



LE VIGNE E LA MONTAGNA

DI ALESSANDRA PIUBELLO

**QUANDO UOMINI E MONTAGNE
SI INCONTRANO, GRANDI COSE ACCADONO.**

WILLIAM BLAKE

Alaccia gli scarponi, questa volta ti porto in alto. Probabilmente avrai una sensazione di vertigine, considerando le pendenze di quei fazzoletti di roccia, ricoperti da sottili strati di terra, con file strette di vigneti disegnate dai muretti a secco. Sarai catturato dalla bellezza del paesaggio, dal fascino di questi luoghi impervi e solitari, dalla caparbietà dell'essere umano che eroicamente produce vino in condizioni estremamente disagiate.

Inerpichiamoci dunque tra le vigne della Val d'Aosta, che con la denominazione Blanc de Morgex et de La Salle può arrivare a coltivare le vigne fino a 1300 metri d'altitudine. Facciamo un salto nella Valle Arroscia in Liguria, che con la doc Ormeasco di Pornasio si spinge fino agli 800 metri. Passiamo per Carema, per la Valtellina.

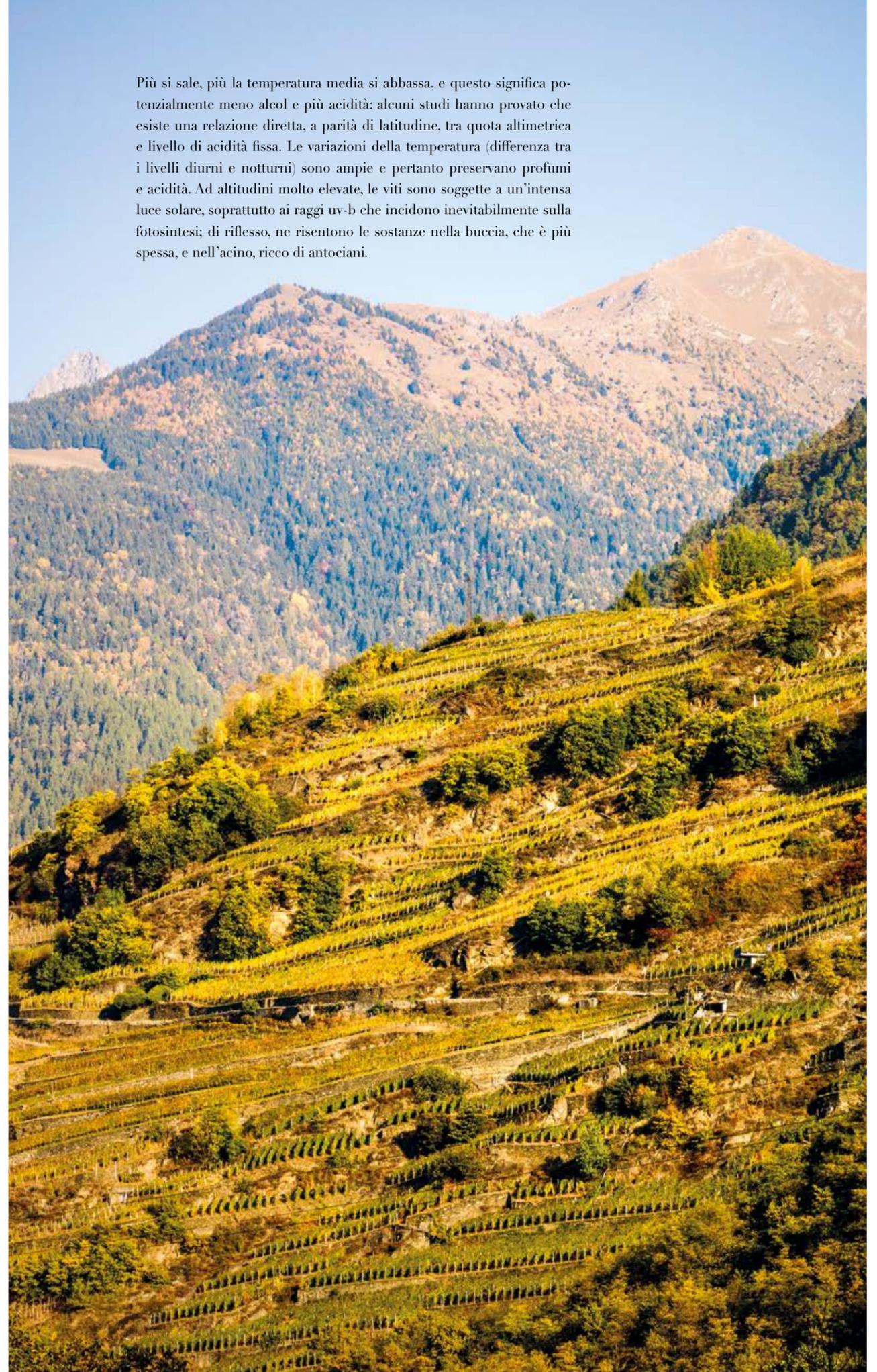
Non dimentichiamo le Cinque Terre, a picco sul mare, che arrivano ai 600 metri. Continuiamo verso l'Alto Adige, con le sue vigne in Valle Isarco che arrivano agli 850 metri. Scendiamo in Calabria a stupirci di bellezza sulla Costa Viola, o nel Parco della Sila.

Il cuore batte forte avvicinandosi all'energia del vulcano, a quell'Etna che ospita vigne fino ai 1000 metri, di una magia sorprendente. Resterai sorpreso anche dalla Barbagia con Mamoiada, con vigne che arrivano a 900 metri d'altezza.

In Italia la viticoltura di montagna è sinonimo di tradizione e pratiche vinicole prettamente artigianali. I vignaioli che coltivano viti in altitudine e in forte pendenza sono anche custodi di territori che altrimenti potrebbero scomparire. Ultimamente, però, la montagna è stata riscoperta a causa del riscaldamento climatico che incombe sulla collina. Così i vigneti si "rifugiano" in montagna, scalandola.

HIGH-ALTITUDE VINEYARDS CAN BETTER ADAPT TO GLOBAL WARMING. ITALY, BECAUSE OF ITS GEOGRAPHICAL CONFORMATION, HAS GOT SEVERAL MOUNTAIN VINEYARDS, EVEN IF MOST WINE MAKERS PREFERRED TO MOVE TO THE HILLS DURING THE 20TH CENTURY. AND YET HEROIC GROWERS PRESERVED THE OLD TRADITIONS, THE SAME WHICH CAN NOW BE HANDLED DOWN TO THOSE NEW WINE MAKERS MOVING UPWARDS, MAYBE INVESTING IN OLD VARIETIES TYPICAL OF HIGH-ALTITUDE AMPELOGRAPHIC HERITAGE. WHAT ARE WINES FROM HIGH-ALTITUDE VINEYARDS LIKE? THEY USUALLY HAVE MORE COLOUR, MORE ACIDITY AND MORE PLEASANT AROMATIC PROFILES.

Più si sale, più la temperatura media si abbassa, e questo significa potenzialmente meno alcol e più acidità: alcuni studi hanno provato che esiste una relazione diretta, a parità di latitudine, tra quota altimetrica e livello di acidità fissa. Le variazioni della temperatura (differenza tra i livelli diurni e notturni) sono ampie e pertanto preservano profumi e acidità. Ad altitudini molto elevate, le viti sono soggette a un'intensa luce solare, soprattutto ai raggi uv-b che incidono inevitabilmente sulla fotosintesi; di riflesso, ne risentono le sostanze nella buccia, che è più spessa, e nell'acino, ricco di antociani.



Altro elemento è l'aria: la forte escursione termica e la ventilazione caratterizzano ulteriormente i vigneti di altitudine. Luce e aria, in altitudine, alimentano il fuoco della terra e delle rocce che raccolgono l'insolazione e la restituiscono sotto forma di tepore. L'altitudine porta anche a un progressivo abbassamento delle temperature, che ha come conseguenza una maturazione delle uve più lenta e spesso tardiva. Il clima fresco, le esposizioni soleggiate, i terreni drenanti, la presenza di una ventilazione costante sono tutti fattori, tipici delle zone di montagna, che contribuiscono a mantenere naturalmente le uve sane, a evitare il pericolo di marciumi e quindi anche ad avere vigne con minor bisogno di trattamenti.

I vini di montagna portano con sé un patrimonio organolettico unico: la delicatezza nelle note floreali e fruttate, l'intensità del sapore, la vitalità del sorso, fresco e vibrante. I vini di montagna si contraddistinguono per un ventaglio aromatico complesso, per la spinta acida, per l'intensità, per l'equilibrio più che per la potenza. Sono capaci di emozionare per fine complessità espressiva, con un'agilità di beva dinamica e cristallina. Spesso si dimostrano longevi.

Peraltro, le montagne italiane sono un'incredibile miniera di varietà indigene: qui si sono conservate "varietà reliquia" per lo più in vigne familiari, ereditate e propagate da generazioni.

È proprio tutto idilliaco? Qualche controindicazione esiste: più si sale e più aumentano i rischi delle gelate primaverili, della grandine e, soprattutto, esiste il problema della mancata maturazione dell'uva a causa del freddo e del vento. La viticoltura d'alta quota non è per i deboli di cuore.