



VIGNETO & CLIMATE CHANGE

Una nuova puntata della nostra inchiesta-tema dell'anno, dedicato al Climate change in vigna e in cantina. **PROTAGONISTI I VINI ROSATI E LE SCELTE AGRONOMICHE PIÙ INDICATE** alla luce degli effetti dei cambi climatici, per ottenere prodotti con standard qualitativi elevati e costanti

INTERVISTA A **MATTIA VEZZOLA**, ENOLOGO E VICEPRESIDENTE DEL CONSORZIO VALTÈNESI

ROSÉ, OGGI PIÙ CHE MAI SERVE UNA VITICOLTURA DEDICATA

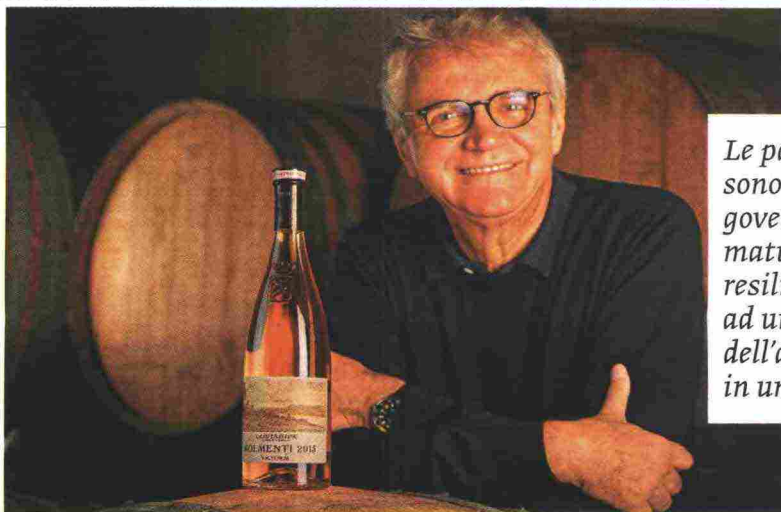
di CLEMENTINA PALESE

Per fare vini rosati tranquilli di qualità è basilare scegliere varietà adeguate in territori vocati e poi governare la maturazione su equilibri molto sottili tra superficie fogliare e produzione per garantirsi una adeguata acidità, partendo tassativamente da viti resilienti grazie a una conduzione agronomica che si incardina sull'approfondimento dell'apparato radicale in un terreno vitale.

"Per fare un rosé con uno standard qualitativo molto alto e soprattutto costante è indispensabile una viticoltura dedicata, a maggior ragione in tempi di cambiamento climatico - sottolinea con forza **Mattia Vezzola**, enologo di Bellavista, appassionato di rosé che produce nella sua **Co-staripa** a Moniga in Valtènesi (è anche vicepresidente del Consorzio) -. Bisogna lavorare la vigna come per fare un'uva destinata a un vino effervescente come un metodo classico. Cioè tarare la produzione su un livello consono, con piante che geneticamente presentano acini leggermente più grandi, con un ridotto rapporto buccia/polpa che permette di estrarre meno colore possibile. Come dire che per fare un rosato di alto valore enologico si deve partire dalla scelta clonale che abbia caratteristiche adeguate e non vinificare in rosa quando le uve destinate a rosso "non sono un granché". Ci sono voluti 100 anni di selezione genetica per ottenere acini piccoli e massimizzare il rapporto buccia polpa per fare grandi rossi. E ancora, per esemplificare, gli Chardonnay in Borgogna hanno una genetica diversa da quelli in Champagne".

Terreni e climi adeguati

E non sembri superfluo rimarcare che la genetica debba essere adeguata alla destinazione enologica delle uve e il territorio debba essere vocato in generale e in particolare per la specifica tipologia di vino. Si tratta delle condizioni di base per fare viticoltura di qualità, a volte trascurate, che a fronte del cambiamento climatico in atto non possono più essere disattese. "I rosati, come d'altra parte tutti i vini - prosegue **Vezzola** -, hanno bisogno di terreni e climi adeguati, come quelli simili tra loro, della Provenza e del Lago di Garda. Tanto è vero che la viticoltura della sponda bresciana del Lago di Garda è stata ideata nel 1896 da Pompeo Molmenti, che ha chiamato due enologi francesi che, verificati struttura dei suoli e microclima, hanno convenuto di piantare vigne per fare rosé. D'altra parte il Lago di Garda, con coltivazione di olivi e limoni, con piante come agavi, bouganville e palme, è il luogo più a Nord del mondo con clima mediterraneo. Voglio sottolineare che la vocazionalità non è fantasia. Vuol dire che 9 anni su 10 in un territorio vocato la coltura viene bene, che sia pomodoro, radicchio, ciliegio, pesco o vite. Per questo a Barolo si fa Barolo, a Barbaresco Barbaresco e a Montalcino il Brunello. Poi tutto si può fare tutto dappertutto, ma con risultati differenti".



Le parole d'ordine sono vocazionalità, governo della maturazione, viti resilienti grazie ad un approfondimento dell'apparato radicale in un terreno vitale

Dunque il Lago di Garda è una sorta di oasi in cui il cambiamento climatico viene "ammortizzato" dall'effetto mitigante della massa d'acqua che copre 370 km quadrati di superficie, ha una temperatura minima di 7 gradi centigradi dell'acqua, con inversioni termiche che determinano brezze al mattino e alla sera.

"Comunque gli effetti del riscaldamento globale si avvertono - precisa **Mattia Vezzola** - e si affrontano con una gestione viticola che metta le piante nelle condizioni ottimali per difendersi di fronte agli eventi estremi provocati dal cambiamento climatico. E torno ancora alla genetica, o meglio all'epigenetica collegata all'adattamento del DNA all'ambiente. I nostri nonni prendevano le gemme migliori delle piante che i loro padri avevano scelto a loro volta dalle gemme migliori. Quindi in 100-150 anni si selezionano individui perfettamente adattati a uno specifico ambiente".

Una gestione viticola che eviti stress alle piante

L'adattamento delle piante all'ambiente è un altro aspetto della vocazionalità, tuttavia i processi biologici - come è l'adattamento delle piante alla situazione pedoclimatica - hanno dei tempi sicuramente più lunghi rispetto al veloce cambiamento climatico a cui stiamo assistendo. "Per questo è fondamentale adottare una gestione viticola che eviti il più possibile gli stress alla pianta - dice a questo proposito l'enologo -. Cosa possibile solo se la vite ha un apparato radicale sviluppato in profondità che dà alla pianta autonomia rispetto alla ricerca di acqua ed elementi nutritivi. Per ottenere questo risultato bisogna lavorare il terreno, e per farlo aumentano le ore di lavoro a ettaro. Poi, per produrre qualità con costanza bisogna fare la scelta germogli per la quale servono 110 ore a ettaro. E quindi si passa da 130-150 a 400 ore ettaro di lavoro e i costi aumentano. Inoltre per fare questo non serve solo tempo, ma anche competenza. Un vigneto lavo-

rato meccanicamente dopo 15 anni ha un apparato radicale più sviluppato del 30% rispetto a quello in un suolo diserbato o inerbito. Tradotto vuol dire che ha il 30% in più di capacità di resistere allo stress idrico. Come mai una vite nella Rioja alta in Spagna vive 90 anni senza irrigazione? Prima c'è la genetica e poi c'è il fatto che per noi italiani l'adolescenza della vite dura solo 3-4 anni, poi si pensa che sia adulta e autosufficiente visto che produce già. Non è così. Nella viticoltura di un tempo questa fase durava 10 anni! Per "educare" la vite a gestire le proprie autodifese non bisogna farla produrre fino ai tre anni, e poi il 40% al 4° anno, il 70% al 6° anno. Ogni territorio ha le sue teorie ed esperienze, ma la regola è non spingere la produzione finché la vite non si è adeguatamente strutturata. Grande deve essere l'attenzione al terreno per renderlo nuovamente vitale e alle concimazioni azotate, mai eccessive e organiche. Dopo 30 anni di concimazione esclusivamente minerale le forme viventi presenti nel suolo da un migliaio scendono a poche decine. Bisogna riattivare il terreno e anche farlo riposare tra l'estirpazione di un vigneto e il reimpianto, non dico per quattro, ma almeno per due inverni, prendendosi nel frattempo cura del suolo. E anche se questo incrementa i costi. Insomma, la gestione agronomica deve essere intelligente e sostenibile per allungare la vita del vigneto. Come mai quelli piantati dai nostri nonni vivono 80 anni e quelli che piantiamo noi solo 30? Da circa 8 anni siamo in biodinamico: gli effetti positivi sono evidenti sul terreno per l'apporto di humus, sull'ecosistema vigneto e sulla resilienza delle viti alle diverse avversità".

Evitare gli sfasamenti tra le maturazioni

Gli effetti del riscaldamento globale si avvertono in particolare sullo sfasamento delle maturazioni tecnologica e fenolica. "Nel caso dei rosati per contrastare questa forbice - spiega **Mattia Vezzola** -, a parità di densità e sesto di impianto sui 5-5.500 ceppi ad ettaro, si deve stare nell'am-

bito di livelli più bassi del 10-15% rispetto al limite imposto dal disciplinare. Per esempio 85-90 quintali/ettaro su 100. Questo si traduce in una potatura più ricca di un paio di gemme a ceppo. Per evitare gli effetti del cambiamento climatico si tende a vendemmiare prima, cosa da evitare gestendo la chioma in modo diverso avendo un apparato fogliare perfetto e 4-5 metri quadri di foglie per chilo di uva. Si tratta di equilibri molto fini: per spostare in avanti la maturazione anche di una settimana e avere più freschezza bisogna ridurre un poco l'apparato fogliare e aumentare appena la produzione. Sto parlando di mezzo chilo a ceppo: se, per esempio, un grappolo di Chardonnay pesa 120-130 grammi, vuol dire che ogni vite deve fare 2-3 grappoli in più. La superficie fogliare va ridotta armonicamente e non defogliando solo nella fascia dei grappoli, ma uniformemente su tutta la chioma per ridurre la fotosintesi e spostare le curve di maturazione, cioè gli equilibri tra zuccheri e acidi. E questo vale per tutte le varietà e cambia tutti i vini. Certo poi è necessario tener conto delle condizioni microclimatiche. Per esempio se ci si trova in un'area ventosa, come vicino al mare, si assiste a una disidratazione dell'uva quindi a un aumento della concentrazione zuccherina che non va di pari passo con la maturazione fenolica".

Il cambiamento climatico ha già determinato un incremento della gradazione alcolica di mezzo grado. I vini risultano quindi più caldi, rotondi e più piacevoli.

"In ogni caso le uve vanno raccolte a maturità - afferma **Vezzola** -. I rosé non hanno necessità né di concentrazione né di diluizione, sono vini armonici, eleganti e raffinati e giocano sull'equilibrio. In cantina mezzo grado in più non stravolge la fisionomia del vino. Per i rosé tranquilli la qualità è, soprattutto, la costanza dello stile aziendale si può ottenere attraverso l'assemblaggio. Quindi vinificando separatamente le uve delle diverse vigne per poi assemblare i vini ricreando lo stile aziendale attraverso la cuveé".