

L'universo di microimprese vitivinicole "estreme" opera in contesti ambientali straordinari, in cui però la meccanizzazione è difficile e i costi di gestione del vigneto arrivano fino a 10 volte quelli di pianura. Superate le crisi di questi anni, il settore chiede una diversa attenzione della politica. Necessari supporti promozionali "dedicati", ad iniziare dall'istituzione di un logo ministeriale di riconoscimento. Il successo di Enovitis Extrême e le nuove proposte di macchinari e tecnologie per i vigneti eroici



INCHIESTA
SULLA VITICOLTURA
ESTREMA DOPO
TRE ANNI
DIFFICILI

L'eroica vince le crisi ma rimane (ancora) senza marchio

Ha sofferto ma oggi è uscita dal tunnel di Covid e prime ripercussioni del conflitto russo-ucraino; nasce in contesti paesaggistici straordinari ma arriva sul mercato (quasi sempre locale) con difficoltà; combatte tutti i giorni con la fatica di costi gestionali del vigneto superiori anche di 10 volte rispetto alla pianura - scarsa meccanizzazione, mano d'opera introvabile, terreni impervi - cui si aggiunge una burocrazia soffocante. Infine, ha celebrato pochi anni fa il successo di una legge che, finalmente, la riconosce e ne fissa i criteri di identificazione ma rimane, ancora, incompleta perché non sta portando nessun supporto concreto che la metta in condizioni di competere sui mercati, primo tra tutti il marchio di riconoscimento. Tutto questo è oggi la viticoltura estrema, quel piccolo mondo del settore vitivinicolo del Paese che costituisce il baluardo socio-economico di territori "impossibili" ma dal fascino irresistibile.

Una storia particolare

La narrazione del vino in Italia non ha uguali al mondo. Dai terrazzamenti su declivi dalle pendenze impossibili, a vigne di montagna ben oltre i 1.000 metri d'altitudine, passando magari per piccole isole baciata dal sole e sferzate dal vento. La nostra terra è ricca di storie di vini estremi, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo. Opere a volte incredibili, di vignaioli tenaci, che hanno ricavato vigneti da fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare: luoghi dove solo pensare di poter fare una qualsiasi forma di agricoltura appare folle o, quantomeno, anacronistico. In un mondo sempre più veloce e meccanizzato, queste piccole grandi cantine hanno salvato dall'oblio vitigni antichi, sull'orlo dell'estinzione, e preservato un paesaggio straordinario, dall'alta valenza turistica e culturale, dove il legame uomo-natura è più forte che mai. Opere, quelle viticole, che modellano un territorio rurale, la cui esistenza è spesso garantita proprio grazie alla presenza stessa dei vigneti, antidoto naturale a un rischio di erosione ambientale sempre più allarmante. Parlare di valore economico o di business, in questi casi, diventa quasi secondario. Per tali vini è stato coniato un aggettivo: "eroici". Per definizione, sono considerati tali tutti quei vigneti che caratterizzano le aree viticole soggette a rischio di dissesto idrogeologico, oppure le zone viticole nelle quali le condizioni orografiche, o le particolari forme di allevamento, creano impedimenti alla meccanizzazione, inclusi i vigneti situati nelle piccole isole.

Il settore della vitivinicoltura eroica (e con esso quello della vitivinicoltura storica, fatta di vigneti piantati prima del 1960 e coltivati mediante l'utilizzo di pratiche e tecniche tradizionali) solo recentemente è stato finalmente codificato dal punto di vista legislativo: un Decreto ministeriale riconosce e disciplina (in maggior dettaglio rispetto al Testo Unico del Vino del 2016) regole e criteri operativi utili per individuare i vigneti interessati, al fine di renderli potenziali destinatari di finanziamenti mirati per interventi di ripristino, recupero e manutenzione. Perché non c'è dubbio che questo ambito rimane tanto eccellente in termini di identità, verticalità o biodiversità quanto fragile di fronte alle sfide del mercato globale. Un mercato che sembra essere molto lontano dai silenzi di quelle valli o terrazzamenti a picco sul mare ma che torna prepotente quando dalle piccole cantine sperdute in ambienti naturali mozzafiato escono le bottiglie per essere commercializzate. E proprio per questo abbiamo voluto approfondire con alcuni protagonisti "eroici" come è uscito questo piccolo mondo vitivinicolo dalla doppia crisi del Covid e della guerra e, soprattutto, capire se la nuova legge, che finalmente riconosce queste realtà, sta avendo gli effetti desiderati... oppure serve altro.

Il mercato

Almeno dal punto di vista del mercato, il quadro che dipinge **Stefano Celi**, presidente del Cervim (vedi articolo a pagina 3) è molto positivo, grazie anche alle tendenze di consumo attuali, che vanno verso vini più snelli, "dritti", originali, cui si aggiunge l'obiettivo miglioramento negli ultimi anni della qualità media dei prodotti ottenuti da vigneti estremi. "Forse - spiega Celi - fino a poco tempo fa, c'era nel consumatore il timore che questi vini non fossero di qualità adeguata. Ora, invece, l'offerta media si è tarata su standard molto alti e questo la clientela lo ha capito. Anche perché, parlando di produzioni molto piccole, o facciamo qualità estrema o non possiamo che essere commercialmente perdenti. Siamo partiti, in generale, con vendite in ambito locale e nazionale; poi questo nuovo interesse per la vitivinicoltura di nicchia si è allargato anche ai mercati esteri, che forse erano un po' stanchi dei soliti vini, proposti per decenni. L'attenzione verso i vitigni autoctoni, spesso antichi e introvabili al di fuori di certe realtà, e il fatto che le nostre aziende si trovano in zone altamente vocate alla viticoltura, dove

ad esempio le questioni sanitarie hanno un aiuto naturale dalle condizioni ambientali (non serve tanto ricorso agli agrofarmaci), fa sì che la nostra sia un'immagine autentica e ad alto valore di sostenibilità: questo ci rende molto 'attraenti' agli occhi di una vasta fetta di consumatori e winelover sempre più attenti. Quanto alle tipologie di vini, nel nostro settore non vedo un trend specifico: bianchi, rosati, anche i rossi sono molto richiesti, perché se parliamo di vini di montagna, sono più snelli, acidi, freschi e vanno incontro alle ultime tendenze di consumo. Insomma, posso dire con soddisfazione di riscontrare un interesse generalizzato e crescente su un po' tutte le tipologie dei vini eroici".

Un unico aggettivo che, in realtà, nasconde realtà produttive molto diverse le une dalle altre, non tanto nella loro struttura imprenditoriale - quasi sempre micro aziende - ma per la grande diversità dei territori dove operano. Un'unica mission che però si declina in storie e ambienti molto differenti dove i percorsi viticoli e imprenditoriali seguono sentieri distinti, a volte unici e irripetibili. Leggiamone alcuni.

Abruzzo, la scommessa dei vitigni internazionali



Partiamo dall'Abruzzo dove, nell'Aquilano, è operativa una piccola cantina artigianale, che produce vini da vigneti posti ad altitudini superiori agli 800 m s.l.m., all'interno di un'area incontaminata del Parco nazionale del Gran Sasso. La particolarità? Il fatto di essere andati contro tendenza: laddove la stragrande maggioranza degli esempi di viticoltura eroica nazionale fanno riferimento a vitigni autoctoni, specifici delle singole zone di produzione, **Paolo Simoni** e sua moglie Manuela - titolari dell'azienda Castelsimoni di Preturo (Aq) - hanno deciso di puntare sui cosiddetti vitigni internazionali, piantandoli nel cuore delle montagne abruzzesi. "La vitivinicoltura, in Abruzzo, è nata sicuramente nell'entroterra, in luoghi di montagna - racconta Simoni - Nella nostra zona, abbiamo fatto dei ritrovamenti storici di vasche medievali, che testimoniano la produzione a queste altitudini: abbiamo trovato vitigni autoctoni abruzzesi, ma anche 'contaminazioni' da altre regioni, come la Toscana, l'Umbria o addirittura la Sardegna, a testimonianza degli scambi culturali e colturali che magari avvenivano tra pastori. La viticoltura di montagna



31° Concorso Mondial des Vins Extrêmes: al via le iscrizioni

Sono aperte le iscrizioni per la 31ª edizione del Mondial des Vins Extrêmes, l'unico concorso enologico al mondo specificatamente dedicato ai vini frutto di viticoltura estrema. Nella scorsa edizione i vini partecipanti sono stati più di 800, provenienti da 24 Paesi, di cui extra europei Armenia, Argentina, Brasile, Cile, Georgia, Kazakistan, Libano, Stato di Palestina e Usa. "L'alto numero di adesioni, in crescita di anno in anno - dichiara **Stefano Celi**, presidente del Cervim - conferma il prestigio di questo autorevole riconoscimento, che offre ai produttori visibilità su scala globale e la possibilità di condividere le loro storie con appassionati da tutto il mondo". Apposite commissioni d'assaggio, composte ciascuna da 3 enotecnici o enologi e da 2 degustatori esperti, si riuniranno in Valle d'Aosta per la valutazione dei vini in gara giovedì 28 e venerdì 29 settembre. I produttori potranno iscriversi i propri vini entro martedì 5 settembre sul sito www.mondialvinsextrêmes.com/concorso/iscrizione

A sinistra, nella foto grande: vigne eroiche a Furore. Qui sotto e in basso nella pagina accanto: vigneti sulle montagne abruzzesi



PAOLO SIMONI

fu abbandonata, sia per le oggettive difficoltà di lavorazione, sia perché il più importante dei nostri vitigni, il Montepulciano d'Abruzzo, a quelle quote non riusciva a maturare e dava vini imbevibili ed eccessivamente aspri. Oggi, con i cambiamenti climatici sotto gli occhi di tutti, ci si sta rendendo conto che alzandosi di quota, si possono ottenere prodotti molto interessanti. E quindi piccole realtà come la nostra, ma anche aziende di dimensioni maggiori, stanno valutando con grande attenzione questo ritorno alla viticoltura di montagna. Qui da noi - continua - il pericolo maggiore è rappresentato dalle gelate tardive, quelle di fine aprile e inizi di maggio, quando ormai la vite ha gettato e i danni sono irreparabili. Negli ultimi 10 anni, per capire, abbiamo perso il 100% del raccolto una volta e più della metà in altre 2-3 occasioni. Superato il momento delle gelate, il resto va in discesa, perché la lavorazione non è così complicata e dal punto di vista sanitario, ad esempio, siamo più protetti in maniera naturale. Certo, bisogna impiantare uve che maturano! Quindi le varietà autoctone abruzzesi più diffuse - Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo - non vanno bene, perché sono a maturazione lunga, lenta e tardiva. È fondamentale rivolgersi a varietà precoci: noi abbiamo individuato il Riesling e il Traminer aromatico, in tema di bianchi, e il Pinot nero tra i rossi. Stiamo provando anche varietà più 'vicine', e storicamente presenti alla luce di quei ritrovamenti di cui parlavo all'inizio, come il Ciliegio ad esempio. La cosa che ci dà forza è vedere un interesse crescente verso queste piccole produzioni: oggi tutto ciò che è di 'montagna', che sia vino, grano, miele, ecc. ha un grande appeal sulla gente, perché dà un'idea di naturalezza e genuinità, che è poi oggettivamente vera. Se le istituzioni ci daranno una mano, ad esempio istituendo il marchio di identificazione dei vini di montagna come previsto dalla legge, sono certo che le cose andranno sempre meglio".

Vigneto dell'azienda di Stefano Celi, La Source, in Valle d'Aosta



La nicchia è il nostro futuro, però da sola non basta

DIALOGO CON STEFANO CELI, PRESIDENTE DEL CERVIM

Per capire dove va il mondo della viticoltura estrema, conoscere punti di forza e debolezza e comprendere cosa fare per aiutare questo microcosmo tanto affascinante quanto fragile, il passaggio obbligato è il Cervim (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viteicoltura Montana), un organismo internazionale nato nel 1987 con lo specifico compito - sotto l'egida dell'Oiv - di promuovere e salvaguardare queste forme di viticoltura estrema. Il Cervim - oltre a svolgere una preziosa opera di lobby e rappresentanza di questo comparto presso le istituzioni nazionali ed europee - organizza da anni il più importante congresso scientifico internazionale interamente dedicato alla viticoltura di montagna, in forte pendenza e delle piccole isole: qui vengono presentati gli ultimi studi e lavori che riguardano storia, cultura e tecnologia delle produzioni viticole ed enologiche di nicchia, analisi sulle ricadute economiche, sociali e paesaggistiche dei territori interessati. Poi, sul fronte promozione e comunicazione, organizza il "Mondial des Vins Extrêmes" (*vedi box in alto*) e "Extrême Spirits International Contest", uniche manifestazioni al mondo specificamente dedicate ai vini prodotti in zone caratterizzate da viticoltura eroiche e ai distillati eroici di origine vinica. Oggi, il presidente è **Stefano Celi**, vignaiolo valdostano (proprietario dell'azienda vitivinicola La Source), al quale abbiamo chiesto come è uscito questo mondo dalla doppia crisi di Covid e prime conseguenze del conflitto russo-ucraino e quali sono le sfide che attendono i viticoltori "estremi". "Il periodo del Covid è stato duro per tutto il settore del vino, e noi ne abbiamo subito il massimo impatto - esordisce Celi -. Siamo tutte aziende piccole o piccolissime, che fanno poche migliaia di bottiglie di vini di ottima qualità, e che lavorano in maniera quasi esclusiva con il settore Horeca: potete capire come con ristoranti e locali chiusi, le vendite in pratica sono state azzerate per due anni. Oggi, per certi versi, siamo un po' avvantaggiati:

alcuni mercati stanno affrontando problemi di eccedenza di produzione o di stanchezza verso determinate tipologie di vini, laddove noi, invece, siamo sempre più cercati da un pubblico progressivamente più ampio. Il mercato vuole qualcosa di diverso, qualcosa di originale, cerca delle nicchie, e noi rappresentiamo una risposta naturale in tal senso. Per contro - continua Celi - i nostri territori sono ancora abbastanza sconosciuti e se ne parla poco. Lo sforzo principale da fare, e come Cervim ci impegniamo da tempo con iniziative in tutta Italia, è proprio quello di far conoscere al consumatore, e anche al venditore che deve andare a proporre questi prodotti, che i nostri sono vini di grande qualità, ottenuti da territori bellissimi, da vitigni autoctoni antichi a bassissima resa, e che, se costano qualcosina in più, non è perché vogliamo arricchirci, ma perché ci sono costi di produzione e rischi di impresa molto più elevati. Quando si acquista una bottiglia di vino eroico, oltre alla grande qualità riconosciuta che queste produzioni hanno raggiunto, bisogna considerare nel prezzo finale la fatica per produrli, e il ruolo anche sociale e paesaggistico che quella bottiglia di vino rappresenta. L'essenza della viticoltura eroica non sta tanto nel suo prodotto finale, che è ovviamente il vino, ma nel ruolo di "custodia" che ognuno di noi riveste: col nostro lavoro tuteliamo il territorio dal dissesto idrogeologico, preservando tutte quelle strutture, dai muretti a secco ai canali di scolo delle acque, che servono a proteggerlo. Salviamo così dall'abbandono e dalla distruzione paesaggi stupendi, a cui va riconosciuta un'alta valenza turistica e storica".

Le difficoltà e il peso della gestione viticola

Passando alla domanda sulle principali difficoltà che un piccolo viticoltore eroico è costretto ad affrontare, la risposta di Celi parte da un aspetto evidente, per puntare il dito però su un problema assai più "subdolo" e pervasivo. "La manodopera è la cosa che viene subito in mente a tutti: intanto, come è noto, è sempre più difficile trovare

personale specializzato. Questo è già un problema in condizioni, diciamo, normali; potete immaginare nelle nostre realtà, dove il contesto operativo e ambientale è estremamente più faticoso e complesso. Da noi, la meccanizzazione è praticamente assente: negli ultimi anni hanno sviluppato qualche nuova tecnologia, che mette a disposizione macchinari che si arrampicano su alte pendenze e che possono dare un piccolo aiuto, ma parliamo di interventi marginali. In territori di pianura ad alta intensità, dove è possibile una meccanizzazione al 100%, si hanno mediamente 100 ore di lavoro ad ettaro; da noi andiamo dalle 600 alle 1200. Senza contare la differenza di resa: praticando una viticoltura estrema, con vigneti spesso antichi e varietà autoctone non certo selezionate per la loro capacità di produzione, quando va bene, i più fortunati di noi arrivano ad un'ottantina di quintali per ettaro. In pratica, lavoriamo molto di più, per produrre meno uva. Metteteci poi i costi di mantenimento dei muretti a secco, dei sistemi di canalizzazione delle acque, e di tutte quelle strutture che ci sono state tramandate dai nostri avi e che orgogliosamente cerchiamo di preservare: lì non c'è mezzo che ti possa aiutare, spesso vai di pala e piccone, e lavori tutto a mano. Poi, dove la nuova tecnologia potrebbe darti una mano, ci pensano i regolamenti poco elastici ad ostacolarci. Faccio l'esempio del drone: sarebbe molto utile, specie nei territori più difficili, poterlo usare per fare i trattamenti antiparassitari. Peccato che una normativa europea impedisce di usare a tale scopo 'mezzi aerei': ma un conto è un elicottero che inquina e fa una nuvola enorme, un conto è un piccolo drone telecomandato, che viaggia mezzo metro sopra le viti e le spruzza in maniera mirata. Ciò non solo agevolerebbe il nostro lavoro, ma ne mitigerebbe anche alcuni rischi: se cade un drone in una vigna non succede nulla; se si ribalta un mezzo cingolato, perché sta lavorando troppo in pendenza, le conseguenze possono essere serissime! Stiamo chiedendo deroghe a un loro uso, almeno a livello sperimentale, anche se di esperimenti positivi, in tal senso, ne sono ormai stati già fatti molti".

La burocrazia, nota dolente

Se alle difficoltà ambientali e di coltivazione il viticoltore eroico è abituato, il muro di fronte al quale, spesso, ogni sforzo è vano, e anche le più ferree motivazioni si arrendono, è quello delle incombenze burocratiche. "Quello della burocrazia - continua Celi - è senz'altro l'ostacolo più grande che ci troviamo ad affrontare. Vale per noi, come

Punti di forza e debolezza della viticoltura estrema in lotta con costi di gestione in crescita, burocrazia e lentezze ministeriali. Il percorso incompiuto della normativa che la riconosce e la necessità di fare di più per sostenere questo mondo di microimprese

per tutte le piccole aziende in Italia. Il carico di lavoro, dai registri di cantina a tutto il resto, è lo stesso di chi fa milioni di bottiglie: le grandi aziende hanno personale dedicato, addestrato e pagato per fare solo quello; noi dobbiamo fare tutto da soli e inevitabilmente andiamo in difficoltà. Andrebbero studiate delle semplificazioni per le aziende piccole, che, nella maggior parte dei casi, lavorano solo le proprie uve. Alla fine, parliamo di realtà molto semplici". Il tema della burocrazia torna anche quando facciamo a Celi la doverosa domanda sugli effetti concreti dell'ultimo Decreto ministeriale, che, come accennato in apertura, avrebbe dovuto rappresentare un punto di svolta per il riconoscimento e la valorizzazione delle forme di viticoltura eroica e storica: "Dopo aver sistemato l'impalcatura teorica, sarebbe ora importante che venga dato un seguito a tutto quello che è stato messo nella legge. Effetti concreti, ad oggi, purtroppo ancora non ci sono stati: non sono arrivati finanziamenti focalizzati, non tutte le Regioni hanno istituito l'albo dei viticoltori eroici, e anche il marchio nazionale 'da viticoltura eroica', che è fondamentale per creare identità di prodotto e farlo riconoscere subito al consumatore, si è 'impantanato' sui tavoli ministeriali. Noi abbiamo un nostro marchio di riconoscimento che però senza supporto pubblico fa fatica ad affermarsi sui mercati. Abbiamo proposto al Ministero di adottarlo ma ancora attendiamo risposta. Se ne vogliono un altro a noi va bene comunque, basta che arrivi presto un logo che trasferisca al consumatore con immediatezza la riconoscibilità dei nostri vini perché solo così riusciremo ad ottenere quel posizionamento di prezzo adeguato al nostro valore di filiera assolutamente particolare. Avevamo portato avanti tutta una serie di ragionamenti, che tra cambi di Governo e di interlocutori, sono da riavviare da capo. La speranza è che si possano presto dare alle aziende tutti gli strumenti di cui hanno bisogno, per portare avanti al meglio questa difficile attività".





Vigneti dell'azienda Casale del Giglio a Ponza



Isola di Ponza, l'obiettivo di preservare un territorio

Viticultura eroica non è solo quella di montagna, ma anche quella delle piccole isole, dove è oggettivamente difficile meccanizzare tante operazioni, e anche il trasporto crea qualche problematica in più. Parlando di dimensioni, dall'Elba in giù, tutti vigneti che crescono su territori isolani sono considerati eroici, indipendentemente da altitudini, pendenze, terrazzamenti. Ponza è senz'altro la più "glamour" e gettonata delle isole laziali: da qui, in zona Bagno Vecchio e sul Piano degli Scotti, la nota azienda laziale Casale del Giglio ricava un vino unico, che va sotto il nome di Faro della Guardia. L'uva è la Biancolella, varietà originaria

della Campania, ora autoctona laziale, importata sull'isola di Ponza da Ischia nella metà del '700, ai tempi del Regno di Napoli. La coltivazione nel Lazio è ammessa solo nelle isole Ponziane e il vino che ne deriva è, per singolare e rispettosa scelta commerciale, venduto



PAOLO TIEFENTHALER

sull'isola. Abbiamo sentito lo storico enologo della cantina, **Paolo Tiefenthaler**, che con la viticultura eroica ha un legame viscerale: "Per me, che sono nato e vissuto sempre in Val di Cembra, in Trentino, la viticultura non può che essere eroica: lì da noi c'è solo questo, muretti e terrazzamenti. Ma credo sia riduttivo parlare solo di vigneto e di vino: per me ad essere davvero eroico è il modo di interpretare il territorio, di preservarlo sotto l'aspetto idrogeologico, culturale e antropologico. In questi casi, il business è una questione del tutto secondaria: alle nuove generazioni non vorrei lasciare semplicemente una vigna, ma un terreno stabile e fertile, dove tra trent'anni magari il clima cambia e ci possono fare qualcos'altro. Abbiamo l'obbligo di preservare questi territori stabili e sani, per qualcosa che va oltre il discorso della coltivazione dell'uva: è un impegno che dobbiamo assumere verso le generazioni future".

Tornando a parlare del progetto di Ponza, Tiefenthaler ricorda i motivi che lo portarono sull'isola insieme alla famiglia Santarelli, proprietaria di Casale del Giglio: "Quando siamo arrivati a Ponza, siamo stati

coinvolti da persone isolate che avevano vigne molto antiche, franche di piede, con una genetica molto vecchia. Pianta che si erano acclimatate negli anni, sviluppando una capacità unica di autodifesa dal sole. Potevo leggere nei loro occhi che perdere queste piccole vigne, a scapito del nascente business del turismo, era un qualcosa di profondamente doloroso. Il vero obiettivo di quel progetto era, allora, quello di preservare tutto questo patrimonio, cercando magari di stimolare qualche giovane a restare sull'isola e ad appassionarsi ad un lavoro indubbiamente duro, che in un contesto come quello ponziano è ancora più complicato. Una volta individuate le vigne giuste, ci siamo trovati ad affrontare il problema del lento, ma inesorabile, disfacimento dei terreni dell'isola. Il mantenimento dei muretti a secco ha un ruolo fondamentale per frenare questo processo, permettendo una corretta gestione della canalizzazione dell'acqua e un controllo dell'erosione. Oltre al naturale lavoro di stabilizzazione e supporto del terreno su cui sono stati concepiti, un aspetto importante, che viene spesso poco evidenziato, è quello della tutela della biodiver-

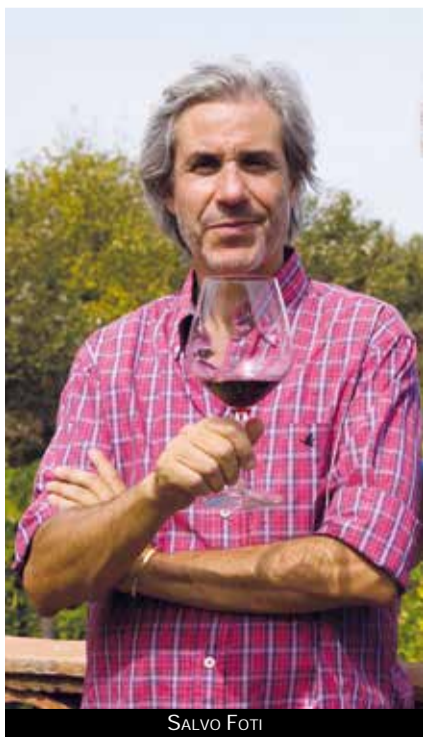
sità. A Ponza, se non ci fossero le 'parracine' (nome locale del classico muretto a secco), sparirebbero una miriade di specie di insetti e piante, che in quegli anfratti e buchi trovano il loro habitat ideale, ricavandone nutrimento e protezione. Un'altra funzione fondamentale è l'effetto 'termosifone' di questi manufatti: incamerano calore durante il giorno e lo rilascia-

no in certi periodi dell'anno, in cui magari un certo surplus di energia può essere determinante per favorire la maturazione delle uve. Ma ciò che rimane davvero fondamentale è lo studio idrogeologico: il rispetto dell'acqua, è fondamentale, specie su uno 'scoglio' come Ponza, dove le condizioni climatiche possono avere un impatto estremo".

Il pioniere dell'Etna

Quando si parla di viticultura eroica, non si può non pensare all'Etna, che probabilmente rappresenta il territorio che più di ogni altro ha saputo giocare questa carta di esclusività, con ritorni di immagine e di mercato sotto gli occhi di tutti. Oggi i vini dell'Etna sono ricercati e apprezzati in tutto il mondo, con una domanda che sistematicamente supera l'offerta, facendo lievitare al rialzo prezzi e fatturati. Ma, anche qui, occorre fare molta attenzione: sono tanti i rischi dietro l'angolo e occorre fare chiarezza, come ammonisce **Salvo Foti** dell'azienda I Vigneri. "Quando è uscita la Direttiva ministeriale sui vigneti eroici e storici - ci racconta Foti, che con le sue viti centenarie e il suo progetto di salvaguardia è considerato il pioniere del nuovo corso dei vini etnei - ho cercato di capire se la Regione Sicilia avesse avviato una qualche forma di censimento, o almeno avesse predisposto una modulistica per rivendicare il fatto di possedere una vigna con tot anni, in una certa posizione, con certe caratteristiche: non ho avuto risposta. Silenzio assoluto. Tutti che parlano di territorio, di storicità, di eroicità, ma ho l'impressione che siano solo slogan e poi nessuno faccia nulla di concreto. La 'eroicità' è una caratteristica del vigneto e del luogo che lo ospita: il vino che ne deriva può cambiare, il produt-

tore si può spostare, il vigneto no. Il marchio che speriamo di poter apporre presto sulle nostre etichette testimonierà, quindi, l'eroicità del vigneto, rendendolo riconoscibile anche nel caso in cui passi di proprietà così da portare avanti questa identità. Essere eroici - continua il produttore etneo - significa oggi saper mantenere e costruire le terrazze, con i muri a secco che non fanno portar via la terra da piogge sempre più violente, che arrivano anche fuori stagione. Per come stanno oggi le cose, ricevo più soldi se impianto un nuo-



SALVO FOTI



Vigneti dell'azienda I Vigneri

vo vigneto classico a spalliera, che se lo faccio a terrazza. Gli sforzi e i costi maggiori non sono riconosciuti: facciamo un'opera di custodia e conservazione di un territorio che nessuno ti premia. Occorrerebbe riflettere semplicemente sul fatto che sto difendendo a monte anche ciò che sta a valle: ci dovrebbe essere una grande sensibilità verso queste cose, specie alla luce di quello che accade. Ma, di fatto, almeno nella nostra realtà non è così".

Per Foti c'è un solo modo di fare viticultura eroica: vivere il territorio e difenderlo. "In alcune realtà possono servire anche 1.500 ore di lavoro per ettaro, e noi sull'Etna siamo già fortunati, perché le uve della nostra denominazione ce le pagano meglio che altrove. Se poi vedi situazioni in cui il valore dell'uva scende a 40-50 centesimi al chilogrammo, capisci che non può essere questo un sistema per valorizzare un territorio. Il costo dell'uva dipende per il 70% dalla manodopera, dal lavoro manuale che ti richiede: sei costretto a trovare le persone che fanno questo lavoro, devi dargli una professionalità e pagarla bene, perché è un lavoro che non è da tutti. La viticultura

eroica è molto legata alla presenza dell'uomo in quel posto. Per praticarla devi viverci, devi essere disposto ad attendere tempi lunghi e non puoi andare in vigna ogni tanto, ma spenderci almeno 200 giornate l'anno. Quindi occorre incentivare gente che sta sul territorio, che lo vive davvero, difendendoli dai progetti opportunistici o 'mordi e fuggi' di chi vuole realizzare tanto in poco tempo. Da parte del consumatore c'è infatti una ricerca di prodotti che abbiano una continuità col territorio e un legame più sostenibile con la terra da cui provengono. L'Etna ha fatto il salto di qualità quando ha iniziato a parlare di queste cose e a produrre vini che ne fossero la testimonianza. Questo ci ha permesso di chiedere un prezzo più remunerativo: da un lato, ciò ha permesso alle famiglie storiche di vivere dignitosamente e di continuare con questa attività; dall'altro, il rischio è quello di attirare chi è interessato a puro business, senza una visione territoriale, ma che guarda più ai numeri e ai fatturati. Da noi, come in altri territori estremi, un discorso simile non è possibile: milioni di bottiglie non le puoi fare, perché la manodopera non la trovi. Inoltre, aumentando troppo la produzione, a lungo termine puoi avere dei problemi: perché ora la richiesta è ancora più alta dell'offerta, ma se continua questa tendenza, anche il nostro mercato si saturerà".



Costiera Amalfitana, bella e impossibile



LA FAMIGLIA FERRAIOLI. IN PRIMO PIANO ANDREA



Cantine Marisa Cuomo, vedute dei vigneti in Costiera Amalfitana



Tra viti e rocce a strapiombo sul mare di Furore, nel cuore della Costiera Amalfitana, altro nome assai noto agli appassionati di vino è quello delle Cantine Marisa Cuomo. **Andrea Ferraioli**, supportato dalla moglie a cui è intitolata l'azienda e dal noto enologo Luigi Moio, produce da anni vini dal sapore unico e straordinario, che da un territorio estremo traggono tutta la loro forza e carattere. Un progetto che è stato, innanzi tutto, di salvaguardia, per recuperare vitigni storici e sistemi di allevamento arcaici, che hanno preservato dall'abbandono. "Per noi la viticoltura è un grande dilemma - ci spiega Ferraioli -. Facciamo una fatica enorme, ma la portiamo avanti per un attaccamento viscerale alla terra. Io dico sempre che sono inchiodato a queste rocce e a questi terrazzamenti. La Costa di Amalfi è bella e impossibile, parafrasando la famosa canzone della Nannini: sono tutte vigne da cartolina, dove spesso è più breve la distanza orizzontale dal mare che l'altimetria, viste le pendenze. A volte, però, definire estremo questo territorio potrebbe essere addirittura riduttivo. Oltre alle pendenze, su cui è impossibile alcun tipo di meccanizzazione, qui a Furore andiamo oltre: il paese è sorto lungo la strada, non c'è un centro storico; ci sono case, vigne e strade che si alter-

nano; gli appezzamenti sono piccolissimi, arrivano sì e no a 2.000-2.500 metri quadrati, distanti uno dall'altro e c'è un'altissima polverizzazione delle proprietà, con tante teste che è difficile far ragionare all'unisono. Manca quindi anche la capacità di fare sistema". Nelle parole di Ferraioli, torna la questione della carenza di manodopera, che però apre la strada anche a uno spiraglio di ottimismo: "Siamo in un territorio ad alta vocazione turistica, e il suolo di coltivazione diminuisce, per siccità, per danni, per abbandono... Dobbiamo preservarlo, ma trovare manodopera nel nostro territorio è una pura chimera: chi viene a Furore scappa via prima di mettere piede nelle vigne! Ha le vertigini! Ma se non convinciamo i giovani a lavorarci, se non creiamo loro un appetito di ritorno alla terra, remunerandoli in maniera più che congrua rispetto all'offerta che hanno dal settore turistico, come facciamo? Noi, nel nostro piccolo, cerchiamo di formare contadini, agricoltori, persone adatte a portare avanti queste lavorazioni. È difficile, ma abbiamo la soddisfazione di veder nascere uno spirito di emulazione nei nostri confronti, con tante piccole vigne nuove, da privati, che spero porteranno tanto di buono a tutta la Costa di Amalfi".



ELIANA MAFFONE E SUO MARITO BRUNO POLLERO



Vigneti dell'azienda Tenuta Maffone a Pieve di Tecco, nel Ponente ligure

Liguria, una viticoltura lenta e attenta



Una terra di viticoltura eroica che ha diverse similitudini con la Costiera Amalfitana è quella della costa ligure: da Levante a Ponente, il mare e il paesaggio hanno da sempre esercitato un'influenza molto importante sulla coltivazione e la produzione di vino in Liguria. Anche qui troviamo vigneti coltivati in scoscesi dirupi, che si affacciano con grandi pendenze verso il mare, ricavati su piccolissimi terrazzamenti contenuti dai muretti a secco e spesso privi di strade di accesso: ogni operazione non può che essere svolta a mano, trasportando le uve a spalla o, per i più "tecnologici", magari tramite un trenino a cremagliera che si arrampica su pendenze spesso impossibili. Il nostro "custode" locale è **Eliana Maffone**, dell'a-

zienda Tenuta Maffone, fondata nel 2009 insieme al marito Bruno, dopo un cambio di vita che li ha portati a raccogliere una lunga eredità di famiglia. Il comune è Pieve di Tecco, frazione di Acquetico, sulla costa di Ponente: le vigne si trovano tra i 500 e i 700 metri di quota, in uno scenario più alpino che agricolo (non è raro incontrare cinghiali e caprioli), che venne definito da Mario Soldati "l'optimum per la qualità delle uve e del vino". I vigneti di proprietà della famiglia hanno oltre sessant'anni e la scelta è quella di mantenerli e coltivarli in modo tradizionale, non usando diserbanti e concimi chimici. "Di terra per l'agricoltura, qui in Liguria, ce n'è poca - esordisce Eliana -. Abbiamo il mare davanti e le montagne dietro:

la striscia di terreno più ampia sarà forse 35 km. Siamo in una terra di mezzo, dove in venti minuti vai a sciare e in altri venti vai a fare il bagno. La nostra è, a tutti gli effetti, una viticoltura di montagna: abbiamo vigneti storici, molto vecchi, addirittura prefillossera, con piante di 120-130 anni, di cui ancora non abbiamo capito fino in fondo le origini. Il vitigno che più ci contraddistingue è l'Ormeasco, un autoctono coltivato in un ristretto areale dell'Imperiese. In buona sostanza è un Dolcetto, con caratteristiche però molto diverse: ha una grande longevità, grande acidità e profumi intensissimi, per i quali diamo il giusto merito al terreno (prevalentemente calcareo), ma anche alle escursioni termiche di oltre venti gradi fra giorno

e notte, che ne favoriscono la complessità aromatica. La posizione particolarmente favorevole dei vigneti, molto areati in altitudine e ben esposti al sole, ci permette di fare pochissimi trattamenti e di condurre una coltivazione dell'uva molto rispettosa dell'ambiente e della natura che ci circonda. Le difficoltà principali - prosegue - sono quelle di tutte le zone eroiche, legate alla necessità di lavoro manuale e alla grande frammentazione dei terreni, che ti impongono una viticoltura lenta e attenta (ed è questo, invece, uno dei lati positivi). L'unico modo per salvare questo territorio, che il bosco sta mangiando pian piano, sono le coltivazioni terrazzate e i lavori di recupero che piccole aziende come la nostra

stanno facendo. Sono terre che continuano a soffrire l'abbandono, e queste attività sono le uniche che possono riportare a viverle". Un elemento nuovo della discussione, che emerge dalla piacevole chiacchierata con Eliana, è sulla questione dei diritti di impianto di nuovi vigneti: "Da noi, in Liguria, ma penso anche ad altre piccole regioni come la nostra vicina Valle d'Aosta, il problema è serio. Il diritto di impianto viene concesso in base alla percentuale del vitato esistente: ma un conto è l'uno per cento di 1.000 ettari, un conto è l'uno per cento di un milione! Per cui, anche se si trova qualche nuova azienda volenterosa, che vuole ricominciare a fare questo duro lavoro rubando un po' di terra al bosco, ci sono molti impedimenti burocratici, che a volte diventano veri e propri impedimenti. È un problema ligure, ma anche di tutte quelle regioni che hanno poca terra vitata. Auspichiamo maggiore flessibilità in tal senso, in modo da non frenare questi piccoli slanci imprenditoriali, che però hanno un valore vitale per tante realtà, che altrimenti rischiano di andare perdute per sempre".

Concludendo...

Dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dalla Valle d'Aosta alle pendici dell'Etna, dalla Valtellina alla Costiera Amalfitana, passando per le Cinque Terre, per le montagne appenniniche e le isole tirreniche, l'Italia vanta mille storie di vigna e di uomini straordinari. Se è assodato che il vino, la vite e i territori viticoli, così come tutte quelle pratiche e tradizioni che sono alla base dell'attività vitivinicola, siano un patrimonio culturale da tutelare e valorizzare, a maggior ragione vanno protetti e aiutati questi vigneti eroici e storici. Piccoli lembi di terra coltivata, che caratterizzano spesso aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico, oppure zone agricole disagiate, nelle quali le condizioni orografiche o le particolari forme di allevamento creano impedimenti alla meccanizzazione. Ma proprio da qui possono venir fuori vini rari, unici, carichi di storia e di suggestioni: prodotti che hanno in sé il dono dell'autenticità e dell'originalità, oggi tanto apprezzati in un mercato che è sempre meno di nicchia e sempre più esigente. Vanno tutelati e aiutati, non solo per sviluppare le performance economiche dei territori vitivinicoli interessati (sia come mera commercializzazione di prodotto, che, ancor di più, come ritorno positivo in termini d'immagine e attrattività turistica), ma anche per il valore culturale, sociale e ambientale che essi racchiudono.