

**ORISTANO**

# Cambiamento climatico, i vitigni dovranno emigrare

■ CUCCU A PAGINA 15

**CLIMA** » ESPERTI A CONFRONTO

## Troppo caldo, i vigneti "migrano"

L'incremento delle temperature medie e i picchi di afa obbligano a spostare le coltivazioni in collina

**di Michela Cuccu**

ORISTANO

C'è da spostare una vigna e qualcuno, nel frattempo lo ha già fatto. E' già accaduto nelle zone dello Chardonnay, dove, i vitigni si coltivano sempre più frequentemente in collina, fino a quota 600 metri.

Scelta obbligata, legata ai cambiamenti climatici che, nel lungo periodo, avverrà anche in Sardegna, dove ad esempio, le vigne del Vermentino di Gallura (unico Docg isolano) sono destinate ad allontanarsi sempre più dalla costa verso le aree interne, dove temperature più fresche, favoriscono meglio la formazione di profumi, acidità e fenoli, che

rendono unico questo vino. Ieri mattina, docenti di tre Università, Gianni Nieddu dell'Ateneo di Sassari, Alberto Palliotto di Perugia e Stefano Poni della Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, assieme all'agronomo dell'Arpas, Paolo Capece e l'enologo Valentina Ciccimarra, si sono confrontati su come la vitivinicoltura e l'enologia si stanno attrezzando per affrontare i cambiamenti climatici. Il convegno, organizzato dal Consorzio Uno, Assoenologi e Università di Sassari, ha posto l'accento sugli effetti del riscaldamento globale.

«La sfida - ha detto Paolo Capece - è continuare coltivare la vite nonostante tutto». Negli anni Duemila le annate caldis-

sime si sono riproposte con una frequenza impressionante: 2003, 2007, 2009, 2011, 2012, 2015 e 2017, hanno fatto registrare temperature record, spesso oltre i 40°; l'alternanza con estati fredde, come quelle del 2002 e del 2006, hanno messo a dura prova le capacità dei viticoltori e degli enologi per riuscire comunque ad ottenere prodotti di alto livello. Il caldo torrido può danneggiare pesantemente i grappoli. Come ha spiegato Achille Palliotto, dell'Università di Perugia, mantenere livelli ottimali di alcolicità, tanninità, freschezza e profumi, non è affatto semplice se le uve, sottoposte per più giorni consecutivi a temperature superiori ai 35°, subisco-

lo lo stress estivo. «Quando la temperatura va oltre i 35° i vini risultano troppo alcolici, se poi, a causa del caldo e della siccità, i grappoli perdono oltre il 30 per cento del loro peso, diventano invinificabili». Dal 1990 ad oggi, il mercato del vino è cambiato notevolmente: il tasso di alcolicità è sceso mediamente di 2,5 gradi, a vantaggio di un'aumento della profumazione e dell'acidità. Si beve anche meno, come ha spiegato l'enologa Valentina Ciccimarra, con un consumo pro capite di 35 litri all'anno, ma da un lato le biotecnologie, dall'altro le continue innovazioni colturali, assieme alla capacità dell'enologo, permettono di superare gli ostacoli.



Alcuni vitigni in Gallura subiranno danni dall'incremento delle temperature lungo le coste



Moderne tecnologie in aiuto ai viticoltori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.