



# Dagli Appennini alle bolle

Nel clima fresco dei mille metri si cerca una nuova via italiana allo spumante metodo classico

Alcuni vigneti con varietà per base spumante (principalmente quelle della Champagne, Pinot nero e Chardonnay) sono stati recentemente impiantati intorno a mille metri o poco più in basso in Lazio, Abruzzo, Toscana. Il progetto nasce dalla ricerca di nuovi "terroir", in grado di sfuggire al riscaldamento del clima, il quale, per la produzione di uve base spumante, viene ormai visto come un problema anche in Champagne e, a maggior ragione, nei territori storici dello spumante classico italiano, che partivano già da climi più caldi.

Intendiamo, il riscaldamento della Terra per ora non impedisce né ai francesi né agli italiani di fare ancora ottimi spumanti, ma i punti critici da affrontare e risolvere sono notevolmente aumentati.

Eccone alcuni:

- anticipo delle fasi fenologiche a partire dal germogliamento, con maggiori rischi di gelate tardive e di attacchi precoci di peronospora;
- maggiori rischi di ustioni sull'uva per eccesso di radiazione e picchi di calore;
- anticipo della maturazione, ormai spesso intorno alla metà di agosto o prima, in un periodo di caldo intenso, con conseguenti grandi costi energetici per il raffreddamento di uve e mosti e maggiori rischi di contaminazioni e ossidazioni.

Anche la scelta della data di vendemmia è critica: bisogna evitare la caduta repentina dell'acidità e l'incremento eccessivo degli zuccheri che, per una base spumante, non dovrebbero superare un limite massimo di

11,5 gradi di alcol potenziale (circa 17 gradi Babo). Non si può nemmeno, peraltro, anticipare troppo la raccolta, perché i precursori aromatici hanno bisogno di un certo grado di maturazione, e i vini da uve troppo verdi risulterebbero anonimi. La finestra ottimale di raccolta diventa così molto stretta e non sempre l'equilibrio compositivo viene raggiunto, o non sempre viene mantenuto per tutto il periodo di raccolta. Anche perché, per gli spumanti di alta gamma, le uve si raccolgono a mano e in cassetta e con un personale stagionale difficile da reperire, soprattutto in agosto e in Italia, vendemmiare in pochi giorni non è semplice. Parliamo qui di progetti in fase di avviamento, con vigneti in attesa quest'anno della prima vendemmia o ancora da essere piantati. Ho se-



Il passo di Forca di Penne (AQ)

guito personalmente due di questi progetti, nelle province di Rieti e dell'Aquila, mentre in Toscana, nel Casentino e sulla montagna pistoiense, altri lavori sono in corso con la consulenza dei colleghi Pierucci e Burroni, gli "agronominvignai" ben conosciuti dai nostri lettori.

Uno studio climatico si è reso necessario per capire se i territori non fossero troppo "estremi" per la coltivazione della vite. A questo scopo si sono installate alcune stazioni meteorologiche. I dati rilevati sono stati confrontati con quelli di alcune altre regioni a clima fresco, note per la produzione di vini spumanti o di Pinot nero vinificato in rosso.

Per ora è disponibile un solo anno completo di dati, il 2022, e il primo semestre del 2023, quindi sono possibili solo conclusioni parziali. I primi sei mesi del 2023 hanno visto temperature più vicine alle medie pluriennali del 2022, eccezionalmente caldo: i dati del 2023 confermano però in buona sostanza, su valori numerici più bassi, le analogie e le differenze tra i diversi siti.

### INTORNO AL GRAN SASSO

I due siti candidati alla produzione dei nuovi spumanti appenninici, entrambi tra 900 e 1000 metri di quota, si trovano a Nord e a Sud del gruppo del Gran Sasso, la montagna più alta dell'Italia peninsulare con i suoi 2912 metri. In linea d'aria distano solo sessanta chilometri ma gli ambienti sono leggermente diversi.

Forca di Penne, in comune di Ca-



*Vigneto ad Amatrice, frazione Rocchetta*

pestrano, provincia dell'Aquila, è un valico di montagna che sovrasta da Est la valle del Tirino: verso Ovest

si estende la catena appenninica, mentre verso Est i rilievi preappenninici e le colline del Pescaraese de-

	altitudine metri s.l.m.	gradi giorno Winkler aprile-ottobre 2022	gradi giorno Winkler aprile-giugno 2022	gradi giorno Winkler aprile-giugno 2023
Capestrano, Forca di Penne (AQ)*	924	1518	513	308
Amatrice, Rocchetta (RT)*	930	1352	445	255
Reims, Francia (Champagne AOC)**	90	1359	411	412
Bossolasco (CN, Alta Langa DOC)***	790	1707	666	410
Barolo Cannubi***	272	2482	879	745

\*fonte: stazioni I-Metods di proprietà dei viticoltori.

\*\* fonte: piattaforma Accuweather.org (dato ricostruito)

\*\*\* fonte: Regione Piemonte e Green-Planet, progetto SERIA

**Tabella 1** - Le somme termiche (indice di Winkler) nei due siti del progetto in Abruzzo in confronto con quelle riportate per i siti delle regioni vitivinicole di produzione di Champagne, Alta Langa e Barolo

	Gradi giorno	Capacità di maturazione e stile di vino
<b>Regione Ia</b>	850-1111	Solo le varietà a maturazione molto precoce raggiungono un'elevata qualità.
<b>Regione Ib</b>	1111-1389	Solo le varietà a maturazione precoce raggiungono un'elevata qualità. <b>Morgex (Valle d'Aosta), Mosella (Germania), Champagne (Francia), Otago (NZ)</b>
<b>Regione II</b>	1389-1667	Le varietà a maturazione precoce e media produrranno vini di buona qualità. <b>Alta Langa (Piemonte), Val di Cembra (Trentino), Borgogna (F)</b>
<b>Regione III</b>	1667-1944	Favorevole alla produzione di vini di qualità standard o buona/ottima. <b>Langhe, Monferrato (Piemonte), Etna (Sicilia), Napa (USA) Bordeaux (F), Eden Valley (Australia)</b>
<b>Regione IV</b>	1944-2222	Favorevole alla produttività, ma in vari casi anche vini di buona qualità. <b>Bolgheri, Langhe (stagione calda) Barossa (Australia)</b>
<b>Regione V</b>	2222-2700	Favorevole a produzioni elevate, vini da tavola di discreta ma non eccelsa qualità ( <i>non siamo d'accordo: rapporto vitigno-ambiente! nda</i> ). Puglia, Sicilia

**Tabella 2** -Classificazione delle regioni viticole in base all'indice gradi-giorno (somme termiche). Le frecce indicano gli spostamenti in atto (o di fatto già avvenuti) per effetto del cambiamento climatico (da Amerine e Winkler, 1944)

gradano a scendere verso la costa, che è infatti perfettamente visibile nelle giornate di bel tempo, distando il mare solo 36 km in linea d'aria. Qui si fermavano un tempo le greggi per la prima tappa della transumanza autunnale lungo il Tratturo Magno L'Aquila-Foggia. L'influenza mitigatrice del mare si fa sentire nel confronto con l'altro sito, quello in frazione Rocchetta di Amatrice, poco distante e alla stessa altitudine, ma più interno, e più freddo. Siamo qui in Provincia di Rieti, sui Monti della Laga, in una zona colpita in pieno dal violento terremoto del 2016, che ha praticamente distrutto ogni cosa, compresa una casa di famiglia dei proprietari dei terreni su cui sono state più tardi piantate le prime vigne: quasi un atto di ribellione contro la sfortuna e di volontà di rinascere percorrendo strade nuove, in zone, qui come a Forca di Penne, di tradizione più silvo-pastorale che agricola, con tutte le difficoltà che ne derivano.

**La notevole bellezza e la natura selvaggia dei luoghi, entrambi situati all'interno dei confini del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, sarà una carta da giocare in futuro per la valorizzazione del prodotto: ma, prima di tutto, la sfida è quella di fare vini di qualità eccellente e di spiccata personalità.** Le vigne saranno gestite secon-

do i principi dell'agricoltura biologica (biodinamica quelli di Amatrice). I suoli di entrambi i siti, contrariamente a molti terreni di montagna, sono abbastanza profondi e non troppo sassosi, eccetto che in alcune zone limitate dove è stato fatto spietramento e/o macinatura di pietre pre-impianto. Una lunga storia di pascolamento ovino ha dotato i terreni di una buona quantità di sostanza organica e di humus stabile. Per conservare questa ricchezza negli strati esplorati dalle radici della vite si è fatto lo scasso con ripuntatura profonda senza inversione degli strati. I terreni di Forca di Penne sono calcarei e di medio impasto, quelli di Amatrice sub-acidi con circa il 60% di sabbia, in entrambi i casi di ottima struttura.

#### STUDIO SUL CLIMA

In **tabella 1** sono riportati i dati di temperatura dei siti di Forca di Penne e Amatrice in confronto con altre zone viticole, misurati con l'indice gradi-giorno di Winkler, uno dei più comuni indici bioclimatici utilizzati per caratterizzare le zone di produzione del vino nel mondo, oppure le diverse annate all'interno di una stessa zona. L'indice si ottiene sommando le temperature medie giornaliere superiori a 10 gradi dal primo di aprile al 31 di ottobre, sottraendo da ciascun addendo 10 gradi centigradi convenzionalmente

considerati la temperatura minima per la crescita della vite, secondo la formula:

$$\sum \{[(T \max - T \min.) / 2] - 10\}$$

#### ANALOGIE E DIFFERENZE

**I dati raccolti hanno consentito di stimare che il clima dei due siti non è troppo freddo per la coltivazione di varietà precoci destinate alla spumantizzazione** ed eventualmente anche alla produzione di vini fermi, per lo meno nelle annate più calde, anche meno calde del 2022.

Questa conclusione emerge dal confronto con alcune zone viticole del mondo utilizzando lo stesso indice di Winkler (**tabella 2**). Una considerazione personale: i giudizi sulla qualità dei vini delle zone calde, espressi nella tabella 2, sono di Amerine e Winkler e risalgono al 1944, cioè a un periodo climaticamente più freddo, ma soprattutto sono a mio avviso condizionati da **un certo pregiudizio negativo verso le viticolture dei climi caldi, tipico della letteratura tecnico-scientifica francese e anglosassone** e forse influenzati dal fatto di utilizzare come principale metro di paragone vitigni autoctoni di zone temperate come il Bordolese o temperato-fredde come la Borgogna o la valle del Reno.

**Il caldo straordinario del 2022**

2022, media delle minime e minime assolute	gen	feb	mar	apr	mag
<b>Forca di Penne*</b>	0	1,2	-0,4	4	11,4
minima assoluta del mese	-5,41	-2,3	-4,51	-1,6	4,99
<b>Capestrano Capodacqua*</b>	-1,3	1,7	2,2	2,3	10,31
minima assoluta del mese	-5,53	-3,03	-5,71	-2,56	4,5
<b>Amatrice RT*</b>	-3,4	0	-1,6	2,9	7,07
minima assoluta del mese	-6,9	-4,2	-6,4	-3,5	2,9
<b>Bossolasco***</b>	1,1	2,3	2,2	5,12	11,8
minima assoluta del mese	-4,1	-2,7	-2,2	-0,8	7,4
<b>Reims (Champagne)**</b>	0,61	1,9	1,32	4,03	7,5
minima assoluta del mese	-4	-6	-5	-5	3
<b>Corvallis (Oregon)***</b>	0,5	-0,5	3,48	3,13	7,5
minima assoluta del mese	-6	-7	-4	-3	1
<b>Vigolo Vattaro Tn ****</b>	-0,4	0,9	2,6	3,3	11,6
minima assoluta del mese	-4,9	-3	-2,3	0,2	7,4
<b>Cembra Tn ****</b>	-2,6	0,3	1,3	2,8	10,1
minima assoluta del mese	-5,5	-4,1	-4	-0,1	5,9

\*fonte: stazioni I-Metos di proprietà dei viticoltori. - \*\* fonte: piattaforma Accuweather.org - \*\*\* fonte: Regione Piemonte e Green-Planet, progetto SERIA - \*\*\*\* fonte: Fondazione Mach, San Michele all'Adige

**Tabella 3** - Media delle minime (nella prima riga di ogni sito) e minime assolute nella stagione 2022

**(da notare nelle tabelle 1 e 2 che in quell'anno la zona di Barolo finisce in zona V, dove normalmente troviamo la Sicilia costiera) potrebbe condurci a una valutazione errata sul potenziale dei siti appenninici, ma in realtà il margine di sicurezza è ampio.** Infatti, come si vede dalla **tabella 1**, i primi tre mesi del 2023 considerati per l'indice Winkler (Aprile, Maggio e Giugno) registrano valori che per tutte le stazioni italiane sono inferiori di 200 punti o più rispetto al 2022. Se per ipotesi tale differenza si dovesse mantenere nei quattro mesi successivi otterremmo un valore dell'indice Winkler, per il 2023, di 1313 per Forca di Penne e 1132 per Amatrice, rimanendo quindi nella fascia climatica della regione Ib di Winkler, la stessa della Champagne (**tabella 2**). Ma è molto probabile che alla fine l'indice sarà più alto, perché, rispetto alla Champagne, entrambe le zone, e soprattutto Amatrice, che è più interna, hanno una più forte continentalità, quindi estati più calde, rispetto alla regione della Marna.

### RISCHIO DI GELATE

Per valutare il rischio di gelate tardive abbiamo esaminato i dati delle minime da gennaio a maggio del 2022, inverno piuttosto caldo, nei due siti e in altre zone di viticoltura "fredda": Champagne, Oregon, alte valli del Trentino (dove si produce lo spumante Trento DOC)). Tenendo conto che nei due siti in questione la previsione di germogliamento si colloca intorno a fine aprile-prima decade di maggio il rischio di gelate non pare particolarmente elevato. Abbiamo qui inserito anche i valori della stazione di Capodacqua, sempre nel comune di Capestrano come Forca di Penne ma a 350 metri, nella valle del Tirino, dove il vigneto in alcuni anni è stato soggetto a gelata tardiva. Come si vede, anche se le temperature medie di Capodacqua sono assai più alte (dati non riportati qui), le minime sono simili o più basse, per effetto dell'inversione termica dovuta ai moti convettivi notturni tra monte e valle. Per questo il rischio di gelate risulta minore nella stazione più alta, dove il germogliamento sarà assai più tardivo.

Per concludere, siamo di fronte a un progetto innovativo, che vede come protagonisti famiglie di imprenditori esperti e consolidati (Azienda Agricola Pasetti a Forca di Penne) oppure nuovi viticoltori coraggiosi, con l'ambizione di contribuire alla rinascita di un territorio come nel caso della famiglia Cautero-Debenedictis ad Amatrice.

Per ora siamo alle fasi preliminari e, tenendo conto dei tempi per l'entrata in produzione (ad Amatrice si avrà quest'anno una prima vendemmia parziale) e poi per gli affinamenti in bottiglia di almeno 24-36 mesi, ci vorranno ancora diversi anni per capire cosa uscirà dal cilindro. Di sicuro la sfida è affascinante.

Si ringraziano per aver reso disponibili i dati:

Azienda Agricola Pasetti

Azienda Agricola Daniela Cautero

Fondazione Mach di San Michele all'Adige

Regione Piemonte, Servizio agrometeorologico del Settore Fitosanitario.