

I PIONIERI CHE RISCRIVONO LA STORIA DEL VINO
Effetto della crisi climatica in Langa
I vigneti migrano sempre più in alto



OGGIDA CERVERE ALLE FINALI NAZIONALI
Francesca, la più bella del Piemonte
che sogna la fascia di Miss Italia



ALTA LANGA
Vigneti in quota
Effetto della crisi climatica globale

«Sempre più in alto», recitava anni fa il fortunato slogan di una grappa. Un motto che potremmo adattare anche ai vini e ai vigneti di Langa alle prese con il cambiamento climatico. Da anni, infatti, i produttori sono impegnati in una corsa in salita alla ricerca di terre buone e temperature fresche, dove fino a poco tempo fa c'erano solo boschi e noccioli. Accade ovunque, non solo sulle colline albesi.



ROBERTO FIORI - P.40

LA STAMPA
 MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE 2023
 www.acquaeva.it

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867
 1,70 € • ANNO 157 • N.307 • IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) • SPEDIZIONE ABB. POSTALE • DL.353-03 (CONV. IN L.27/02/04) • ART. 1, COMMA 1, OCB-T0 • www.lastampa.it



CLASSI DI WINKLER

V
IV
III
IIa
IIb
Ia

Classi di WINKLER, da Ia a IV in dipendenza prevalentemente dalla quota
 MODIS Land Surface Temperature - LST

Sempre più in alto

Anche i pregiati vigneti di Langa devono fare i conti con il cambiamento climatico: salire d'altitudine significa garantire la maturazione ritardata delle uve

IL CASO

ROBERTO FIORI

«**S**empre più in alto», recitava anni fa il fortunato slogan di una grappa. Un motto che potremmo adattare anche ai vini e ai vigneti di Langa alle prese con il cambiamento climatico.

Da anni, infatti, i produttori sono impegnati in una corsa in salita alla ricerca di terre buone e temperature fresche, dove fino a poco tempo fa c'erano solo boschi e nocciolieti. Accade ovunque, non solo sulle colline albesi: le maison dello Champagne hanno investito in ettari nel Sud dell'Inghilterra, mentre molti pionieri stanno tentando di riscrivere la geografia del vino andando alla ricerca di zone finora considerate inadatte come la Valle di Okanagan nella Columbia Britannica canadese, la Norvegia e la Svezia Centrale.

Perché l'atlante del vino è un libro in continua evoluzione e oggi le regioni viticole più rinomate si trovano in fasce geografiche piuttosto ristrette, che le rendono automaticamente più sensibili agli effetti del clima rispetto a quanto normalmente avviene per altre colture.

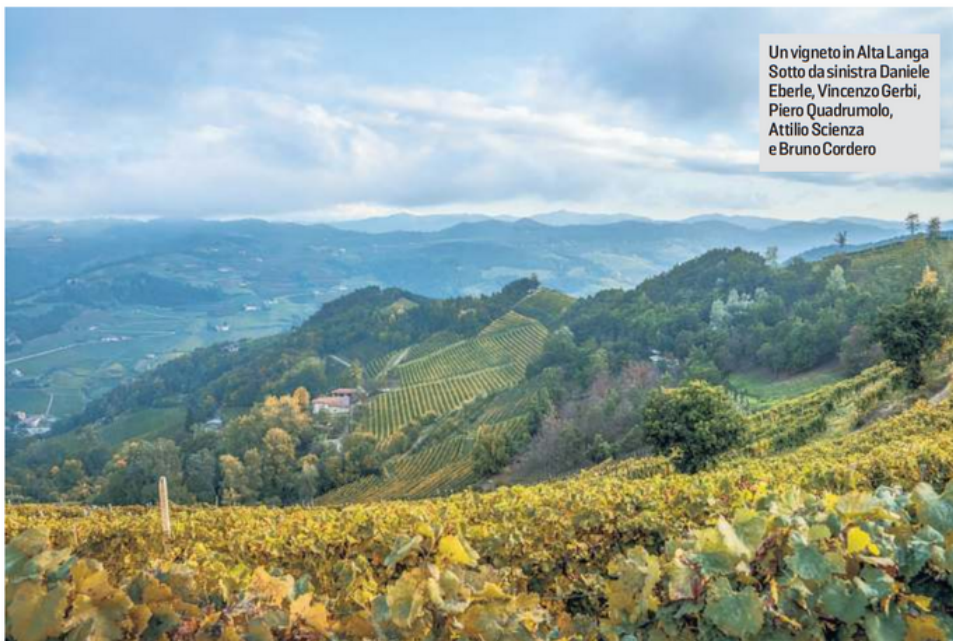
Restando alle nostre latitudini, una dimostrazione del

Vite Colte annuncia l'Alta Langa Pas Dosè 600 con uve coltivate a quella quota

fenomeno arriva dal successo dell'Alta Langa, lo spumante metodo classico prodotto con le uve pinot nero e chardonnay di vigneti coltivati sopra i 250 metri di altezza a cavallo tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria.

Le alte terre di Langa guardano le cime innevate delle Alpi, respirano il mare e custodiscono l'anima più vera e libertaria delle colline del vino, mantenuta intatta senza subire trasformazioni radicali come è avvenuto invece nelle basse colline piemontesi, oggi molto apprezzate da turisti e gourmet ma anche un po' abbacinate dalle luci della ribalta.

Tuttavia, il limite minimo di 250 metri indicato dal disciplinare sta diventando ormai quasi obsoleto. «Occorre prendere atto che il riscaldamento globale sta modificando il panorama vitivinicolo», dicono da Vite Colte, la cantina cooperativa di Barolo che



Un vigneto in Alta Langa. Sotto da sinistra Daniele Eberle, Vincenzo Gerbi, Piero Quadrumolo, Attilio Scienza e Bruno Cordero



IL PRESIDENTE DI VITE COLTE SPIEGA L'INIZIATIVA DELLA CANTINA

“Una scelta strategica con basi scientifiche”

«Quando mi sono diplomato enologo, la viticoltura in Langa si sviluppava tra i 200 e i 500 metri. Oltre c'erano solo boschi, nocciolieti e pascoli per le pecore. Poi, con la rapidità di un fulmine, è iniziata una vera e propria rivoluzione climatica che è in pieno svolgimento». Così racconta il presidente di Vite Colte, Piero Quadrumolo, spiegando la scelta della cantina di puntare su uno spumante Alta Langa prodotto con uve provenienti da vigneti di alta quota. «A partire dagli anni '90 il Piemonte ha deciso di riconquistare una posizione tra i principali produttori di bollicine, dopo aver dominato tale mercato per quasi 100 anni - dice -». In questo scenario è nato il nostro progetto di produrre un Alta Langa con un'impronta particolare e distinguibile. Il disciplinare dell'Alta Langa prevede, unico al mondo, un'altezza minima dei vigneti a 250 metri. Noi abbiamo deciso di alzare l'asticella e abbiamo selezionato vigneti oltre 500 metri per produrre il Brut 500 e con il nuovo anno lanceremo sul mercato un Pas Dosè 600».

Oggi Vite Colte produce 30 mila bottiglie di Alta Langa, «ma l'obiettivo è arrivare a 100 mila bottiglie entro i prossimi cinque anni, in linea con la crescita dell'intera denomi-



Piero Quadrumolo

nazione che con le ultime vendemmie è ormai arrivata a superare i 3 milioni di bottiglie». Non una semplice strategia di marketing, dettata dalla moda del momento, ma

Colte lunedì ha chiamato a raccolta alcune tra le migliori firme del vino nazionali ed estere e le ha messe a confronto con due tra i più autorevoli studiosi di viticoltura ed enologia che abbiamo in Italia, i professori Attilio Scienza e Vincenzo Gerbi. «L'innalzamento della quota altimetrica provoca una diminuzione di temperatura che può essere calcolata di circa 1° ogni 100 metri - ha spiegato Scienza -. Questo gradiente termico determina un ritardo nelle fasi fenologiche e un rallentamento dei processi di matura-

zione, che avvengono in periodi con temperature giornaliere più basse e si giovano del salto termico tra il giorno e la notte, molto favorevole alla sintesi degli aromi, alla conservazione dell'acidità malica, al pH basso. La fascia vitata dei vigneti dell'Alta Langa compresa tra i 250 ed i 700 m di altitudine, evidenzia marcatamente un clima subcontinentale ed ha valori molto vicini a quelli della Champagne e delle zone più vocate del Trento Doc».

Ha aggiunto Gerbi: «La scelta di selezionare vigneti collocati oltre i 500 m è particolarmente lungimirante, in grado di garantire, soprattutto negli ultimi anni di clima caldo, ottimi vini base, equilibrati e in grado di invecchiare lungamente».

Bruno Cordero, direttore generale e wine maker di Vite Colte, ha lanciato la sfida: «Vogliamo diventare gli specialisti dell'alta quota. Abbiamo scelto vigneti oltre 500 m per il Brut e vigneti oltre 600 m per il Pas Dosè al fine di ritardare la data di vendemmia ed ottenere maturità dell'uva senza perdere acidità. Quindi, vini più sapidi, adattati a lunghi affinamenti in bottiglia che mantengono ed esaltano le caratteristiche dell'uva». Ma non basta.

«Stiamo sperimentando con vigneti a 700 metri, con l'obiettivo di essere sempre

Si mantengono adeguati livelli di acidità per uno spumante d'eccellenza

più riconoscibili - ha aggiunto Daniele Eberle, agronomo e responsabile vigneti -. Vogliamo ottenere un vino spumante di qualità che esprima la tipicità del territorio di origine, dalle caratteristiche identitarie proprie dei vitigni, con un profilo sensoriale definito e ben percepito dal consumatore».

Salire di quota significa mettersi al riparo dal cambio climatico e garantire una maturazione ritardata delle uve, così da mantenere adeguati livelli di acidità, indispensabili per uno spumante di eccellenza. Tuttavia, ha messo in guardia Attilio Scienza, «l'altitudine crea anche molti problemi, a partire da una riduzione della produzione e della fertilità, ma anche una significativa perdita del quadro aromatico. Per capire come si comporteranno i nuovi vigneti a 700 o 800 metri, ci vorranno anni di sperimentazione».