

Un territorio è uno spazio geografico modellato dall'opera della natura a cui si aggiunge il secolare intervento dell'uomo. Un territorio nasce quindi dall'interazione tra una serie di fattori naturali e umani e a questi ultimi è dato il compito di costruire la reputazione dell'area. Ciò avviene attraverso un corretto utilizzo delle risorse disponibili, dando vita a dei prodotti tipici e non riproducibili altrove.

Il complesso dei fattori ambientali che interagiscono con la vite nel determinare le caratteristiche del vino viene spesso definito con il termine francese terroir. L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin definisce il terroir come uno "spazio geografico singolare e delimitato nel quale una comunità umana costruisce un sapere collettivo fondato su un sistema di interazioni tra ambiente, vite e fattori umani. Il terroir partecipa anche alle caratteristiche paesaggistiche specifiche ed ai valori del territorio".

Tra gli elementi naturali che concorrono, quindi, ad innalzare l'immagine di un territorio e dei suoi prodotti, il paesaggio è sicuramente un solido anello di congiunzione. Infatti il paesaggio non è solo spettacolo, ma anche cultura, storia, tradizioni, architettura, con i suoi uomini e in particolare con i suoi viticoltori, tutti elementi che si fondono in un unico insieme che viene elaborato e memorizzato dal consumatore.

In tale contesto un vino collegato all'unicità e bellezza del suo paesaggio d'origine ha sempre un grado di preferenza che supera la sola oggettivazione qualitativa.

È proprio partendo da questi presupposti che si è sviluppato lo studio sulla zonazione viticola della provincia di Modena al fine di approfondire le conoscenze sulle condizioni pedoclimatiche delle aree viticole di questo comprensorio, di verificare la reale espressione qualitativa dei vitigni ivi coltivati o meglio, in altri termini, di cogliere quali siano i livelli di valorizzazione degli ambienti e dei vitigni in essi presenti. Lo studio ha visto l'applicazione della metodologia della zonazione, di grande ausilio per una miglior conoscenza delle realtà produttive e per un utilizzo più appropriato e conforme ai dettami di una viticoltura di qualità. Sicuramente l'affinarsi della metodologia in questi anni ha permesso di evidenziare i veri caratteri che legano le note organolettiche dei vini agli elementi naturali del comprensorio produttivo e quanto prodotto dal progetto ne è una conferma.



PROGRAMMA

Ore 14.30 Registrazione dei partecipanti

Ore 14.45 Indirizzi di saluto

Emilio Sabattini

Presidente della Provincia di Modena

Roberto Maletti

Sindaco Comune di Castevetro

Coordina i Lavori

Giovanni Nigro

CRPV

INTERVENTI

Ore 15.00 Le Terre della provincia di Modena

Carla Scotti

I.TER

Ore 15.30 La zonazione viticola della provincia di Modena

Maurizio Zamboni

Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza

Ore 16.00 Valutazioni enologiche

Marco Simoni

ASTRA - Innovazione e sviluppo

Ore 16.30 La nuova OCM vino

Massimo Barbieri

Regione Emilia Romagna

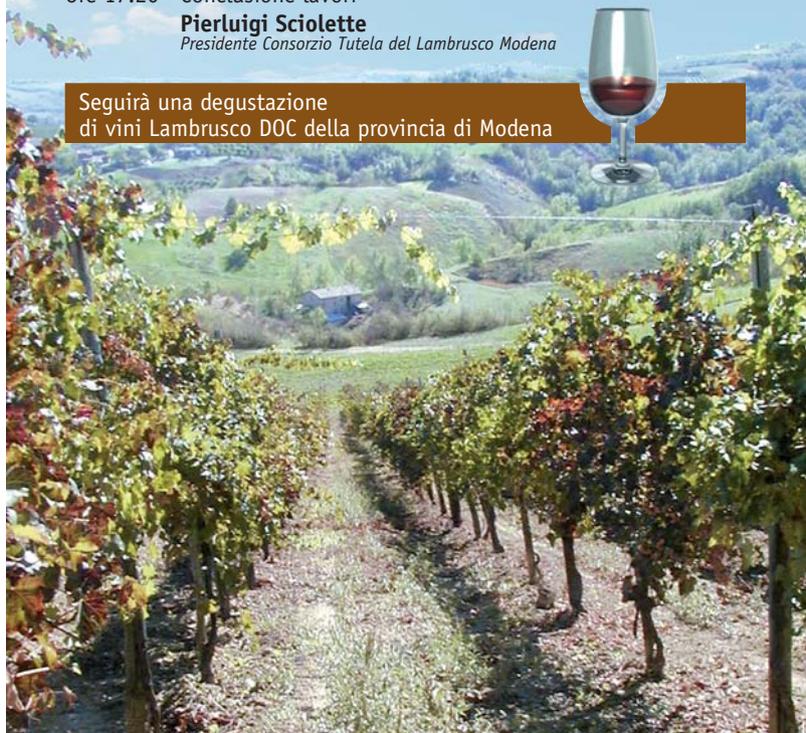
Ore 17.00 Discussione

Ore 17.20 Conclusione lavori

Pierluigi Sciolette

Presidente Consorzio Tutela del Lambrusco Modena

Seguirà una degustazione
di vini Lambrusco DOC della provincia di Modena



RINGRAZIAMENTI



Un particolare ringraziamento al Comune di Castelvetro per l'ospitalità concessa.



Provincia di Modena



in collaborazione con:



Come raggiungere la sede del Convegno



Raggiunto Castelvetro seguire le indicazioni stradali per Levizzano Rangone

Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena

LA ZONAZIONE VITICOLA DELLA PROVINCIA DI MODENA

Giovedì 27 novembre 2008 - ore 14,30
Castello di Levizzano - Castelvetro (MO)



Per informazioni:

Giovanni Nigro

Centro Ricerche Produzioni Vegetali
Tel. 0546-47039 - Fax. 0546-47121
e-mail: nigro@crpv.it

Roberto Bertoni

Provincia di Modena
Servizio Valorizzazione delle Produzioni e del Territorio Rurale
Tel. 059-209731 - Fax 059-209712
e.mail: bertoni.roberto@provincia.modena.it

INIZIATIVA REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DELLA
REGIONE EMILIA-ROMAGNA AI SENSI DELLA L.R. 28/98