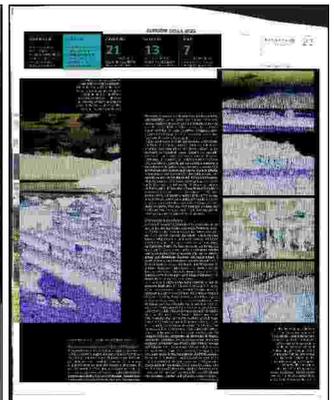


ENO GEOGRAFIA
BRINDEREMO CON
CHAMPAGNE INGLESE?

Le coltivazioni cambiano per il riscaldamento globale e i vigneti vanno sempre più in alto. Ma high tech e tradizione possono aiutare

di **Luciano Ferraro**



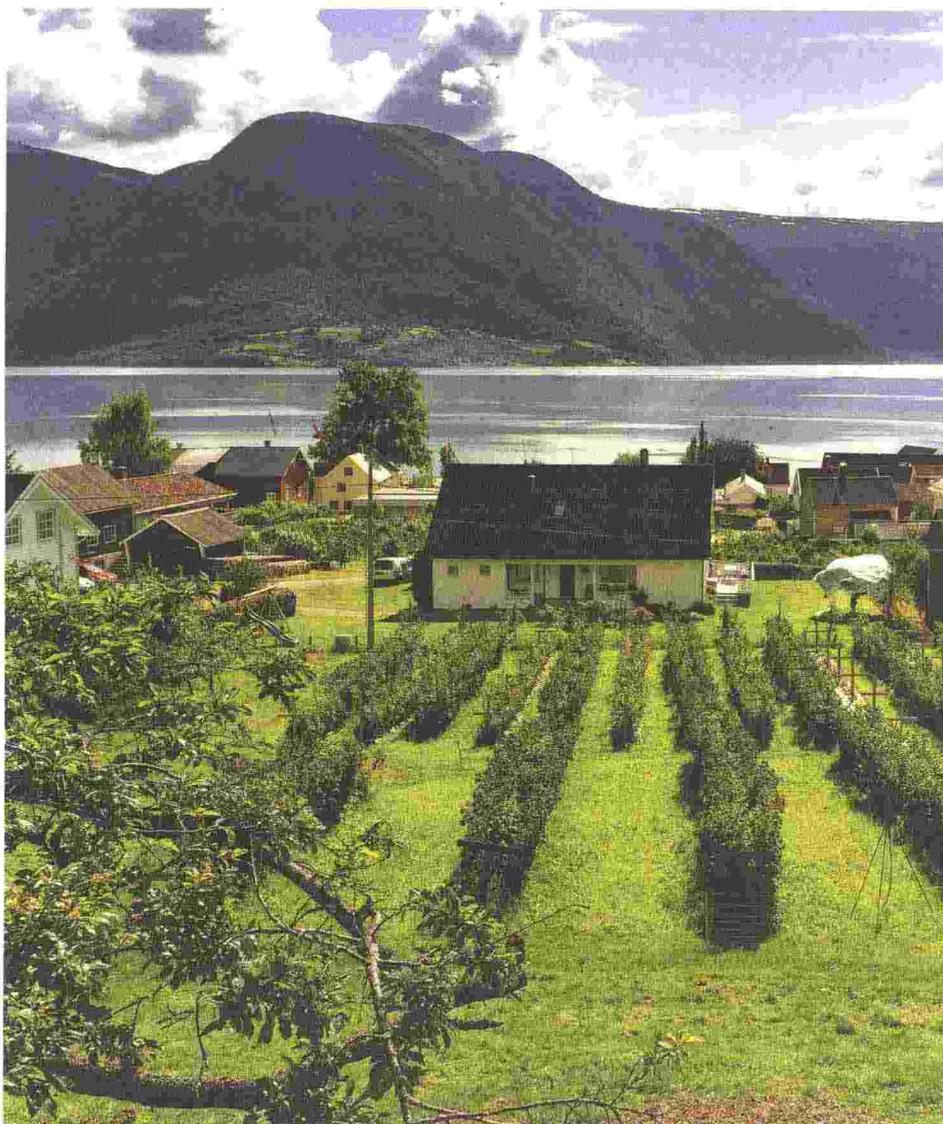
Il riscaldamento globale cambia ovunque coltivazioni e raccolti. Qualcuno se n'è anche avvantaggiato, dalla Borgogna al Nord Italia. Ma se la temperatura salisse ancora, la mappa delle cantine sarebbe sconvolta. Così c'è chi propone di sfruttare l'occasione con tecniche antiche e nuove tecnologie

C

ome per i popoli anche per le vigne ci sono le migrazioni dal Sud al Nord del mondo. Nell'apparente calma di un inverno tiepido e siccitoso, i vignaioli che si dedicano alla potatura delle piante non sono mai stati così simili in ogni parte del mondo, stessi crucci e stesse incognite sul futuro. L'emergenza climatica sta alterando ritmi secolari, a cominciare dai tempi della vendemmia. Ha spostato i filari più in alto. Ha mutato anche il gusto e la gradazione alcolica di molti vini. «Il caldo sta cambiando il cibo che beviamo, il vino che beviamo, il prezzo della frutta e verdura che acquistiamo al supermercato», è il pensiero di Snow Barlow, professore di Viticoltura a Melbourne, intervistato a febbraio dal quotidiano britannico *The Guardian*. A poca distanza dall'università della capitale australiana, il vignaiolo Justin Jarret, pensa alla vendemmia guardando la distesa di piante di Riesling nell'Orange Country, una distesa brulla non fosse per il verde delle foglie di vite: sei settimane d'anticipo per la raccolta dell'uva. Dopo Capodanno è già l'ora di organizzarsi. «Prima andavo in vacanza al mare a febbraio», racconta. I suoi vigneti bio sono migrati fino a 900 metri, cercando aria fresca. I fratelli Brown dal 1889 non si erano mai spostati dalla King Valley, in cui da quattro generazioni fanno crescere piante di Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot noir e Shiraz. Ora, cercando campagne dove il sole sia meno cocente, hanno dirottato ettari di Chardonnay e di Pinot nero (vitiigni usati per gli spumanti) in Tasmania. Plantando anche uve del Sud Italia, «più resistenti ai colpi di calore». Finora, dice Barlow, i viticoltori sono riusciti «a sopportare, cambiando il modo di lavorare, l'aumento medio di temperatura di un grado. Ma potrebbe risultare difficile prender decisioni sui vigneti se avverrà l'aumento di 2-3 gradi previsto dagli scienziati per fine secolo».

La maturazione perfetta

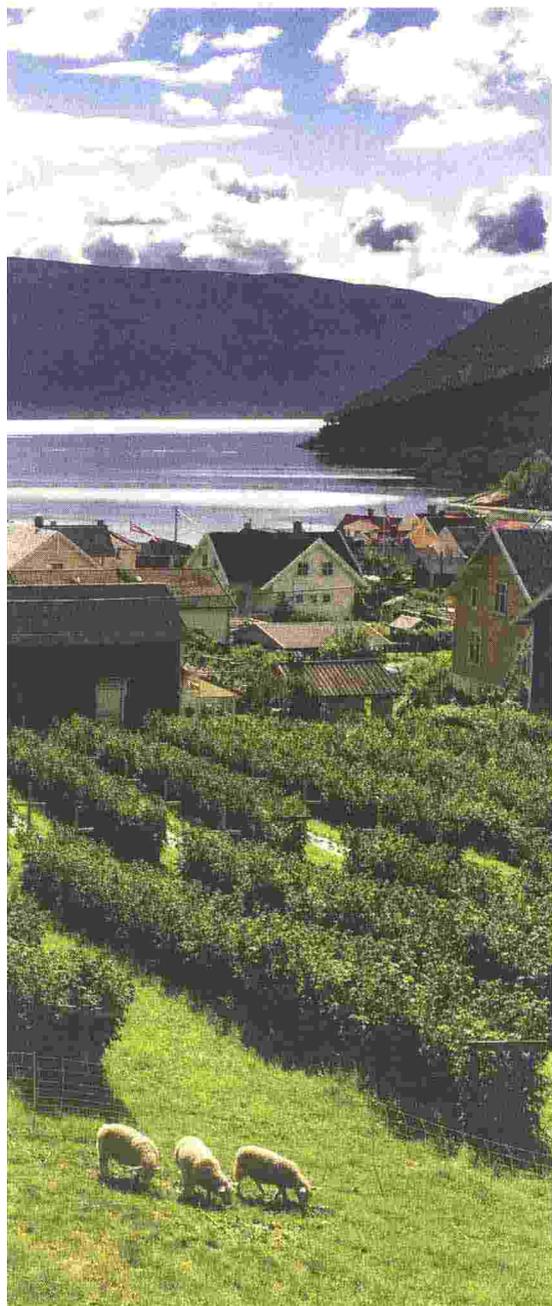
È Australia ma potrebbe chiamarsi California. Ovunque si registrano ondate di calore e gelate fuori stagione, siccità alternate a inondazioni, e talvolta incendi su larga scala. Per questo uve e vigneti continuano a migrare. Eric Asimov del *New York Times* ha scritto nel 2003 il suo primo articolo sui cambiamenti climatici che cambiano il vino e il modo di produrlo. In qualche caso, fa notare il critico nella sua ultima inchiesta in quattro puntate, la crescita delle temperature ha favorito i vignaioli: «In aree come Borgogna, Barolo, Champagne e le valli della Mosella e del Reno in Germania, dove un tempo erano rare le annate eccezionali, le stagioni più calde hanno reso molto più facile produrre vini costantemente straordinari. Questa corsa alla prosperità ha fatto salire vertiginosamente i valori della terra (e dei prezzi del vino) e ha trasformato agricoltori e viticoltori in superstar globali». È stata una svolta positiva per alcune zone del Nord Italia e della Francia dove prima le uve, soprattutto rosse, faticavano ad arrivare alla maturazione perfetta: nel Dopoguerra, per irrobustire i vini, si ricorreva al



Champagne in Cornovaglia, rosso Malbec sulle Ande Il regno del vino punta in alto

di Luciano Ferraro

Un vigneto a Solvorn, nel cuore dei fiordi non lontano da Bergen, in Norvegia: sono fra i filari più a nord del Paese scandinavo dove vengono per lo più piantati vitigni ibridi, più resistenti al freddo. I coltivatori della Norvegia, Paese che consuma anche molto vino italiano di qualità, puntano soprattutto sul Riesling



taglio con le più potenti uve del Meridione.

Sensori e radar per i filari del futuro

Il regno del vino si è allargato sempre di più verso Nord. La Gran Bretagna alle prese con le nuove regole legate alla Brexit per l'importazione dei vini, può distrarsi con brindisi autarchici. Dove prima le legioni romane non riuscivano a rispettare il monito oraziano ("Nessun albero prima della sacra vite tu planterai, o Varo") ora **gli agricoltori, soprattutto della costa meridionale, producono spumante. Accade in Kent, Sussex, Hampshire,**

Dorset e Cornovaglia. Il metodo è lo stesso dello Champagne. Lo ha capito per prima Taittinger, storica *maison* francese, che nel 2015 ha creato un vigneto di 30 ettari di Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier nel Kent (le prime bottiglie saranno pronte nel 2024). Poi è arrivata un'altra *maison*, Vranken-Pommery Monopole.

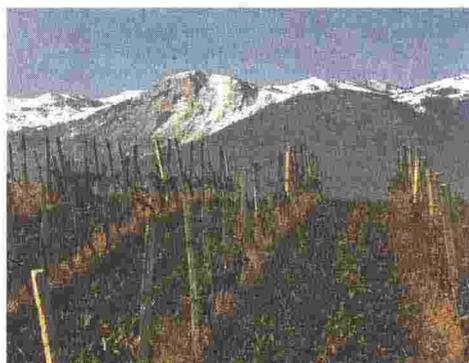
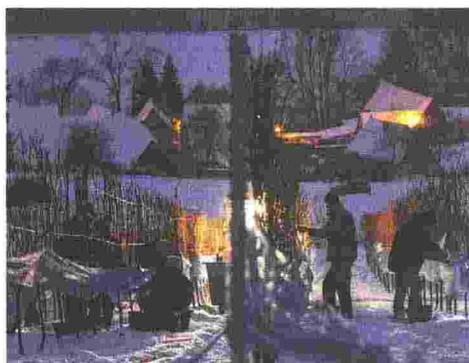
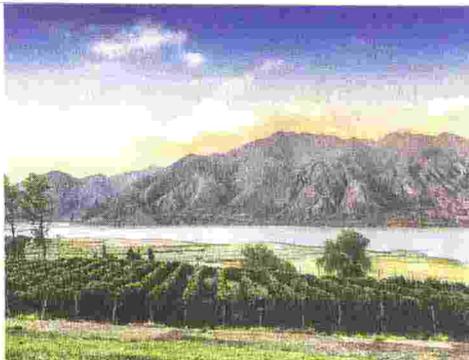
Nella corsa verso il Nord del mondo, sono spuntati filari di vigne persino in Norvegia. «Nessuno avrebbe mai consigliato di creare vigneti qui», racconta la vignaiola Anne Engrav, «è incredibile poter raccogliere qui uva matura». Susanne Tittmann è ricercatrice dell'Università tedesca di Geisenheim. **Grazie ad un cerchio magico e tecnologico di piloni con sensori e radar che sovrastano un vigneto dell'Assia, testa le piante e prevede come saranno i filari del futuro, tenendo conto anche dei livelli di inquinamento:** «La vite continuerà a consumare più acqua, come nell'estate torrida del 2018». Il rettore-viticoltore dell'università di Susanne, Hans Reiner Schultz, è convinto che la produzione di vino, per dell'emergenza clima, «si sposterà verso i poli, al punto che sarà normale bere vini scandinavi: quelli tedeschi e francesi saranno diversi, e sarà sempre più difficile produrre vino nel Sud Europa. L'estate del 2018 sarà come una normale estate del 2050 per la viticoltura, con 2 o 3 gradi in più di ora».

Rotondità in altura

In tutto il mondo si punta in alto. Gonzalo Carrasco, della cantina franco-argentina Terrazas, coltiva Malbec sulle Ande fino a 1.600 metri d'altitudine. Non piccoli vigneti: 500 ettari. «Maturazione lenta e irrigazione a goccia conferiscono rotondità e freschezza al nostro vino di Mendoza», racconta. La Famiglia Torres ha fatto la stessa scelta sui Pirenei, oltre quota 1.200 metri. **Cambiano, anche nel Nord Italia, l'orientamento e la forma dei vigneti, per diminuire l'azione dei raggi solari. I molti Paesi si sperimentano uve diverse** da quelle della tradizione per far fronte al termometro in salita: a Bordeaux, ad esempio, ci sono 7 uve da testare come alternativa al Cabernet Sauvignon, in Franciacorta si è recuperato il bianco Erbammat, vitigno che matura più lentamente.

Ai vignaioli è **chiaro che tutto cambia e non si tornerà indietro.** Lo dicono i dati: per 6 secoli, ha dimostrato la raccolta delle temperature in Borgogna, il giorno dell'inizio della vendemmia è rimasto identico. Negli ultimi 30 anni l'anticipo è in media di 13 giorni. Ci sono i catastrofisti, come il climatologo Lee Hannah che ha previsto una diminuzione del vigneto Italia dal 25% al 73% entro il 2050 per il caldo. Più confortante l'analisi di Attilio Scienza, l'Indiana Jones italiano della storia delle viti: sostiene che «la ricerca ha fatto grandi passi avanti mettendo a disposizione delle cantine studi e strumenti per limitare gli effetti del clima». Ma la ricerca deve continuare. Con l'abituale irriverenza per lo status quo, il signore del Barbaresco **Angelo Gaja ha proposto di dirottare il finanziamento pubblico per la promozione del vino italiano all'estero alla ricerca per vigneti e vino del futuro.** «Abbiamo 8.000 chilometri di coste, siamo favoriti rispetto a Francia e Spagna», ha spiegato in una *lectio magistralis* all'ultima Milano Wine Week, «abbiamo molti vitigni a maturazione tardiva, mentre la Francia punta su quelli precoci, più penalizzati dal caldo. Poi ci sono le colline, che ci consentono di elevarsi in quota, cercando temperature più fresche». Questa è l'epoca dei vigneti che migrano. Anche dalla pianura verso le alture.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto, vigneti Malbec sulle Ande nella provincia argentina di Mendoza. Nel Paese sudamericano ci sono alcune fra le viticole più in altura del mondo, come quelle nelle province settentrionali di Salta e Jujuy, che arrivano a 3.400 metri. Sotto, filari nel Kent, contea inglese che, insieme ad altre come la Cornovaglia, ha scoperto un'imprevedibile vocazione vitivinicola. Al centro, coltivatori svizzeri a Dachberg; in basso vigneti vista neve ad Alustha, sul Mar Nero, nella parte di fatto russa della Crimea

DUEMILA

Solo da una ventina d'anni le contee meridionali dell'Inghilterra han cominciato a coltivare la vite per produrre soprattutto spumanti

PORTO

Porto Protocol si chiama l'impegno preso nella capitale portoghese da centinaia di produttori per trovare soluzioni contro la crisi climatica

CANTINE

21

Vini italiani scelti nella top100 del 2019 di *Wine Spectator*: un record

GIORNI

13

Anticipo medio della vendemmia in Borgogna (invariato per sei secoli)

UVE

7

Uve testate a Bordeaux in alternativa al Cabernet Sauvignon causa clima