

# Vendemmie eroiche: dalle Alpi all'Etna, Italia divisa in due, si parte 15 giorni in anticipo. Cervim: biodiversità è risposta a cambiamenti climatici

written by Marco Salvaterra | 30 agosto 2022

All'inizio della vendemmia il Cervim fa il punto su cosa succede nei vigneti da nord a sud Italia



Al Nord si vendemmia con almeno 15/20 giorni in anticipo, in Sicilia la vendemmia deve invece ancora cominciare (metà settembre per i bianchi da spumante). I luoghi eroici, dove la vite ha maggiore resistenza, sono la salvezza in una annata che sarà ricordata dall'enologia italiana come "pazza"

## **Cambiamento climatico, costi di gestione alle stelle e mancanza di manodopera: la fotografia**

Aosta, 30 agosto 2022 - In Valle d'Aosta si vendemmia già da metà agosto, ma in Sicilia, sull'Etna, forse si comincerà a metà settembre, in ritardo di almeno 10 giorni. Una Italia spaccata letteralmente in due: da Nord a Sud, quella della vendemmia eroica, ovvero le manovre che, per lo più manualmente, si stanno avviando per la raccolta delle uve nei vigneti più impervi e a maggiore impatto di biodiversità del nostro Paese. A fare il punto è il Cervim, il Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, che ha il polso della situazione di tutte le cantine situate negli angoli più remoti e difficilmente praticabili (eroici per l'appunto) d'Italia.

**Qui Valle d'Aosta.** Vendemmia anticipata di venti giorni in Valle d'Aosta e minore produzione (calo del 30%) causa siccità e caldo. Si è salvato chi ha potuto irrigare, circa la metà del vigneto valdostano. A fare il punto è **Stefano Celi**, presidente Cervim e viticoltore valdostano: "La quantità è in calo in tutta la Valle d'Aosta -

sottolinea -: chi ha potuto fare irrigazione di soccorso, non ha subito diminuzioni significative di prodotto, chi non ha avuto questa possibilità, specialmente nei terrazzamenti e gradoni dove c'è un minore drenaggio, le produzioni sono davvero scarse. Per quanto concerne la qualità dovremo attendere l'uva nelle vasche. L'anticipo della vendemmia è intorno alle tre settimane: per il vitigno Blanc de Morgex, coltivato ad altitudini elevate, già si vendemmia da fine agosto; mentre il Petit rouge (Torrette e Chambave), si vendemmierà da metà settembre”.

“Situazione è aggravata - aggiunge Celi - dal contesto generale, con l'aumento dei costi di produzione in particolare di energia e carburanti che hanno fatto aumentare sia i costi di irrigazione e lavorazione sia delle materie prime, a cui si aggiunge la scarsa reperibilità di bottiglie in vetro che si trovano con difficoltà”.

**Qui Valtellina.** C'è attesa per la vendemmia di sua maestà Nebbiolo (Chiavennasca) simbolo della biodiversità vitivinicola della Valtellina, dove si prevede un calo della produzione del 20% ed una annata non semplice per siccità e caldo. “La siccità ha interessato anche i vigneti della Valtellina - conferma **Danilo Drocco**, presidente Consorzio Vini Valtellina e direttore della cantina Nino Negri, le poche piogge che ci sono state, sono state subito asciugate dal vento e dalle alte temperature. Inoltre, nei terrazzamenti, con poca terra a disposizione, l'acqua viene drenata e non resta a disposizione delle piante. Meno problemi in basso, dove in generale la qualità è buona. La vendemmia si svolgerà con una settimana di anticipo, nell'ultima settimana di settembre”.

**Qui Trentino.** E' già cominciata con oltre 15 giorni di anticipo la vendemmia della Cantina di Aldeno, in Trentino Alto Adige, dove caldo anomalo e siccità prolungata, hanno messo in moto la macchina della raccolta. “Un'annata che ricorderemo non tanto per la qualità, che pure si sta riscontrando nei grappoli raccolti, quanto per le incertezze di organizzazione, con tempi di vendemmia mai visti prima d'ora” - spiega il direttore della Cooperativa trentina, **Walter Weber**. Si è partiti con i bianchi base spumante, i pinot neri e il Lagrein è alle porte. “Ci preoccupano in particolare le acidità dei vini rossi, che tuttavia hanno avuto una mano dalle piogge degli ultimi giorni - continua Weber - qui c'è da aspettarsi un cambiamento del comportamento delle viti, quindi un approccio vitivinicolo diverso, con vini ad alte gradazioni”.

**Qui Toscana.** Nella zona dei Colli del Candia e Colli Apuani, in provincia di Massa-Carrara, la situazione non è tanto diversa con una vendemmia che sta cominciando in questi giorni, con circa 10 giorni di anticipo rispetto alla norma. “Il clima cambia inevitabilmente, il nostro vantaggio tuttavia è di poter investire ancora in risorse idriche di sostegno, semmai in futuro ce ne sarà bisogno”, commenta il presidente del Consorzio del Candia Colli Apuani e titolare della cantina Calevo, **Fabrizio Bondielli**. “La mancanza di viticoltura dalle nostre parti vorrebbe dire smottamento idrogeologico, sfasamento del paesaggio collinare e perdita di identità - conclude Bondielli - la biodiversità ha salvato la nostra viticoltura eroica”.

**Qui Campania.** A picco sulla costiera Amalfitana, a Furore (Salerno), i vigneti di Marisa Cuomo sono pronti per la vendemmia senza particolari problematiche o anticipi dettati dalla situazione climatica. Qui è la biodiversità a salvaguardare la vite. “Le nostre sono viti a piede franco che hanno oltre 80 anni di età - spiega **Andrea Ferraioli**, titolare e agronomo - reagiscono al caldo in maniera naturale, sfruttando l'umidità che si crea nei muretti a secco che le sorreggono e nella vaporizzazione del mare, le pergole fanno il resto tenendo in ombra il terreno”. Il problema è un altro a Furore: la manodopera. “Non riusciamo a trovare persone che resistano alla pesantezza della viticoltura eroica, tutta manuale e in condizioni estreme, non adatte a chi soffre di vertigini”, continua Ferraioli che vede comunque nella biodiversità il segreto della viticoltura di domani.

**Qui Sardegna.** Nell'Isola di Antioco (Carbonia-Iglesias), tutto è pronto per la raccolta dei bianchi, in leggero anticipo rispetto allo scorso anno, ma, caso opposto, il caldo e la siccità hanno fermato il corso di maturazione del Carignano. A dirlo è il presidente della Cantina Sardus Pater, **Raffaele De Matteis**. “Abbiamo viti centenarie che reagiscono in maniera naturale al cambiamento climatico, nell'isola non possiamo prevedere nemmeno irrigazione, anche se concessa, quindi la scelta di aver proseguito su sesti d'impianto ritenuti arcaici è stato il segreto del mantenimento della vite”, dice De Matteis.

**Qui Sicilia.** Lungo le discese dell'Etna, a Castiglione di Sicilia (Catania), si aspetta invece il momento buono per cominciare, nei tempi canonici, la raccolta dei bianchi base spumante, probabilmente entro metà settembre (con

almeno una settimana di posticipo). Le piogge delle ultime due settimane hanno infatti fermato la maturazione. Per i rossi come il Nerello si dovrà aspettare addirittura ottobre. “Il cambiamento climatico in atto ha portato a maturare l’uva da vino a mille metri, cosa che non succedeva fino a meno di dieci anni fa - commenta **Vincenzo Bambina**, l’enologo delle cantine Tornatore - quindi vendemmiare in alto è stata una scommessa che oggi ci sta dando ragione”. Biodiversità, qui come mai, assume un valore ancora più esemplificativo. “Posso dire con tranquillità che nei nostri 60 ettari potrei riuscire a ricavare dalle stesse uve vini completamente diversi e questo è il valore aggiunto dell’Etna e la fortuna di chi, come Tornatore, ha scommesso qui in tempi non sospetti”, conclude Bambina.

Intanto per il Cervim, nel 35esimo anno dalla nascita, continua il conto alla rovescia per le selezioni della 30esima edizione del Mondial des Vins Extrêmes - unico concorso mondiale dedicato ai vini eroici - che si svolgeranno in Valle d’Aosta il 29 e 30 settembre.