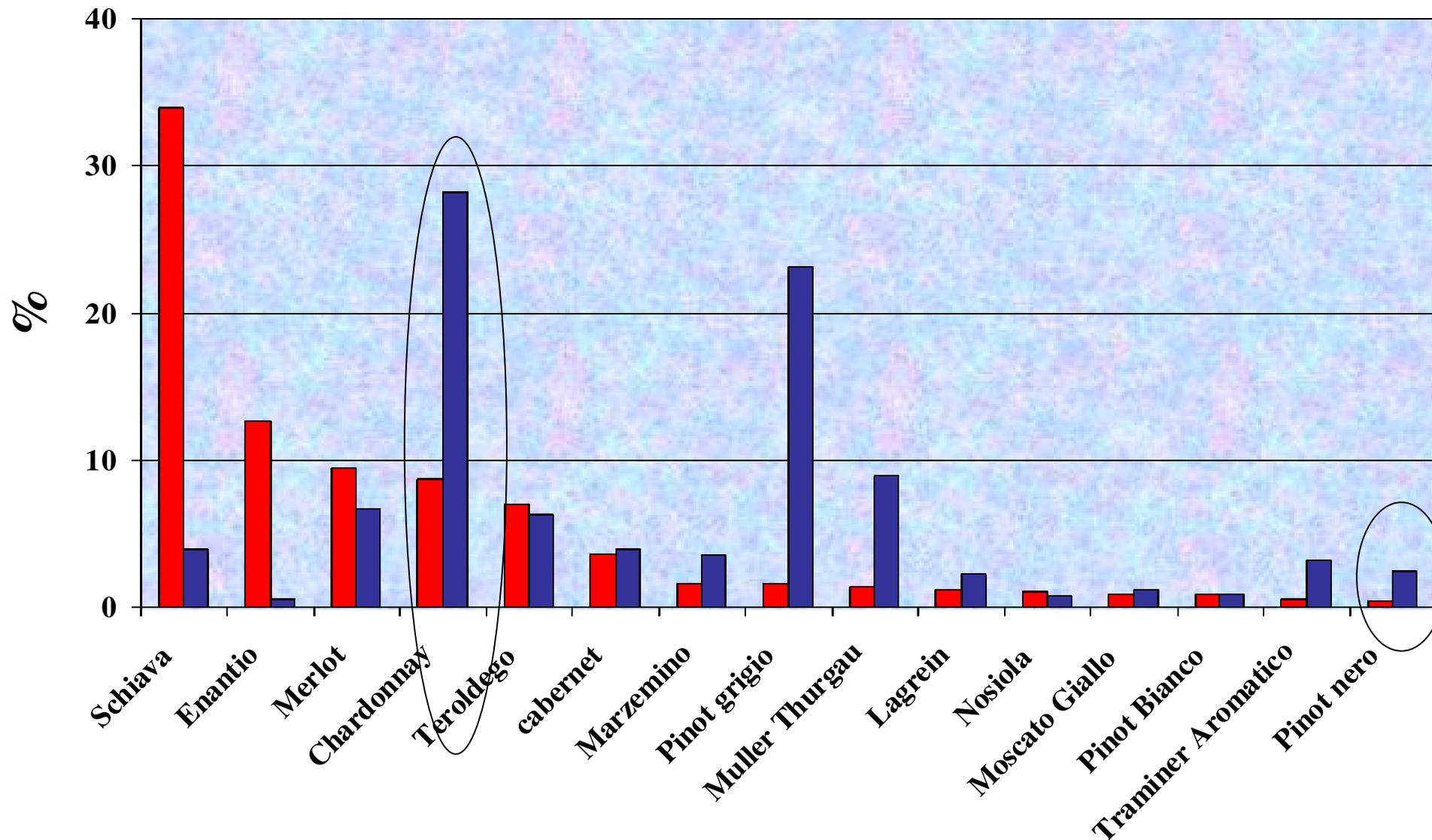
**ARTICOLO 3** - (Zona di produzione)

La zona di produzione delle uve destinate alla elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è costituita dalle particelle fondiarie, di sicura vocazione viticola, ubicate, in provincia di Trento, nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calvino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S.Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine Valsugana, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Spormaggiore, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Vigolo Vattaro, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano e Zambana.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono permanere per almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

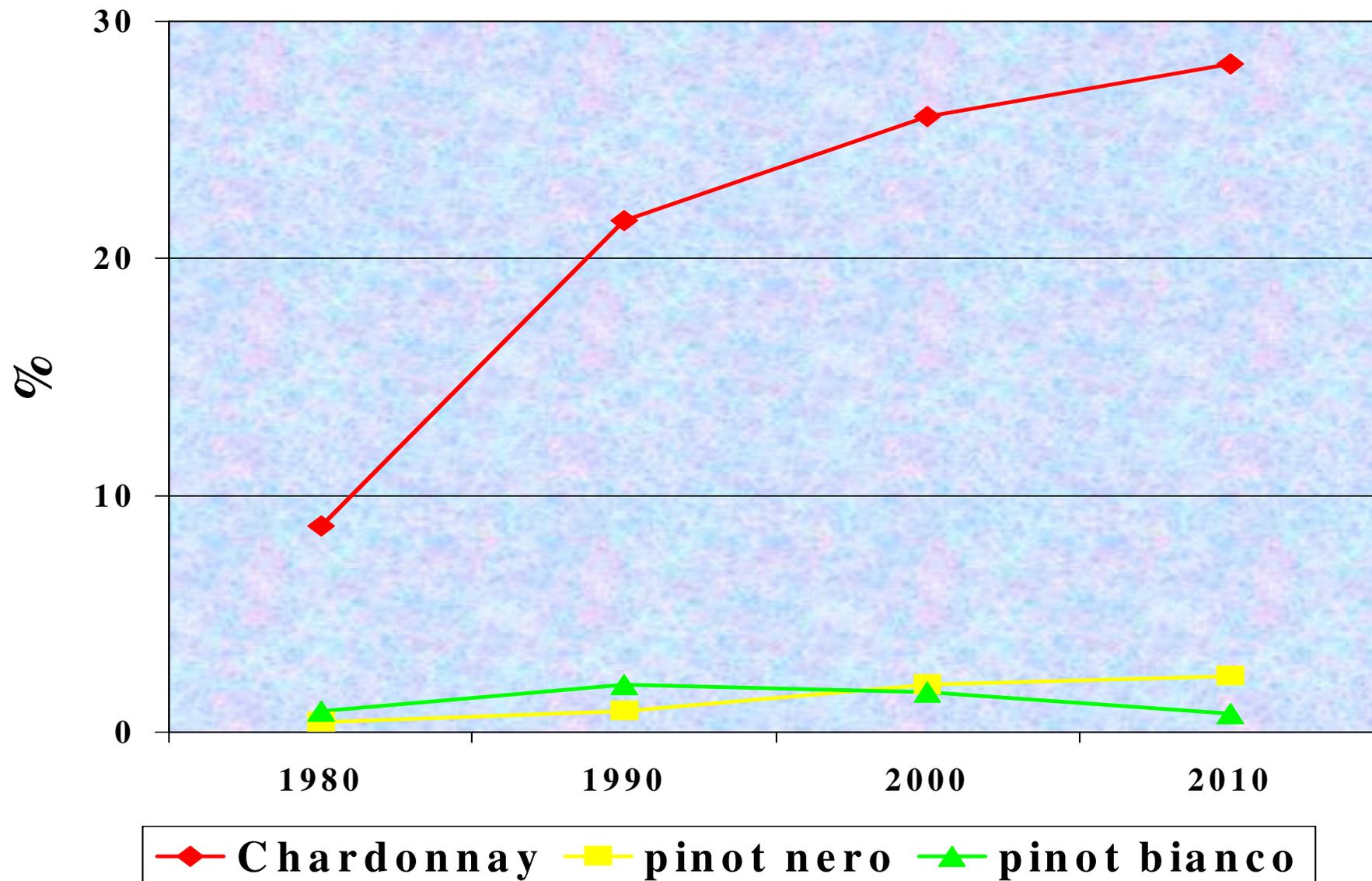
# PIATTAFORMA AMPELOGRAFICA IN TRENTINO 1980-2010

1980 2010

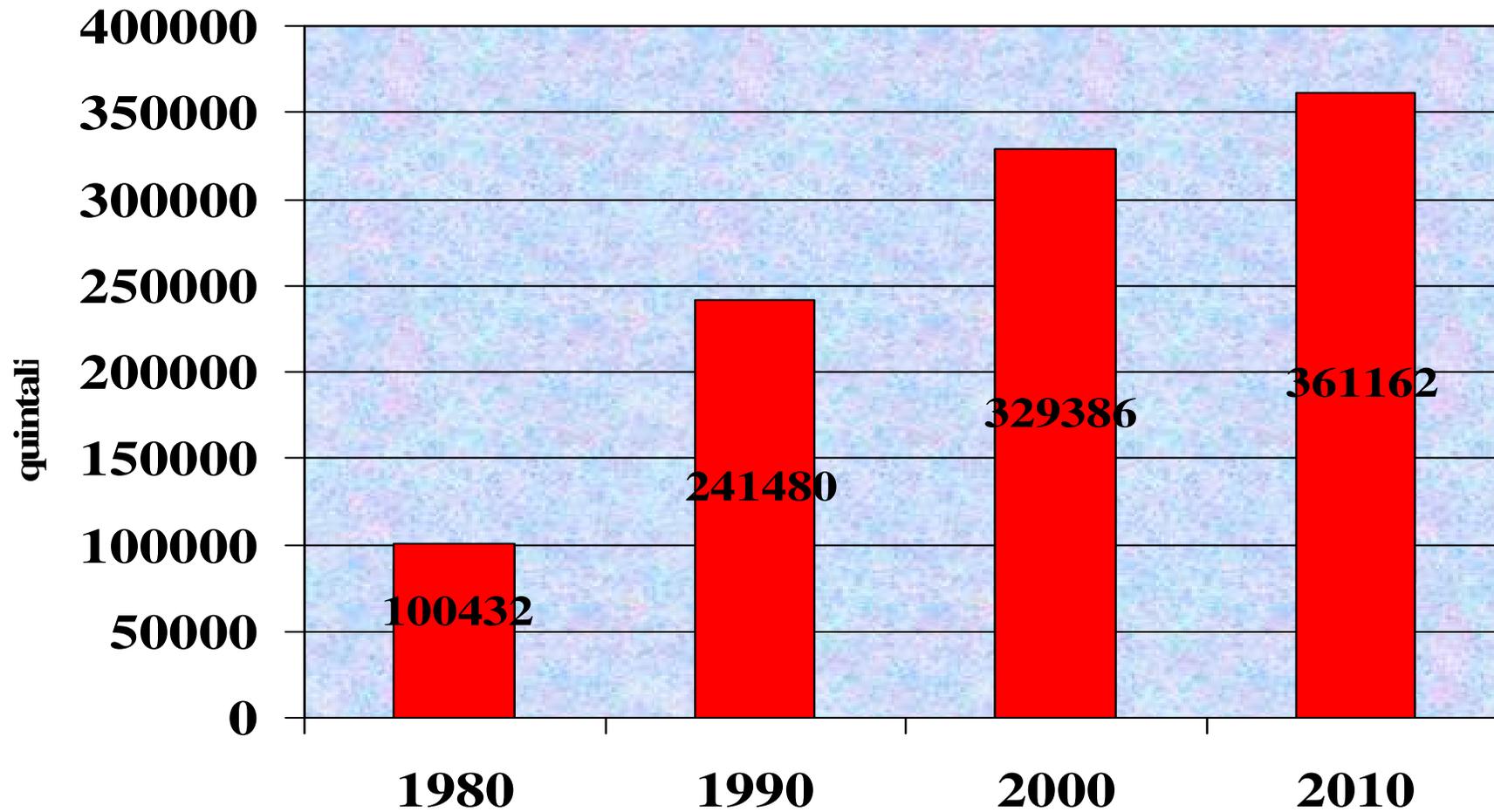


Fonte : Consorzio Vini del Trentino

# EVOLUZIONE DELLA SUPERFICIE VITICOLA IN % DI CHARDONNAY, PINOT NERO E PINOT BIANCO



# EVOLUZIONE DELLA PRODUZIONE DI CHARDONNAY IN TRENTINO



Fonte : Consorzio Vini del Trentino



## DESTINAZIONE UVE CHARDONNAY A BASE SPUMANTE

Nel 2010 la superficie produttiva destinata a chardonnay base spumante è stata di circa 800 ettari, pari al 28% della superficie totale investita a questa varietà.

La produzione nel 2010 è stata di 84.062 q.li che corrisponde a 106 q.li/ha

Gli hl di vino abilitati nel 2010 sono stati 58.844 valore simile al 2009 e in flessione rispetto al 2007 e 2008.

La produzione locale di spumante classico, quasi interamente individuato nella “Trento D.O.C.” che rappresenta il 40% della produzione nazionale. Il 95% della produzione è concentrato in 4 aziende, mentre il restante 5% viene prodotto da un elevato numero di produttori di modeste dimensioni (oltre 30 produttori).

# LA PRODUZIONE DI SPUMANTE IN TRENTINO ( N. BOTTIGLIE 0,75L)

<b>Anno</b>	<b>Metodo Classico</b>	<b>Metodo Charmat</b>	<b>Totale</b>
<b>1990</b>	6.500.000	1.900.000	8.400.000
<b>1995</b>	4.200.000	2.000.000	6.200.000
<b>2000</b>	5.900.000	2.750.000	8.650.000
2005	8.856.500	2.433.600	11.390.100
2010	9.262.100	4.235.500	13.497.400

# LA PRODUZIONE DI SPUMANTE IN TRENTINO

Spumante			Totale
	Destinazione Italia	Destinazione Estero	
Metodo classico	22.300.00 (94%)	1.390.000	23.690.000
Metodo Charmat	133.300.000 (44%)	171.500.000	304.800.000
Totale spumante	155.600.000	172.890.000	328.490.000

Fonte: forum degli spumanti d'Italia (n. bottiglie)

IL CONSUMO DI SPUMANTE IN ITALIA E' STATICO ED E' PARI A 2,8 BOTTIGLIE PRO CAPITE



**ZONE DI FONDOVALLE: 39% della viticoltura trentina**



ZONE DI COLLINA: 41% della viticoltura trentina



ZONE DI MONTAGNA . 20% della viticoltura trentina

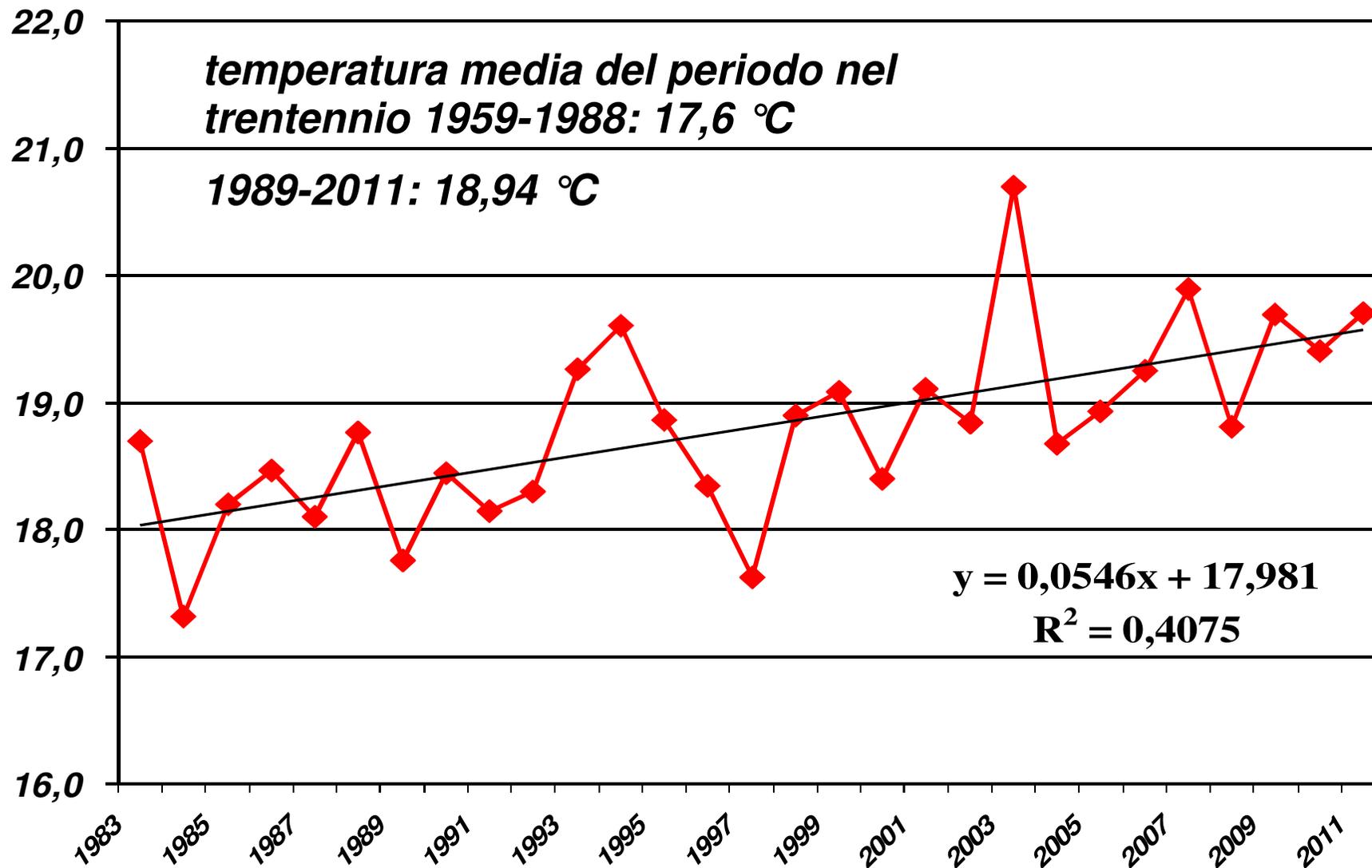
## IL CLIMA

- clima subcontinentale nella sua variante alpina, mitigata da influenze mediterranee
- temperatura media 11-12 °C
- insolazione di 1800 ore anno
- precipitazione di 800 mm di acqua
- marcata escursione termica favorita dall'altitudine, dall'esposizione, profilo orografico
- clima che varia dal fondovalle, ai conoidi alluvionali all'alta collina

# CONFRONTO DI DIVERSE ZONE MEDIANTE L'INDICE ELIOGRAFICO DI HUGLIN

Zona viticola	Località	Latitudine nord	Indice di Huglin
Champagne	Reims	49° 2'	1550
Borgogna	Dijon	47° 4'	1710
Alsazia	Colmar	48° 1'	1730
Trentino	San Michele a/A 200 m	46° 1'	2003
Trentino	Cembra 550 m	46° 1'	1498

# TEMPERATURA MEDIA DEL PERIODO APRILE-AGOSTO RILEVATA A S. MICHELE (PERIODO 1983-2011)



L'origine delle uve destinate a base spumante per la quasi totalità si ha a quote superiori ai 300 m di altitudine

Negli ultimi anni l'aumento delle temperature ha accentuato ulteriormente la scelta di uve di provenienza collinare o di montagna.

in queste situazioni l'acidità è salvaguardata,  
la maturazione più lenta

i profumi si esaltano grazie all'escursione termica giorno-notte che è maggiore

- Depositi fluvio-glaciali morenici miscelati da conoidi di deiezioni
- tessitura di medio impasto, poco argillosi
- terreni ben drenati
- pH neutro o sub alcalino
- scarsa capacità di ritenzione idrica
- sostanza organica 3% circa
- origine da dolomia
- in alcune zone come val di Cembra o Valsugana terreni con pH acido da disgregazione porfirica

**PERGOLA  
TRENTINA: 80%  
DELLA SUPERFICIE**



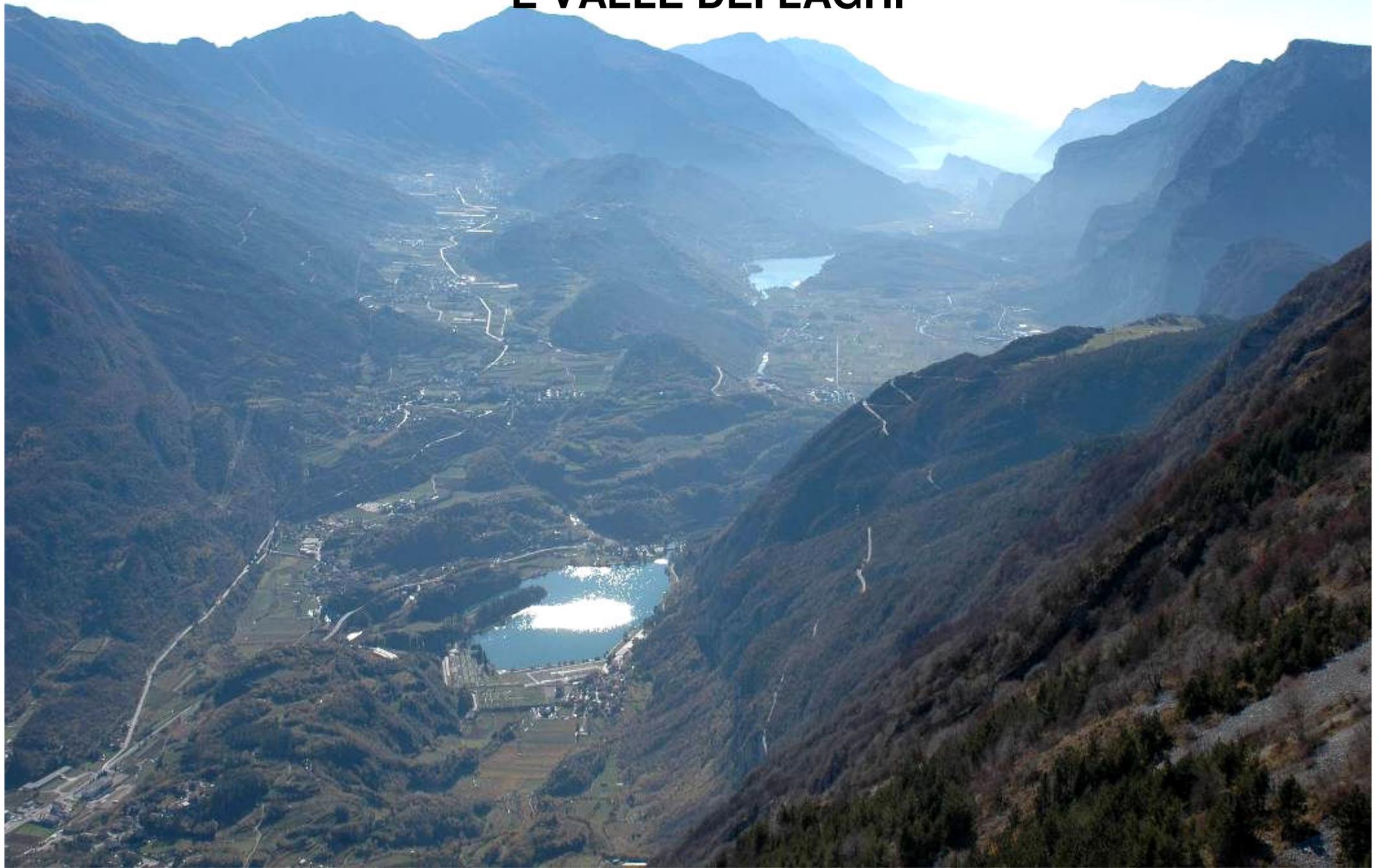


**SPALLIERE GUYOT:  
20% DELLA SUPERFICIE**

# VALLE DI CEMBRA E COLLINE AVISIANE



# VALLE DI CAVEDINE E VALLE DEI LAGHI



# COLLINE DI TRENTO



# COLLINE VALLAGARINA



# VALSUGANA



# VALLI GIUDICARIE



Progetto sperimentale denominato aree marginali del 1987 promosso dall'Ass. agricoltura, Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Esat (Ente Sviluppo Agricolo Trentino).

Iniziativa volta alla valutazione sperimentale nelle zone marginali del Trentino per valutare il ruolo della viticoltura e evidenziarne pregi e difetti

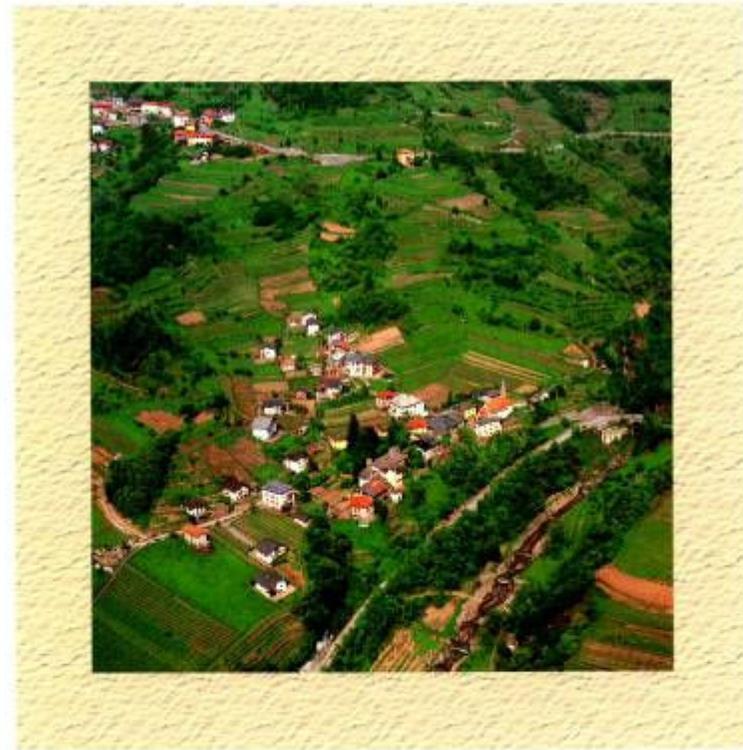
La valutazione è stata fatta su Chardonnay, Pinot nero e Sauvignon b.

Di ogni singolo sito oltre alle valutazioni strettamente agronomiche ed enologiche, si è evidenziata la potenzialità energetica.

Questo progetto ha avuto il merito di rilanciare la viticoltura in zone ove era stata ridotta o abbandonata e ad altitudini più elevate di quanto prima si ritenesse ideale per una viticoltura di qualità.

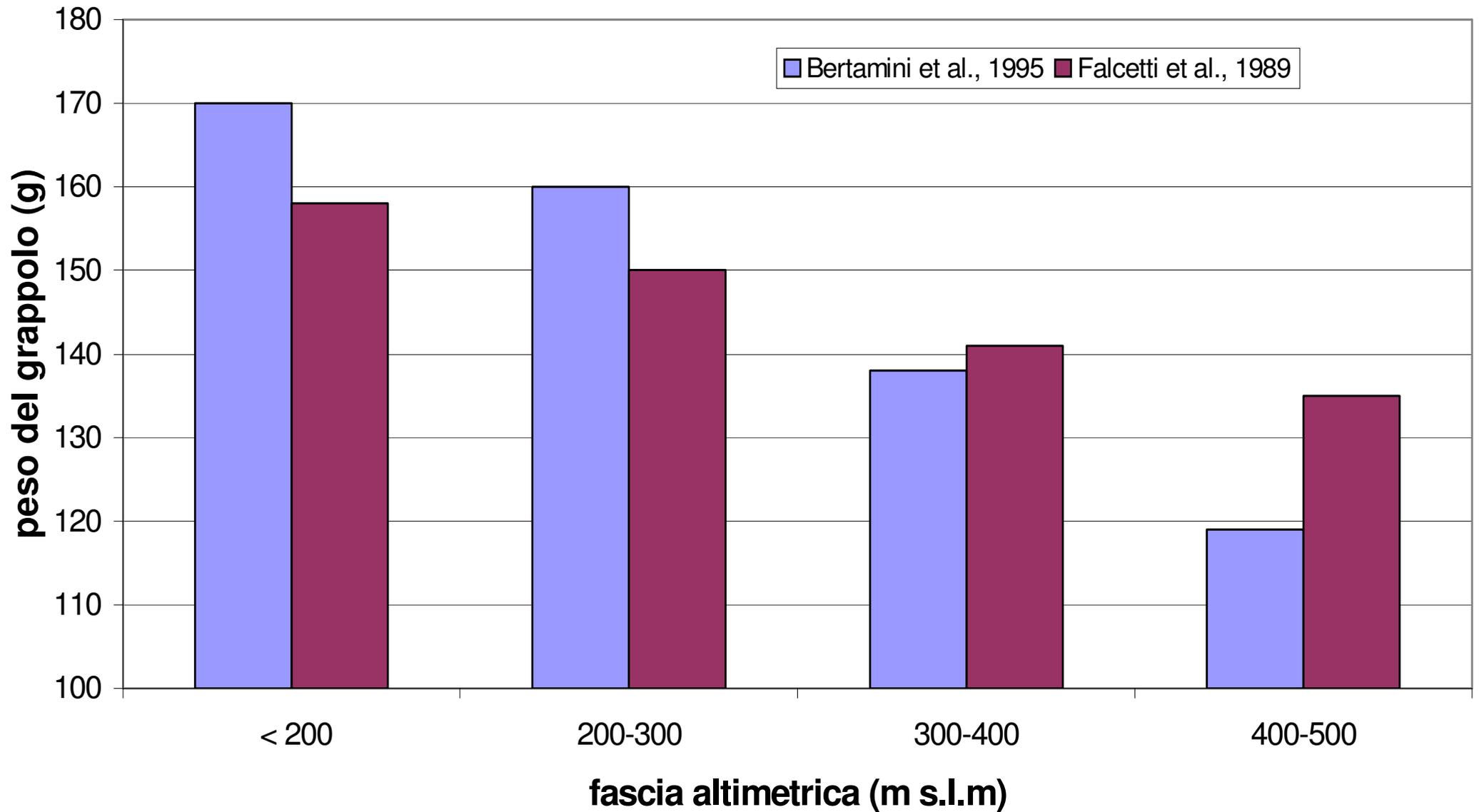
Dal 1990 in poi spinta notevole all'incremento di superficie coltivata a Chardonnay e destinato alla base spumante.

# VITICOLTURA ed AMBIENTE TRENINO

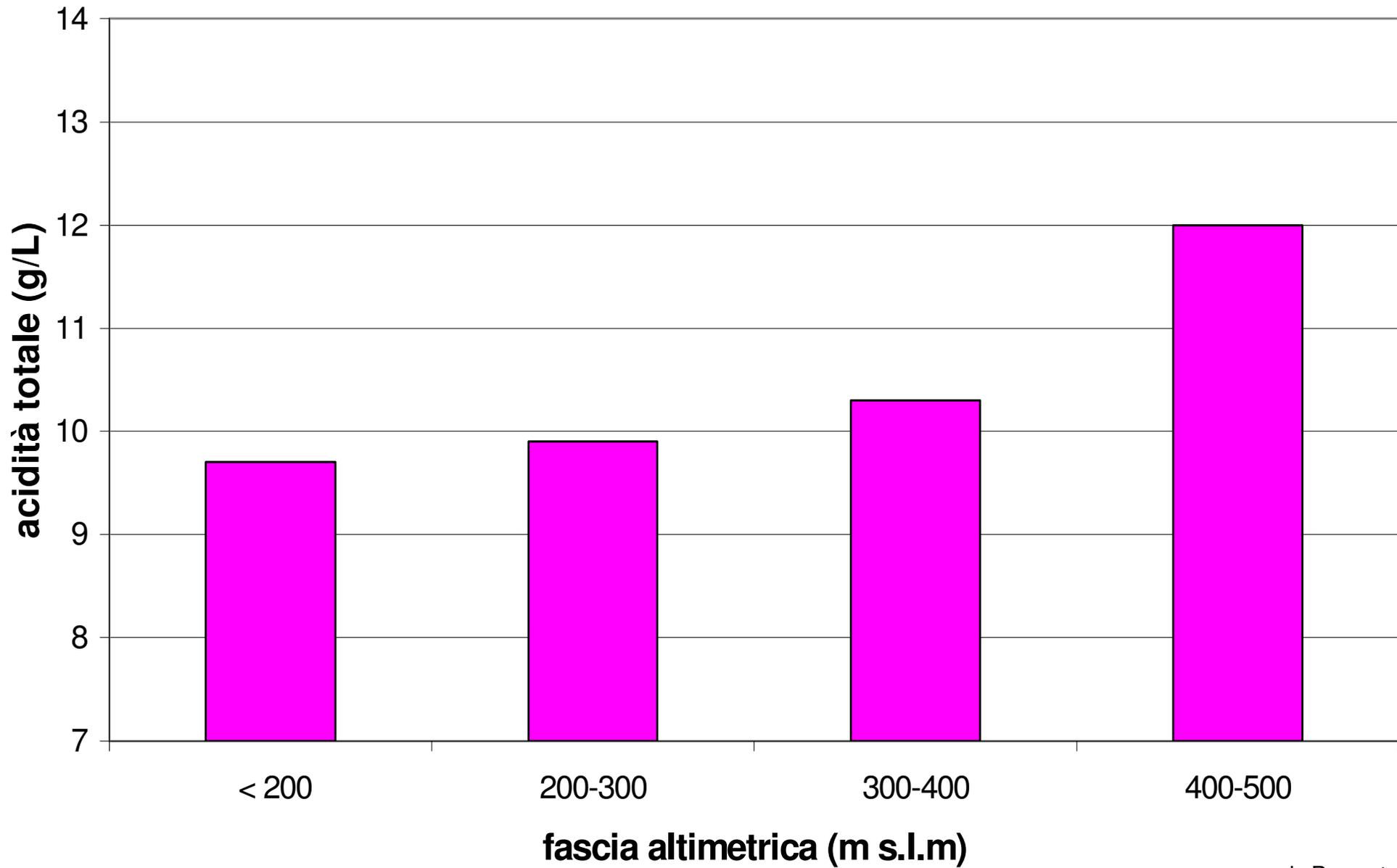


**PRIMI RISCONTRI DI UN PROGETTO  
SPERIMENTALE-DIMOSTRATIVO  
IN AREE MARGINALI**

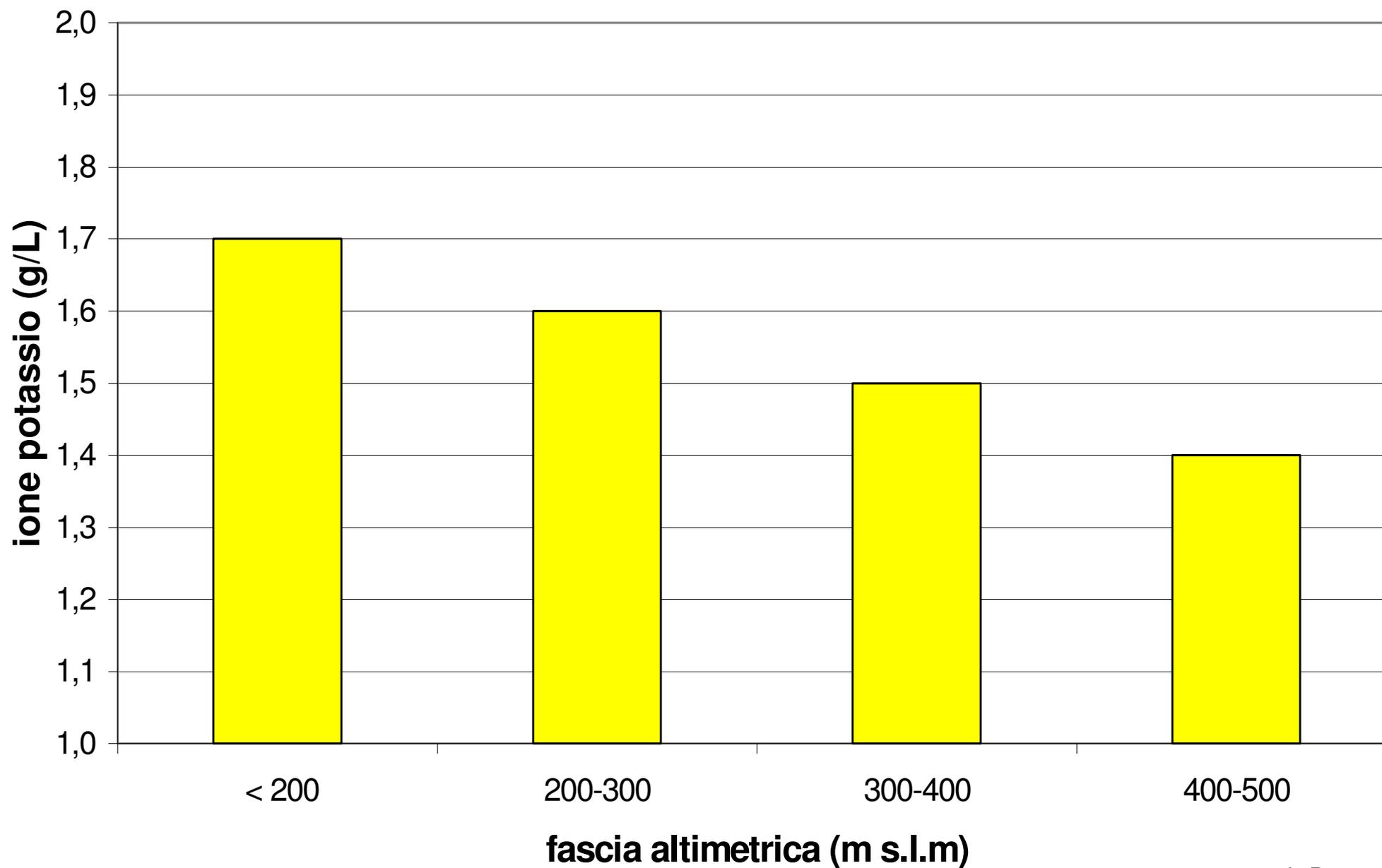
# Effetto dell'altitudine sul peso medio del grappolo di Chardonnay



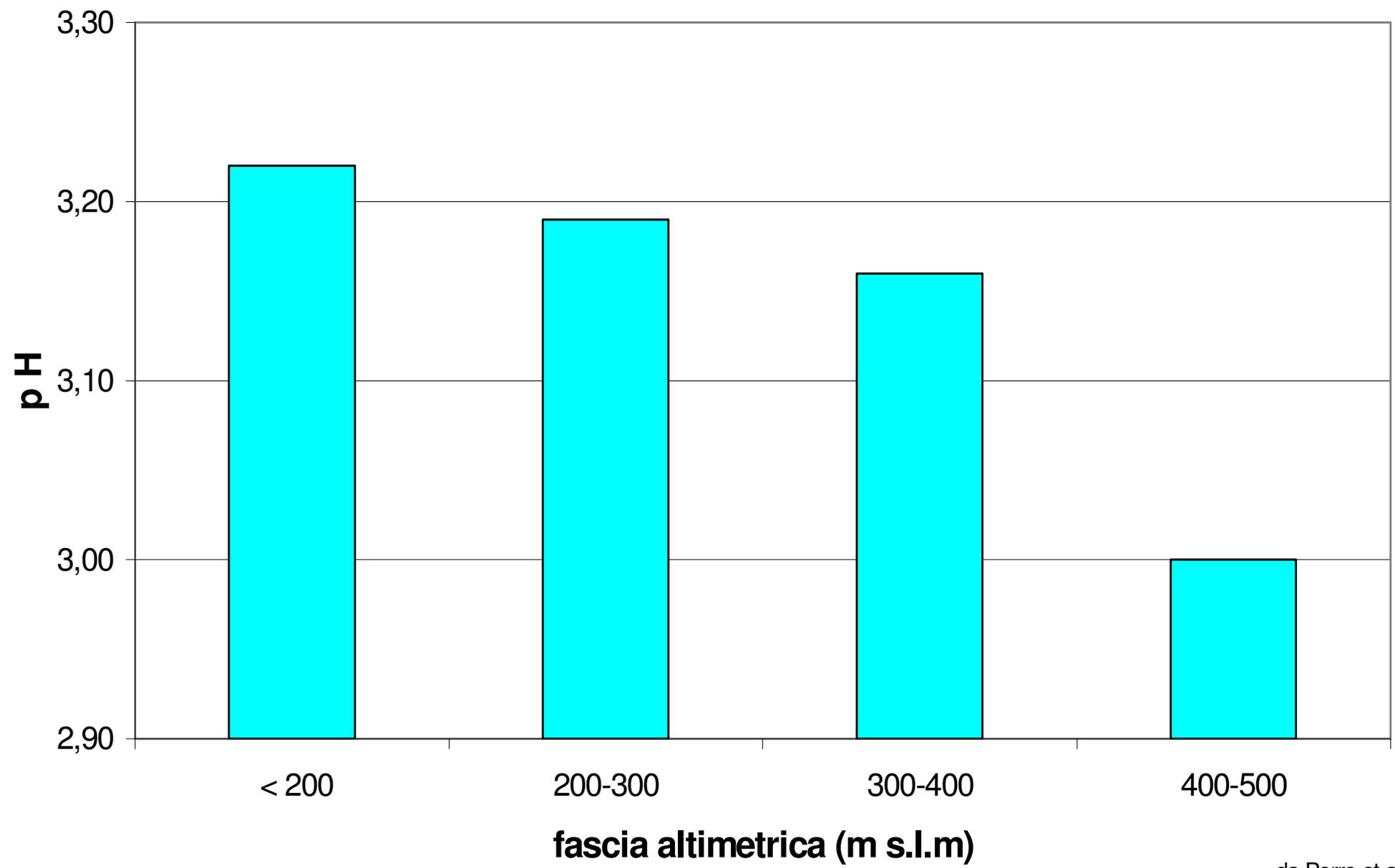
# Effetto dell'altitudine sull'acidità titolabile del mosto di Chardonnay



## Effetto dell'altitudine sul tenore in potassio del mosto di Chardonnay



**Effetto dell'altitudine sul pH del mosto di Chardonnay**



# SCELTA DEL CLONE **IDEALE** E RELATIVO PORTAINNESTO

*Scelta dei materiali ottenuti  
da selezione clonale e/o massale:  
e esempi a confronto  
per l'impianto di vigneti di "qualità"*

Come realizzare e gestire un vigneto  
per produrre vino "di qualità" ?

# Il contributo della Selezione clonale sanitaria dei materiali viticoli effettuata in Trentino per il vigneto “base spumante” trentino, ma non solo...

## Vitigni

## Cloni riconosciuti in Registro Nazionale

### Chardonnay

(D.M. 24/10/1978; G.U.323, 18/11/1978)

SMA123 e SMA130 (D.M. 4/11/1978; G.U.338, 4/12/1978)

SMA108 e SMA127 (D.M. 25/06/1990; G.U.199, 27/08/1990)

ISMA®105 (D.M. 15/05/2002; G.U.165, 16/07/2002)

### Pinot nero

(D.M. 25/05/1970; G.U.149, 17/06/1970)

SMA185, SMA191 e SMA201

(D.M. 30/10/1992; G.U.286, 04/12/1992)

### Meunier

(D.M. 01/10/1980; G.U.300, 31/10/1980)

SMA814 e SMA829 (D.M. 30/10/1992; G.U.286, 04/12/1992)

(Pinot bianco) in selezione ISMA-AVIT (Associazione Vivaisti Viticoli Trentini)



**Grappolo piccolo**

**Mosto ricco in zuccheri**

**Vino “fruttato”, tipico**

**ben strutturato**

**Clone SMA 108**

## **Cloni adattabili a più situazioni colturali**

- **Ricchi in zuccheri e acidi**
- **ottima “base”**

**SMA 123**

**e SMA 130**





# **ISMA® 105**

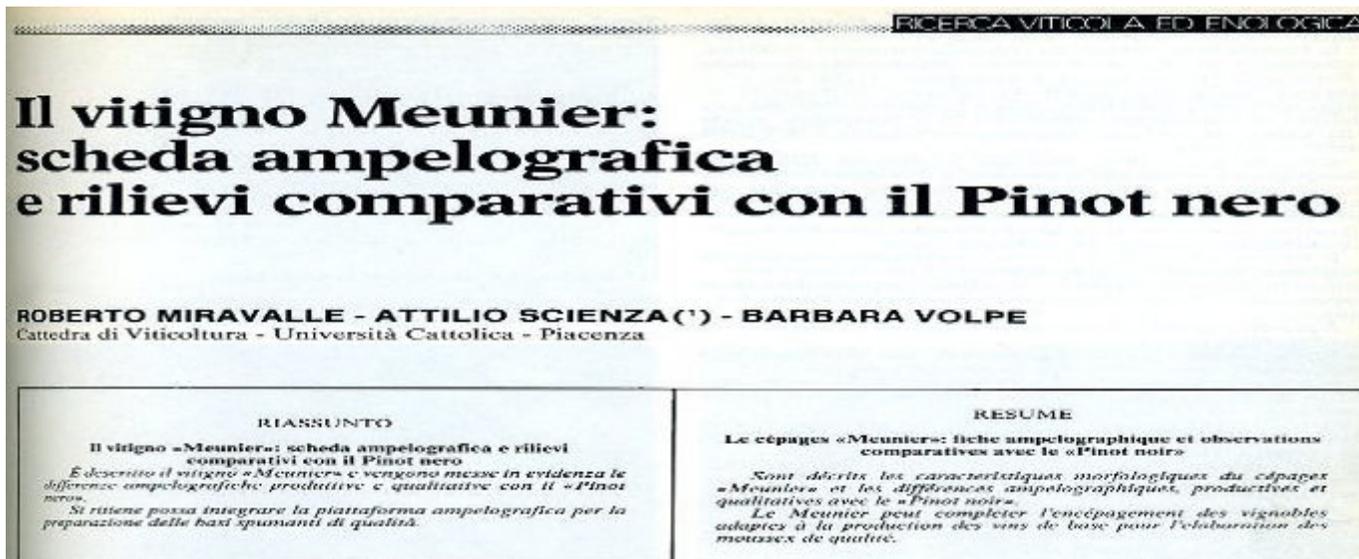
**adatto a svariate situazioni colturali**

**scarsa suscettibilità a botrite del grappolo**

**vini “intermedi” tra SMA 108 e SMA 123**

# Meunier

- È stato iscritto **nel 1980** al registro italiano delle Varietà di Vite (D.M. 01/10/1980; G.U.300, 31/10/1980), anche in base alle documentazioni risultanti all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, e grazie alle attività di collaborazione con la Stazione Sperimentale di San Michele a/A.
- Contemporaneo poi l'annotazione pubblicata su rivista tecnica nazionale (1981)
- Riconoscimento dei **cloni di Meunier SMA814 e SMA829** (unici in Italia) iscritti ufficialmente nel 1992 (D.M. 30/10/1992; G.U.286, 04/12/1992)



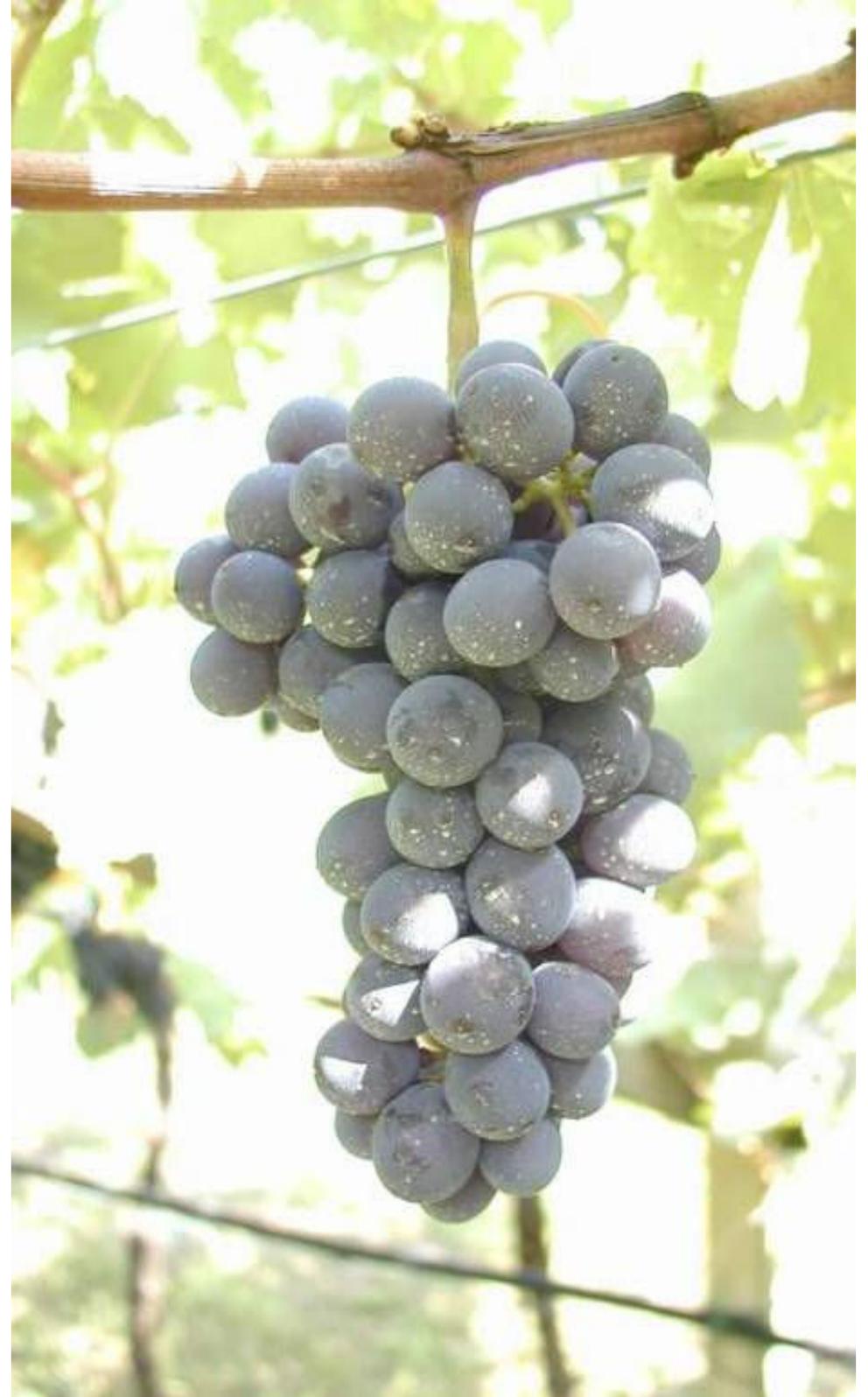
RONCADOR I.: Scheda ampelografica della cultivar di vite "Meunier". Esp. e Ric., vol. IX, 1980, S.Michele a/A.

# Caratteristiche dei cloni SMA di Pinot nero

- hanno origine da una delle migliori zone di produzione di vini regionali (Maso Barthenau - MAZZON) “cru”
- sono risultati adatti a diversi ambienti viticoli provinciali
- presentano caratteri interessanti e complementari tra loro
- a confronto con cloni ENTAV sono risultati migliori per caratteri dell’uva (Antociani) e del vino (A.T., PFT, I.C., nuance)

## **Pinot nero SMA 185**

- **Buona fertilità e produzione**
- **grappolo piccolo e meno compatto**
- **ottima gradazione zuccherina**



# Pinot nero SMA 191

- Buona produzione
- grappolo più grande degli altri due SMA
- buona gradazione zuccherina ed acidità dei mosti

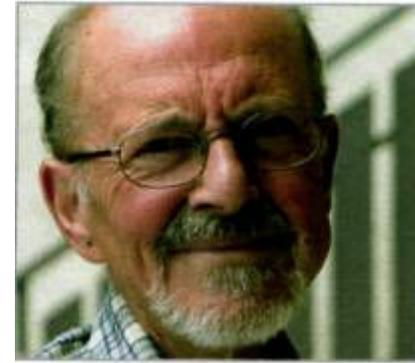


## **Pinot nero SMA 201**

- **Buona fertilità e produzione**
- **grappolo piccolo e meno compatto**
- **ottima gradazione zuccherina**
- **ottimo x vino da invecchiamento**



# Italo RONCADOR



ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA VITE E DEL VINO

Il primo lavoro in ordine cronologico, delle 148 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE ED ARTICOLI DIVULGATIVI prodotti da Italo Roncador è:

GOSEN O., RONCADOR I.: Tecnica e risultati di una prova di pacciamatura con polietilene in vivaio. Riv. Vit. Enol., (3), 1970, Conegliano.



Enologo, Accademico Italiano della Vite e del Vino

# ALCUNE CRITICITÀ DEL SISTEMA VIGNETO

- anticipo nelle fasi fenologiche dal germogliamento alla vendemmia
- la maturazione anticipata si svolge con temperature più calde
- diminuzione dei valori di acidità totale e malica in particolare
- aumento delle gradazioni zuccherine
- possibili vendemmie la mattina presto per evitare temperature delle uve  $>25^{\circ}\text{C}$
- ustioni su grappolo
- sfogliature troppo accentuate e tardive
- gestione oculata della risorsa acqua
- evitare gli eccessi di potassio nella concimazione

# ALCUNE AZIONI DI SOSTENIBILITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO

- Confusione sessuale contro tignola e tignoletta
- Limitazione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari più tossici e monitoraggio dei residui
- La sostituzione ove possibile del diserbo chimico con le lavorazioni
- Introduzione del sovescio come pratica per ridurre la concimazione chimica
- Gestione oculata della risorsa acqua

# CONCLUSIONI

- La coltivazione delle uve base spumante ha permesso di valorizzare dal punto di vista viticolo (e quindi anche economico) zone che rischiavano di essere abbandonate per una agricoltura economicamente sostenibile
- Inoltre negli ultimi 15 anni sono stati recuperati alla coltivazione di Chardonnay terreni che erano stati abbandonati negli anni 60-70 perchè le cv allora coltivate non garantivano un reddito sufficiente
- Il recupero di superficie vitate ha dato la possibilità alla persone di rimanere nel proprio territorio di origine garantendo la cura e la tutela del paesaggio, aspetto fondamentale in una provincia che fa del turismo e dell'accoglienza una delle principali fonti di reddito.