



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
SEZIONE "SUD-OVEST"



TORNATA
«Il Pollino vitivinicolo»

Diversità ambientale del Pollino Calabro

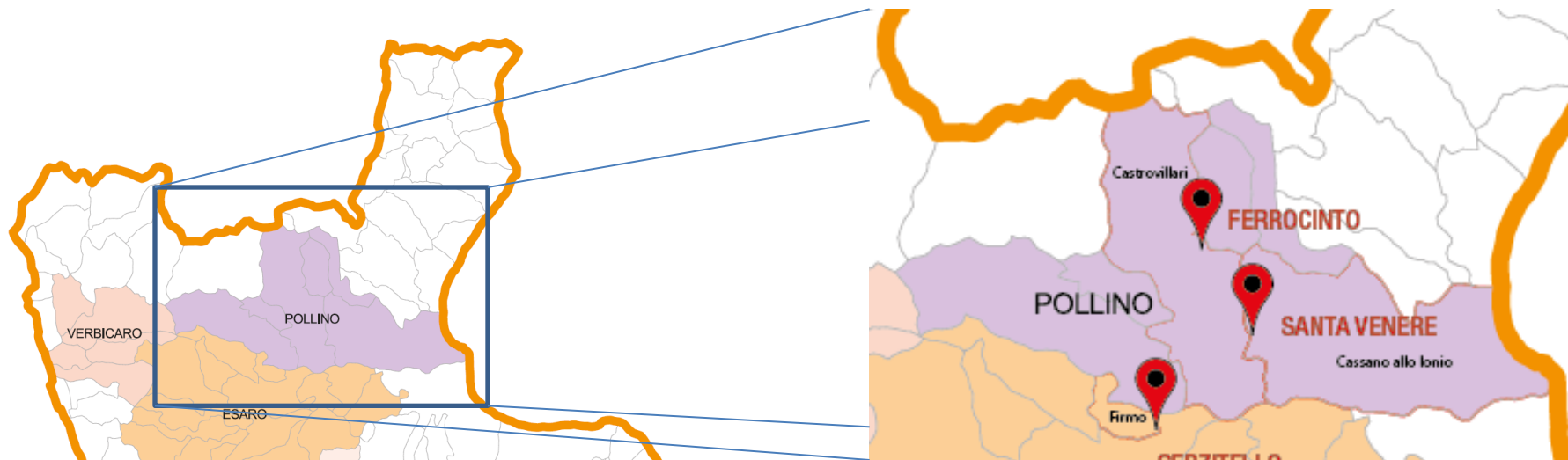
Rosario Di Lorenzo*, Antonino Pisciotta*, Stefano Coppola**, Luigi Diminco**, Santangelo Tanino*

*Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università di Palermo

**Tenute Ferrocinto – Castrovillari, Calabria

Castrovillari
Tenute Ferrocinto
16 giugno 2017

IL TERRE DI COSENZA DOP E LE SUE SOTTOZONE



TERRE DI COSENZA

SOTTOZONE

- VERBICARO
- POLLINO
- SAN VITO DI LUZZI ex DOC
- DONNICI
- SAVUTO
- ESARO
- COLLINE DEL CRATI ex IGT
- CONDOLEO



- FERROCINTO
Lat./Long. 39.801525 16.252041
Alt. m slm 448
- CERZITELLO
Lat./Long. 39.698835 16.208306
Alt. m slm 193
- SANTA VENERE
Lat./Long. 39.754410 16.287009
Alt. m slm 147

VARIABILI ANALIZZATE:

- 1) Ambiente** Cerzitello – Ferrocinto – Santa Venera
- 2) Varietà** Chardonnay – Calabrese- Aglianico- Magliocco
- 3) Anno** dal 2010 al 2016

Dati rilevati dall'azienda per le curve di maturazione: Zuccheri (°Babo) e Ac. Titolabile (g/L Ac. Tart.)

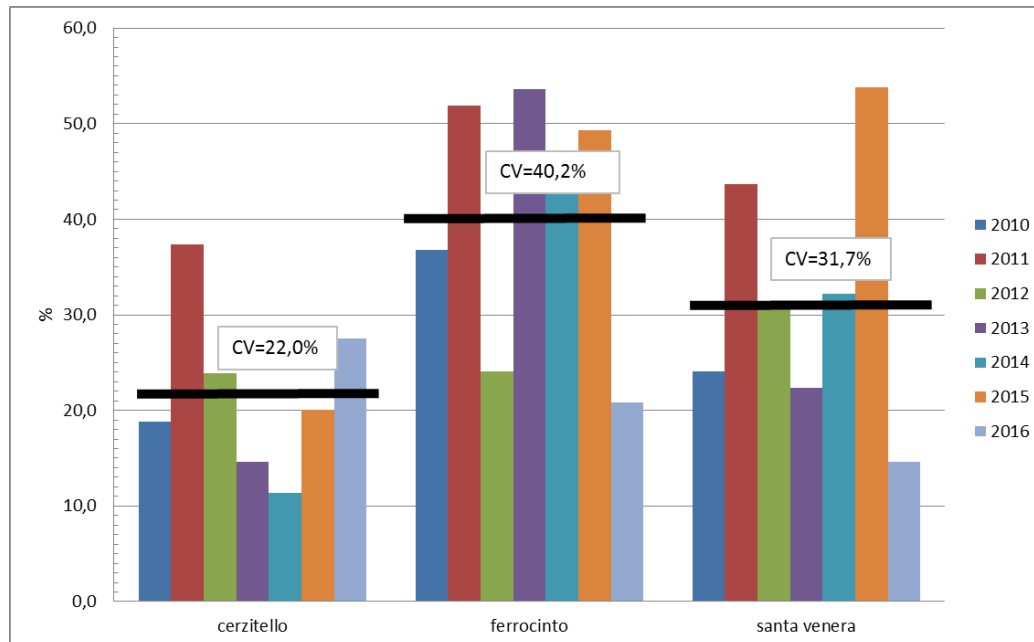
DATI ED ELABORAZIONI:

- 1) Produzione di uva;
- 2) zuccheri a tre valori soglia: 15°, 17° e 19 °Babo;
- 3) acidità titolabile nelle tre soglie di contenuto in zucchero;

Elaborazione dei dati : media, analisi della varianza e coefficiente di variazione (CV)

LA PRODUZIONI NEI TRE AMBIENTI (TON/HA)

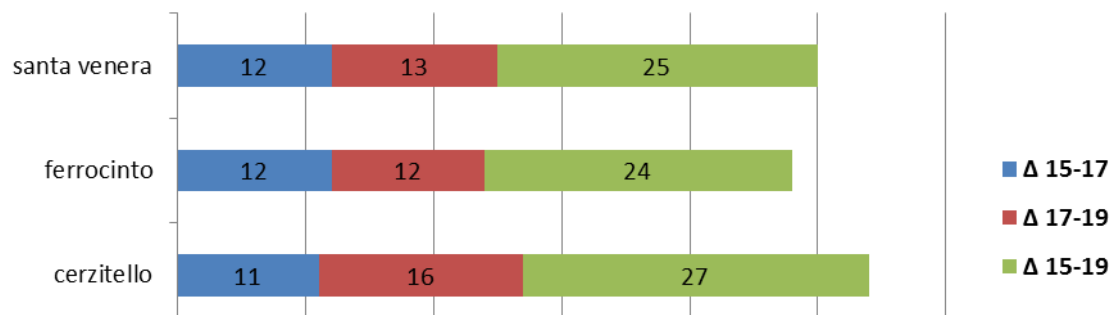
	Cerzitello	Ferrocinto	Santa Venera
ton./ha	11,7a	8,3c	9,1b



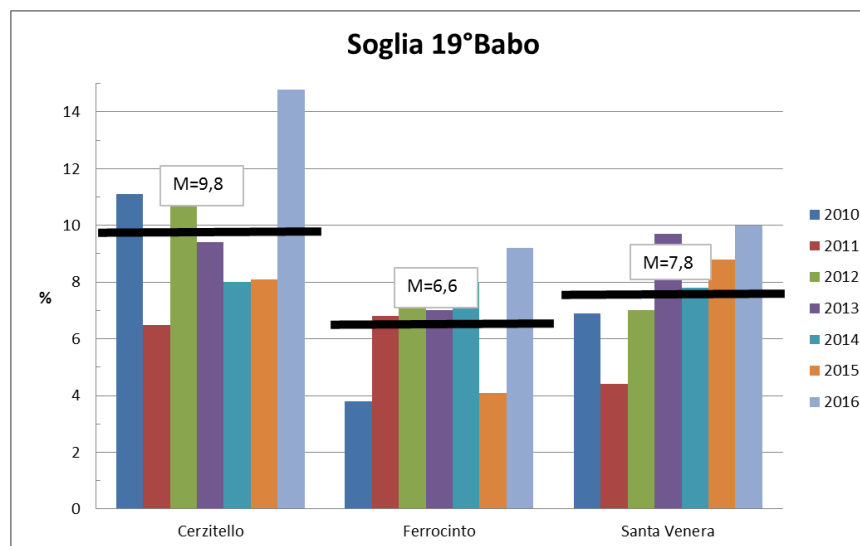
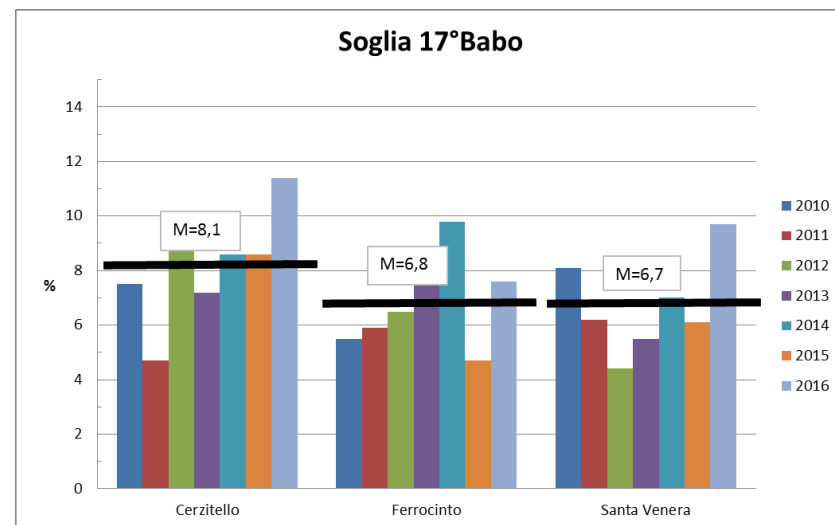
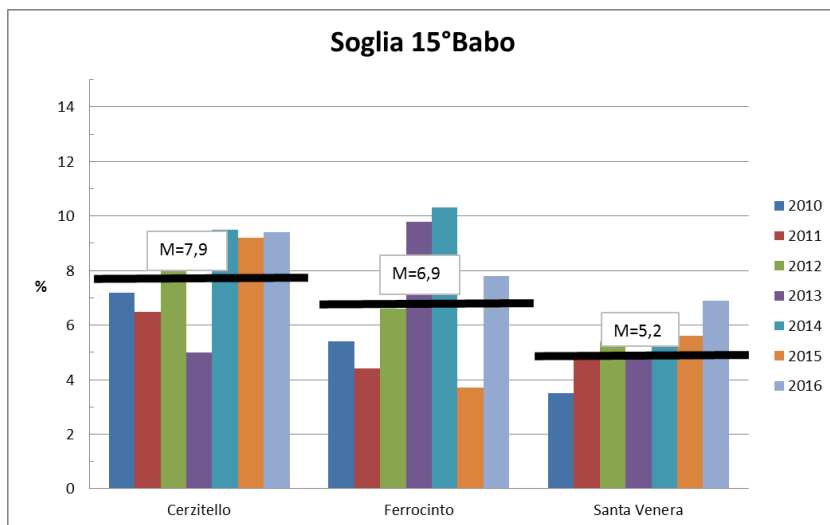
LA MATURAZIONE NEI TRE AMBIENTI: VALORI DI DOY (media), per le tre soglie di ° babo

	Cerzitello	Ferrocinto	SantaVenera
Soglia 15 °babo	219b	233a	221b
Soglia 17 °babo	230b	245a	233b
Soglia 19 °babo	246b	257a	246b

Differenze in giorni nell'evoluzione degli zuccheri nei tre ambienti



Variabilità (CV) dei valori di DOY negli anni, nei tre ambienti



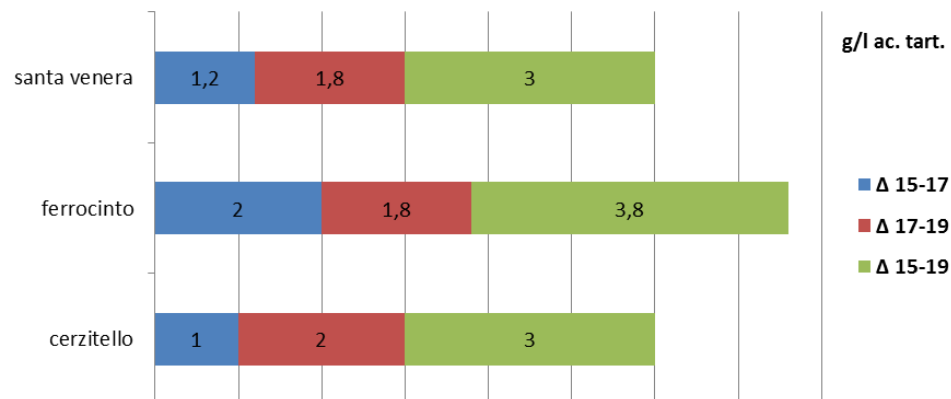
EFFETTO DEI TRE AMBIENTI SUL COMPORTAMENTO DELLE CULTIVAR (CV e DOY)

Soglia 15°Babo	Cerzitello	Ferrocinto	Santa Venera
Chardonnay	2,5 (206)	5,8 (212)	2,1 (208)
Calabrese	3,3 (207)	4,3 (232)	2,5 (215)
Aglianico	2,7 (224)	3,4 (243)	0,5 (230)
Magliocco	4,1 (241)	4,3 (243)	1,7 (230)
Soglia 17°Babo			
Chardonnay	2,3 (213)	4,1 (224)	1,3 (214)
Calabrese	3,1 (217)	4,1 (245)	2,4 (228)
Aglianico	4,4 (237)	3,0 (252)	2,8 (243)
Magliocco	1,2 (251)	4,8 (260)	5,0 (247)
Soglia 19°Babo			
Chardonnay	2,7 (220)	3,4 (235)	1,8 (222)
Calabrese	2,7 (232)	3,6 (261)	2,0 (243)
Aglianico	6,1 (262)	3,6 (266)	3,5 (260)
Magliocco	4,7 (268)	3,4 (272)	6,4 (259)

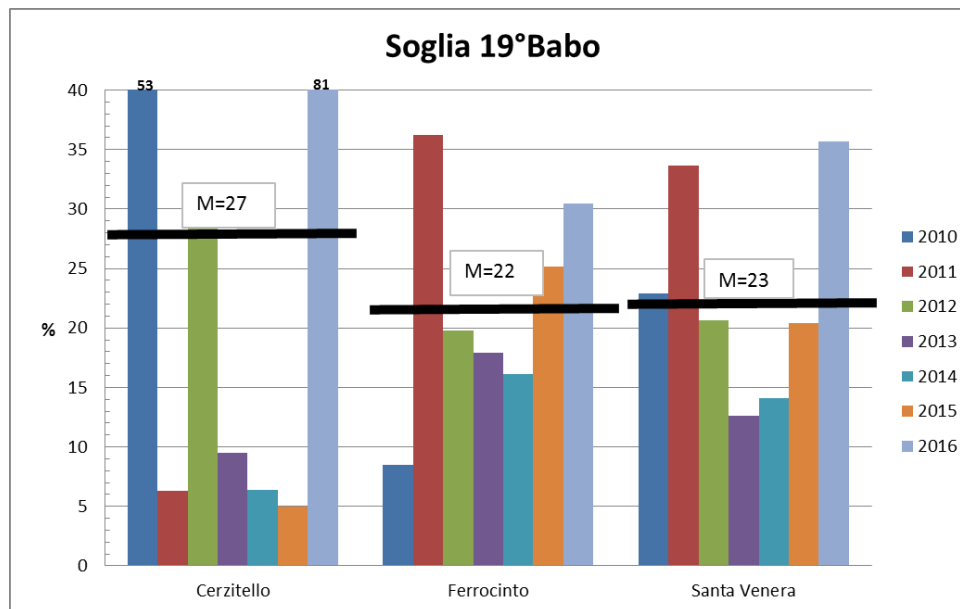
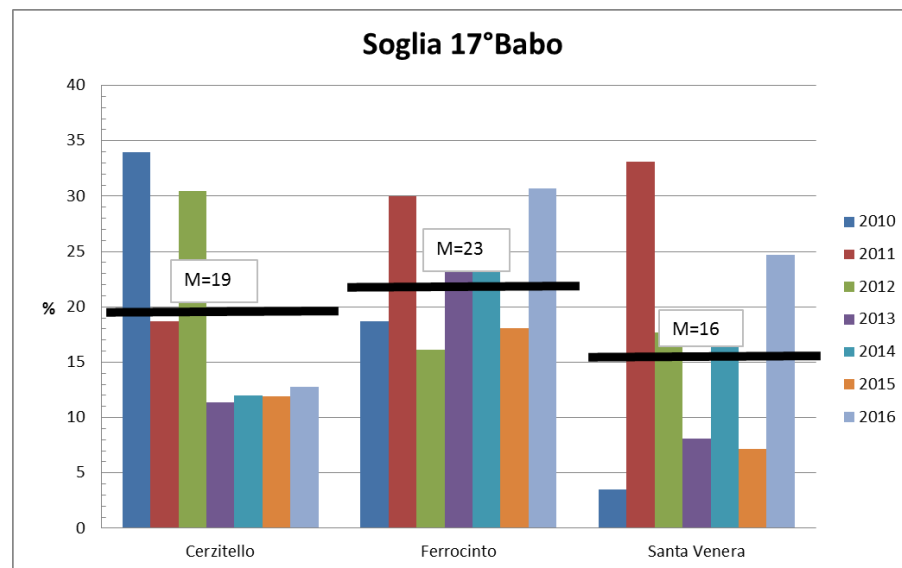
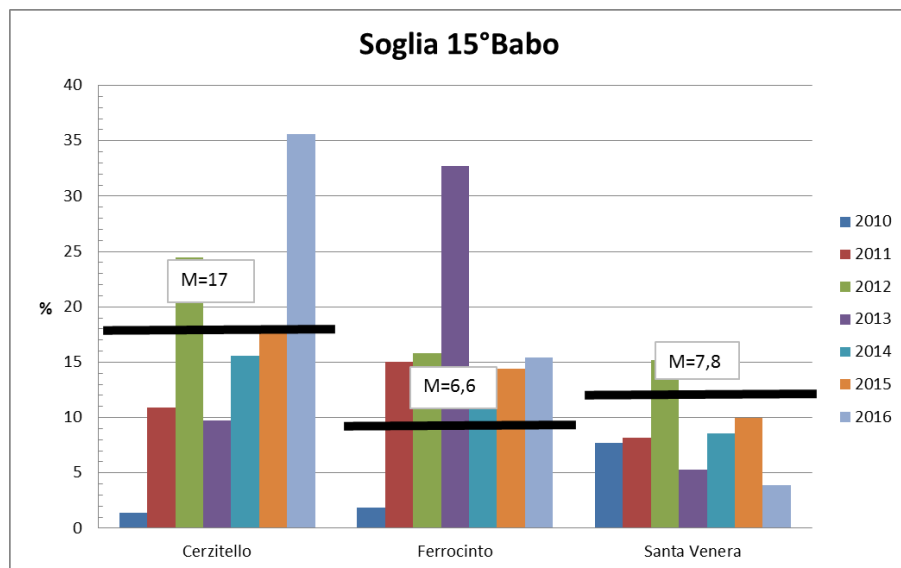
LA MATURAZIONE NEI TRE AMBIENTI: VALORI (MEDIA) DELL' ACIDITA' TITOLABILE

	Cerzitello	Ferrocinto	Santa Venera
Soglia 15 °babo	10,4 a	10,8 a	9,5 b
Soglia 17 °babo	9,4 a	8,8 b	8,3 c
Soglia 19 °babo	7,4 a	7,0 b	6,5 c

Degradazione degli acidi nei tre ambienti



Variabilità (CV) dei valori di acidita' negli anni, nei tre ambienti



EFFETTO DEGLI AMBIENTI SUL COMPORTAMENTO DELLE CULTIVAR (CV e acidità)

Soglia 15°Babo	Cerzitello	Ferrocinto	Santa Venera
Chardonnay	22,0 (10,7)	27,0 (10,5)	17,8 (9,5)
Calabrese	13,8 (11,8)	9,8 (11,5)	15,6 (10,6)
Aglianico	16,0 (9,9)	22,8 (11,2)	9,4 (8,5)
Magliocco	25,8 (9,3)	11,9 (9,8)	15,4 (9,4)
Soglia 17°Babo			
Chardonnay	23,5 (8,4)	23,9 (7,5)	20,5 (8,0)
Calabrese	12,3 (10,4)	13,4 (10,1)	13,8 (9,4)
Aglianico	24,8 (9,7)	4,2 (9,6)	8,8 (7,8)
Magliocco	26,4 (8,9)	24,1 (7,8)	12,8 (7,9)
Soglia 19°Babo			
Chardonnay	25,9 (7,1)	19,7 (5,7)	31,0 (6,6)
Calabrese	9,4 (8,5)	13,6 (7,8)	14,2 (7,3)
Aglianico	46,7 (6,7)	7,2 (8,0)	15,9 (5,9)
Magliocco	34,1 (7,2)	11,3 (6,6)	14,2 (6,2)

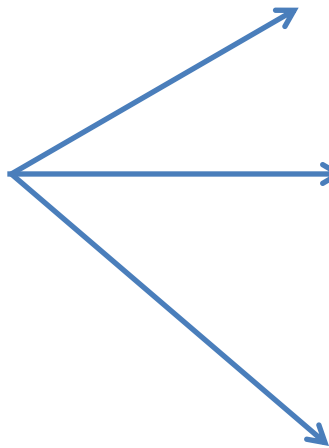
CONCLUSIONI

AMBIENTI DIVERSI



- **VARIABILITA' SITO-SPECIFICA**

DIVERSITA' AMBIENTALE



- **OTTIMIZZARE LE INTERAZIONI**

- **CONFERIRE TIPICITA' ALLE PRODUZIONI**

- **DIFFERENZIARE GLI OBIETTIVI PRODUTTIVI**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

