

VITICOLTURA EROICA

Corrado Aldrighetti, Daniela Bussi, Alessandro Crovara, Salvo Foti, Fabrizio Gallino, Rosario Previtiera, Martino Salvetti

“Viticoltura eroica”: il termine non suona esagerato considerando la conformazione orografica davvero imperiosa delle zone che, nel nostro Paese e nel mondo, ospitano alcuni vigneti. A dire il vero, verso la metà del secolo scorso gli “eroi” si erano un poco stufati di tanta fatica e pochissimo risultato cercando altrove, nelle industrie o in altre attività, uno stipendio sicuro. Poi, a poco a poco, qualcuno è ritornato, magari all’inizio solo in forma part-time, rimettendo in sesto qualche vigneto, producendo vini particolari, unici, comunque gradevoli che hanno riscosso sul mercato un certo interesse e, perché no, un prezzo interessante.

Dopo le tristi vicende legate al metanolo, negli anni ‘80 del secolo scorso, tutta la filiera vitivinicola è cresciuta in

qualità e i consumatori hanno cominciato a ricercare il vino diverso, poco noto, facendo pian piano non diciamo la fortuna, ma almeno la possibilità d’incrementare e riportare in auge la viticoltura di zone considerate marginali.

I conti non sono facili da fare. I costi d’impianto e gestione in un ambiente tanto ostile sono dal 50 ad oltre il 100% superiori rispetto un vigneto ordinario, anche di collina, e le rese sono tendenzialmente più contenute. Perciò il costo di una bottiglia dovrà risultare almeno doppio rispetto alla più fortunata concorrenza, seppur di qualità.

E così accade. Infatti questi vini oggi si vendono molto bene, ai prezzi giusti e, contro tutti i pronostici, la viticoltura eroica è in progresso di superficie, di immagine, di risultati economici.

Un conteggio indicativo è presentato nella pagina di fianco relativo alla Val di Cembra in Trentino, ma i valori, magari al rialzo, possono valere anche per altre zone simili.

Per dare il nostro contributo e omaggio ai viticoltori di queste luoghi incantevoli, presentiamo sette aree viticole, ben sapendo che, magari meno estese, ne esistono molte altre, ugualmente affascinanti e complicate al tempo stesso.

Se qualcuno volesse darcene notizia saremmo ben lieti di pubblicare sul nostro sito (www.viten.net), insieme al presente articolo, informazioni relative a viticolture abbarbicate su pendii impossibili.

Le foto sono degli autori Ernesto Taretto, Adriano Cappelletti e Vit.En.

Viticoltura di Langa

La viticoltura di Langa è condizionata da un terreno spesso in forte pendenza. Ciò ha costretto il ricorso a terrazzamenti sostenuti da muri a secco, le cui pietre reperate in loco venivano con pazienza e fatica opportunamente posizionate. Quasi tutte le operazioni colturali vengono condotte a mano, ricorrendo, per aziende di una certa dimensione, a manodopera prevalentemente straniera. Manuale è anche l’applicazione degli antiparassitari, eseguita con l’ausilio delle gomme collegate alla botte ferma lungo le capezzagne. In questo modo, si dilatano in maniera eclatante i tempi di esecuzione, impiegando circa tre ore per ettaro di superficie, con due operatori. In alternativa si potrebbe utilizzare un pesante atomizzatore a spalla, con estrema fatica per

l’operatore. In vendemmia le ceste cariche di uva si trasportano a spalla lungo il filare oppure vengono fatte scivolare verso il basso lungo le capezzagne, ove possibile. Volendo evitare il diserbo totale, la gestione delle infestanti avviene spesso con l’ausilio del decespugliatore, anche per molte ore consecutive. Insomma, tutto è una gran fatica.

Certo il risultato qualitativo è garantito da grappoli eccellenti, in annate favorevoli. I terreni in forte pendenza assorbono al meglio la radiazione solare e godono di medie termiche elevate. Purtroppo impegno e qualità non sono sempre compensate da un reddito adeguato, specie nella metà del secolo scorso. Ne è conseguito un costante spopolamento delle zone vitate, soprattutto per aziende che non vinificano e conferiscono il prodotto a grandi cantine per



la vinificazione. Tale tendenza sta per fortuna cambiando negli ultimi decenni, grazie ad un ritorno dei giovani alla campagna ed al contributo fornito da neofiti viticoltori stranieri che decidono di investire in aziende e terreni in queste zone disagiate.



Valle di Cembra

La Valle di Cembra, in Trentino, ha inizio nel territorio di Lavis, a nord di Trento. Si snoda per 33 chilometri e rappresenta l'ultimo tratto della valle formata dal fiume Avisio, prima che si tuffi nell'Adige. Le due rive sono profondamente diverse: il versante sinistro è costituito da rocce sbrecciate e caratterizzato da cave di porfido. La sponda destra invece porta i segni di un lavoro dell'uomo che si perde nella notte dei tempi, fatto di terrazzamenti strappati alla roccia e coltivati a vigneto fino a 900 metri s.l.m.

I muri a secco a sostegno delle terrazze sono realizzati con massi e ciottoli di porfido, di origine vulcanica effusiva e si sviluppano per un'estensione complessiva di 700 chilometri dando al territorio un aspetto unico.



Il terreno, costituito da materiale porfirico, è ricco di scheletro e molto profondo, consentendo alle radici delle piante di scendere in profondità. Ciò permette a questi vigneti di sfruttare le risorse idriche, anche in caso di climi



siccitosi. Un impianto irriguo è stato realizzato per tutta la valle con un ingente finanziamento pubblico a carico prevalentemente della Provincia Autonoma di Trento. Il clima è temperato tendente al freddo, con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte e l'esposizione dei vigneti soleggiata. Ciò favorisce una produzione sana e di qualità.

La viticoltura è impresa ardua, per via della pendenza e della difficoltà di utilizzo di mezzi meccanici, ma viene difesa dalla gente del luogo che con fatica e laboriosità accudisce e preserva il territorio. Risalendo la valle, con i suoi villaggi a mezza costa, in tempo di vendemmia, è ancora possibile intravedere i viticoltori con la gerla sulle spalle, risalire le ripide salite e le scale che collegano i terrazzamenti, fatte con lastre di porfido, l'"oro rosso", infisse nei muri a secco.

La manutenzione di tali muretti richiede un grande sforzo e, in alcuni casi, si ricorre alla realizzazione di opere in calcestruzzo, poi rivestite dal porfido, in grado di reggere pesi maggiori.

La varietà più coltivata è Chardonnay (base spumante), seguito da Müller Thurgau e Pinot nero. Tra le aromatiche Riesling e Traminer. La Schiava, un tempo molto coltivata, sta lentamente diminuendo.



Costi di gestione di un vigneto (spalliera a 2 x 0.8 – 6.250 viti/ha)

operazione	ore e costi
manutenzione impianto	35
potatura	105
legatura	70
spollonatura/scacchiatura	55
cimatura, sfogliatura, diradamento	115
diserbo e gestione suolo	50
trattamenti	35
vendemmia e trasporto	140
altre operazioni	40
Totale ore manodopera	645 (€ 7.095)
Totale ore macchine	115 (€ ~1.922)



Viticoltura Etna

Si distinguono, alle pendici del vulcano, due aree viticole distinte, con caratteristiche specifiche, la zona nord e la zona est.

Il terreno vulcanico è caratterizzato da terrazzamenti sostenuti da muri a secco, in pietra lavica, chiamati in dialetto locale *clusteri*. Hanno la funzione non solo di ripartire il terreno in fasce pianeggianti, ma anche di contenere le sabbie formatesi dalla disgregazione delle rocce laviche che, in caso di forti piogge, scivolerebbero verso valle. Sulle terrazze si trovano le *rasole*, stradine per il camminamento, e le *torette*, magazzini costruiti con i sassi lavici ottenuti dallo spietramento di vecchi poderi.



La vite risente della situazione pedoclimatica estrema con cambiamenti meteorologici veloci ed inaspettati. Temperature invernali rigide e calde nel periodo estivo, con sbalzi tra giorno e notte notevoli (anche 30 gradi). Le piogge possono arrivare in qualsiasi

momento, in funzione dei venti che arrivano dal mare e portano nubi cariche di acqua e qualche volta di grandine. Nel periodo estivo invece la siccità rende il terreno asciutto e arido, la sabbia diventa polvere impalpabile, che si diffonde nell'aria e sono necessarie particolari lavorazioni per mantenere quanto più possibile la poca umidità.

La tipologia di suolo esercita anche un'importanza notevole sulla vite che risponde in modo diverso a seconda che il terreno sia profondo e fertile, come in alcuni tratti, oppure meno, con roccia vulcanica affiorante. La dotazione in macro, ma soprattutto microelementi, è variabilissima.

Tuttavia la disomogeneità pedoclimatica diviene una sorta di stimolo per la pianta inducendo una forte resistenza e una risposta che si traduce con una produzione magari scarsa, ma sicuramente di grande qualità.

La forma di allevamento, che sopravvive da tempi antichi, è l'alberello, messo a dimora con sesto d'impianto a quinconce dove ogni pianta ha la stessa distanza da quelle circostanti. La densità di impianto è molto elevata, raggiungendo anche le 10 mila unità per ettaro. La coltivazione, per ovvie ragioni, è prevalentemente manuale, con piccoli mezzi agricoli poco invasivi (motozappe) o, ancora oggi, ricorrendo al mulo.

La sanità del prodotto è garantita da pochi trattamenti con zolfo e poltiglia bordolese. Tra le varietà più diffuse Caricante, Minnella, Grecanico, Malvasia, Visparola per i bianchi e i rossi Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante. Non è raro trovarli in promiscuità all'interno di uno stesso vigneto. Il raccolto è tardivo, con inizio ad ottobre.



Cinque Terre

Il Parco delle Cinque Terre (dichiarato nel 1999 Patrimonio dell'Umanità tutelato dall'Unesco) si sviluppa su 15 km di costa nel levante ligure e comprende i paesi di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola (in alto a destra) e Riomaggiore (in provincia di La Spezia).



Il territorio è costituito da ripide coste a strapiombo sul mare solcate da chilometri di terrazzamenti, sostenuti da muretti a secco, destinati alla coltivazione di viti, ulivi e agrumi che ha la sua origine intorno al 700 d.C.

I muri sono costruiti con pietre di arenaria posate l'una sull'altra secondo tecniche antichissime, senza alcun materiale di coesione. I terrazzamenti sono raccordati da ripide scalinate in pietra e dotati di canali per lo scorrimento delle acque.

Dopo un lungo periodo di crisi e abbandono dei vigneti della zona culminato tra gli anni '60 e '80, dal 2005 esiste un progetto per il recupero del territorio e la salvaguardia della biodiversità locale che passa anche attraverso la

tutela di vecchie varietà viticole minori, a rischio di estinzione, come Rossese bianco, Ruzzese e Scimiscià e l'Albarola.

Le difficoltà della viticoltura locale sono molte. Prima fra tutte la pendenza estrema che obbliga ad una conduzione totalmente manuale e quindi costosa. Nel territorio sono presenti circa 50 monorotaie utilizzate per il trasporto dei materiali e in vendemmia che tuttavia non alleviano totalmente la fatica per la conduzione delle diverse operazioni. Tra gli altri problemi ricordiamo la frammentazione delle proprietà ed i costi di mantenimento dei muri a secco che, secondo un provvedimento dell'Ente Parco, vanno costruiti in pietra locale, che tuttavia è di difficile reperibilità considerato che le cave in zona sono state abolite. Vi sono inoltre frequenti invasioni di cinghiali che possono devastare il raccolto.

Le pratiche viticole, come ci racconta un produttore del luogo, si svolgono in questa successione: da dicembre a fine gennaio si esegue la potatura, in febbraio si legano i tralci, poi si concima il terreno e quindi si piantano le nuove barbatelle. I trattamenti fitosanitari vengono iniziati a metà aprile all'incirca e si prosegue fino alla prima settimana di agosto. In maggio e nei mesi successivi si effettua più volte la legatura del verde (nel caso della pergola, la forma di allevamento più diffusa, almeno 3 o 4 operazioni). Il contenimento delle infestanti viene con-



dotto con l'uso di erbicidi, oppure con il decespugliatore, in caso di conduzione biologica. La vendemmia inizia alla metà di settembre.



Costa Viola

La Costa Viola è la fascia costiera del litorale tirrenico di Reggio Calabria, caratterizzata dai tipici terrazzamenti vitati a strapiombo sul mare e deve il suo nome ai riflessi blu-viola delle pareti rocciose che si specchiano sull'acqua. L'area geografica si protrae per circa 20 km, da sud a nord, lungo i Comuni di Villa San Giovanni, Scilla, Bagnara Calabria, Seminara, Palmi.



Per secoli, l'uomo ha provveduto a rendere coltivabili quelle inaccessibili e ripide scarpate, modellando e plasmando il paesaggio con chilometri di muri a secco, costituenti le cosiddette "armacie" sulle quali si coltivava e si coltiva tuttora la vite. I terrazzamenti sono stimabili in ca. 4.000 km di lunghezza complessiva, e si protraggono spesso dalla battigia o quasi dal pelo dell'acqua fino a ca. 300 m s.l.m. Essi sono costituiti da muri a secco ed acquidocci in pietrame opportunamente sistemati in strati; presentano ampiezze che racchiudono spazi che misurano financo 3 m di altezza e larghezze che vanno da 0,60 m fino a 2,5 m. Il pietrame utilizzato, per gran parte derivante da mate-

riale litico di origine alluvionale, viene puntualmente sostituito o risistemato nel tempo, rendendo pressochè continua la manutenzione delle armacie, al fine di garantirne efficienza e sicurezza.

La coltivazione del vigneto in condizioni proibitive e con sistemi arcaici che non rendono l'attività vitivinicola sufficientemente remunerativa, ha influito molto negli anni sul fenomeno dell'"esodo rurale" ovvero sullo spopolamento delle campagne ed in particolare dei terreni terrazzati; a ciò si aggiunge la scarsità di manodopera, la scarsa tendenza allo "svecchiamento" della popolazione rurale attiva e, soprattutto, l'eccessiva polverizzazione della proprietà fondiaria. Presso la Costa Viola, si è passati da ca. 1.000 ha di vigneto terrazzato risalenti all'anno mille ai ca. 150 ha coltivati oggi su superfici semi abbandonate e con una superficie complessiva terrazzata, potenzialmente coltivabile e stimabile intorno ai 250 - 300 ha. I vigneti recentemente ristrutturati ammontano a circa 40 ha.

I principali sistemi di allevamento della vite sono costituiti dalla pergola e dalla pergola alta ed in seguito a recenti e diffusa ristrutturazione dalla spalliera con potatura a Guyot ed a Cordone speronato. Risulta ancora diffuso in molte aree il vecchio sistema ad alberello. Generalmente in tutta la Costa Viola si riscontra, al momento, una produzione di 60 q/ha di uva.

Le strutture enologiche sono rappresentate da micro-cantine a conduzione



familiare: i cosiddetti "palmenti", siti in Scilla, Bagnara e Palmi. Oggi poche cantine di Reggio Calabria vinificano le uve della Costa Viola direttamente o per conto di piccole realtà produttive. L'unica cooperativa di produttori esistente è "Enopolis Costa Viola" sorta nel 2004 che produce dal 2005 "Armacia, il vino dei terrazzamenti" (Costa Viola IGT rosso). I tipi di vino prodotti sono lo "Scilla" IGT rosso ed il "Costa Viola" IGT rosso o bianco. Molto diffuso è il Moscato d'Alessandria o Zibibbo, vinificabile solo da due anni, per cui risulta venduto come uva da tavola oppure vinificato (secco o passito) solo per il consumo familiare.



Valle d'Aosta

Parlare di viticoltura estrema o di montagna in Valle d'Aosta richiede un'analisi che va al di là del semplice posizionamento geografico: è vero, la montagna è l'elemento principale trattandosi di quel piccolo rettangolo a nord dell'Italia, ma non è l'unico. La viticoltura valdostana affonda le proprie radici nella storia preromana e romana, in particolar modo nella bassa Valle, la zona più vicina al confine piemontese. Un primo aspetto da considerare per il giorno d'oggi è la quantità di vigneto: a metà '800 il Gatta, autore del celebre saggio sulla viticoltura della regione nel 1838, quantificava il vigneto complessivamente attorno ai 1.500/1.600 ettari mentre oggi si attesta intorno ai 400/450 ha in base alle ultime stime regionali. Fare viticoltura eroica vuol dire anche questo: mantenere una tradizione che nella prima metà del '900 correva il rischio di scomparire, tanto che alla fine della seconda guerra mondiale si stimava la presenza di 60 ha. I fattori di questo drastico calo sono molteplici: l'evoluzione dell'industria, due guerre, un progressivo allontanamento dall'agricoltura.

Un altro dato che spiega assai bene questo tipo di viticoltura è fornito da un altro elemento: il numero di ore lavoro per ettaro. Nel 2012, durante il convegno del Cervim, emerse che a parità di altitudine ed esposizione il monte ore lavoro in Valle d'Aosta era quasi il doppio rispetto ad un analogo appezzamento in Trentino Alto Adige. Questo per la conformazione del vigneto e per l'esistenza del terrazzamento in buona parte della regione, visibile fin dalla base Valle con i vigneti di Donnas. Terrazzamenti ad oggi per buona parte spogli e vuoti, soprattutto ad altezze più ele-

vate seppure, grazie all'attività di giovani vigneroni e il supporto della Regione, vi sia la tendenza a un parziale recupero. È ovvio che tale conformazione obbliga i viticoltori a intervenire manualmente in tutte le operazioni in vigna, rendendo la meccanizzazione pressoché impossibile.

Altro elemento interessante è l'aspetto climatico: ci troviamo in una regione che registra bassissimi livelli di pioggia, con Aosta, la "capitale", che contende a Catania il primato. Questo implica un ricorso all'irrigazione di soccorso, ma per buona parte del vigneto ciò non è possibile per i costi della creazione degli impianti portando, soprattutto in annate calde come quelle recenti, a stress idrici molto forti e conseguenti rischi di perdita di resa.

Infine un altro elemento utile per spiegare la viticoltura estrema sono le tecniche di coltivazione legate alla forma di allevamento prevalente: la pergola valdostana. In alta Valle il vitigno autoctono a piede franco, il Prié blanc, è coltivato con una pergola che difficilmente supera 1.20 m di altezza. Questo è dovuto al fatto che ci troviamo dagli 800 fino ai 1200 m di altezza, con fortissimi sbalzi termici tra il giorno e la notte: la vicinanza al terreno preserva il grappolo da eventuali bruciature notturne legate al freddo, ma obbliga i vignaioli a effettuare trattamenti e vendemmie in posizioni per nulla comode, dovendosi talvolta quasi sdraiare sotto le pergole.

Ecco cosa vuol dire viticoltura eroica in Valle d'Aosta. Ovviamente tutto



questo ha un risvolto sul prezzo di vendita delle singole bottiglie, mediamente più elevati rispetto alla media nazionale, ma giustificabili con le condizioni sopra descritte. È un dato oggettivo che fino a una decina di anni fa la politica regionale forniva supporto e finanziamenti ai vignaioli, incentivi che vanno sempre più riducendosi e che inevitabilmente comporteranno nei prossimi anni cambiamenti al momento difficilmente quantificabili.



La Valtellina

La Valtellina, in provincia di Sondrio, segue il corso del fiume Adda e ha la particolarità di snodarsi, per una lunghezza di 120 km, in senso parallelo rispetto al crinale alpino. È una delle poche valli alpine con sviluppo est-ovest e questo determina l'esposizione molto favorevole dei vigneti che si sviluppano sul versante a nord.



I vigneti sono piantati su terrazamenti (chiamati localmente ronchetti) sorretti da muri a secco molto estesi (circa 2.500 chilometri) che ne fanno l'area terrazzata più vasta d'Italia.

Dal punto di vista climatico godono della protezione delle Alpi che impediscono l'accesso dei venti freddi e giovano invece della brezza più tiepida proveniente dal lago di Como (breva). Le precipitazioni nel corso dell'anno sono attorno ai 900-1000 mm e a questo si aggiunge un terreno prevalentemente sabbioso-limoso, costituito da roccia sfaldata. Ciò lo rende piuttosto permeabile e con scarsa ritenzione idrica e, conseguentemente, predisposto alla siccità. Il suolo è generalmente poco profondo e capita di vedere le piante con le radici

Viticultura

conficcate nelle fessure della roccia.

Questa viticoltura di montagna viene condotta quasi totalmente a mano, senza l'aiuto di mezzi meccanici. La manodopera altamente specializzata a cui si ricorre per la potatura e la gestione in verde della chioma comporta quindi alti costi di gestione del vigneto. Se in pianura un ettaro di vigna richiede circa 200 ore di lavoro, in Valtellina ne occorrono da 1.100 a 1.600!

Il controllo delle infestanti avviene con un diserbo autunnale o primaverile e nella bella stagione con sfalci, ma alcuni viticoltori ricorrono ancora alla zappatura. Vi sono anche vigneti dove il terreno è mantenuto inerbito.

In loco sono presenti numerose teleferiche e monorotaie, utili per la movimentazione del materiale e, in vendemmia, per il trasporto dell'uva. Ma non è raro, durante il raccolto, vedere gli operatori con i "portini" sulle spalle, le "brente" piene di grappoli, trasportate fino ai carri di raccolta.

I circa 85 ettari vitati sono coltivati a Nebbiolo, localmente è chiamato chivennasca, uva che dà vini con ottime possibilità di invecchiamento. Gli altri vitigni sono Pignola, Rossola e Prugnola.

In aiuto di questa viticoltura

difficile la Regione Lombardia ha stanziato dei fondi da utilizzarsi per la manutenzione dei terrazzamenti, elemento distintivo di questo territorio, candidato a diventare Patrimonio dell'Umanità a Tutela Unesco.

