

Cambiamenti climatici e sfide enologiche: la prospettiva di Attilio Scienza sul futuro del vino

scritto da Emanuele Fiorio | 13 Marzo 2024



Il Professor Attilio Scienza, ex-docente universitario di viticoltura e noto esperto internazionale del settore, condivide la sua **visione su tematiche cruciali** come l'antropologia dei consumi, la coltivazione della vite, la tecnica enologica e la storia genetica delle piante di vite.

Scienza ci guida nella comprensione della genealogia dei vitigni, sottolineando come la genetica possa aggiungere fascino alla narrativa dei territori e ci invita a considerare la **necessità di un approccio multidisciplinare** per ricostruire le rotte e le migrazioni dei vitigni.

Il Professore sottolinea **l'importanza della ricerca scientifica** nel garantire il futuro del settore vinicolo, soprattutto per affrontare i cambiamenti climatici e certificare l'origine del vino. L'intervista offre una prospettiva ricca e informativa su molteplici aspetti critici dell'industria vinicola, attraverso gli occhi di uno dei massimi esperti del settore.

Quali sono stati i principali cambiamenti e sviluppi nel mondo del vino che ha osservato nel corso degli ultimi 5 anni?

I principali cambiamenti hanno riguardato:

- **L'antropologia dei consumi** (problema dell'alcol, modificazioni nelle popolazioni per l'età, modificazioni nelle occasioni di consumo del vino fuori pasto, cambio climatico e vini bianchi, freschi e frizzanti, nuovi rapporti tra sostenibilità ambientale e vini da vitigni resistenti, polarizzazione della viticoltura in 4 regioni ed in pochi vini destinati all'export e progressiva marginalità in molte zone del meridione, ruolo crescente nella comunicazione degli aspetti culturali e richiesta di conoscenza e formazione dei consumatori);
- **La coltivazione della vite** (problema dello stress idrico, delocalizzazione della viticoltura, modificazione delle tecniche colturali come la lavorazione del suolo-sfogliatura-diradamento grappoli, contrazione della produzione ceppo per invecchiamento precoce delle viti e per stress termico, maggiore incidenza malattie parassitarie e del legno);
- **La tecnica enologica** (maggiore necessità di frigoriferi,

minor uso del legno, semplificazione delle pratiche enologiche e nell'uso egli additivi, introduzione di contenitori alternativi come le anfore, maggiori costi degli imballaggi.

Nel suo libro “La Stirpe del Vino”, hai affrontato la storia e il “pedigree” delle piante di vite. Può approfondire questo tema?

Non è mai facile per la scienza con le sue scoperte inserirsi nella comunicazione del vino malgrado questi argomenti siano in grado di apportare fascino nella narrazione dei territori e dei suoi vini. C'è però un tema di ricerca che riesce a superare queste difficoltà, rappresentato dai risultati della genetica applicata alla genealogia dei vitigni. Questo non deve stupire perché fa parte del nostro bisogno di conoscere i legami con la storia, i popoli, le migrazioni e le radici.

Questa narrazione che utilizza i riscontri della genetica definita la “mistica del DNA”, offre dei percorsi di conoscenza continui per il perfezionamento di metodi d'indagine. Se nei risultati della ricerca degli ultimi anni il Sangiovese è una volta padre, una volta figlio e poi di nuovo padre del Ciliegiolo, non è per una forma di insicurezza degli scienziati, ma perché questo è il percorso scientifico, il processo necessario per raggiungere la conoscenza della natura.

Ma le ricerche sulla parentela dei vitigni raccontano molto di più della grande biodiversità biologica, evidenziano la **necessità di un approccio culturale molto più vasto per comprenderli**. Biotecnologi, ampelografi, agronomi, storici, archeologi e antropologi, devono collaborare per ricostruire le rotte, le migrazioni e le contaminazioni dei vitigni che oggi consideriamo autoctoni, ma che in tempi più o meno recenti si sono spostati con i popoli.

Si è scoperto che il germoplasma viticolo italiano, circa 500

vitigni, è il risultato degli incroci multipli di 8-10 vitigni fondatori che a loro volta si sono creati o dall'incrocio di viti orientali con vitigni selvatici locali (una sorta di lavaggio del sangue, come si usa dire per gli incroci nei cavalli) o con l'arrivo di vitigni dalla Grecia o dai Balcani. Nel parlare comune, **tutti questi vitigni coltivati da tempo in Italia sono definiti autoctoni, in realtà sono in gran parte arrivati da altri Paesi**, dando origine spesso a nuove varietà attraverso incroci spontanei e solo in minima parte sono il risultato della domesticazione delle viti selvatiche di un preciso luogo.

A questo proposito **solo un gruppo di vitigni può definirsi autoctona** nel vero senso della parola, quelli che hanno nella **radice semantica del loro nome, il termine labrusco/lambrusco** (Lambrusco di Sorbara e Lambrusco a foglia frastagliata o Enantio). Per questo motivo il termine autoctono non è più riferibile al luogo d'origine del vitigno, ma al luogo nel quale il vitigno si manifesta in modo ottimale attraverso le sue caratteristiche produttive.

Ha menzionato il concetto di "eroe" nella comunicazione e nella narrazione legata al mondo del vino. Ci può spiegare meglio questo concetto e come può coinvolgere il consumatore?

Uno strumento molto utilizzato dalla comunicazione negli Stati Uniti è rappresentato dalla metafora dell'eroe. La pubblicità di molti prodotti soprattutto sportivi o per i bambini, è costruita sullo schema dell'eroe e sulle tappe che deve percorrere per arrivare al premio finale. Siamo sempre stati abituati agli eroi fin da bambini con racconti, fumetti e film.

I propulsori biografici sui quali costruiamo le nostre narrazioni possono essere suddivisi in alcune fasi principali:

- l'eroe alla ricerca di sé stesso, molto spesso

- affiancato da un conflitto tra l'eroe e l'antieroe,
- l'impresa compiuta per realizzare sé stesso attraverso la scoperta di un tesoro o di un evento verità, anche grazie all'aiuto di aiutanti,
 - gli ostacoli che l'eroe deve superare ed il premio finale a coronamento dell'impresa.

Non è difficile intravedere in questo schema il viaggio di Ulisse attraverso il Mediterraneo. Molto efficace per attualizzare le vicende dell'Odissea è il confronto tra Ulisse e James Bond. I parallelismi fra le due figure sono evidenti: le tante donne che incontrano, un vino famoso (Dom Pérignon e vino della Tracia), la notorietà dei luoghi, quelli che Ulisse visita durante i suoi viaggi come l'ingresso dell'Ade, ai campi Flegrei a confronto con Cortina o Montecarlo dove si svolgono le avventure di James Bond.

Una condizione importante ma anche difficile da realizzare nella narrazione, è la multidisciplinarietà dalla quale attingere gli elementi da combinare nella storia. **Una storia è affascinante se raccontata dal punto di vista culturale, antropologico, storico, geografico, biologico, enologico, ecc.** Spero che tra gli eroi moderni si potranno nei prossimi anni annoverare anche gli scienziati ed i ricercatori, per raccontare attraverso le loro storie affascinanti, i progressi della scienza, l'unico rimedio nei confronti dei problemi che affliggono il nostro tempo, la sostenibilità delle produzioni vinicole e le conseguenze del cambiamento climatico.

Come il cambiamento climatico ha influenzato la viticoltura e quali strategie lei ritiene siano essenziali per adattarsi a queste sfide?

Ho risposto in parte alla prima domanda. Ad integrazione oltre alle modalità di tecnica colturale e delocalizzazione un ruolo fondamentale possono esercitarlo il **miglioramento genetico dei portinnesti** (vedi serie M dell'Università di

Milano) e dell'introduzione di vitigni da altri Paesi, geneticamente molto diversi dai nostri che hanno tra le loro caratteristiche quella di avere un buon controllo dell'acidità, di avere una maturazione tardiva e di non subire i danni da eccesso di luminosità.

In più occasioni lei ha rilevato la necessità di ridiscutere le denominazioni e abbassare le gradazioni alcoliche. Quali sono le motivazioni di queste proposte?

La gran parte dei disciplinari dei vini DO (derivanti dal decreto legge del 12 luglio 1963, n. 930) sono stati redatti e modificati a cavallo tra gli anni '60 e '80, in un periodo climaticamente meno favorevole di quello attuale nei confronti del titolo zuccherino delle uve. Per questo motivo i disciplinari prevedevano produzioni ad ettaro, gradazioni zuccherine e localizzazione dei vigneti all'interno delle zone di produzione in termini di vocazionalità molto diversi da quelli che sono richiesti attualmente.

Quali sono le azioni urgenti che ritiene necessarie per adeguare i vini alle nuove esigenze legate al cambiamento dei gusti dei consumatori nei mercati consolidati?

L'adeguamento dei disciplinari dovrebbe coinvolgere la struttura produttiva dei vigneti (fittezza di impianto, produzione di uva ceppo, introdurre nei disciplinari altre varietà), prevedere l'irrigazione di soccorso, lo spostamento all'interno delle aree DO verso zone a clima più fresco, modificare le caratteristiche compositive (zucchero, acidità, estratto etc).

Un argomento di cui si parla poco è rappresentato da quei vigneti realizzati in passato, in zone poco vocate alla qualità, quando la viticoltura era orientata alla quantità e si basava su una enologia di correzione. Bisognerebbe rivedere

queste superfici e ridurle drasticamente come sta facendo la Francia per quei vigneti di Merlot nei Palus del bordolese.

Parliamo di mosto concentrato rettificato, uno dei temi che ha scatenato un forte dibattito dopo la puntata di Report dal titolo "Piccoli chimici". Come valuta l'utilizzo del MCR nelle denominazioni prestigiose e quali potrebbero essere le alternative per mantenere l'autenticità dei vini?

L'uso del MCR dovrebbe rappresentare una eccezione per sopperire alla insufficiente gradazione zuccherina in annate poco favorevoli, come erano quelle degli anni '70 ed '80 e per eventi calamitosi (grandine, siccità, eccesso di pioggia, attacchi di malattie). La richiesta è legata agli interventi finanziari di sostegno della CEE. Attualmente il problema è l'eccesso di alcol non la sua mancanza. **Purtroppo l'arricchimento viene richiesto** dalle organizzazioni dei produttori alle Regioni **regolarmente tutti gli anni**. Penso che su questo argomento le DOCG dovrebbero dare il buon esempio nel rinunciare a chiedere la possibilità dell'arricchimento.

In che modo la ricerca scientifica può contribuire al futuro del settore viticolo, sia per affrontare i cambiamenti climatici che per garantire la certificazione dell'origine del vino?

Oltre alla ricerca indirizzata per migliorare l'adattamento alle condizioni climatiche attraverso le tecniche colturali (gestione delle chiome, del suolo, nutrizione idrica e minerale, etc), un ruolo fondamentale è svolto dal **miglioramento genetico sia sulle varietà che sui portinnesti** condotto con tecniche tradizionali ed innovative (TEA). Fondamentale è inoltre il **controllo dell'origine dei vini attraverso la tecnica dell'abbondanza isotopica** (isotopi dell'H, O, C) per reprimere l'impiego di vini provenienti da zone estranee alle DO che vengono usati per produrre e

contraffare vini D0.

Il danno è duplice, da un lato si inganna il consumatore dal punto di vista economico perché paga un vino che ha un valore inferiore a quello della D0 e dall'altro si limita la valorizzazione dei vini di quelle zone che producono i vini per queste contraffazioni e che hanno sul mercato un prezzo inferiore a quello reale. Per poter utilizzare questa strategia è però fondamentale **disporre di una banca dati sviluppata su vini veritieri prodotti in tutta Italia** in modo che possa avere un valore probatorio dal punto di vista statistico a livello legale. Fondamentale sarà la condivisione del mondo viticolo italiano al progetto su queste tematiche della [Fondazione Vino Patrimonio Comune](#).