

Risorse idriche e sfide climatiche: la vendemmia di Colle Manora tra crescita e incognite

scritto da Emanuele Fiorio | 5 Novembre 2024



Marina Orlandi Contucci svela come Colle Manora abbia realizzato una vendemmia 2024 sorprendente per qualità e quantità, nonostante le sfide climatiche e di mercato. Un viaggio tra gestione idrica, ombreggianti e nuove tendenze di consumo, che riflette l'adattamento di una cantina decisa a preservare l'identità del proprio vino.

In un'annata contrassegnata da fenomeni climatici estremi e crescenti costi di produzione, [Colle Manora](#) si distingue per una **vendemmia non solo qualitativa ma anche in netta ripresa quantitativa rispetto al 2023**. Marina Orlandi Contucci,

titolare della cantina, ci racconta come l'aumento delle risorse idriche e una gestione oculata dei vigneti abbiano contribuito a un raccolto migliore rispetto agli anni precedenti, restituendo una produzione sana e corposa.

L'intervista affronta temi cruciali per il settore, come la **gestione idrica, l'uso delle reti ombreggianti e l'impatto delle fluttuazioni geopolitiche ed economiche sul mercato**. Tra prospettive di sostenibilità e realtà operative, Marina riflette sulle trasformazioni culturali nel consumo di vino, in particolare riguardo alle nuove abitudini tra le generazioni più giovani. La sua visione evidenzia l'importanza di adattarsi a un mercato in evoluzione, mantenendo sempre un occhio attento sulla qualità e sull'identità del prodotto.

Quali sono state le principali differenze tra la vendemmia del 2023 e quella del 2024, sia in termini di condizioni climatiche che di qualità del raccolto? In che modo queste variazioni hanno influenzato la produzione complessiva?

Il 2023 è stato connotato dalla siccità con una diminuzione della produzione del 32%, ma sono rimasta sorpresa perché il prodotto è buono. Anche il Pinot Nero – che per me è molto importante dato che è la prima varietà ad essere vendemmiata – ha avuto la capacità di esprimere appieno profumi e caratteristiche varietali. **La raccolta 2024 è stata migliore, in termini di quantità, siamo tornati ai volumi del 2020**. Ho assaggiati tutti i prodotti e sono puliti, sani, con una buona struttura ed espressività. **Il Pinot Nero è interessantissimo** e mi ha fatto ripensare ad un viaggio che ho fatto in Borgogna. Ora stiamo portando a casa il Cabernet Sauvignon e la Barbera. Quest'anno la **risorsa idrica più consistente ci ha avvantaggiato** sia dal punto di vista volumetrico che qualitativo.

La gestione dell'acqua è un tema sempre più cruciale nel settore vitivinicolo. Quali sono le misure che avete adottato per ottimizzarne l'uso nei vostri vigneti e quali sfide avete incontrato?

Abbiamo un pozzo che è abbastanza performante ma non è sufficiente per poter ipotizzare una irrigazione di soccorso. Per quanto riguarda il recupero delle acque reflue si tratta di un volume minimo che non incide. **Si potrebbe ipotizzare di realizzare un bacino di raccolta artificiale** ma si riempirebbe solo con l'acqua piovana e non con quella proveniente dalle falde sotterranee. **Abbiamo il fiume Tanaro e il Po e dovremmo sfruttare queste possibilità naturali**, si potrebbero costruire chiuse, fare scavi e bacini di raccolta e ridistribuire queste acque nei campi circostanti, con il sistema del Consorzio a pagamento ovviamente; **ma manca tutta la rete infrastrutturale.**

Leggi anche – [Enoturismo Monferrato, Marina Orlandi Contucci: territorio ricco di potenzialità inesprese](#)

L'utilizzo delle reti ombreggianti è diventato sempre più diffuso per proteggere i vigneti ma comportano costi e difficoltà operative. Qual è la tua opinione su questa tecnologia?

È necessario posizionare i vini ad un certo prezzo per bilanciare la sostenibilità economica con la sostenibilità ambientale. Spero che il clima non diventi sempre più torrido, **se arrivassimo al punto in cui fosse indispensabile ombreggiare interi vigneti credo diverrebbe una attività antieconomica.** In ogni caso la mia sensazione è che il clima in questa zona sia sempre più simile a quello tropicale, piuttosto che a quello semi-desertico.

Il frangente geopolitico ed economico attuale è caratterizzato da instabilità e crisi perenne, in

questo contesto soprattutto i mercati consolidati vivono un periodo di contrazione dei consumi di vino. È molto complesso trovare un equilibrio tra costi crescenti e sfide ambientali sempre più pressanti. Come state affrontando queste sfide?

La materia prima uva è messa in crisi dalle incognite, abbiamo visto che **c'è un aumento di temperatura ma ci sono anche abbassamenti improvvisi**. Quando ci sono inverni poco freddi, la vigna si ferma tardi e il riposo vegetativo – in cui la pianta riduce l'attività linfatica per prepararsi al successivo ciclo – è molto breve: ciò produce uno stress notevole ai vigneti.

A queste problematiche di natura agronomica e climatica, si aggiunge un **mercato saturo** che è cambiato repentinamente. La generazione prima dei Boomers è molto anziana e non consuma più vino e **la Generazione Z preferisce gli spirits o bevande "fantasiose", a base di vino dealcolato...** che vino non è. La mia generazione è cresciuta in un contesto in cui il vino era un elemento quotidiano, ora non lo è più.

Key points:

1. **Vendemmia 2024 positiva:** Colle Manora registra un raccolto abbondante e di qualità, recuperando i volumi del 2020 grazie a condizioni climatiche migliori rispetto al 2023.
2. **Sfide idriche:** La gestione dell'acqua resta centrale; la cantina considera opzioni come bacini di raccolta, ma l'infrastruttura è insufficiente per un'irrigazione di emergenza.
3. **Ombreggianti e sostenibilità:** Le reti ombreggianti offrono protezione, ma il loro uso massivo potrebbe

risultare antieconomico in caso di estati sempre più torride.

4. **Impatto climatico:** Gli inverni miti e le variazioni di temperatura aumentano lo stress dei vigneti, influenzando la salute e la resa delle viti.
5. **Evoluzione dei consumi:** Cambi generazionali e nuove preferenze di consumo – tra cui la crescita di bevande dealcolate – sfidano l'industria del vino a mantenere la propria rilevanza.