

L'influenza del paesaggio viticolo sulla percezione della qualità del vino

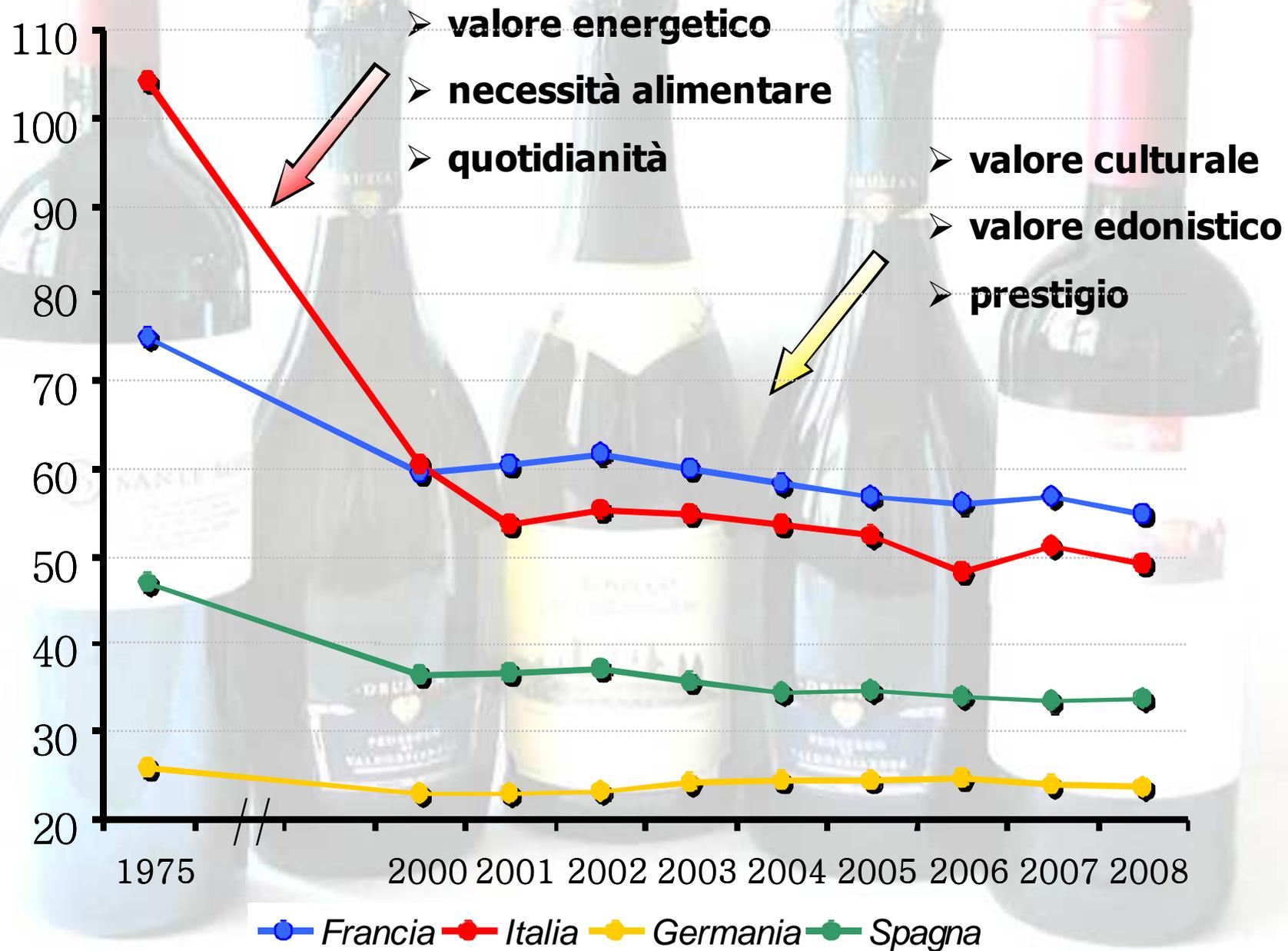
Diego Tomasi

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA
E LA SPERIMENTAZIONE
IN AGRICOLTURA

**Centro di Ricerca per la
Viticoltura - Conegliano**

Castello di Tagliolo - 16 ottobre 2010

CONSUMO DI VINO (LITRI PRO CAPITE)



Le richieste e le attese del consumatore:

Trasparenza

Informazione

Autenticità

Cosa comunicare:

una identità, un'origine quindi:

un territorio



IL TERRITORIO

si compone di:

ambiente fisico

(meteorologia, geologia, idrologia)

ambiente biologico

(qualità dell'aria, dell'acqua, del suolo)

ambiente naturale

(biodiversità, morfologia)

ambiente storico

(i segni del passaggio dell'uomo)

del paesaggio

(la forma dell'ambiente)

CHE COS'E' IL TERROIR?

Il terroir viticolo è un concetto che si riferisce ad un'area nella quale la conoscenza collettiva delle interazioni tra caratteri fisici e biologici dell'ambiente permette la sua evoluzione attraverso l'applicazione di pratiche colturali.

O.I.V: definitive resolution 2010



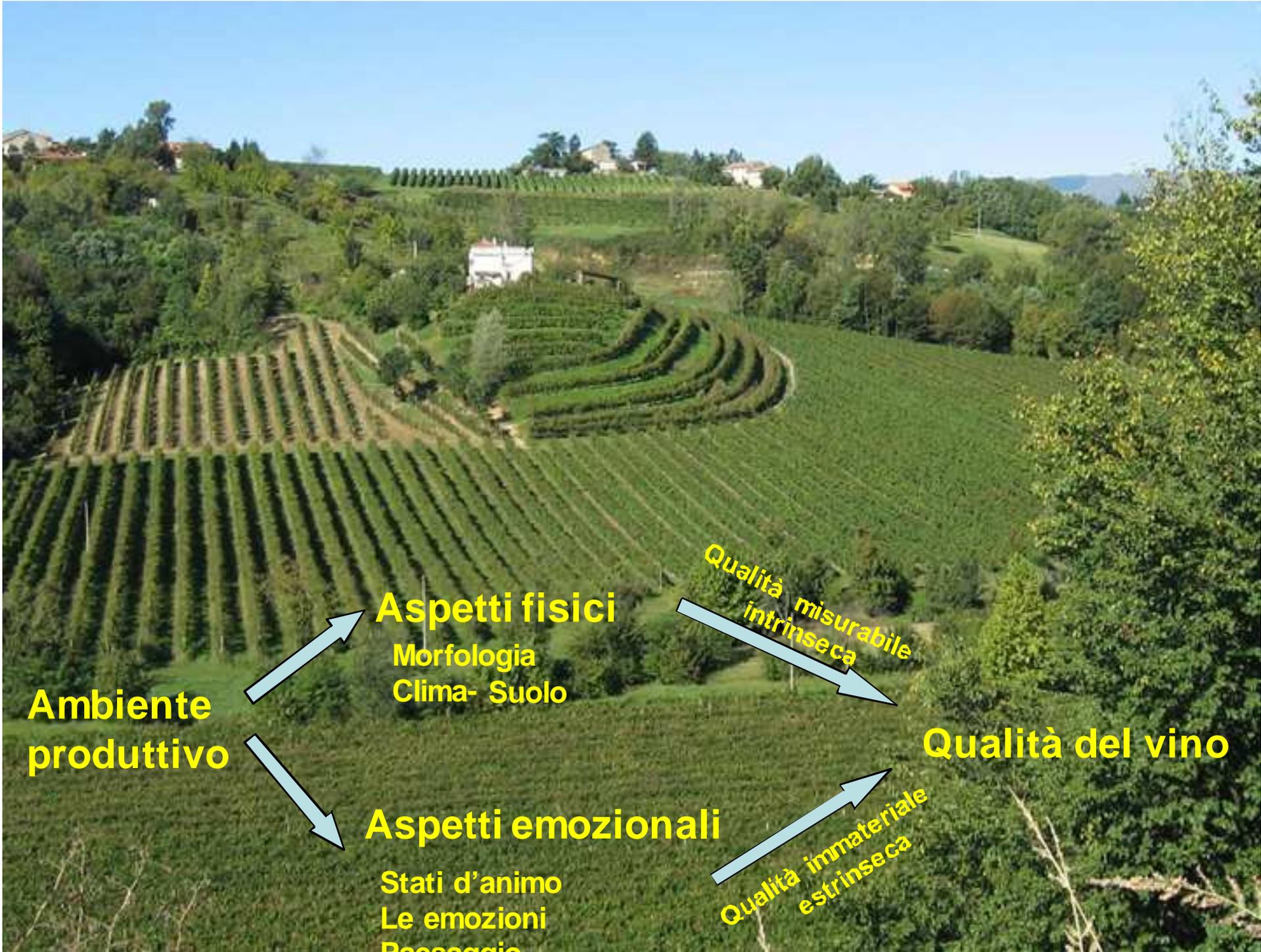
***Questa interazione crea caratteristiche
distintive per i prodotti che hanno origine in
quest'area.***



***Il Terroir comprende una specificità di suolo,
di topografia, di clima, di paesaggio e di
biodiversità.***

O.I.V: definitive resolution 16/03/010

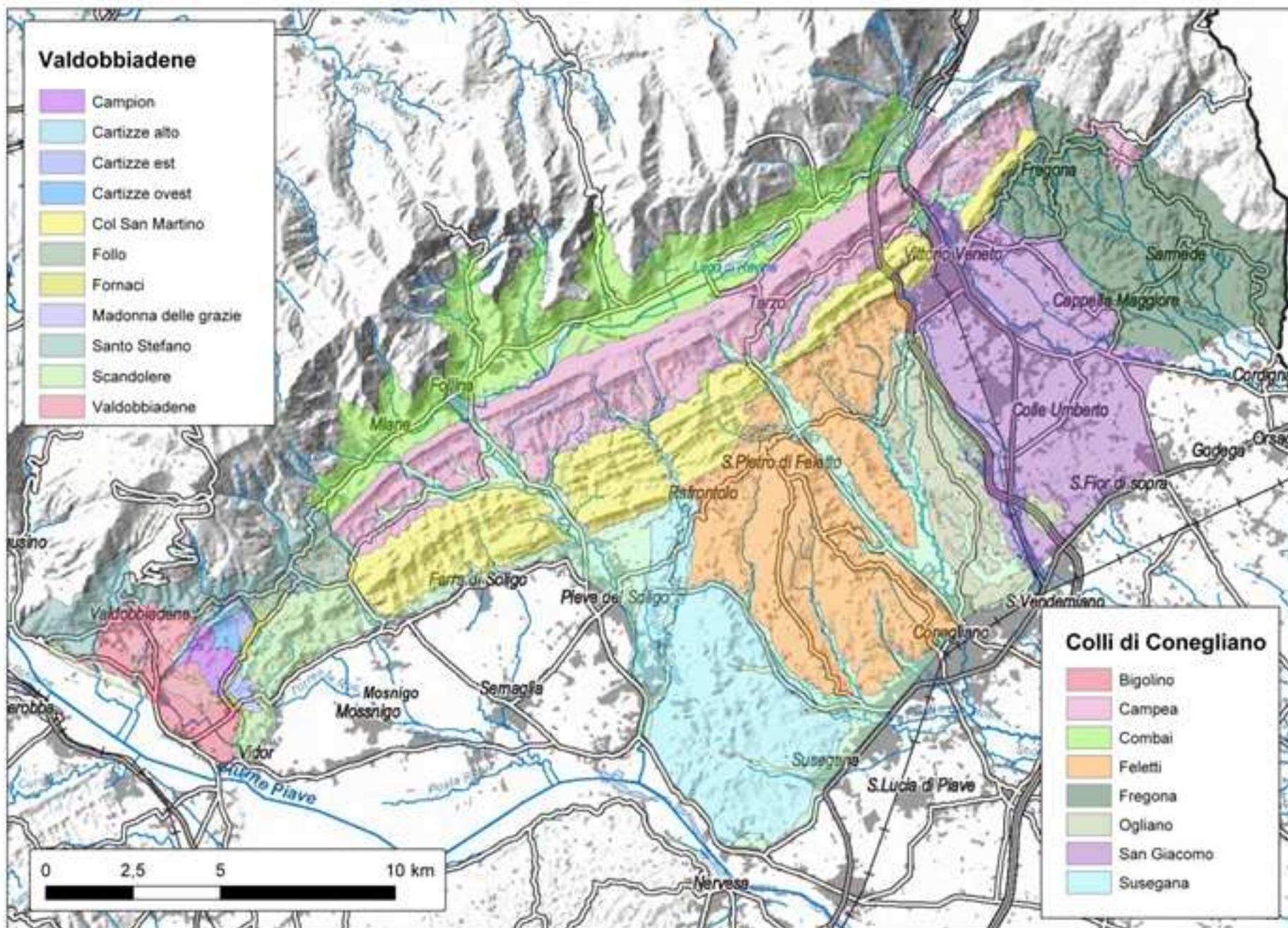


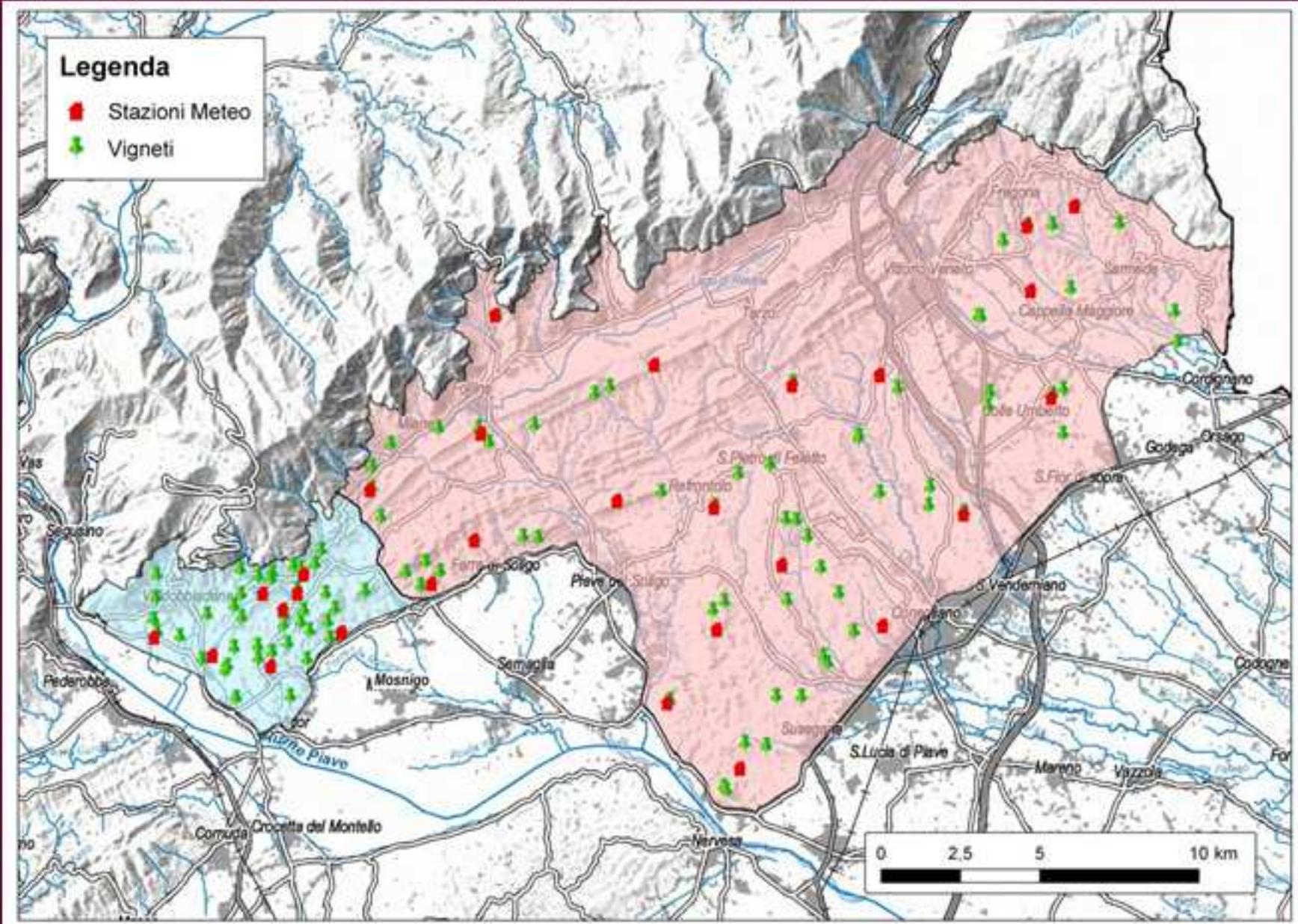


le zonazioni quale **strumento** per la valorizzazione
della **varietà** e dell'**ambiente**



19 SOTTOZONE

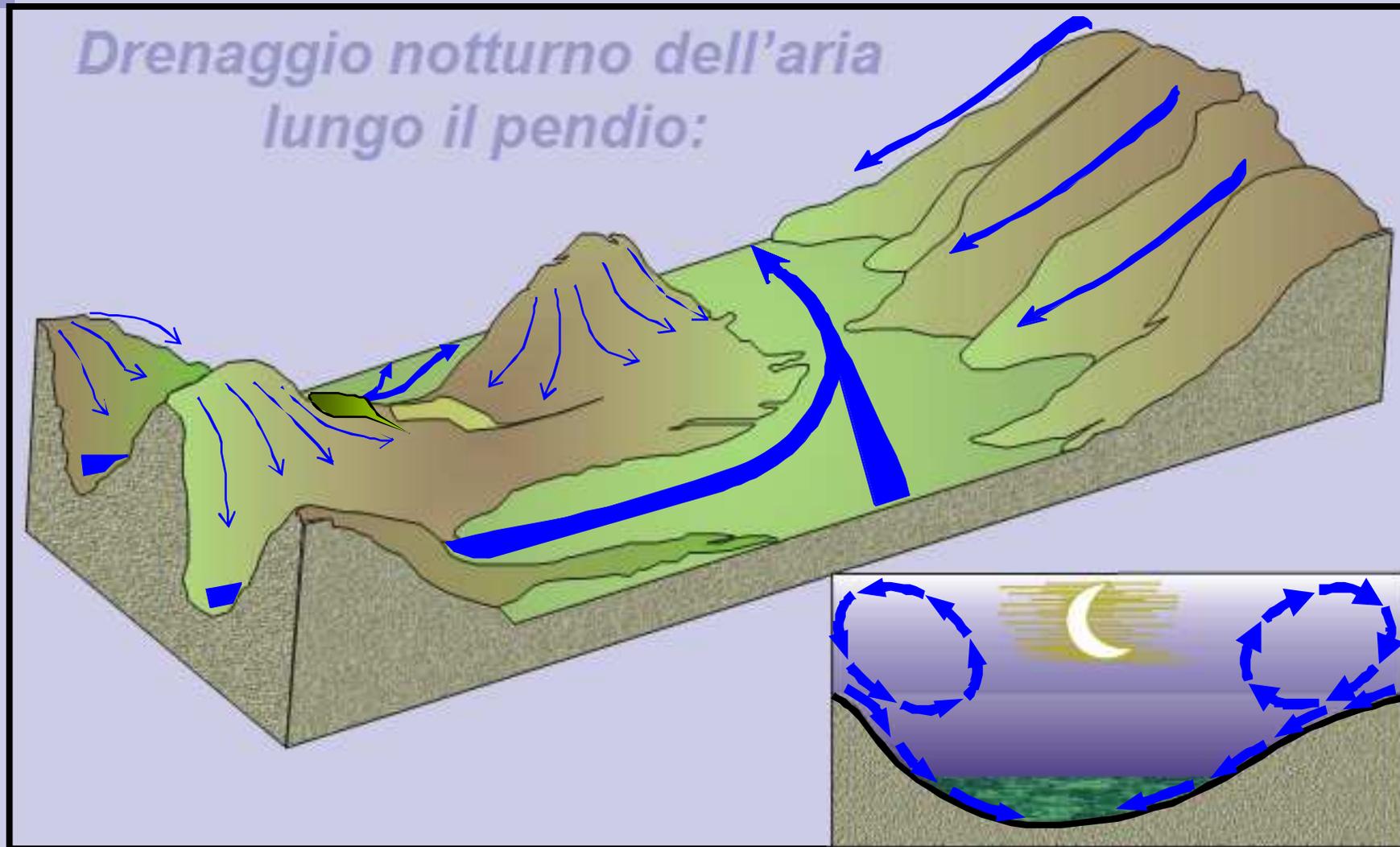




30 STAZIONI METEO

101 VIGNETI

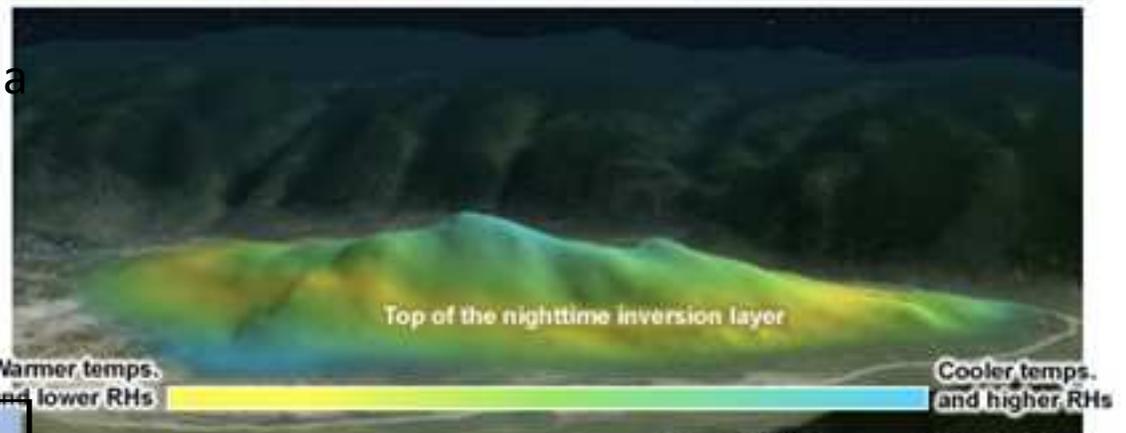
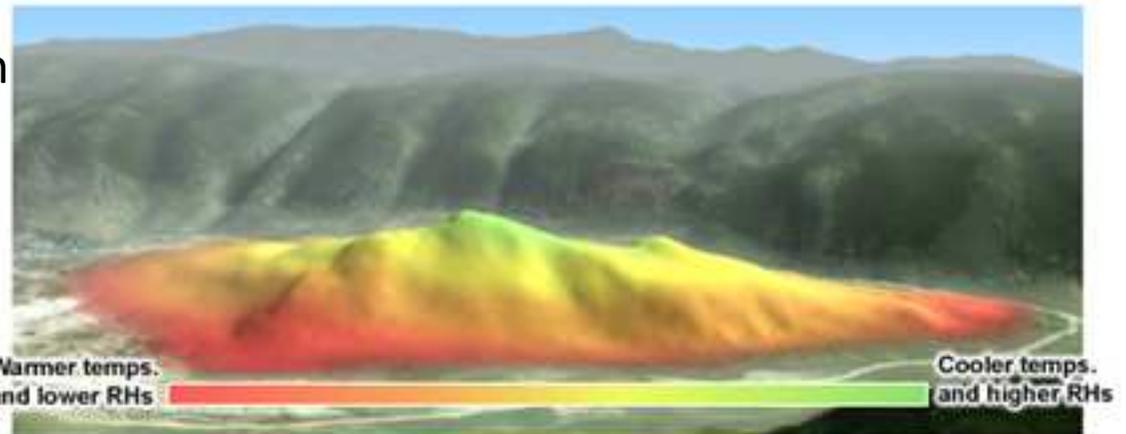
*Drenaggio notturno dell'aria
lungo il pendio:*



**... a questo fenomeno sono legati i massimi valori di
escursione termica**

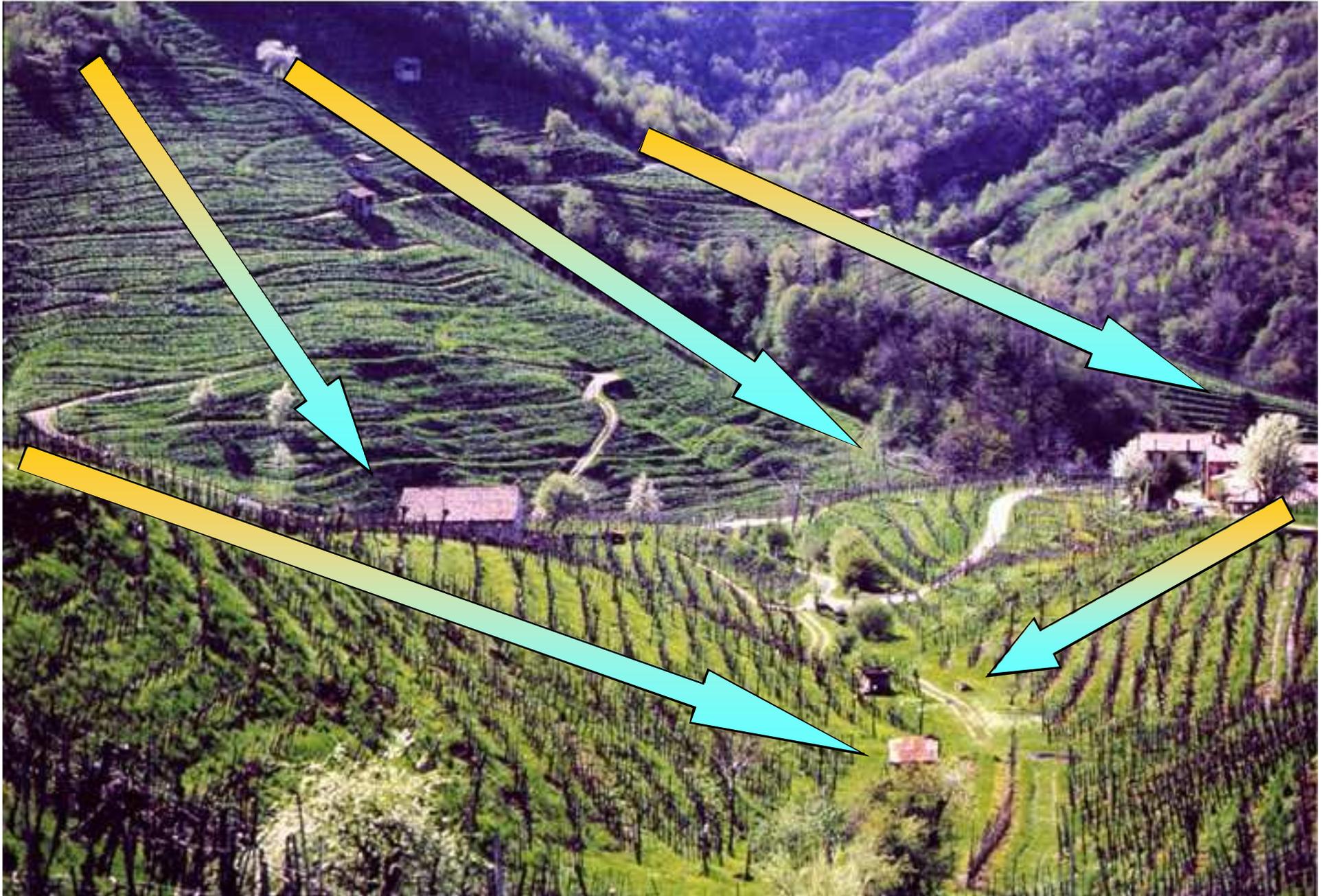
Topografia locale: effetto dell'inversione termica

- Giorno – la temp. diminuisce con l'altitudine
- Notte – drenaggio dell'aria fredda

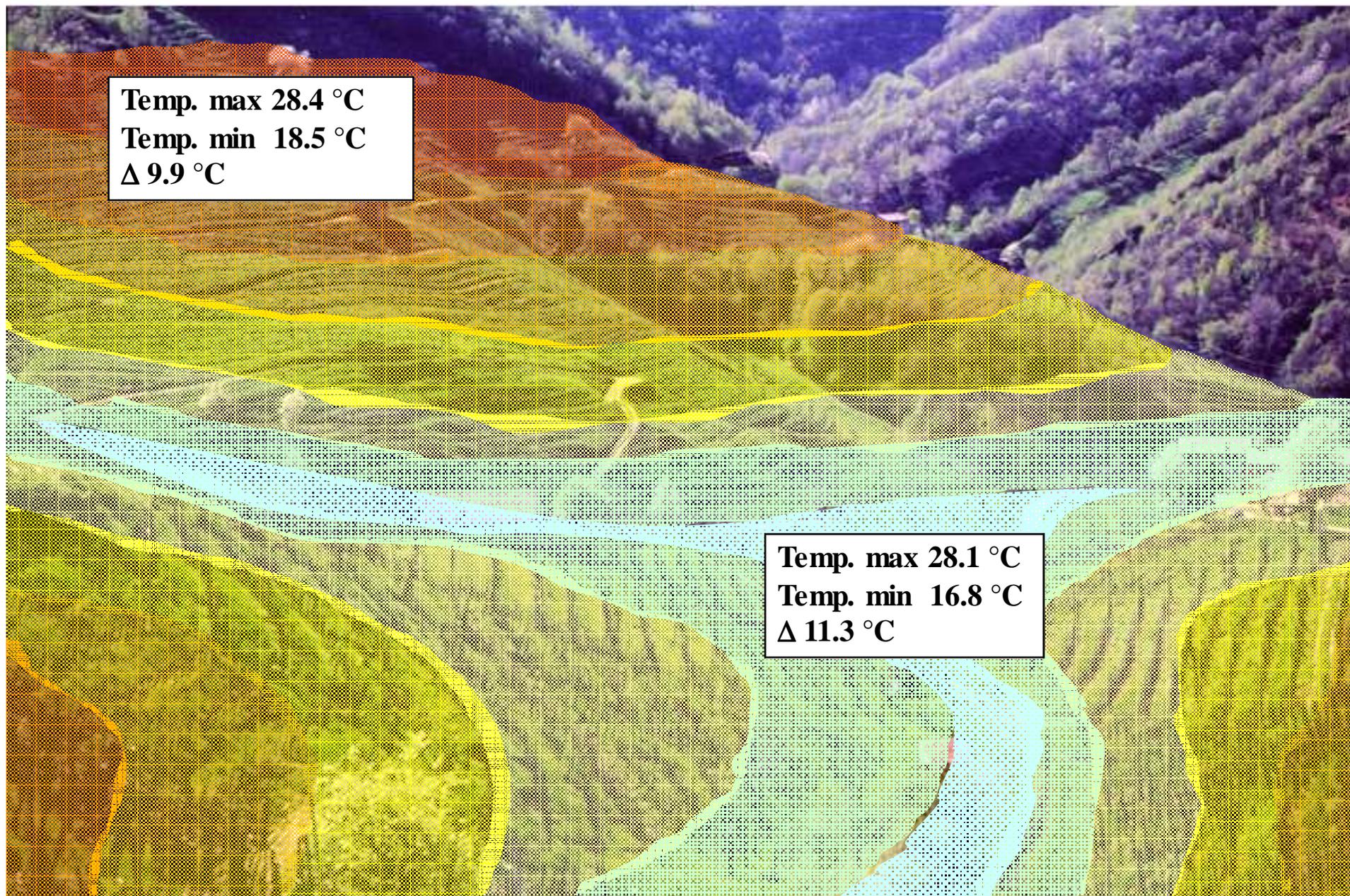


Pendii e movimenti dell'aria

Drenaggio notturno dell'aria fredda lungo il pendio



Temperature diurne e notturne registrate dal 15 al 22 settembre 2004



Temp. max 28.4 °C
Temp. min 18.5 °C
Δ 9.9 °C

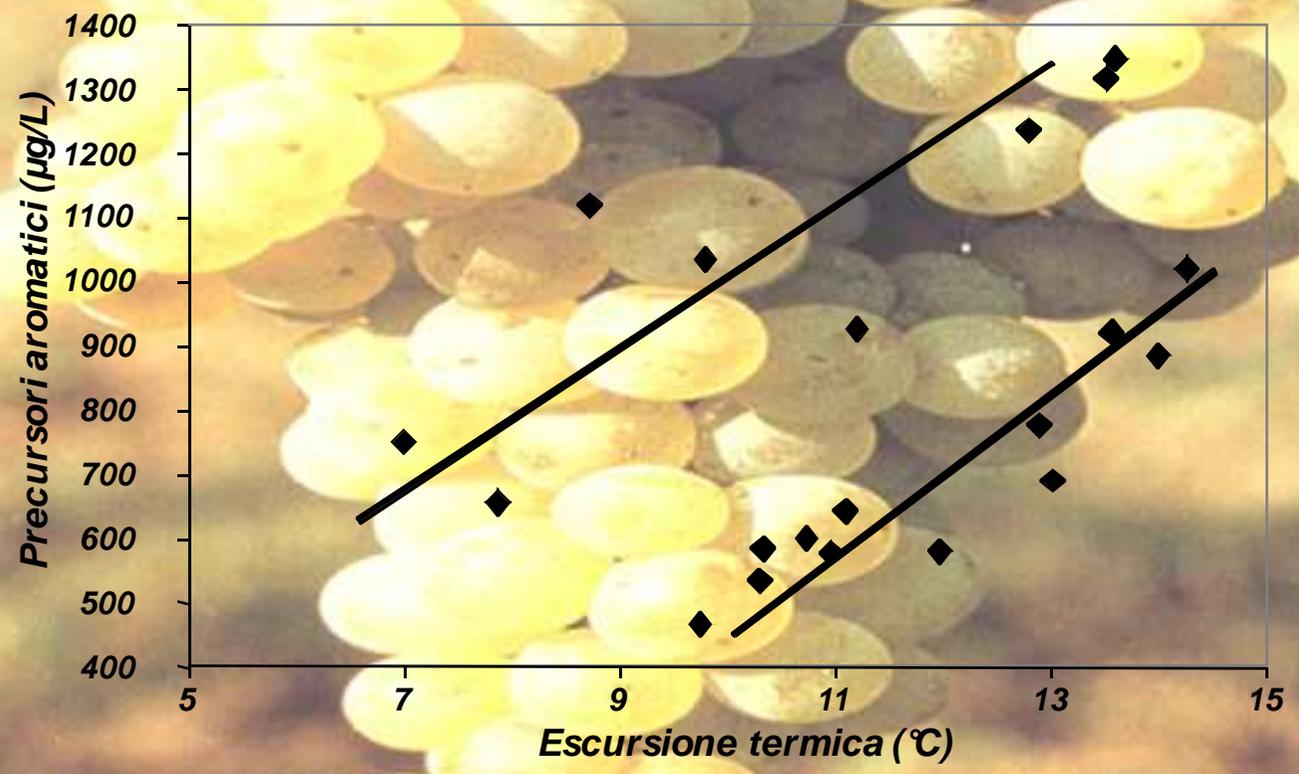
Temp. max 28.1 °C
Temp. min 16.8 °C
Δ 11.3 °C



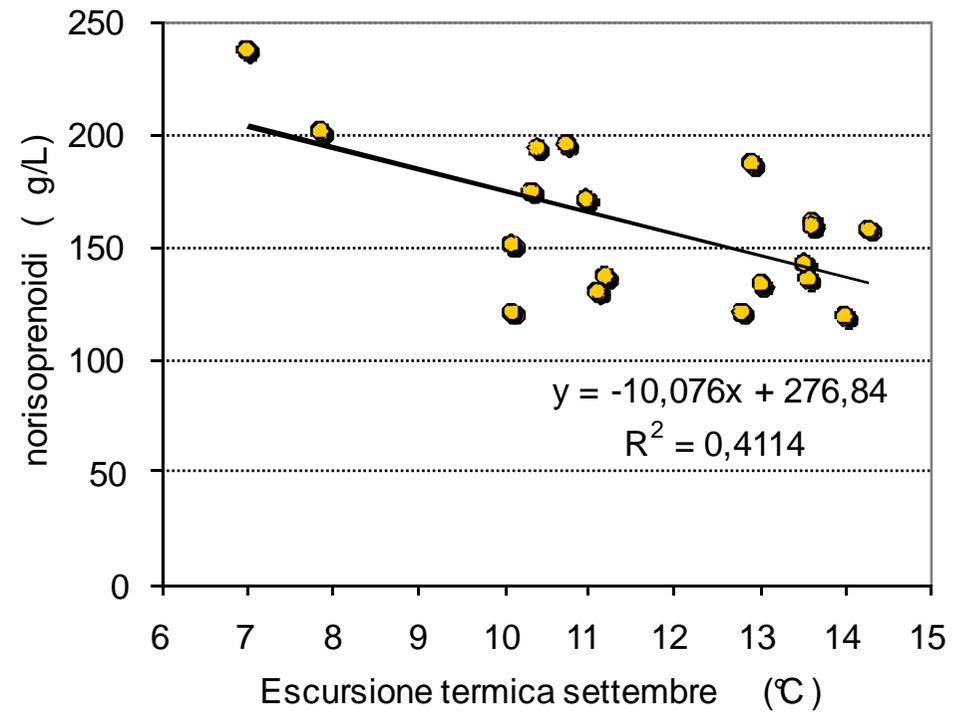
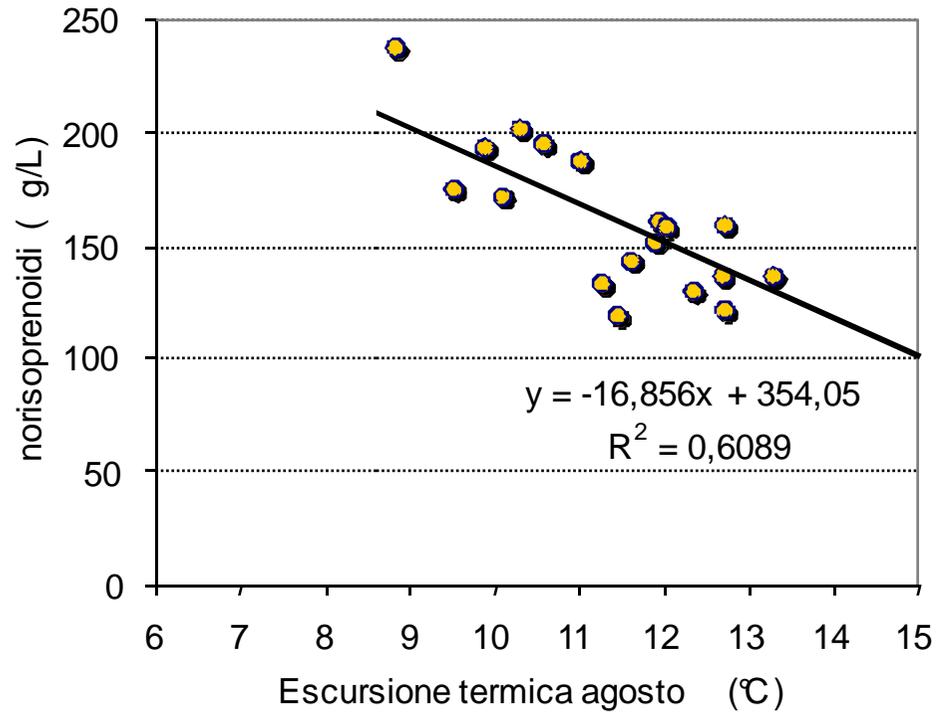
Influenze climatiche e microclimatiche sulle componenti aromatiche delle uve base spumante

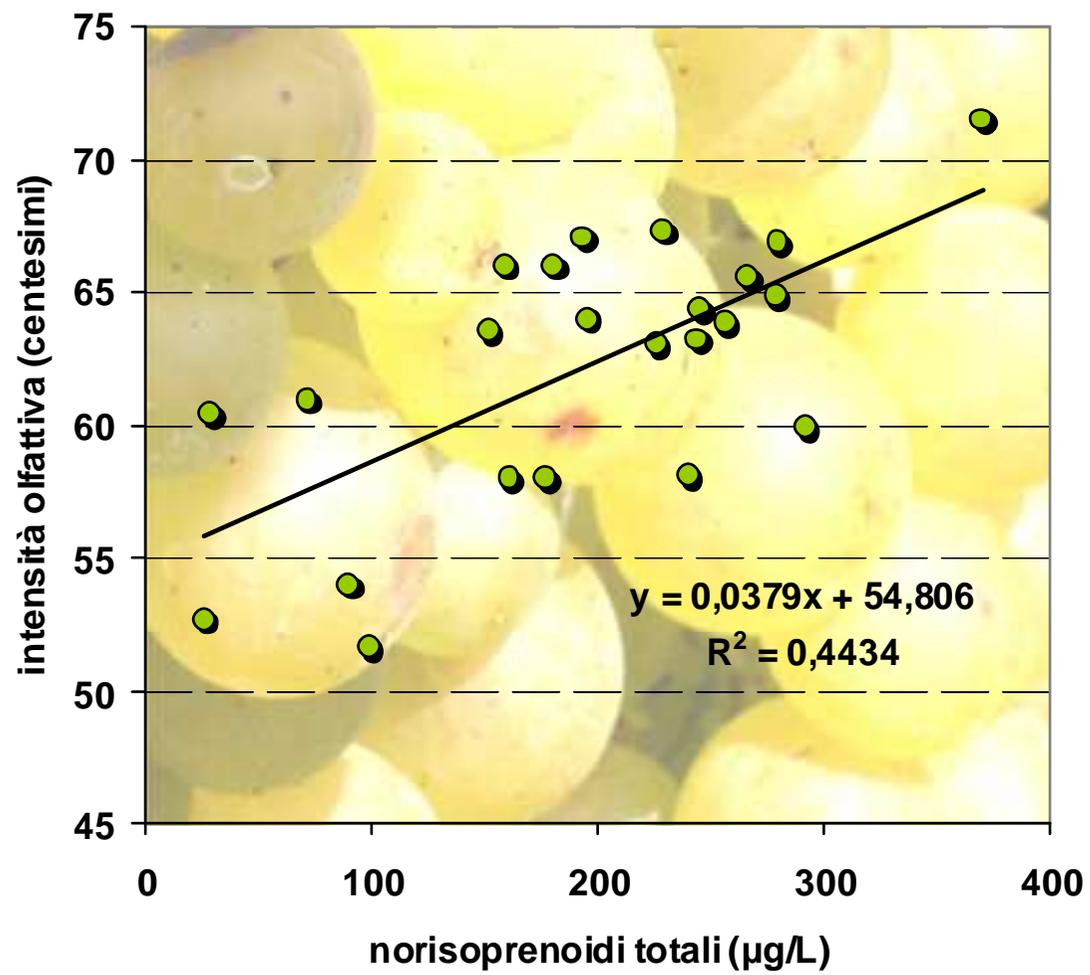


Relazione fra temperature minime notturne di settembre e composti terpenici

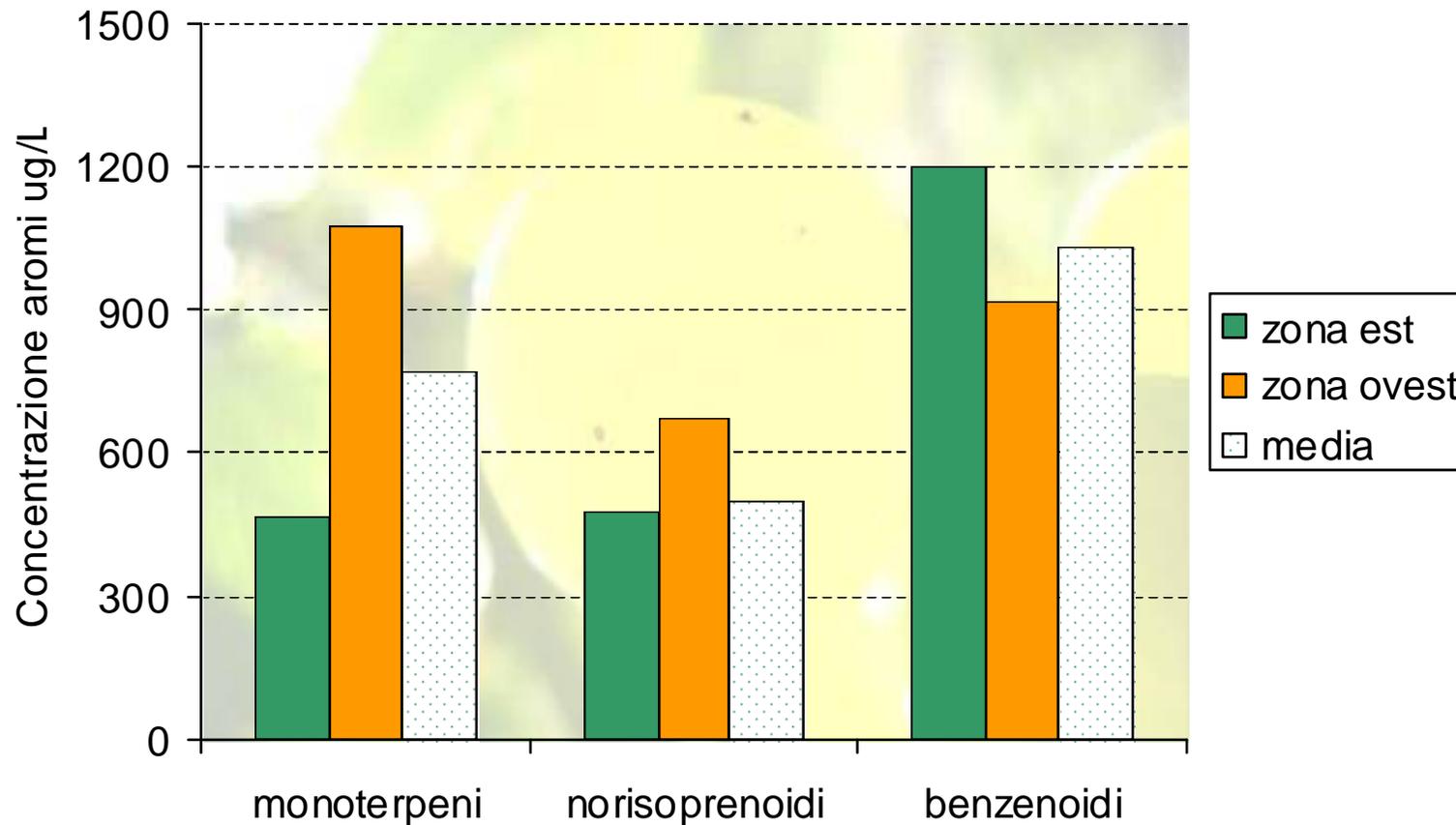


All'aumentare dello scarto termico notte/dì, diminuiscono i contenuti in composti norisoprenoidi, responsabili dei sentori di frutta matura e tropicale





Precursori d'aroma



(area Ovest – Valdobbiadene media annate 03-06, area Est – Conegliano media annate 97-99)

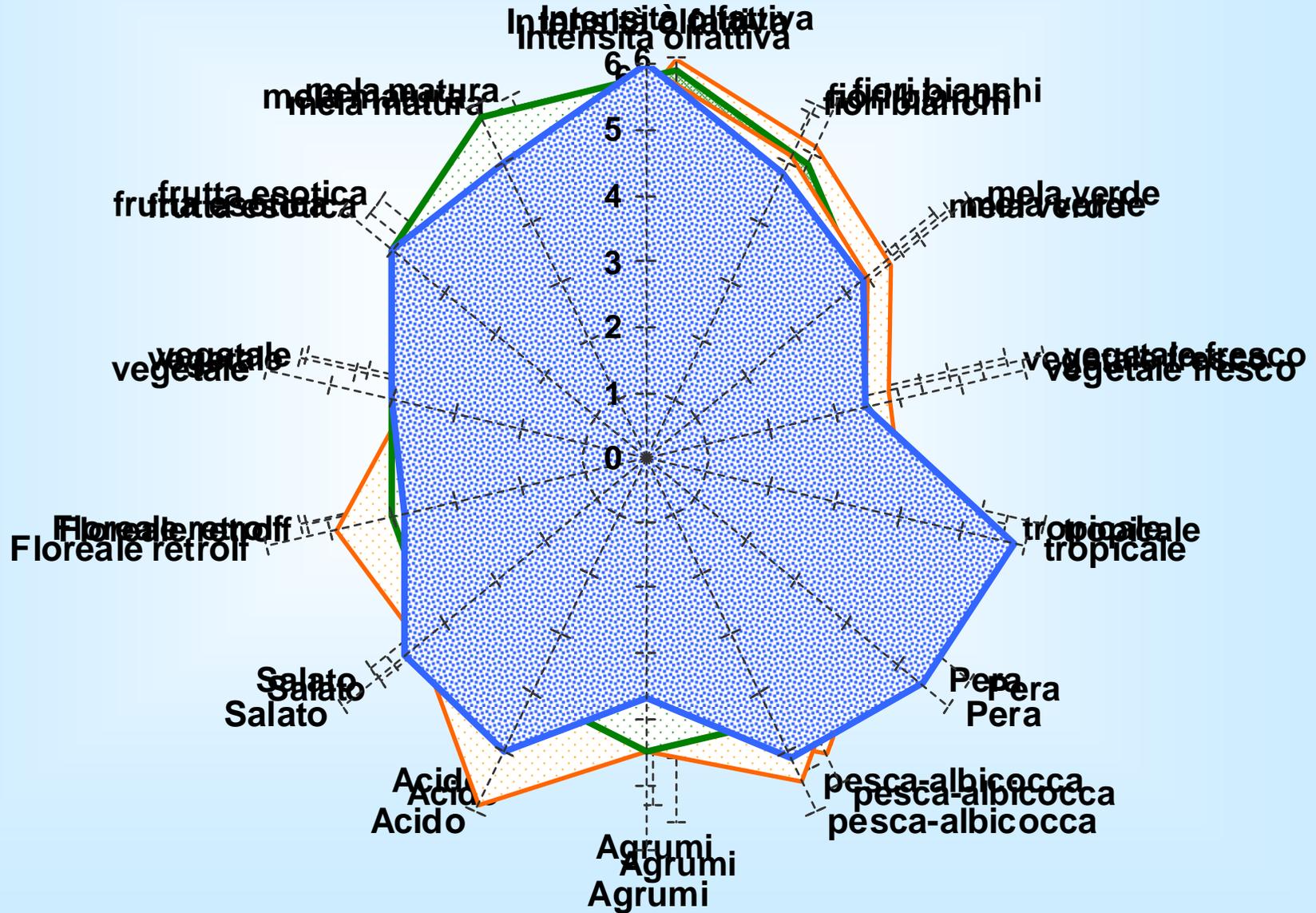


Glera

Marne

Marne
Marone

Conglomerati



Le note aromatiche del Prosecco di medio-bassa collina

SUSEGANA

collina



SALVIA



SPEZIE

FREGONA



FRUTTA MATURA



TROPICALE

SAN GIACOMO



BANANA



AGRUMI

COL SAN MARTINO



PESCA



FIORI

FELETTI



SPEZIE



LEGGERO VEGETALE

OGLIANO



FRUTTA MATURA

ROLLE



PESCA



FIORI

COMBAI



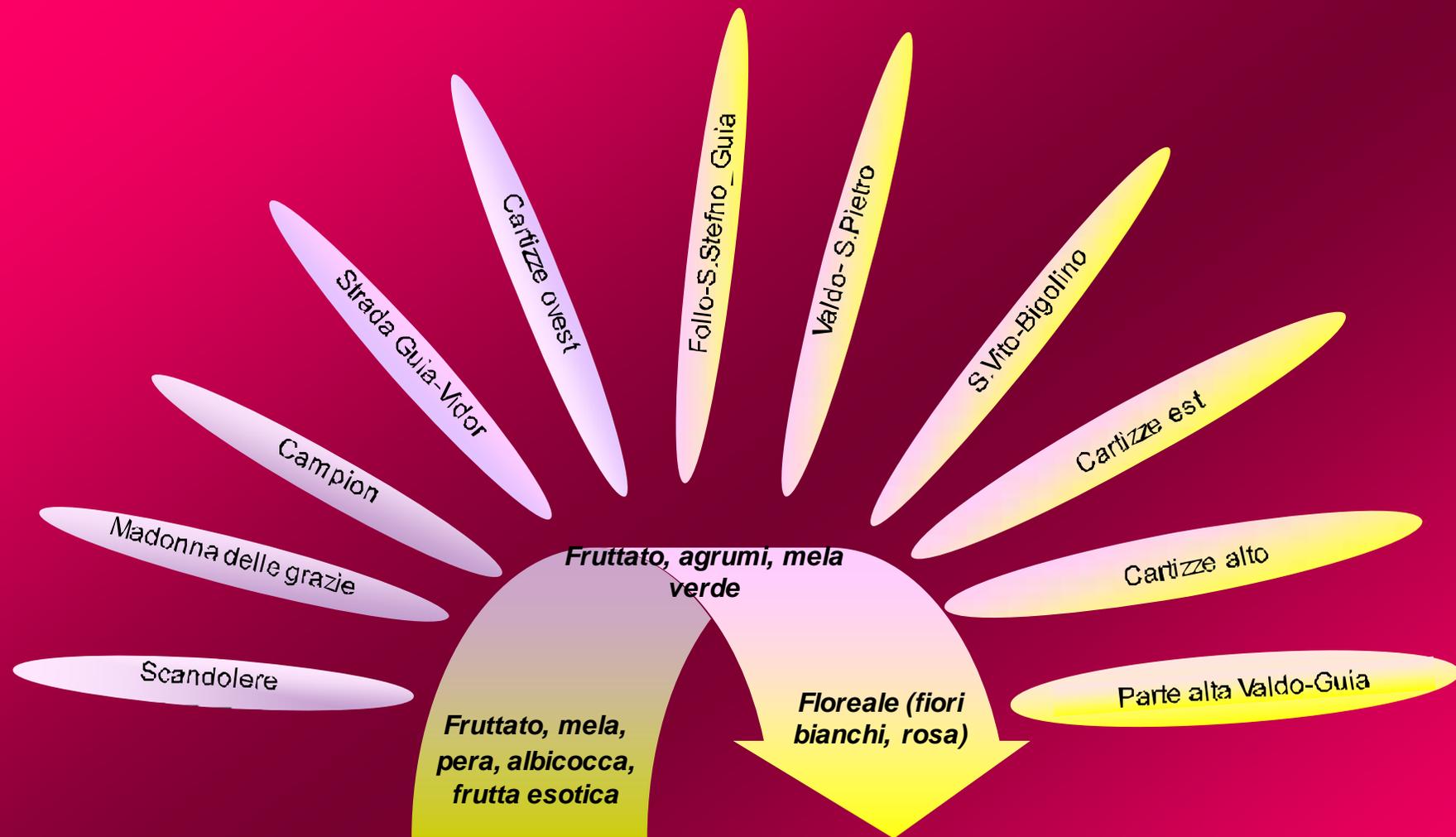
GLICINE



PESCA



LEGGERO VEGETALE



Le note aromatiche del Prosecco di alta collina

Valori produttivi (kg / ceppo) medi annuali nella zona occidentale della DOCG Prosecco

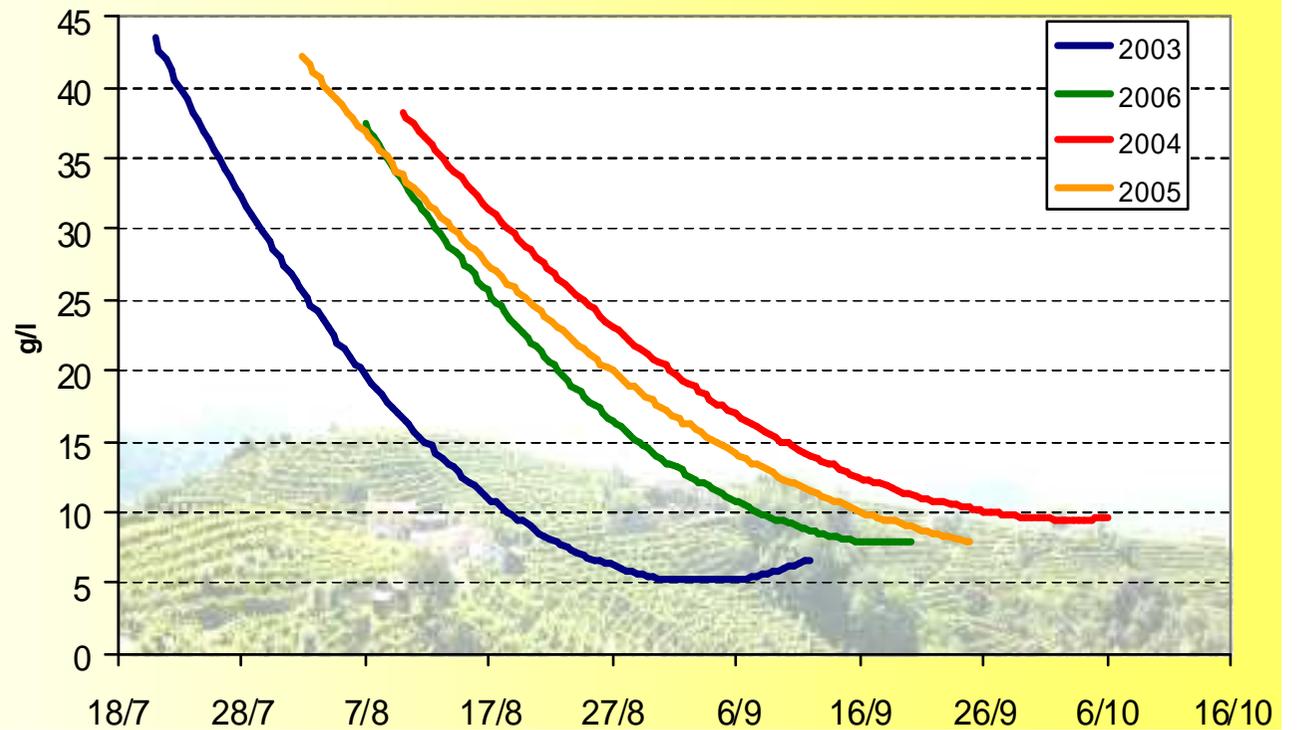
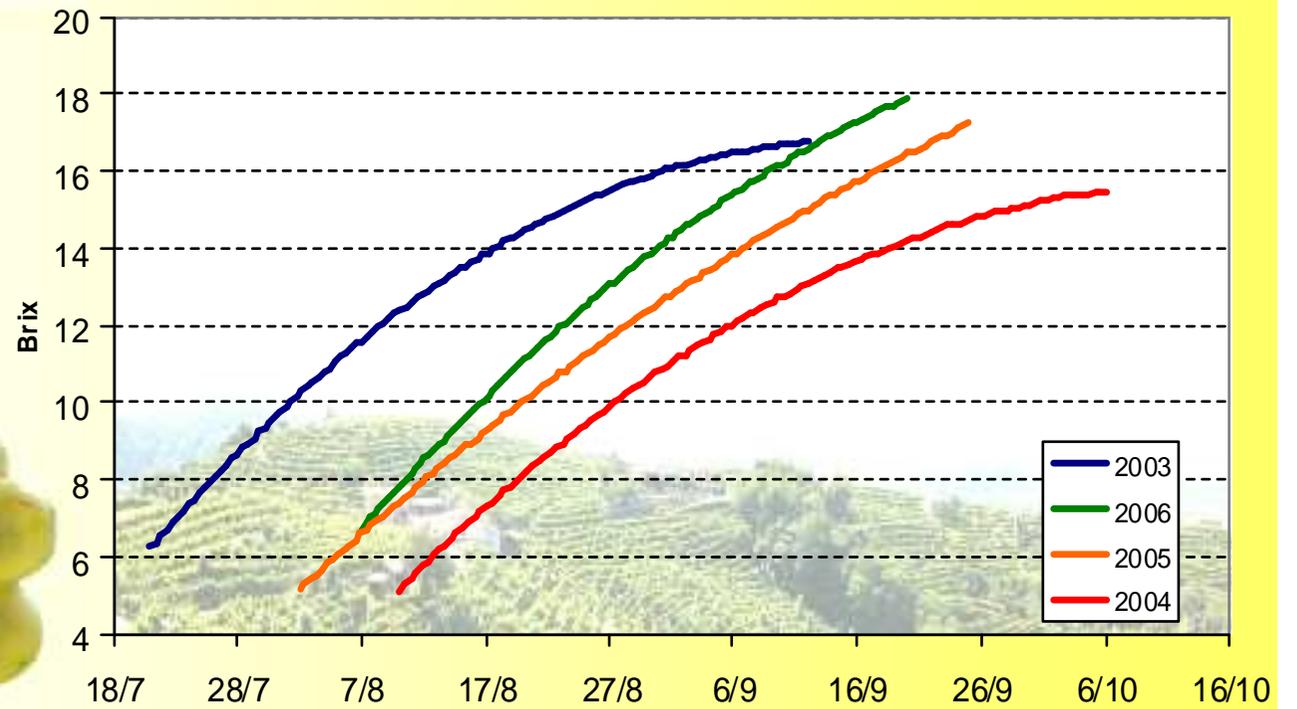
	2003	2004	2005	2006	media 4 anni	
Campion	12,5	11,2	6,0	6,8	9,1	bcd
Cartizze alto	6,2	9,0	7,2	7,5	7,5	d
Cartizze est	6,3	12,2	5,3	5,9	7,4	d
Cartizze ovest	6,7	10,4	4,9	7,1	7,3	d
Strada Guia-Vidor	13,6	12,1	8,6	10,0	11,1	abcd
Follo-S.Stefano-Guia	9,8	14,4	13,9	12,6	12,7	ab
Madonna delle grazie	10,5	13,5	11,8	10,9	11,7	abc
Parte alta Valdo-Guia	9,4	9,2	8,1	8,4	8,8	cd
S. Vito-Bigolino	13,2	17,5	11,0	13,4	13,8	a
Scandolere-Molere	6,8	14,3	9,9	10,6	10,4	abcd
Valdobbiadene-S.Pietro	12,4	15,2	9,8	11,1	12,1	abc
Media	9,8	12,6	8,8	9,5	10,2	



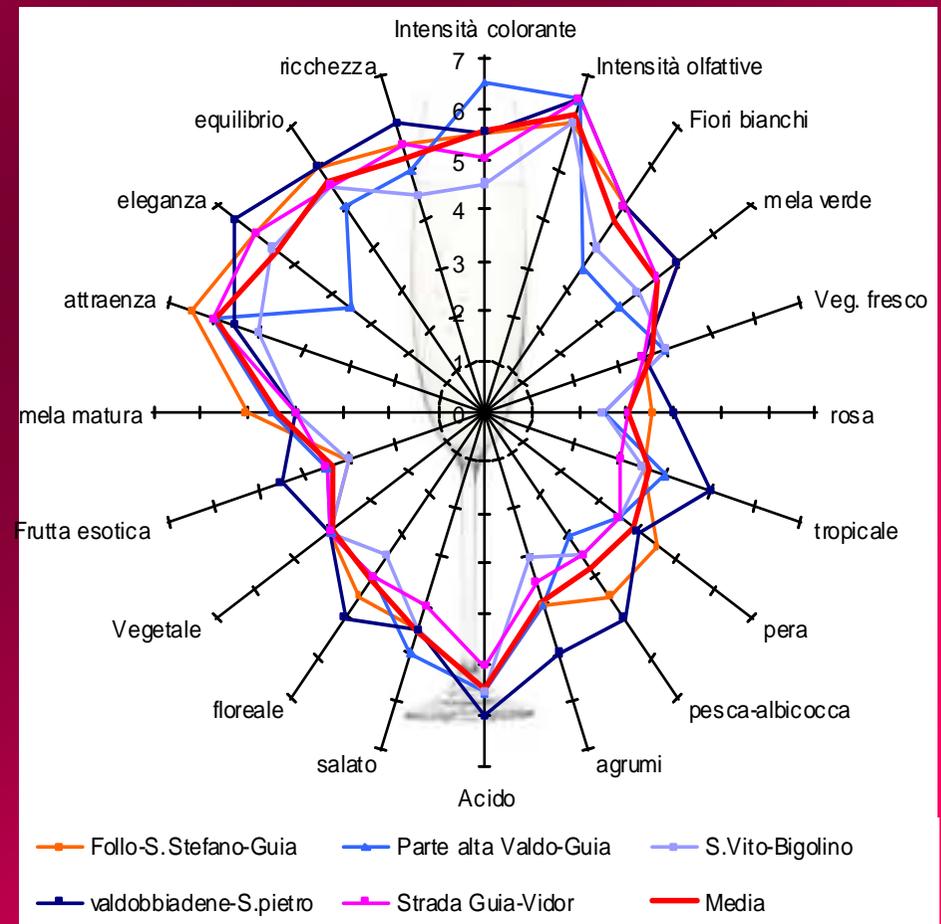
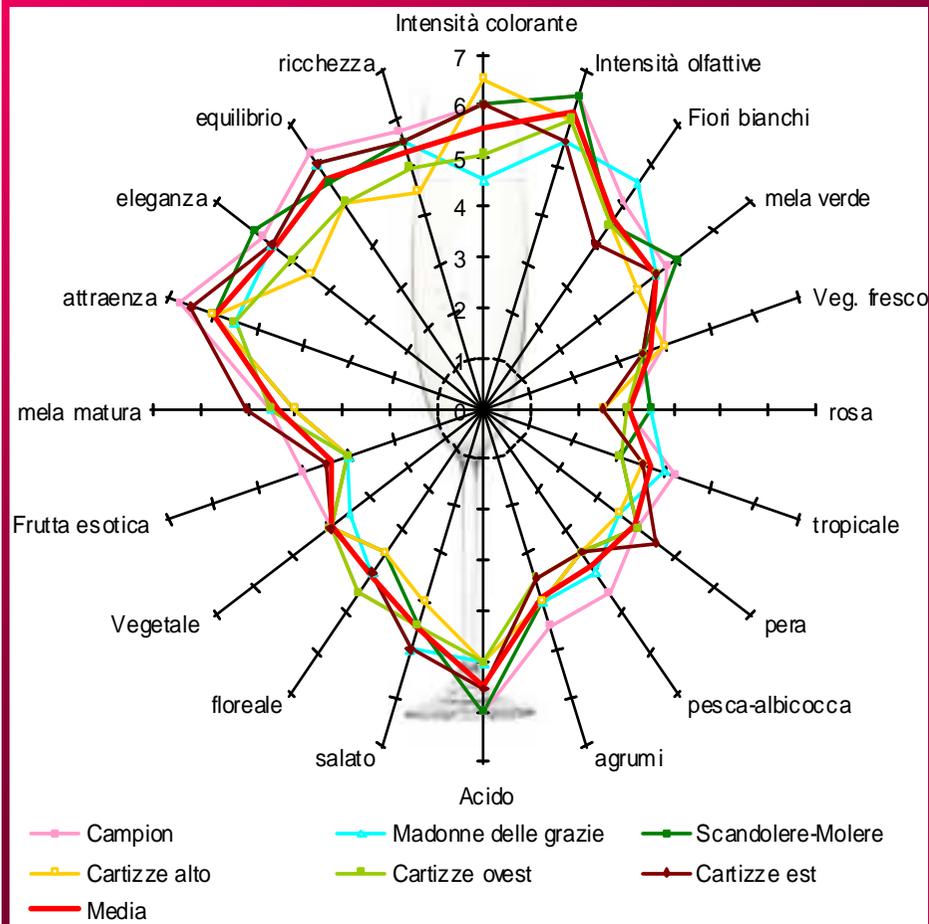
Contenuto zuccherino (Brix) delle uve al momento della vendemmia

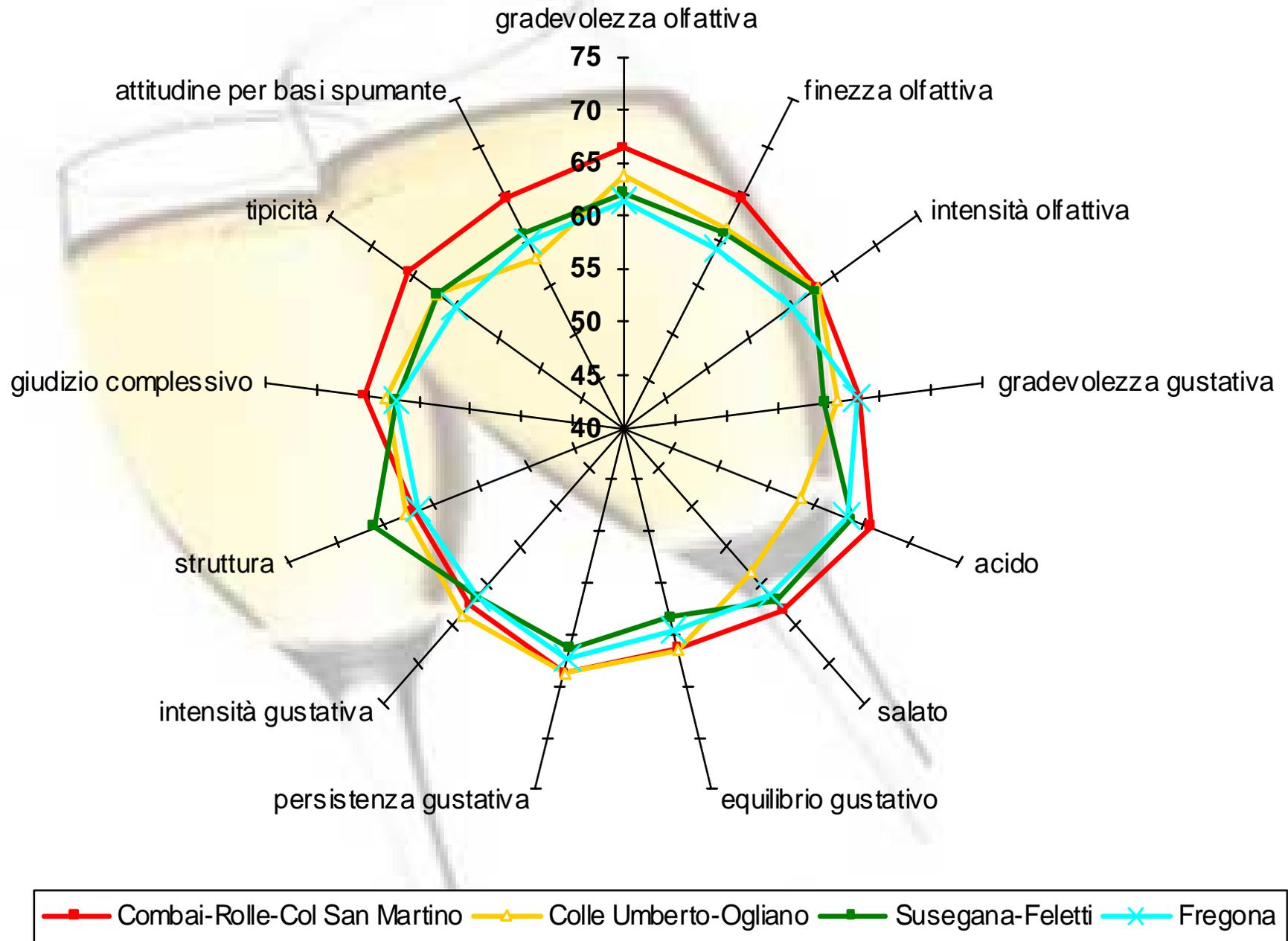
	2003	2004	2005	2006	media	
Campion	16,0	14,1	16,5	17,5	16,0	b
Cartizze alto	16,2	15,3	15,9	17,9	16,3	ab
Cartizze est	16,7	16,4	16,5	17,5	16,8	ab
Cartizze ovest	17,7	16,2	16,5	19,1	17,4	a
Strada Guia-Vidor	16,3	15,1	16,4	17,2	16,3	ab
Follo-S.Stefano-Guia	15,7	16,1	16,8	18,8	16,9	ab
Madonna delle grazie	17,6	14,3	16,1		16,0	b
Parte alta Valdo-Guia	15,6	15,4	15,8	17,6	16,1	b
S.Vito-Bigolino	16,7	15,0	16,0	16,3	16,0	b
Scandolere-Molere	15,7	16,4	16,4	17,8	16,6	ab
Valdobbiadene-S.Pietro	16,7	15,0	15,9	17,8	16,4	ab
Media zone	16,4	15,4	16,3	17,8	16,4	

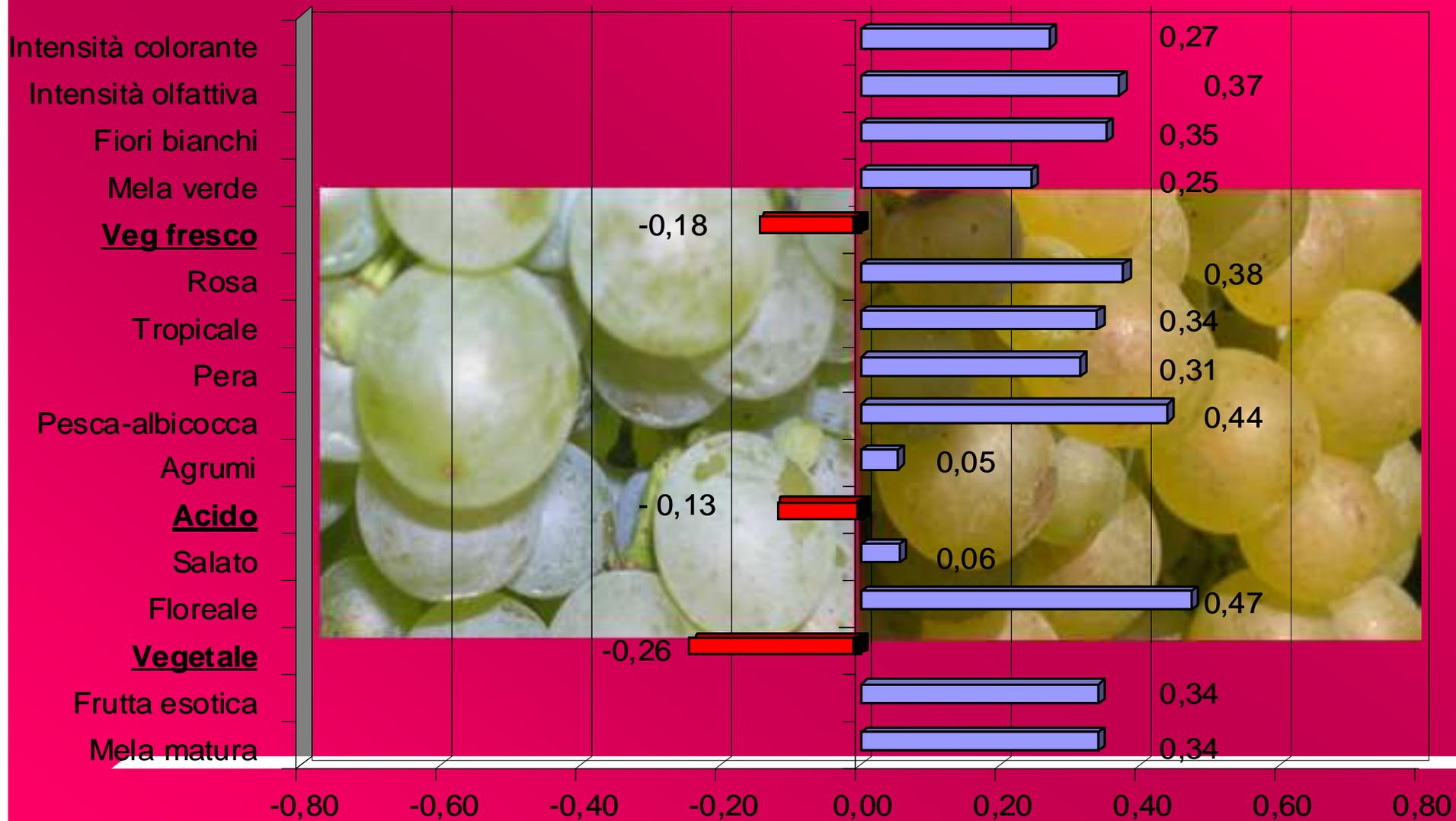




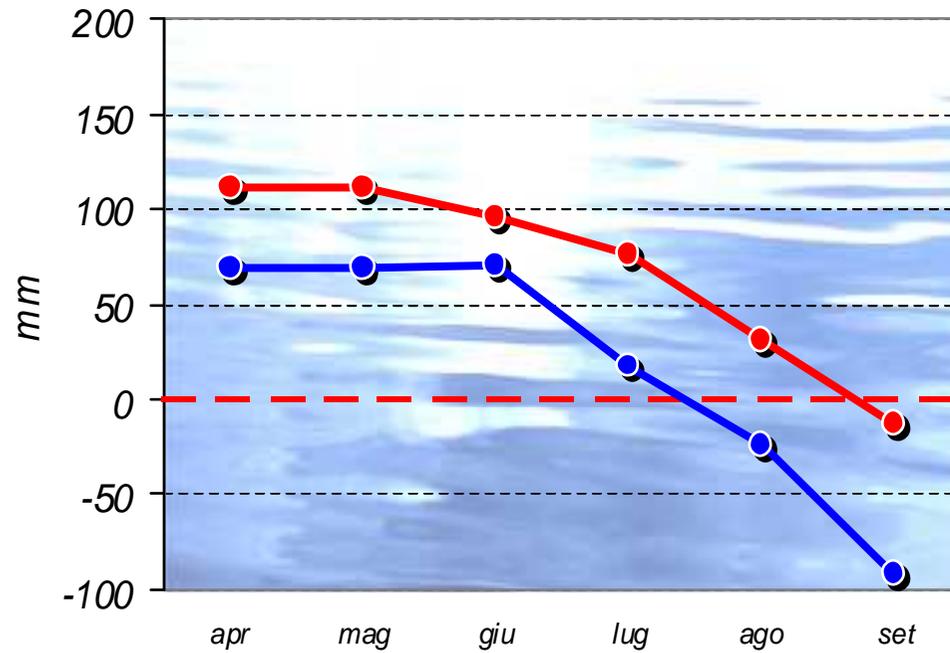
Valutazione vini annata 2006



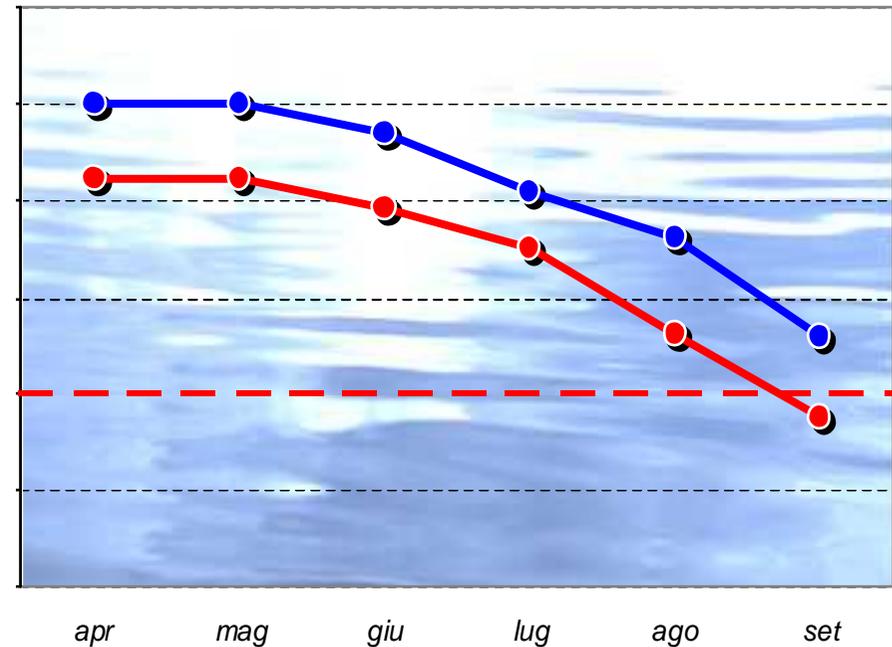




BILANCIO IDRICO



● Colle Umberto ● media generale

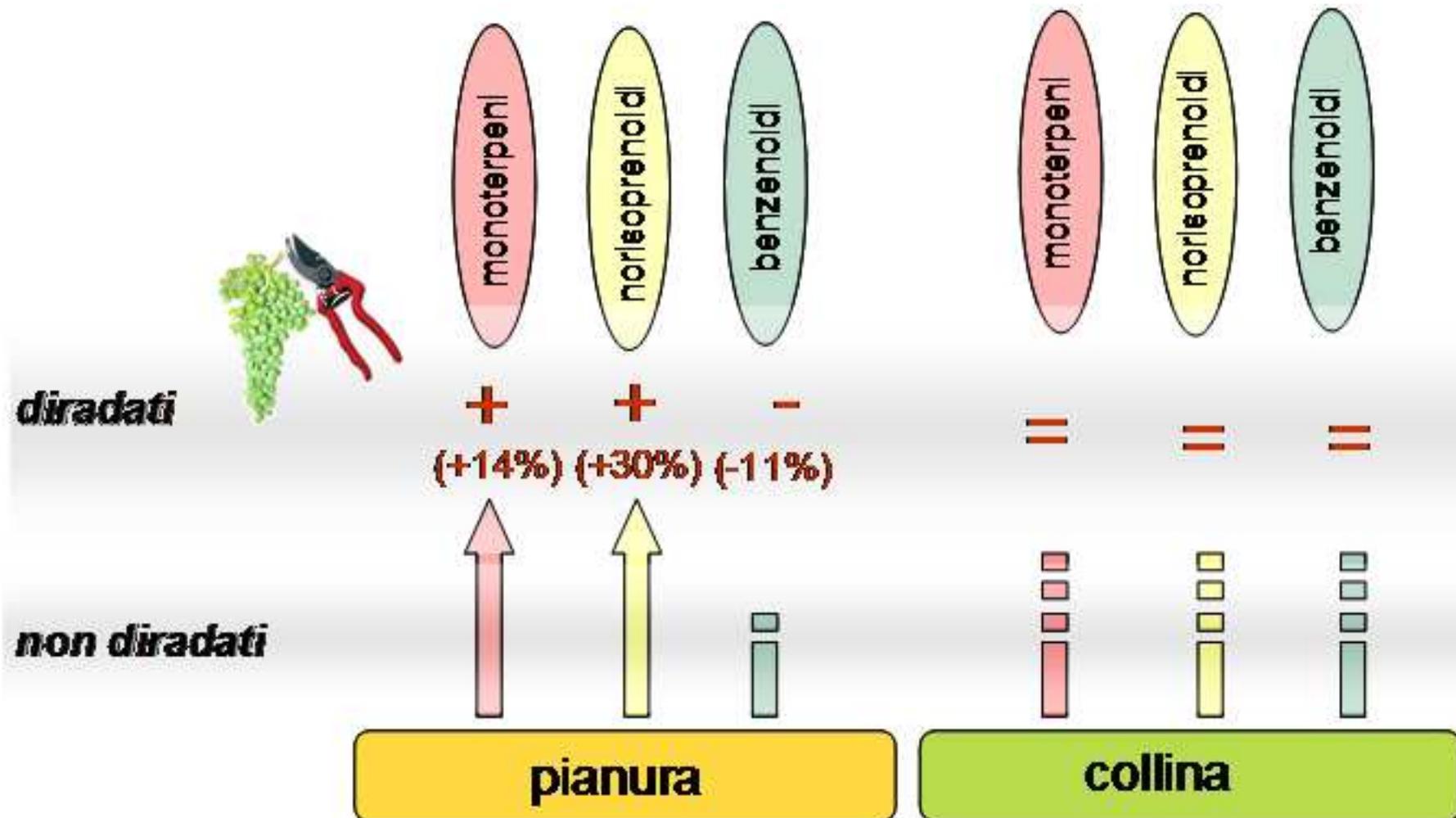


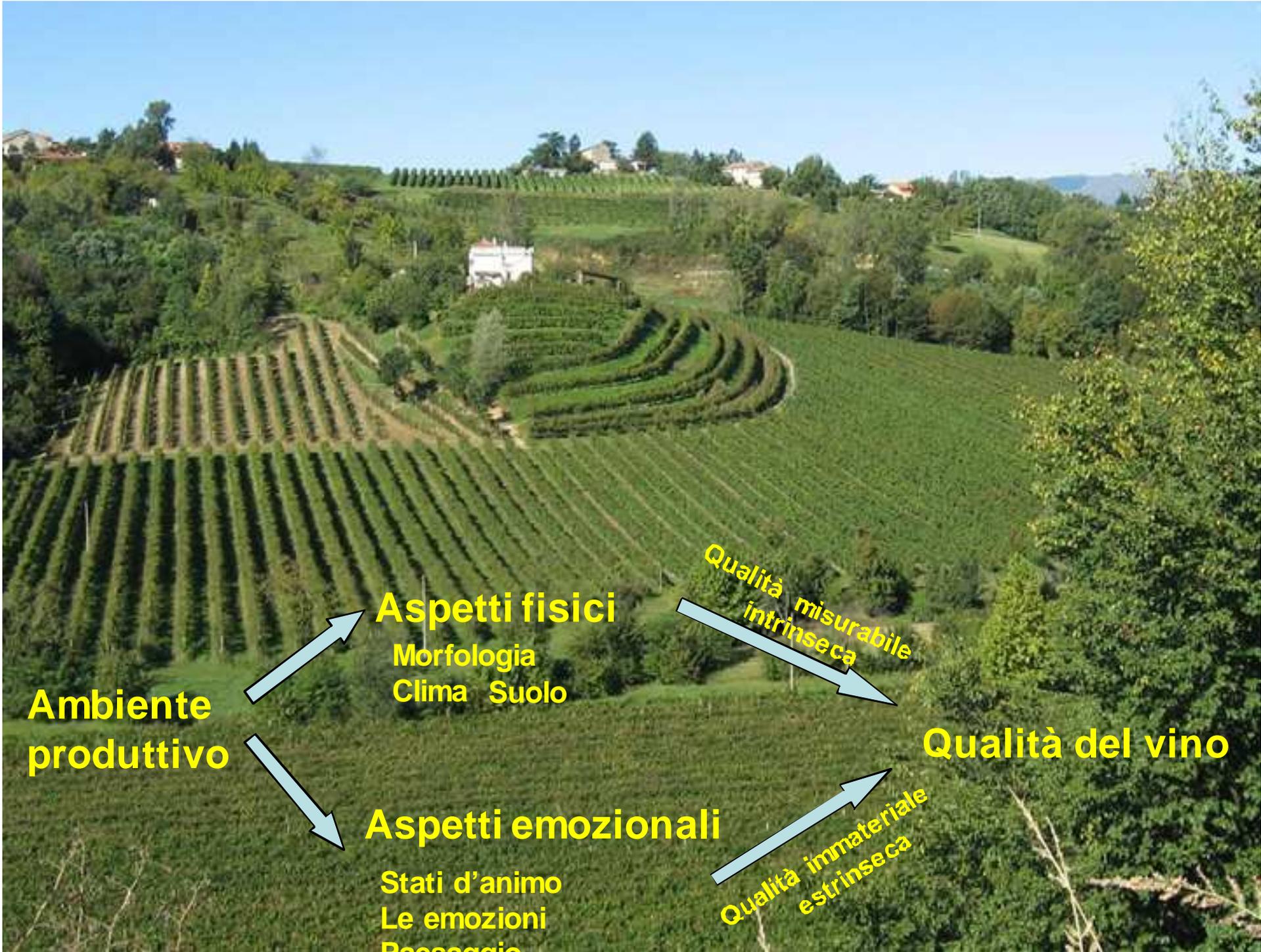
● Rolle ● media generale



(RU= RUI +P-ETe) – Dati medi 1997-1999

Effetto del diradamento sugli aromi della cv Glera





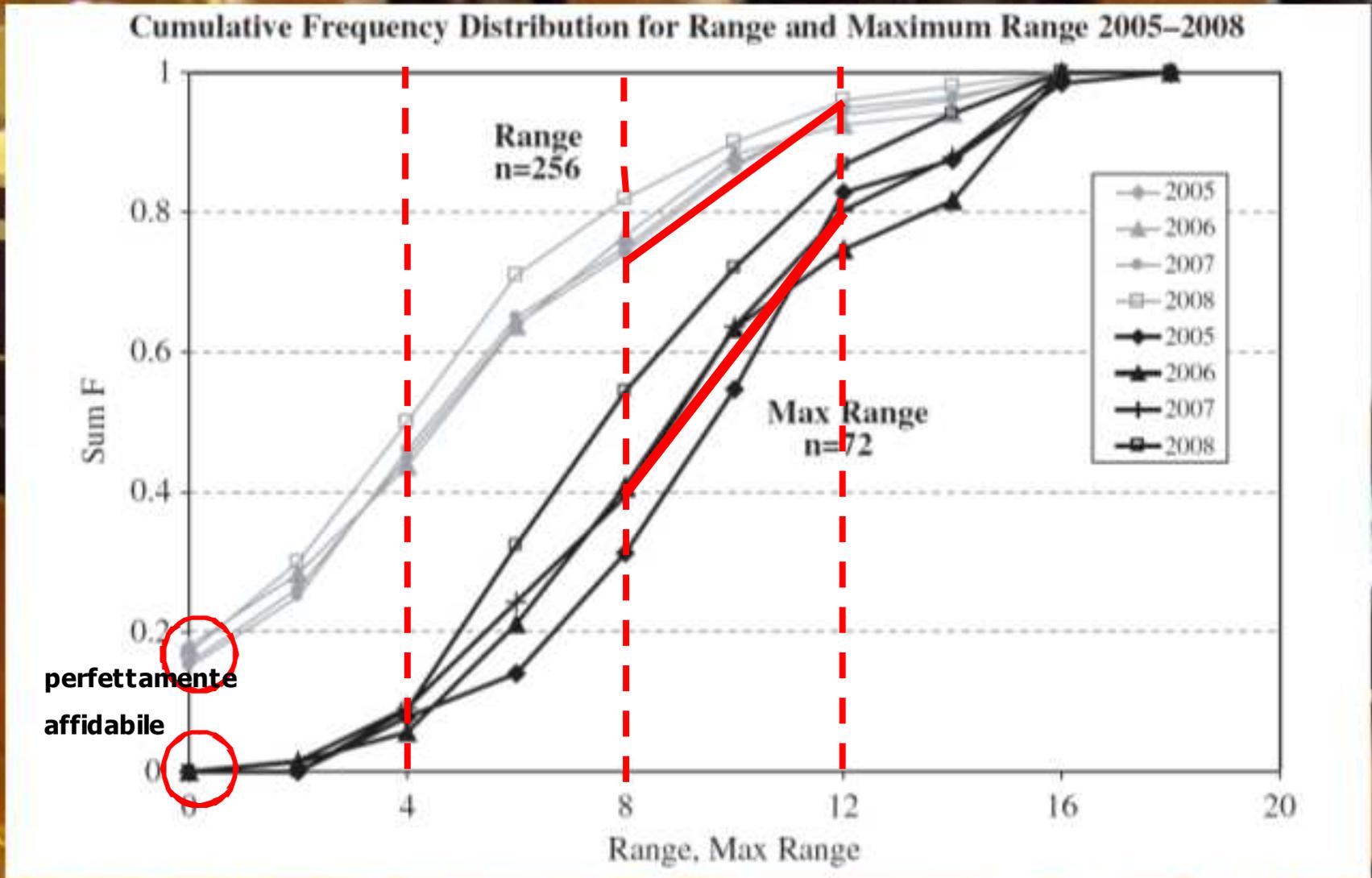
Intrinseca

- ✓ *Colore*
- ✓ *Olfatto*
- ✓ *Gusto*
- ✓ *Finezza - equilibrio*
- ✓ *Calore - freschezza*

La qualità

Estrinseca

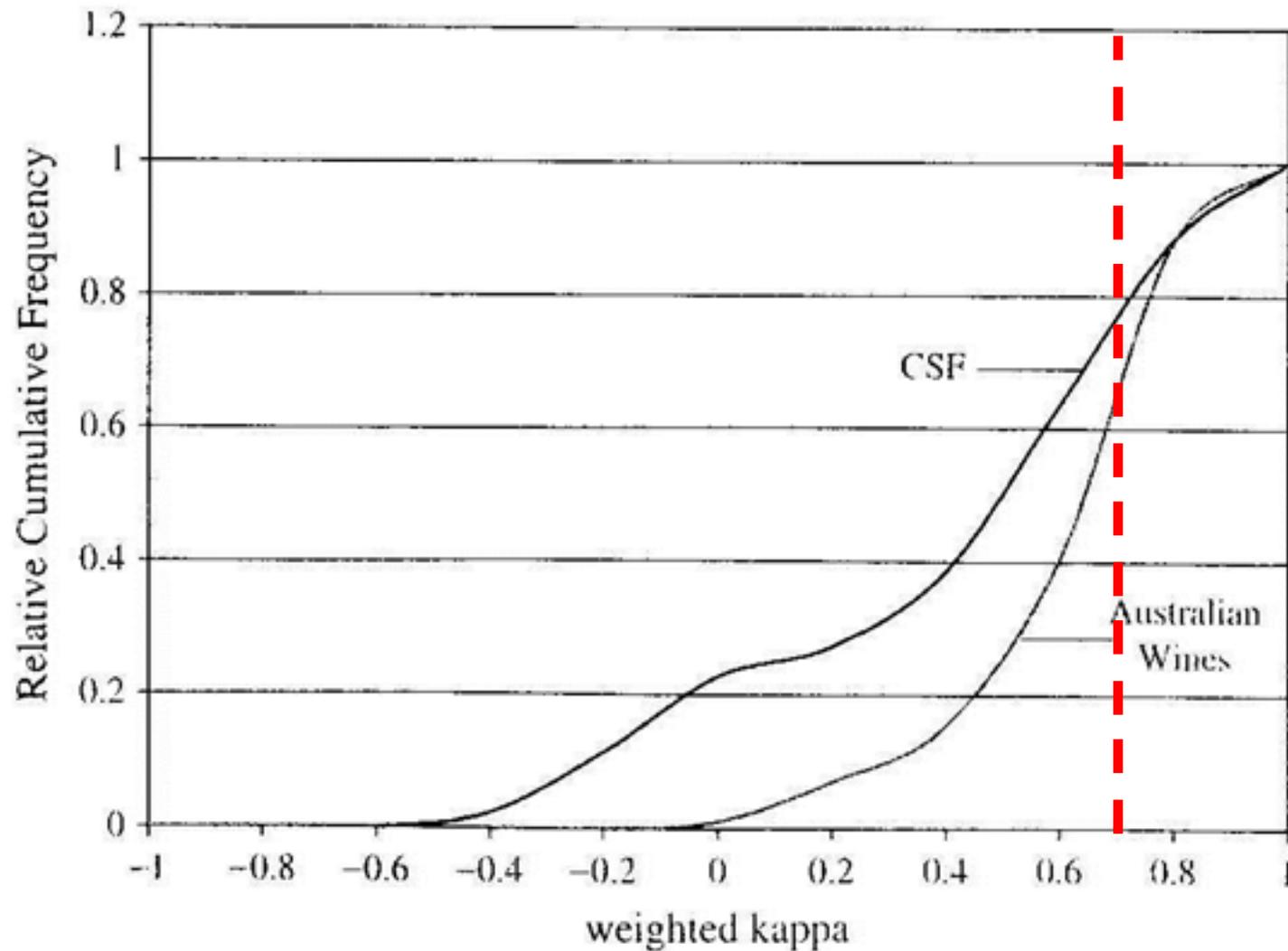
- ✓ *Marchio aziendale (reputazione)*
- ✓ *Confezione/forma della bott.*
- ✓ *Wine maker*
- ✓ *L'ambiente, la sua storicità, integrità, bellezza, che si concretizzano attraverso il Paesaggio*



perfettamente
affidabile

From: R.T. Hodgson (2008) *An Examination of Judge Reliability at a major U.S. Wine Competition.* J.of Wine Economics

Relative Cumulative Frequency vs. Weighted Kappa Red Wines



Australian data extracted from Gawel and Godden (2008). California State Fair (CSF) data from the 2009 California State Fair commercial wine competition. Approximately 10% of the California judges and 30% of the Australian judges would be considered "expert" using a criterion of $\kappa_n \geq 0.7$.

Il punteggio dei giudici

- **Due fattori determinano il punteggio dato ad un vino:**

- **la qualità del vino**

Per il 50% è solo il vino che ha un ruolo significativo nel determinare il giudizio dei giudici

- **Il giudice**

Per il restante 50% altri fattori hanno un ruolo nel punteggio assegnato al vino

From: R.T. Hodgson (2008) *An Examination of Judge Reliability at a major U.S. Wine Competition.* J.of Wine Economics

Nel vino vi è anche il paesaggio che viene inconsciamente percepito e che sempre porta ad un valore aggiunto qualitativo.



**Il paesaggio fa parte delle componenti del territorio, ma:
qual è l'importanza del paesaggio nella percezione della
qualità del vino? Come quantificarla?**



Obiettivo dello studio

Studiare l'influenza del
paesaggio nella percezione
della qualità del vino.

(il paesaggio è una componente del territorio di produzione
del vino) Metodo **Conjoint Analysis**

Gruppo di studio:

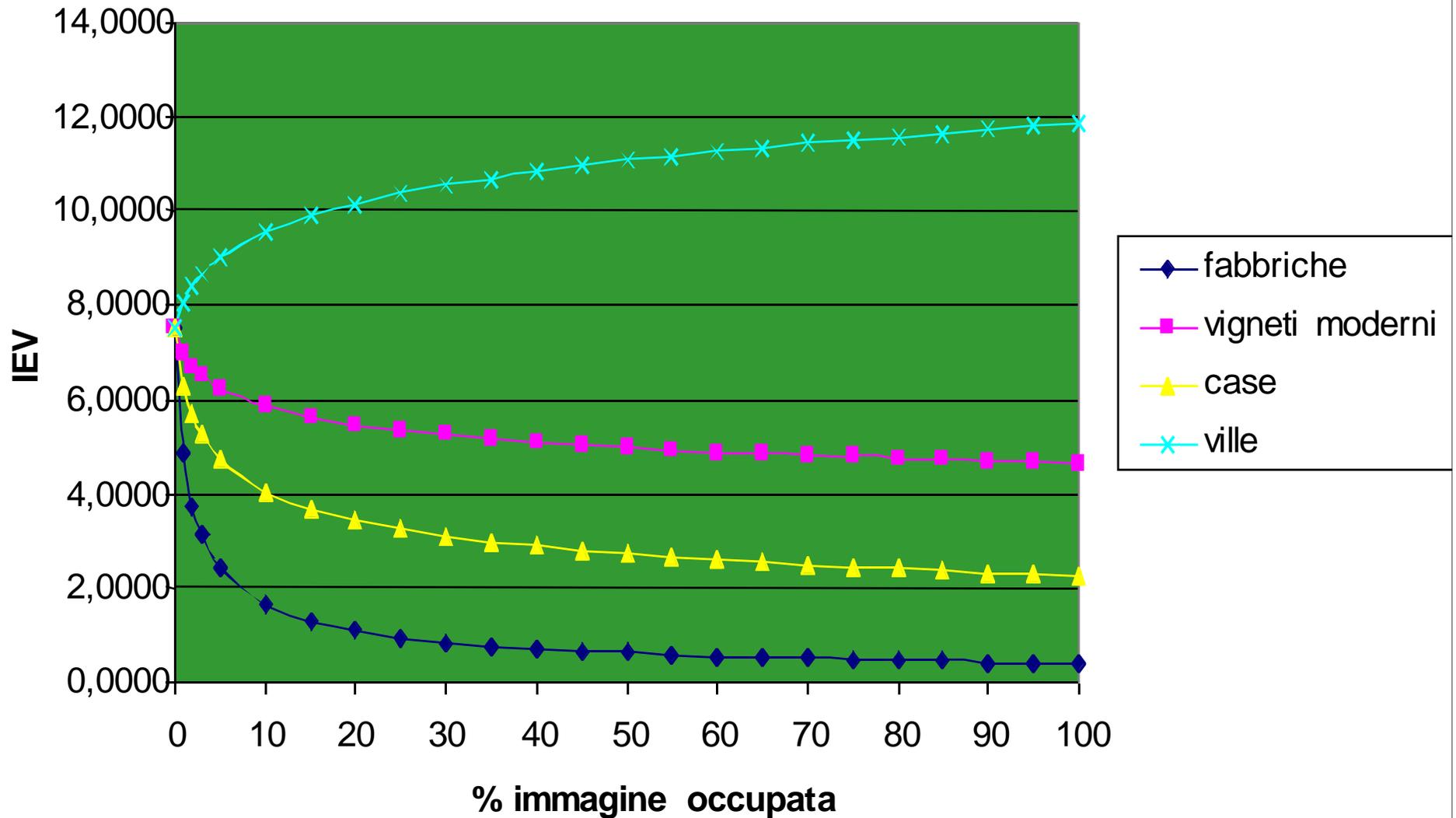
Università di Padova: Prof. V. Boato, T. Tempesta, L. Salmaso, L. Corain

CRA-Centro di Ricerca per la Viticoltura: Dott. D. Tomasi

Le poche ricerche sino ad ora effettuate non consentivano di comprendere quale fosse il gradimento estetico dei vigneti

Si è quindi effettuata una indagine preliminare di valutazione estetico-percettiva di paesaggi viticoli

Effetto dei diversi elementi del paesaggio considerati sulla qualità del paesaggio (IEV)











































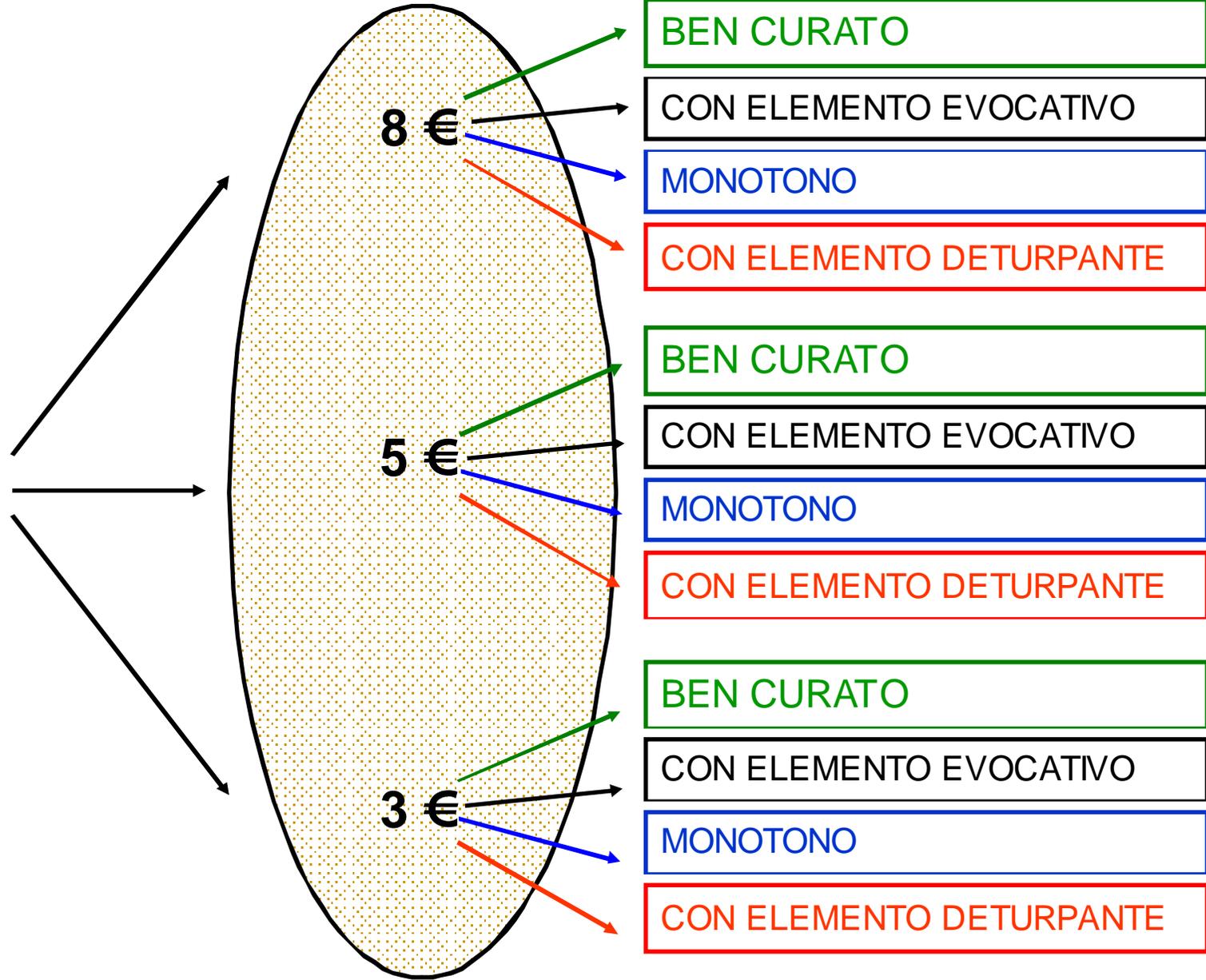




Punteggio medio assegnato alle singole categorie di paesaggio viticolo

Categoria	Average	Variance	Confidence interval 95%	
			Inf.	Sup.
Degradato	2,49	2,78	2,24	2,74
Moderno	5,27	3,95	4,97	5,57
Tradizionale	6,60	2,66	6,60	2,66
Evocativo	7,86	3,37	7,86	3,37





QUALITA'

PREZZO

PAESAGGIO

DEGUSTAZIONE N. 5

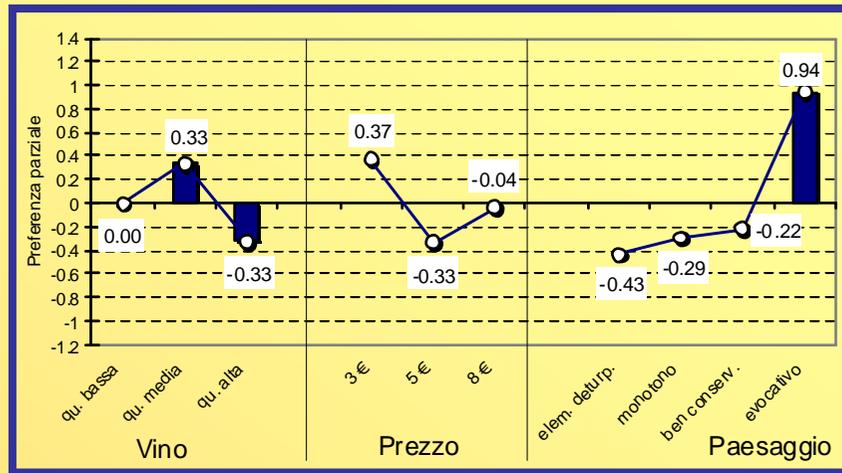
Quale dei vini appena degustati preferisce?

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	NESSUNO
	Prezzo: 8 €		Prezzo: 3 €	
Prezzo: 5 €		Prezzo: 3 €		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

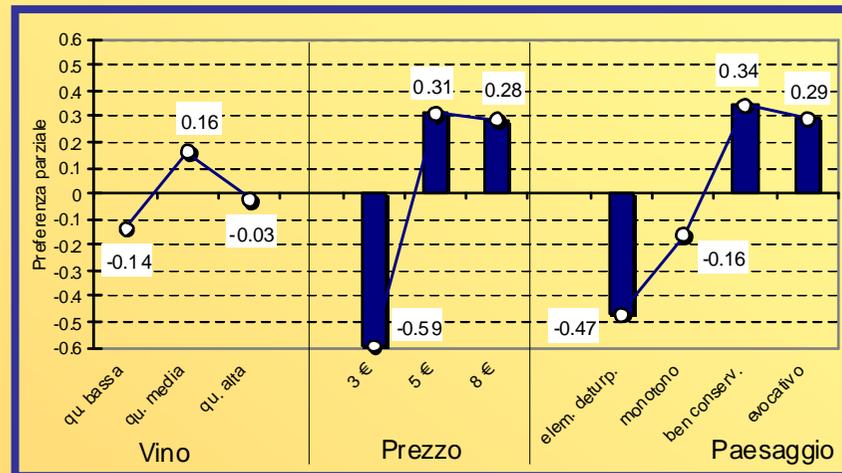




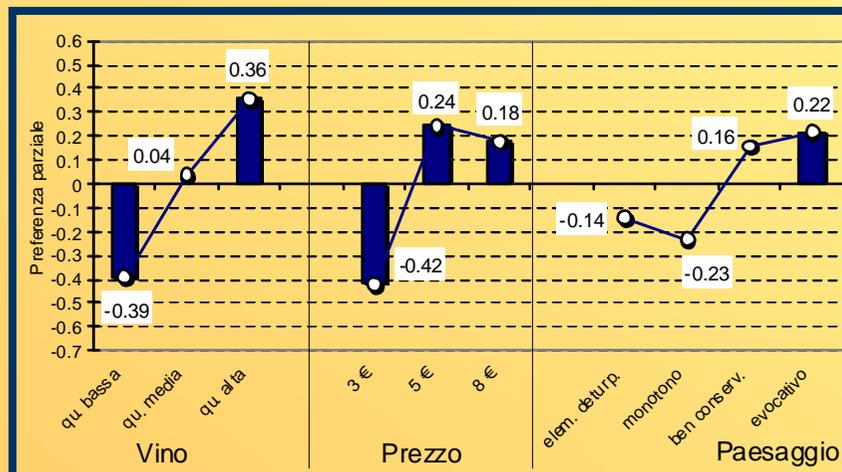
Studenti



Pubblico adulto Prosecco



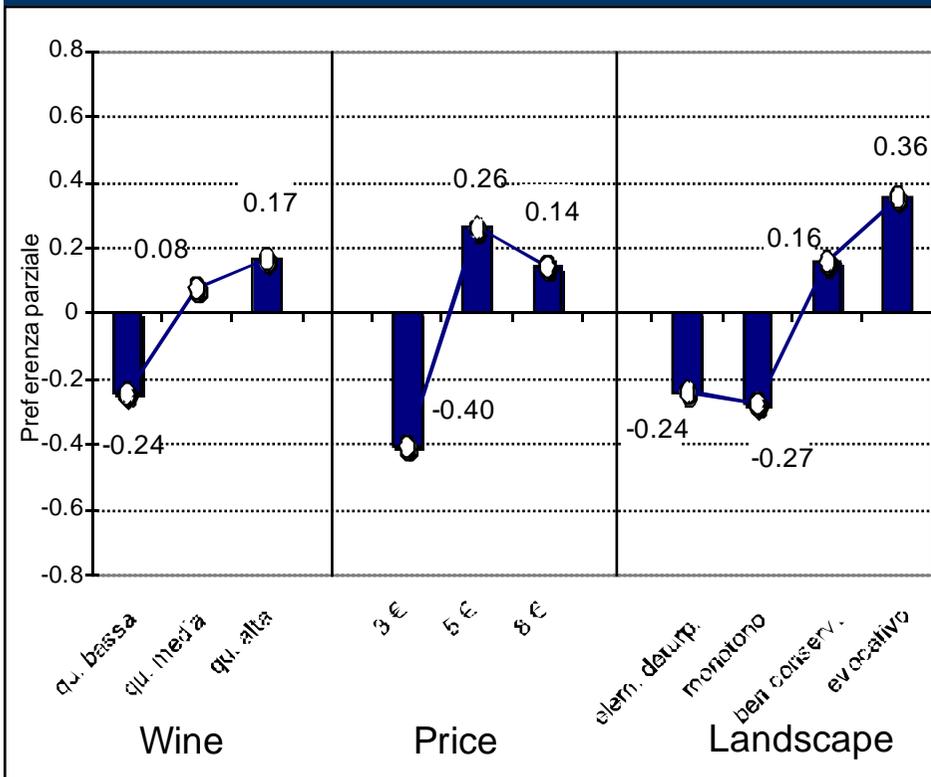
Pubblico adulto Merlot



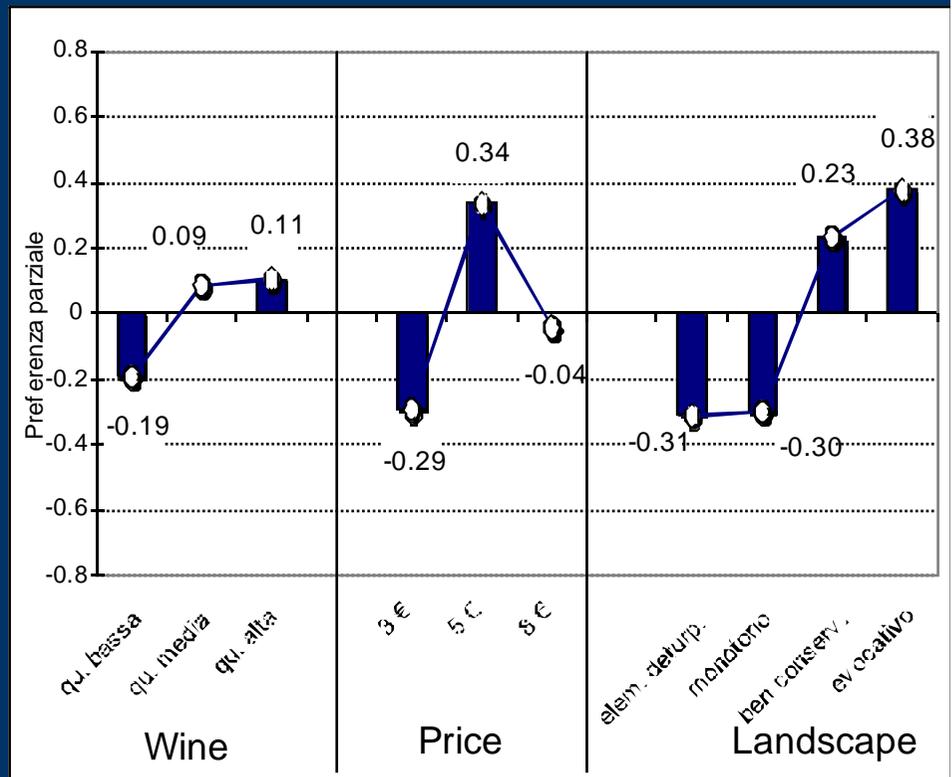
Risultati:

Elaborazione finale su 224 rispondenti

Preferenza qualitativa



Preferenza all'acquisto



Livio Corain, Luigi Salmaso, Diego Tomasi, Vasco Boatto (2010). The Importance of Landscape in Wine Quality Perception: an Integrated Approach Using Choice-Based Conjoint Analysis and Combination-Based Permutation Tests. Accepted Food Quality and Preference.

Conclusioni della ricerca

- I **livelli degli attributi** preferiti dai rispondenti sono
 - qualità alta
 - prezzo medio
 - paesaggio evocativo
- Gli **attributi** ritenuti più importanti sono
 - paesaggio
 - prezzo
- Nel caso della propensione all'acquisto il peso del paesaggio diventa ancora più rilevante



L'associazione ad un qualsiasi vino (con qualsiasi prezzo) di un'immagine di elevata qualità estetica induce una **maggiore preferenza** del vino degustato.



L'effetto del paesaggio sulle preferenze dei consumatori risulta positivo e **statisticamente significativo**.

**La psicologia del buono
(Claude Levi Strauss - Bruxelles 1908)**

“a buon pensare, buon mangiare”





Ciò che è bello genera il buono attraverso una relazione emozionale, estetica che coinvolge a pieno titolo il paesaggio

Come conservare i nostri paesaggi?













Rioja (Spagna)

Landscape is also art







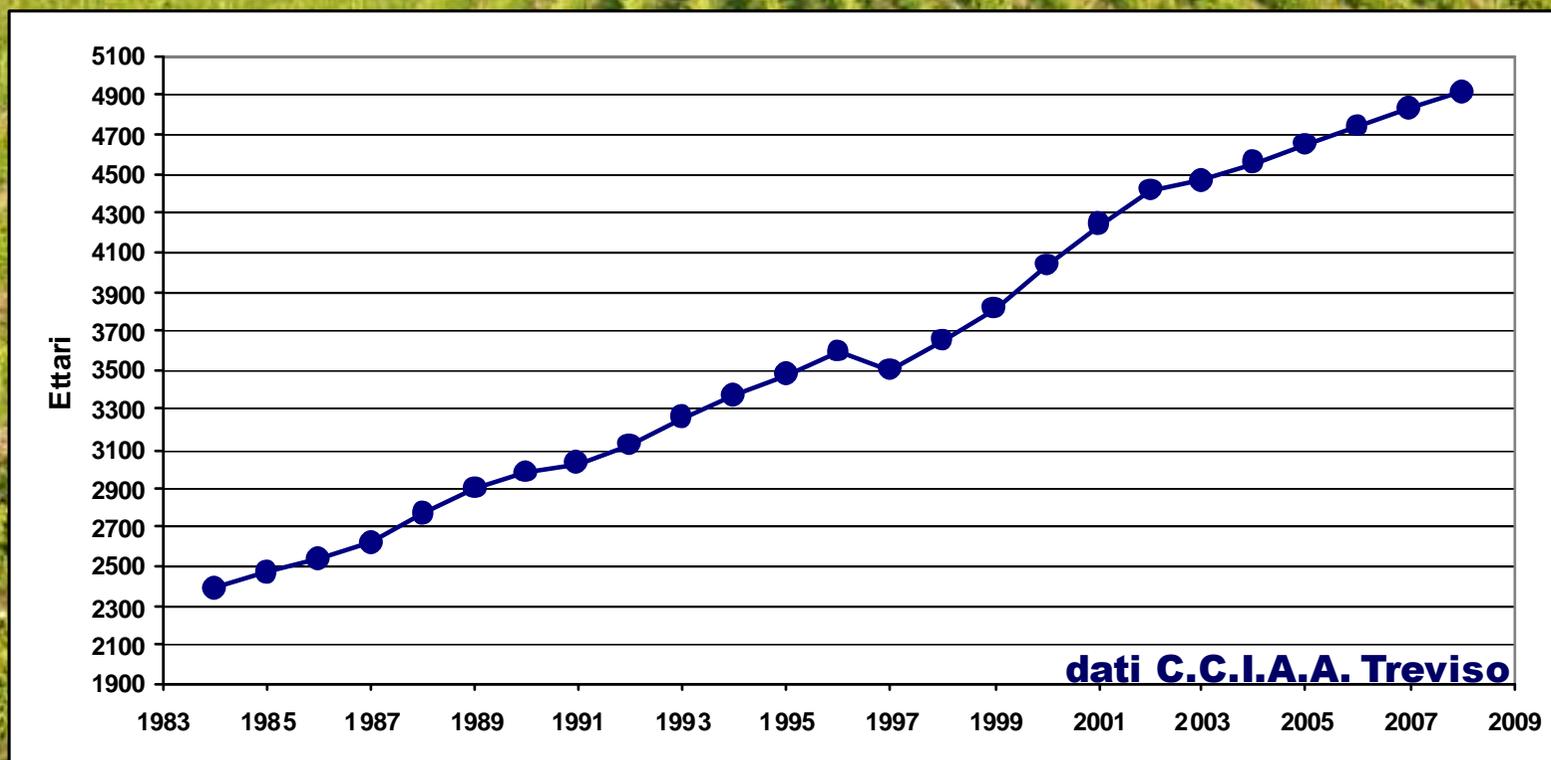
South Africa



New landscape: Washington



Evoluzione della superficie DOC (1984/2008)





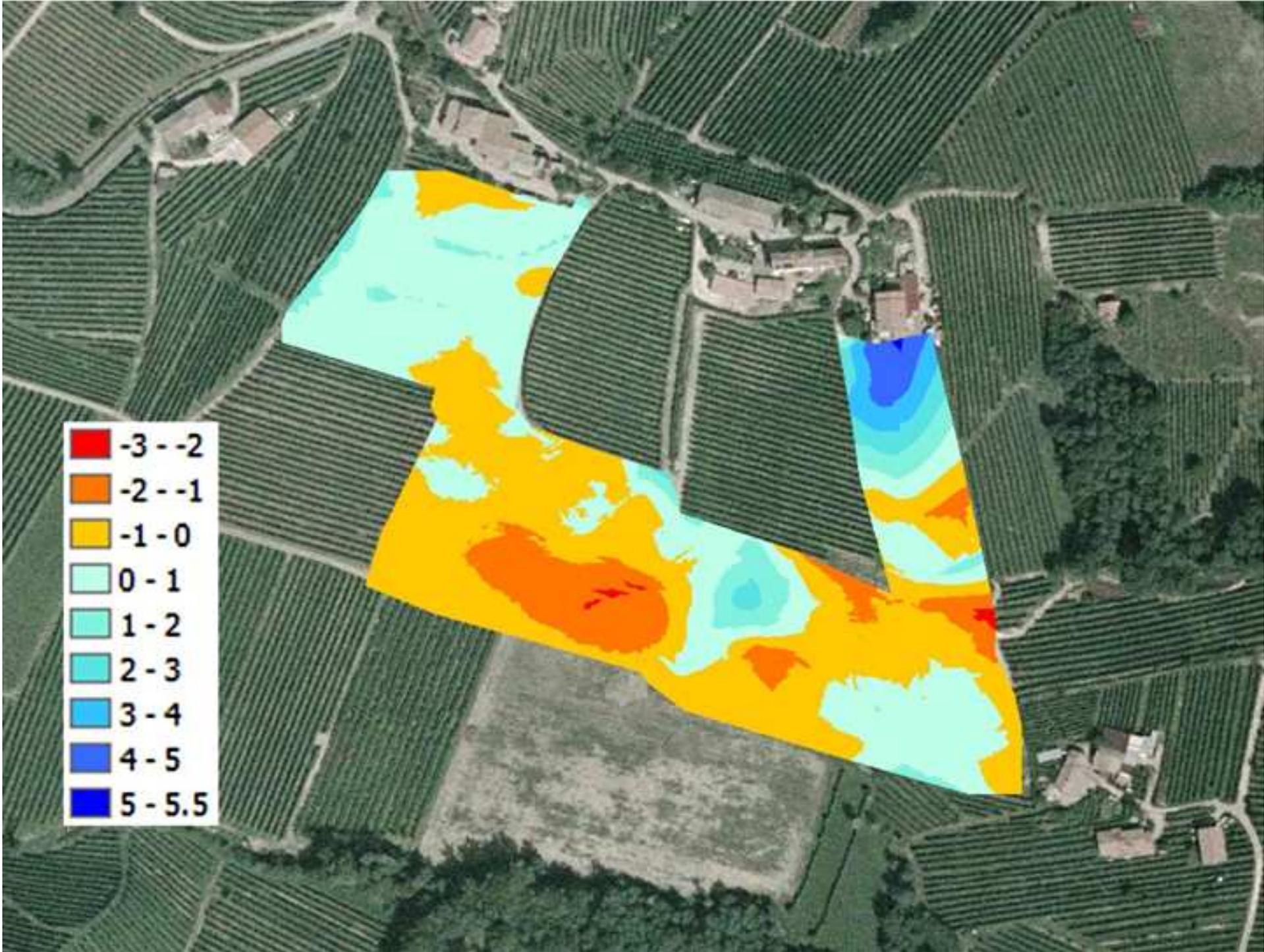


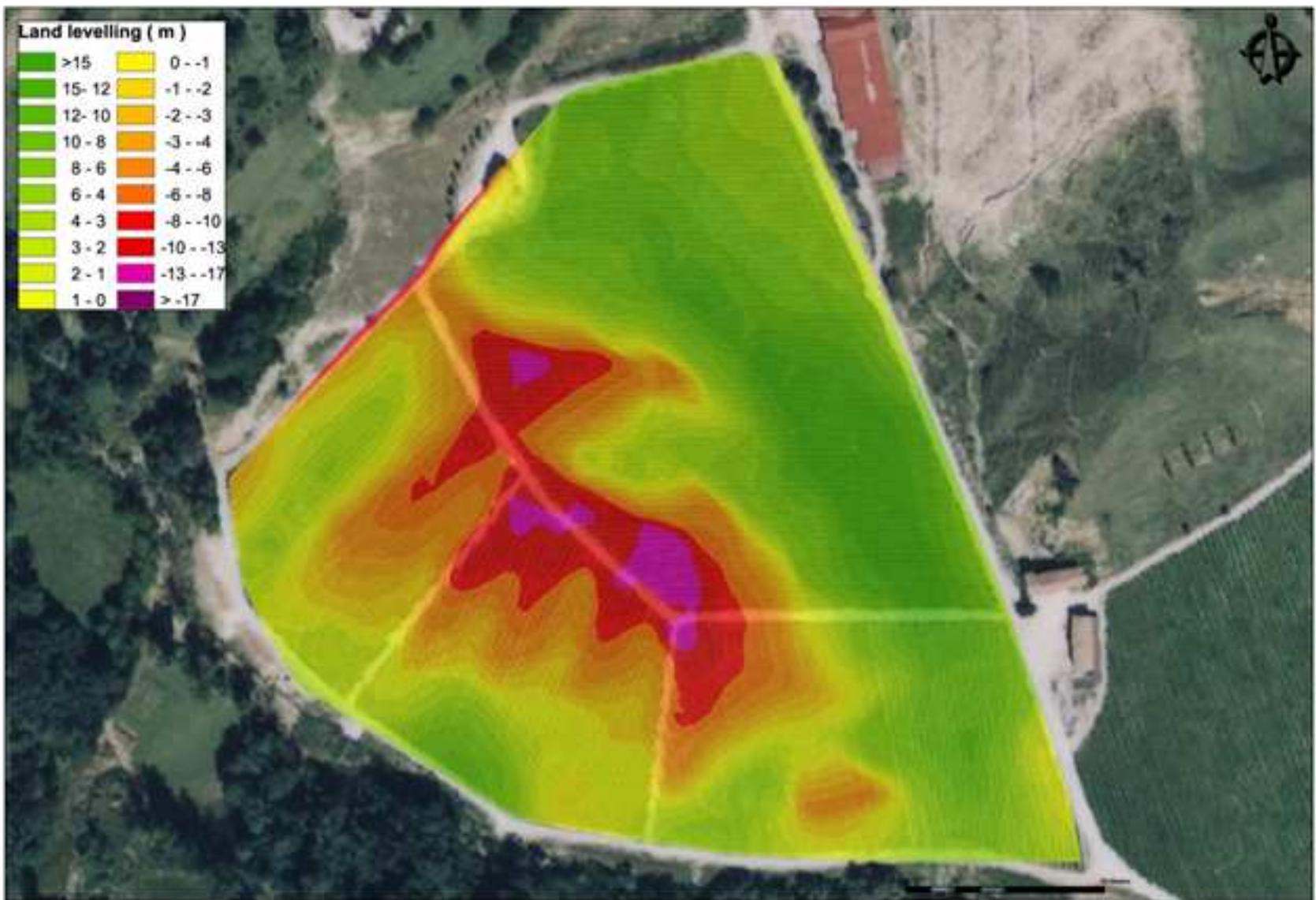


La morfologia del paesaggio e la semplificazione dei sistemi culturali

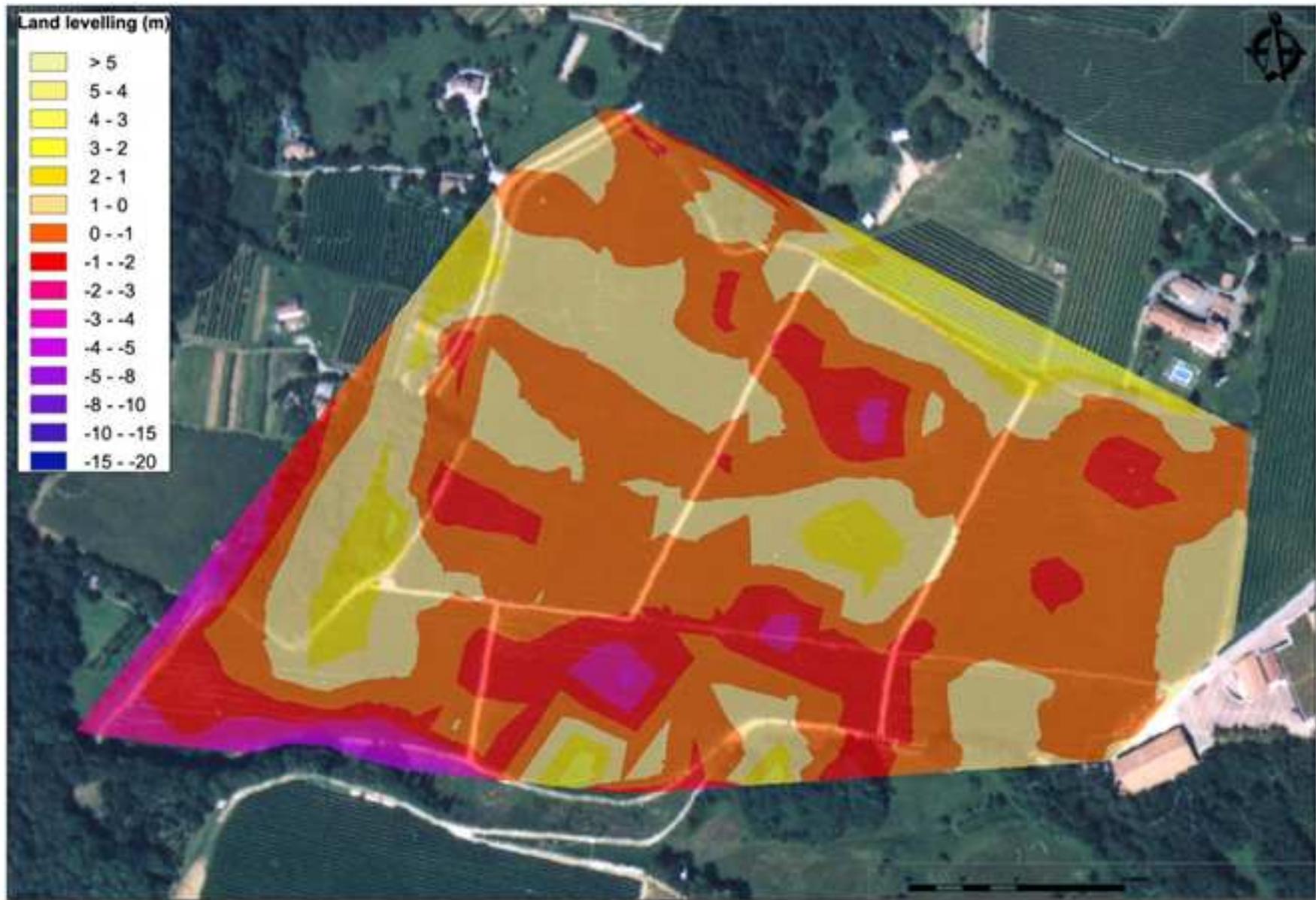








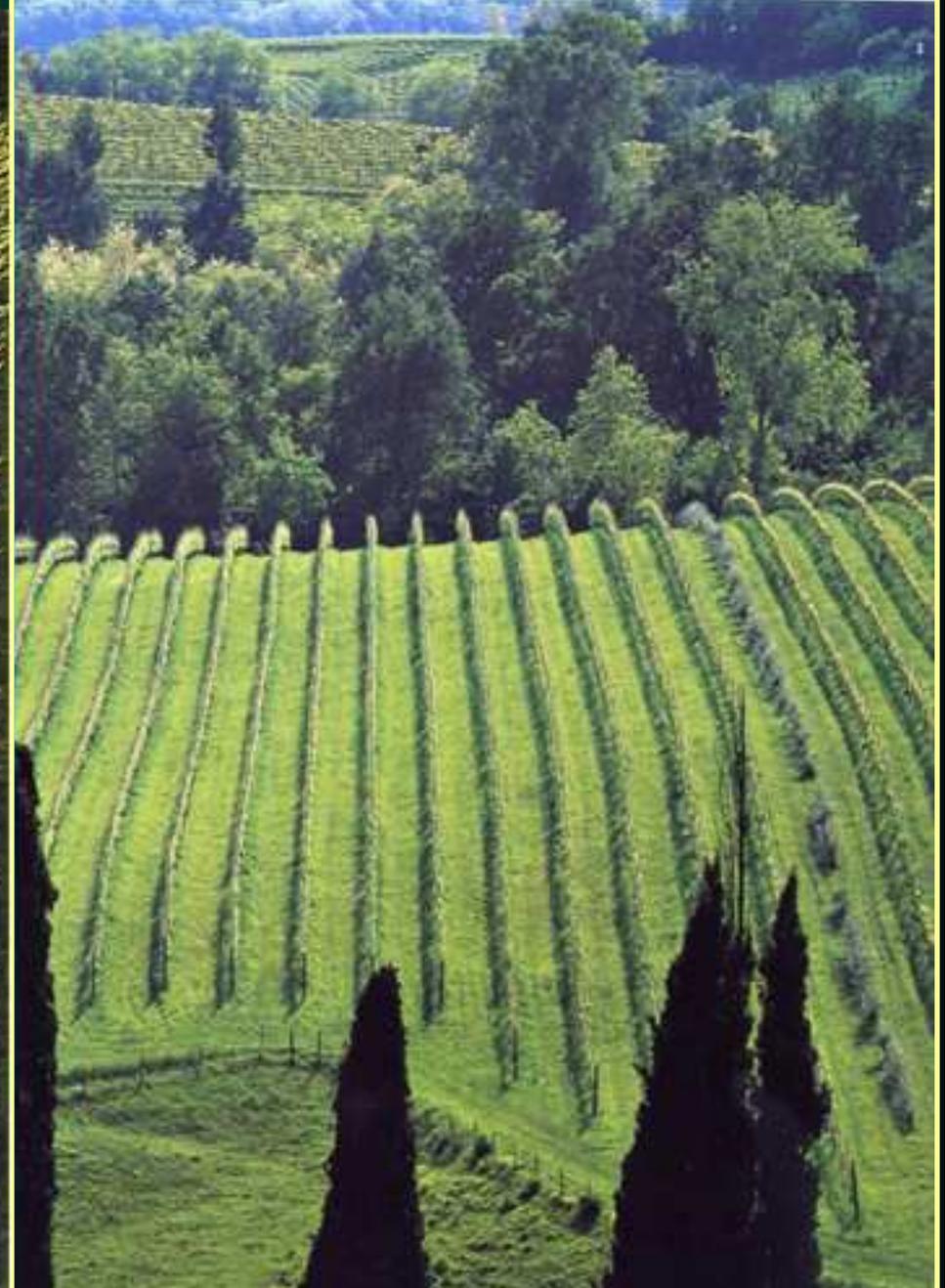
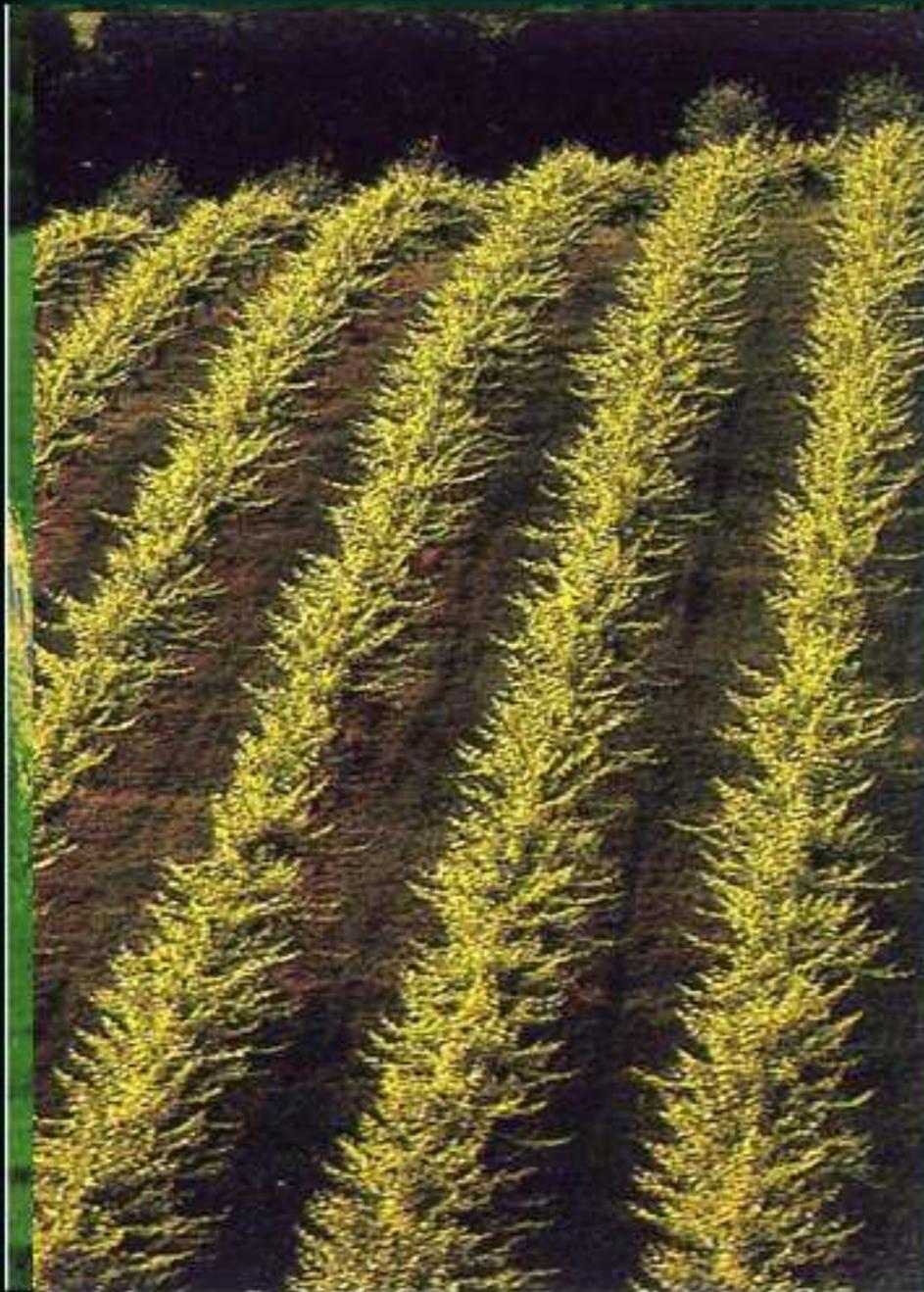






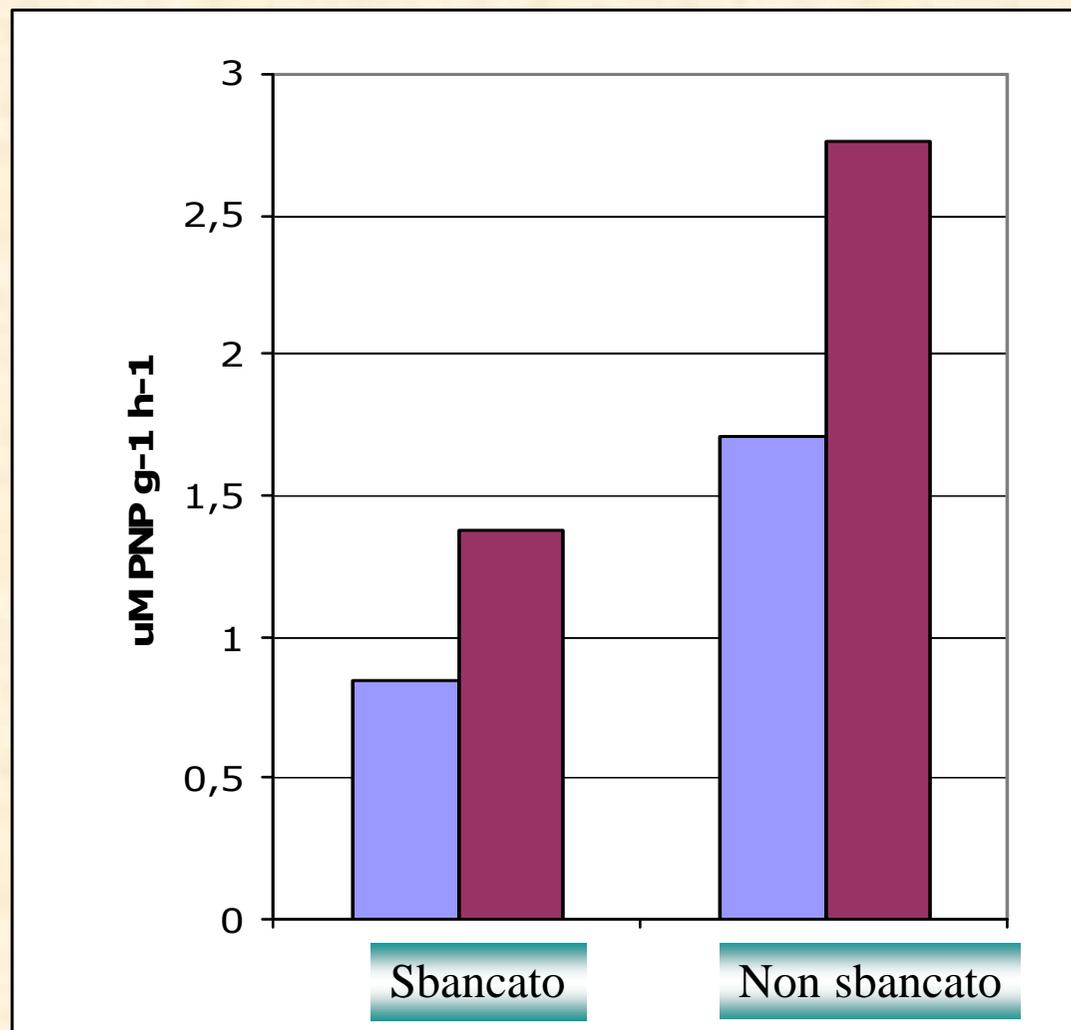








Attività biologica del suolo



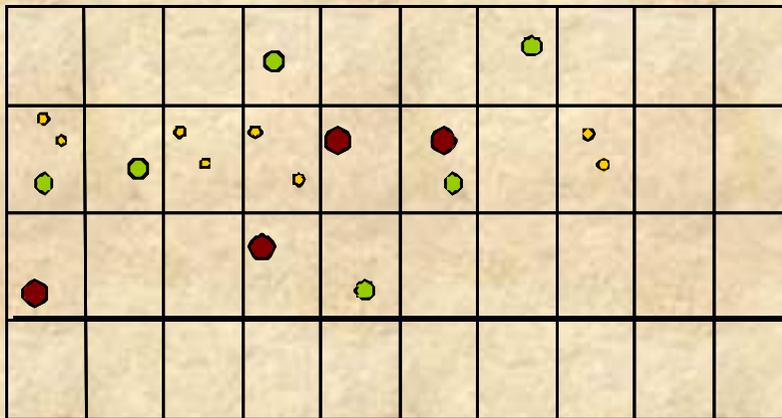
arilsulfatasi

Fosfatasi alcalina

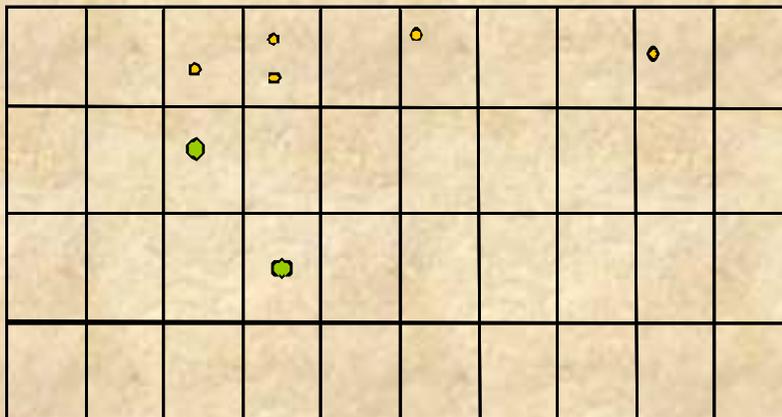
Distribuzione radicale: confronto tra suolo sbancato e non

Sbancato

A - 0,70 m far from the grapevine

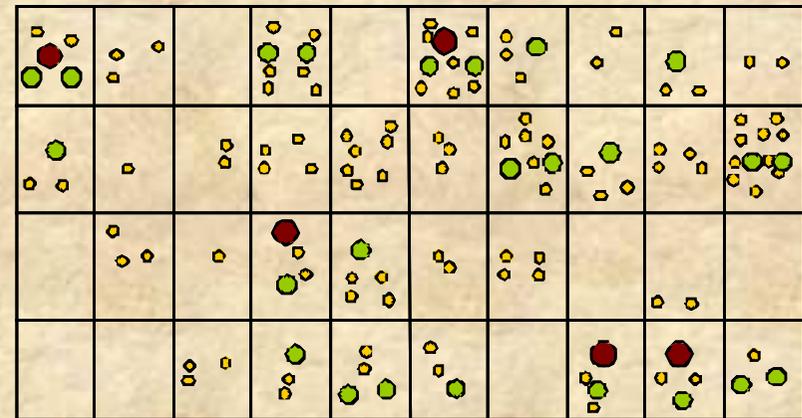


C - 1,40 m far from the grapevine

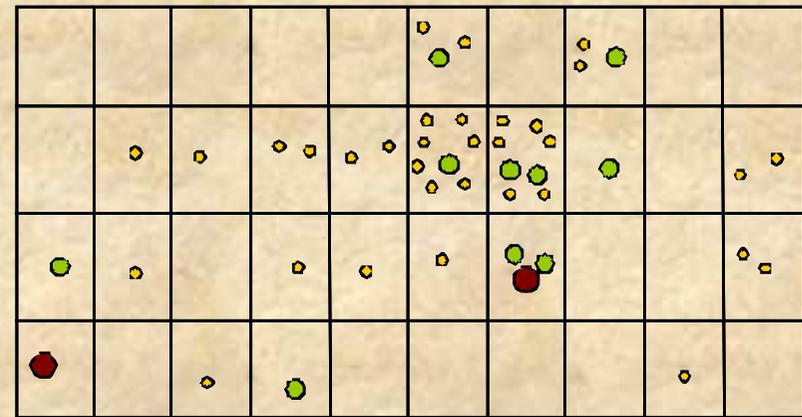


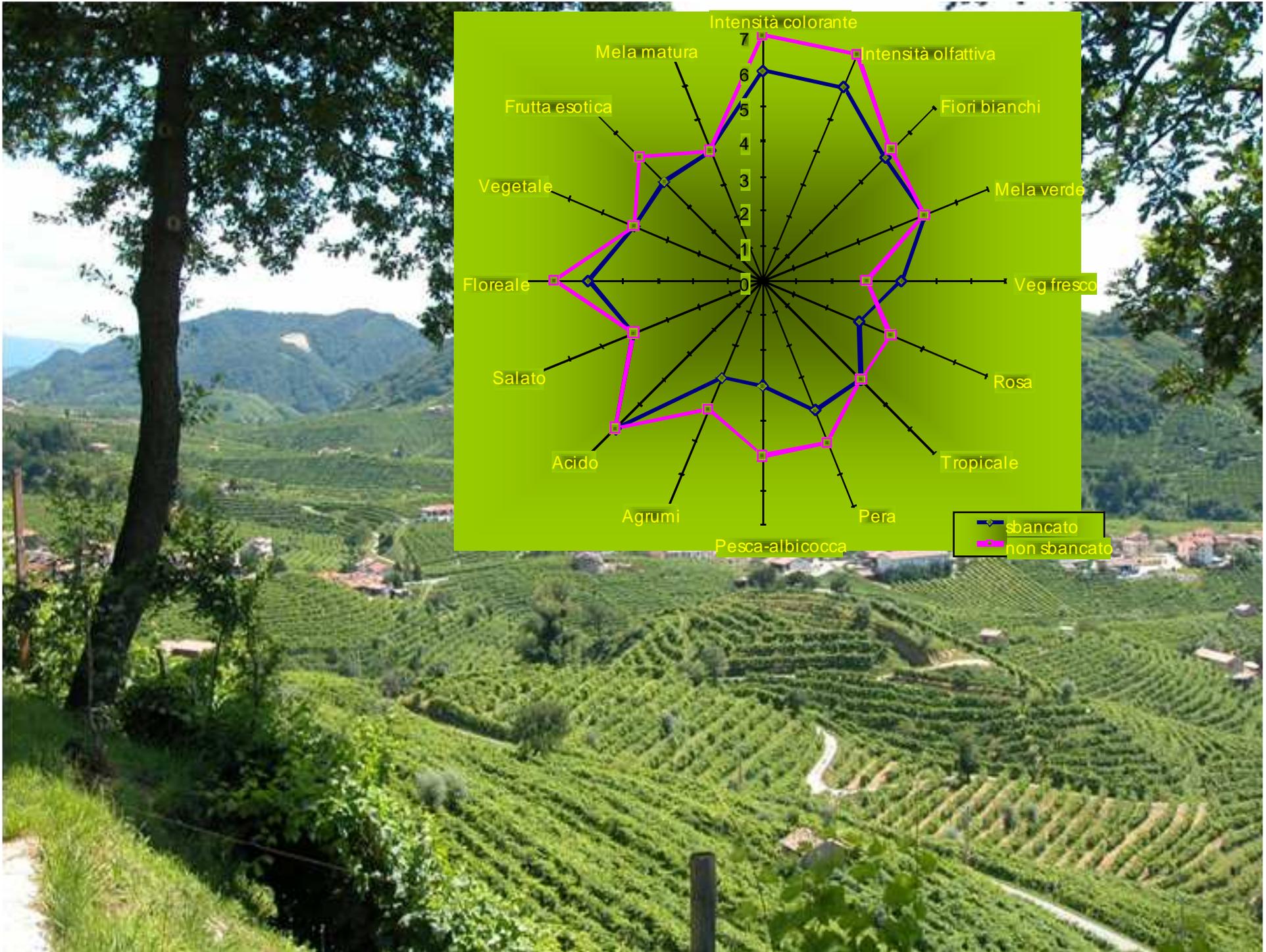
Non sbancato

B - 0,70 m far from the grapevine



D - 1,40 m far from the grapevine



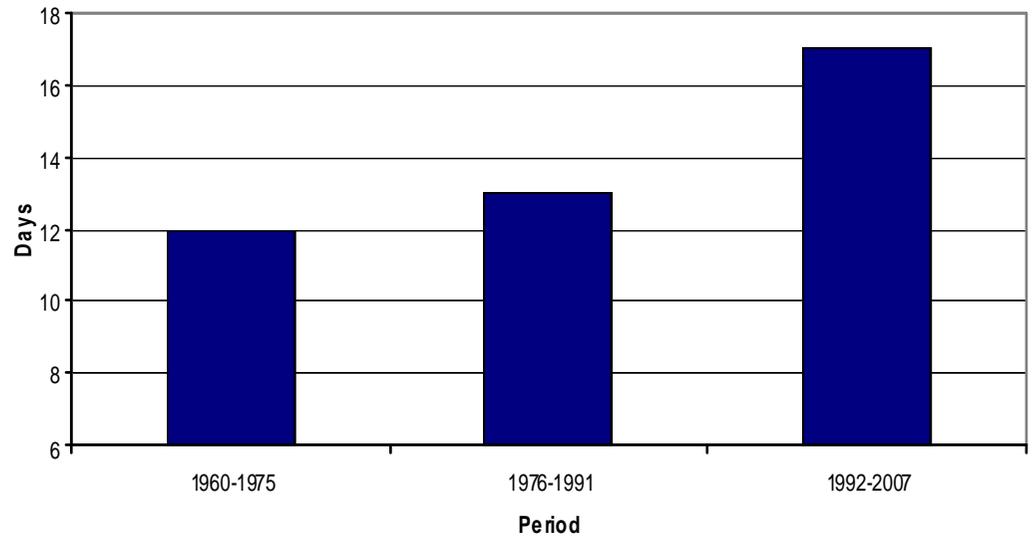


**Ciò che svilisce il territorio riduce il valore
estrinseco del vino**

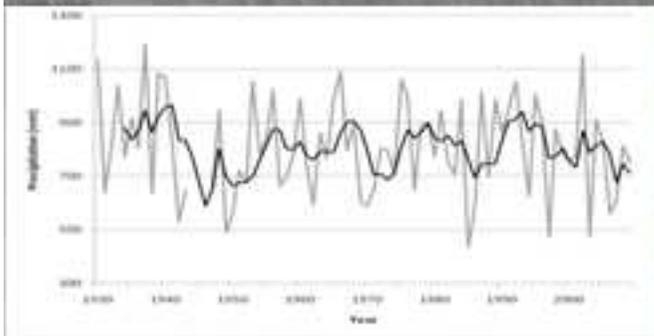


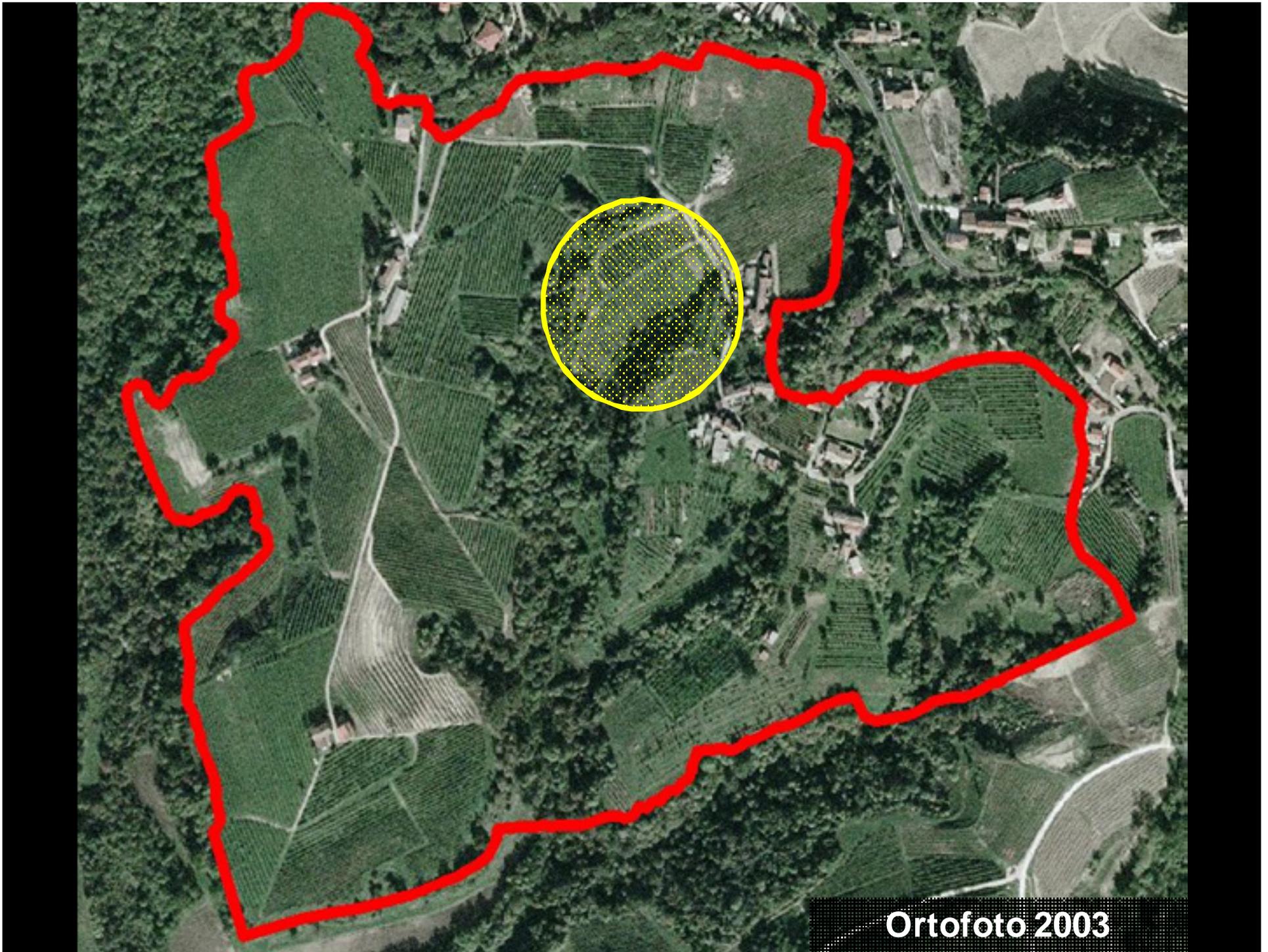


Days with heavy rain (more then 70 mm in one day)



**Giorni con pioggia intensa
(più di 70 mm in un giorno)**





Ortofoto 2003



Ortofoto 2003

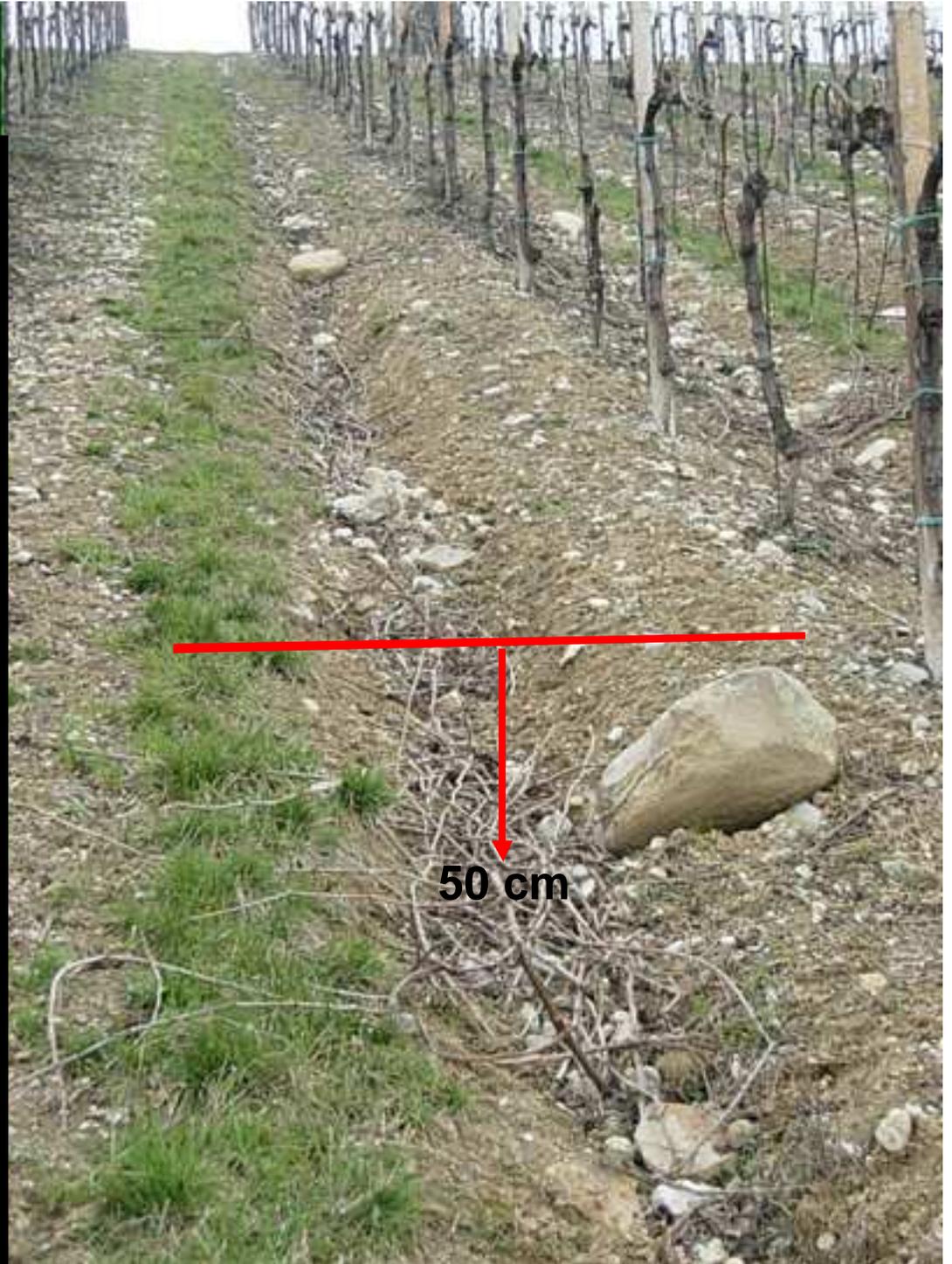


Ortofoto 2006

Soil erosion











Pendenza < 10 %





Pendenza 10 - 18%



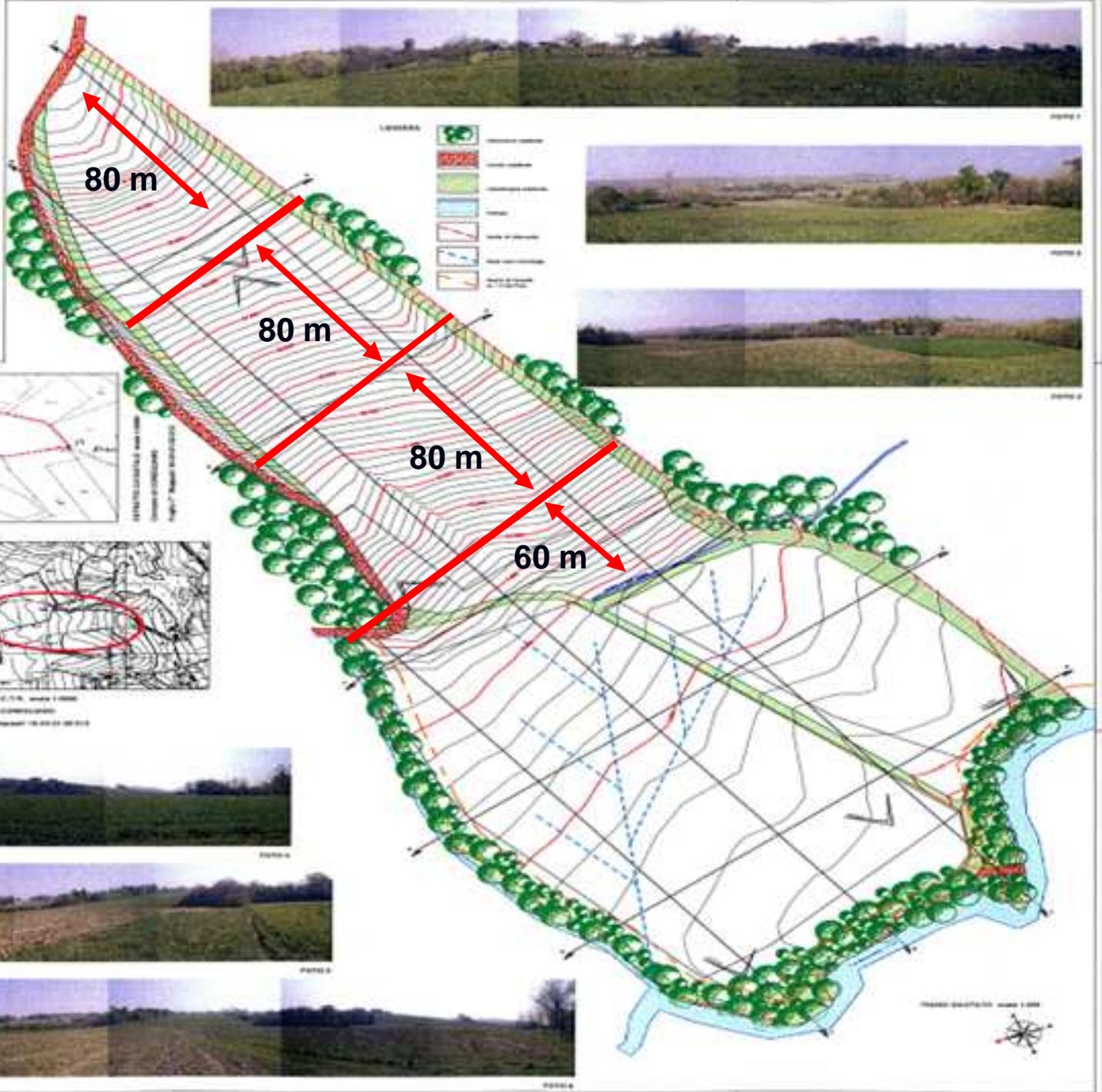
Studio Tecnico Canal & Irrigazione
 Via ...
 Tel. ...
 E-mail: ...

COMUNE DI COPPELUNGO
 Provincia di Treviso

Progetto: INFRASTRUTTURE AGRARIE PER AGRICOLTORI NUOVI VENETI

Committente: Azienda Agricola ... S.p.A.
 Via ...
 Tel. ...
 E-mail: ...

STATO DI PROGETTO
 scala: ...
 Data: ...



Pendenza > 18%

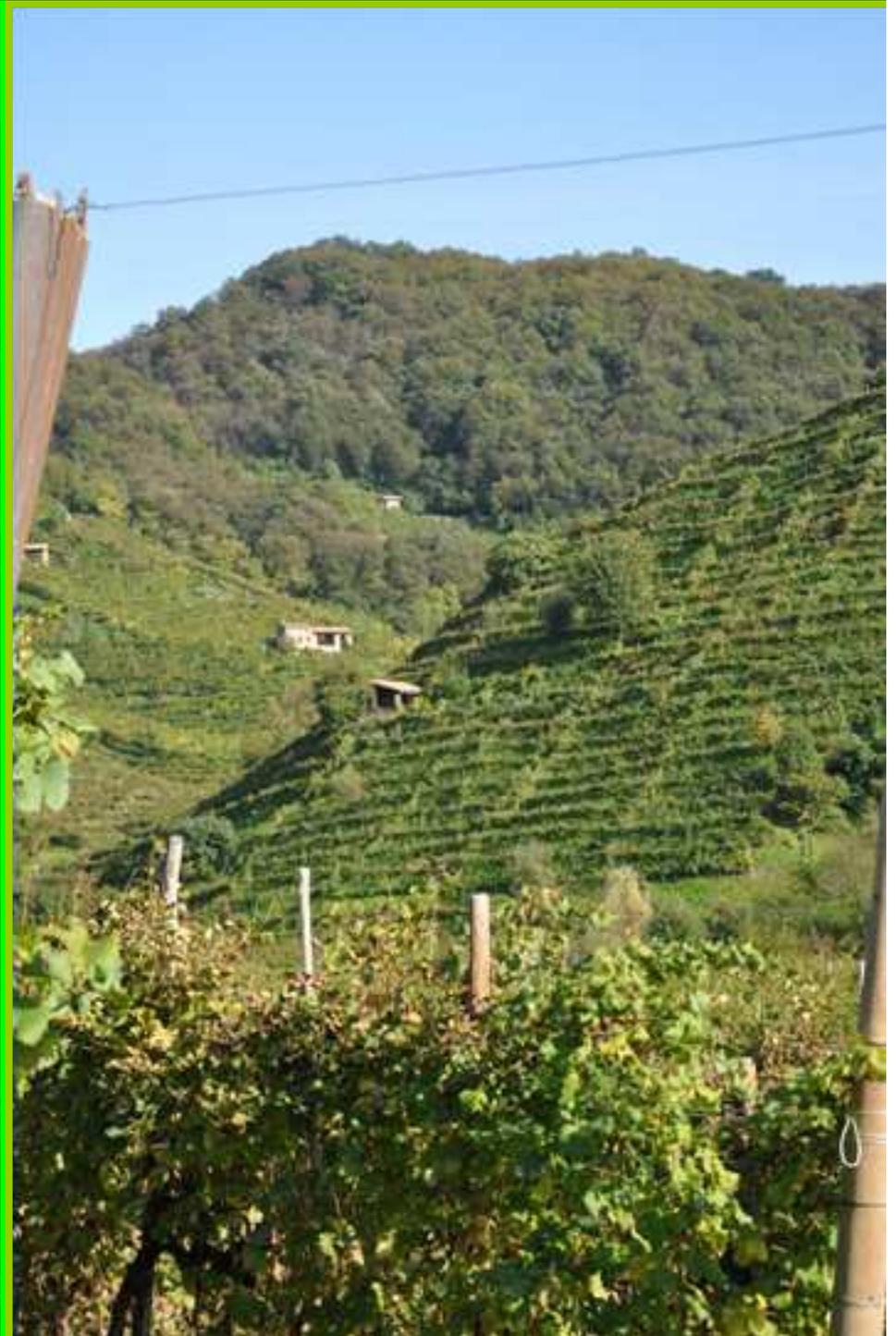




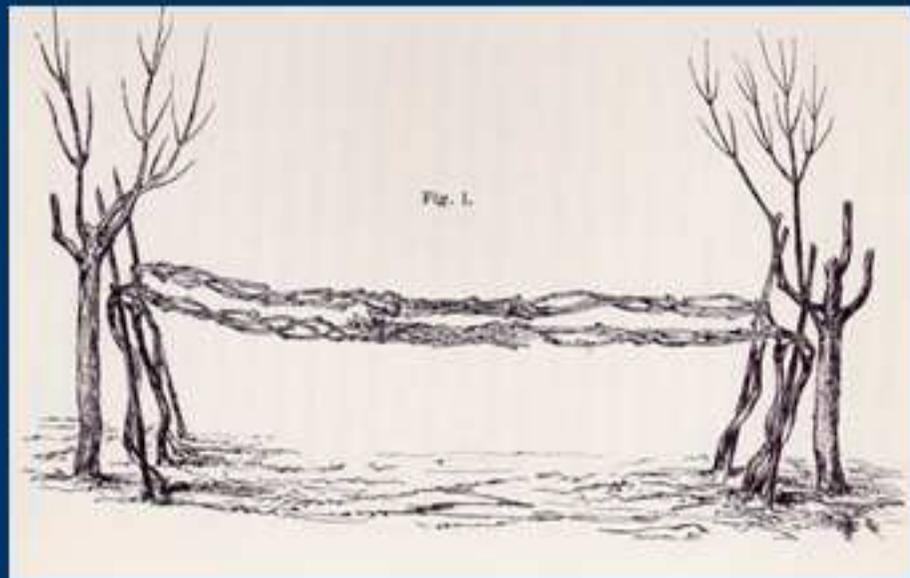
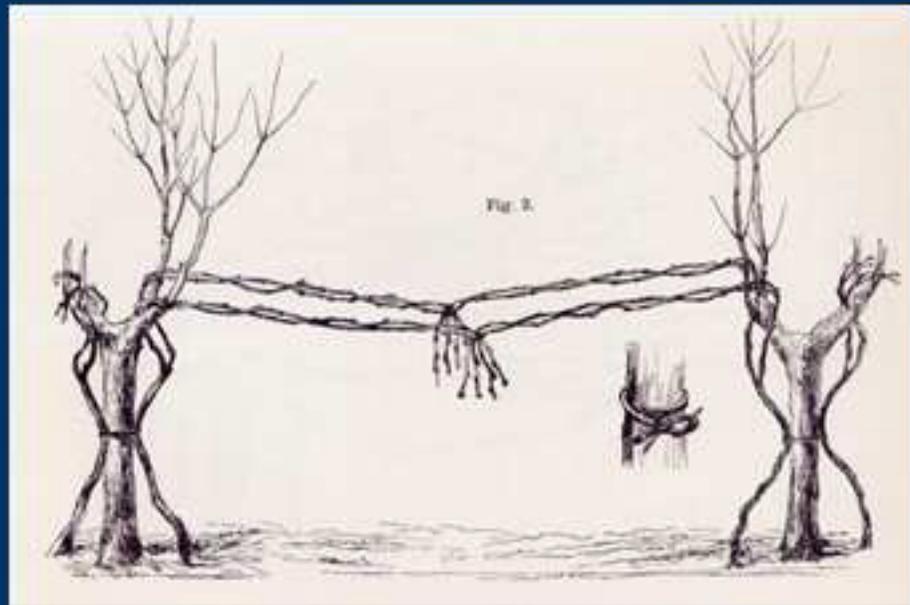
Le nuove sistemazioni

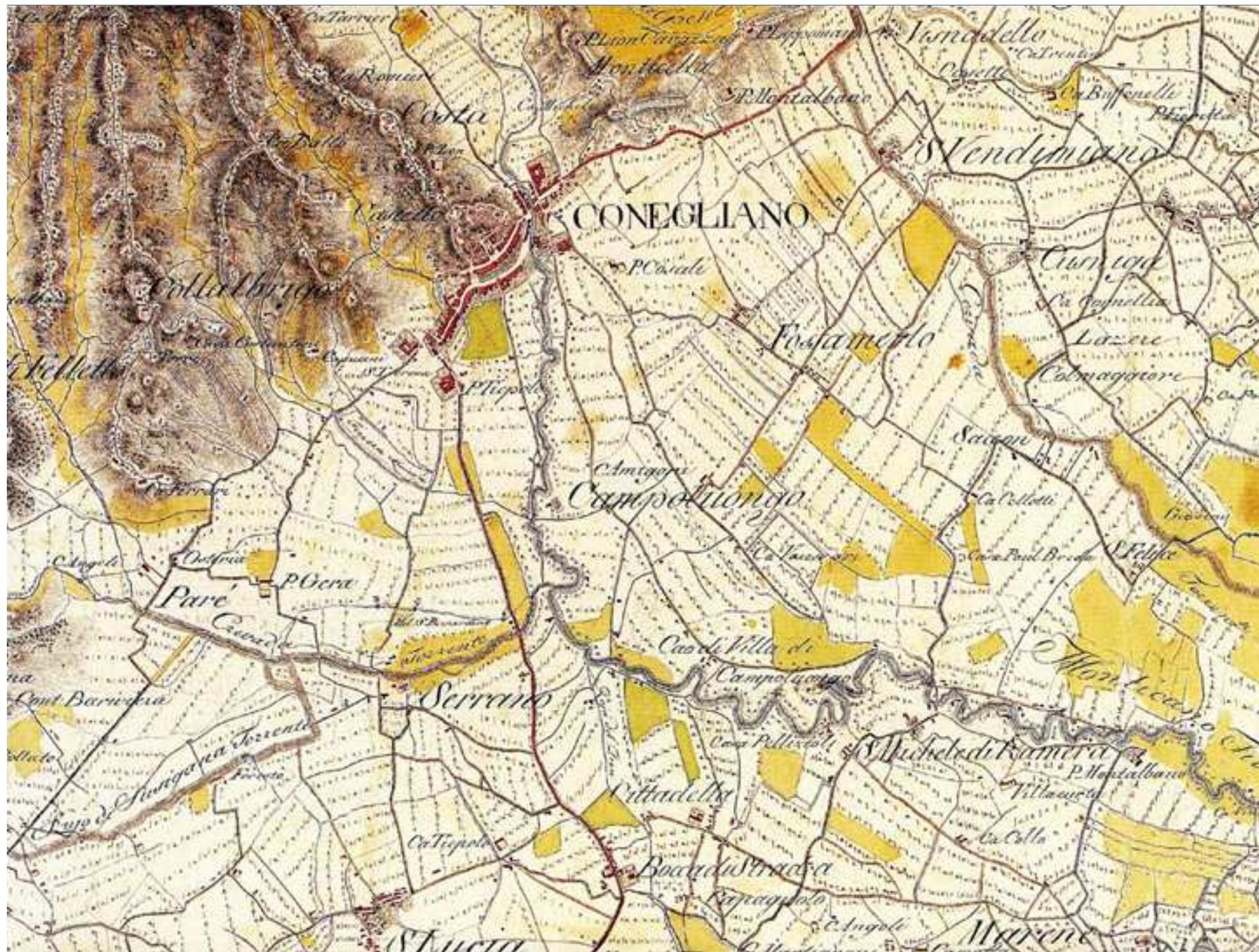


























La biodiversità









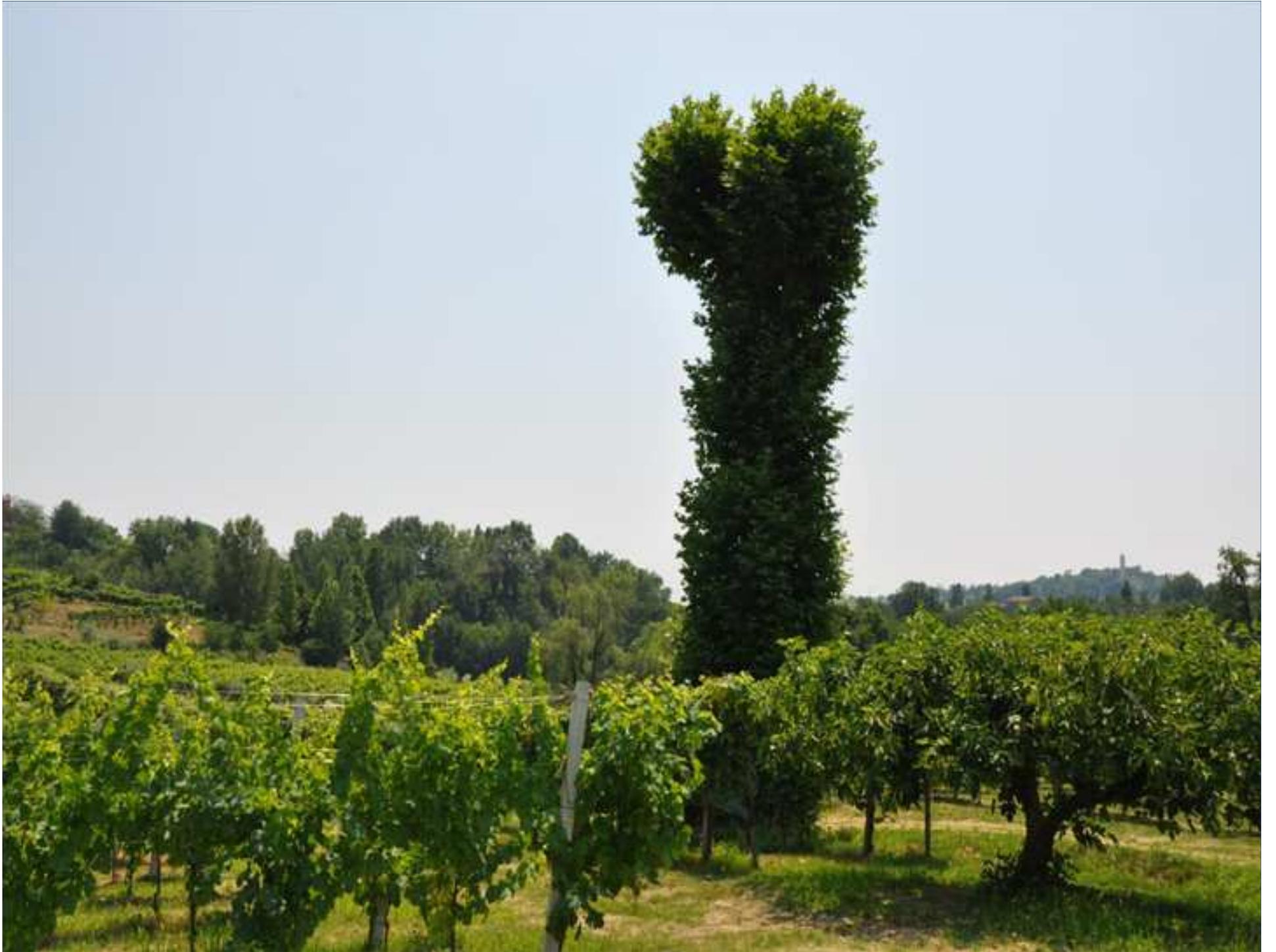






































Sostenere le attività non direttamente legate alla produzione, ma ai valori storici, culturali ed estetici per difendere le particolarità, peculiarità, località di cui l'Italia ne è ricchissima





L'unicità del Prosecco è dovuta a:

La varietà

L'ambiente di produzione

La tradizione e il conoscere tecnico

Il paesaggio

Un vino associato ad un bel paesaggio è sempre valutato meglio di un vino anonimo pur di pari qualità





*la vite è paesaggio
nel vino vi è paesaggio*





***anche un piccolo
paesaggio è un
luogo di valore***

GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE

