

Vite resiliente, vino in evoluzione: GagiaBlu si adatta

scritto da Emanuele Fiorio | 11 Novembre 2025



Intervista a Gabriele Gadenz, enologo di GagiaBlu. Si analizza la vendemmia 2025 in Maremma, tra clima instabile e la riscoperta del Ciliegiolo. Focus sulla sostenibilità, l'uso delle api come sentinelle ambientali e l'enoturismo come ispirazione per vini "friendly" e in linea con i nuovi consumatori.

GagiaBlu è una giovane e dinamica realtà vitivinicola situata nel cuore della Maremma Toscana. L'azienda, guidata con un approccio fresco e agile, si dedica alla coltivazione di vitigni come Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo e Vermentino. La filosofia dell'azienda è fortemente orientata **all'autentica espressione del territorio** e si distingue per una spiccata

vocazione all'ospitalità e all'enoturismo, cercando di creare un legame diretto e “friendly” con i consumatori.

Per comprendere a fondo le sfide e le opportunità di questo territorio, abbiamo intervistato **Gabriele Gadenz, enologo di GagiaBlu**. Dalla sua esperienza, abbiamo esplorato i riscontri della complessa vendemmia 2025, il ruolo cruciale dei vitigni autoctoni come il Ciliegiolo e le strategie agronomiche ed enologiche necessarie per affrontare il cambiamento climatico.

Dopo un'annata 2024 non semplice e climaticamente irregolare, qual è il suo riscontro rispetto alla vendemmia 2025 e quali sono le impressioni sulle uve in cantina?

Il 2024 ci ha insegnato che con il cambiamento climatico oramai **nessuna annata è semplice** e tutte hanno sempre la loro componente di imprevedibilità. La 2025 è stata segnata da una primavera super-piovosa, seguita da un giugno torrido e un luglio insolitamente fresco. Poi, dopo un inizio agosto molto caldo, è seguito un lungo periodo di instabilità che è durato per tutto settembre, creando complicazioni in vigna con maturazioni rallentate e **notevole pressione infettiva da parte di muffe e marciumi**.

A GagiaBlu in pratica **abbiamo avuto 2 vendemmie in una**: le raccolte del Sangiovese per base spumante a metà agosto sono state contraddistinte da clima asciutto e molto caldo; quindi, **l'uva vendemmiata molto precocemente è arrivata in cantina sanissima** ed in ottime condizioni generali. Molto bene anche il Ciliegiolo, vendemmiato verso il 25 agosto. Con un grosso lavoro in vigna (diradamenti, sfogliature) **siamo poi riusciti a salvaguardare anche le uve più tardive** (Merlot, Sangiovese da Giové e soprattutto Vermentino), raccolte nella

seconda vendemmia, a metà settembre dopo le piogge abbondanti. Queste piogge avevano inizialmente squilibrato la polpa, costringendoci ad attendere un paio di settimane per ridare concentrazione e carattere alla frutta.

La Maremma è un territorio di grande potenziale ma anche dalle mille sfaccettature. Come si traduce, nel suo lavoro quotidiano con GagiaBlu, la filosofia di creare vini che siano un'autentica e riconoscibile espressione di questo straordinario territorio? Quali sono gli elementi che più la stimolano e quali, invece, rappresentano le sfide maggiori?

Sono molto legato alla Maremma Toscana, credo davvero che **rappresenti la parte più autentica della nostra regione con un'infinità di aspetti ancora da scoprire e valorizzare**. Come professionista, mi sento molto responsabilizzato in questo, poiché tale processo di sviluppo deve **articolarsi in modo graduale, sostenibile e rispettoso nei confronti dell'ambiente, del paesaggio e delle persone**.

Con GagiaBlu portiamo avanti un modello condiviso di valorizzazione: **da un lato si cerca di dare sempre più spazio ai vitigni autoctoni** (Vermentino, Ciliegiolo, Sangiovese), **dall'altro si studia l'inserimento di altre varietà del repertorio mediterraneo** (Viognier, Petit Manseng) che si prestano egregiamente alle nostre interpretazioni. Il riscaldamento globale pesa eccome; la tecnica viticola deve adattarsi, ma può contare su una pianta, **la vite, resiliente e camaleontica come poche altre**.

GagiaBlu coltiva vitigni come il Sangiovese, il Merlot, il Ciliegiolo e il Vermentino. In un'epoca di riscoperta dei vitigni autoctoni, quale ruolo e quale potenziale espressivo vede per il Ciliegiolo in Maremma e come si inserisce nella vostra gamma produttiva?

Il Ciliegiolo è forse il più autoctono tra i vitigni della Maremma Toscana, apprezzato storicamente dai contadini per la sua produttività e la capacità di dare vini piacevoli, bevibili, longevi e corposi. Ha rischiato di sparire negli anni Novanta, soppiantato dai bordolesi. In realtà è stato salvato e sempre custodito da alcuni viticoltori visionari. Negli ultimi 10 anni è partita un'autentica riscoperta, sostenuta dal Consorzio DOC Maremma Toscana, che lo ha portato a livelli di visibilità simili al Vermentino.

Aggiungo che questo vitigno ha una **straordinaria adattabilità alle mutate condizioni climatiche**: il 2023 ci ha insegnato che il Ciliegiolo resiste meglio del Sangiovese e dei bordolesi alla peronospora e raggiunge livelli di concentrazione straordinari. Il Ciliegiolo GagiaBlu punta alla **bevibilità e alla piacevolezza immediata**. Vogliamo recuperare il suo ruolo di “vino di tutti i giorni”, contando sulle sue proprietà: aromi fruttati, freschezza, capacità di tenere l’acidità e maturazione precoce che permette di raccogliere a gradazioni zuccherine basse. Questo si traduce in **gradi alcolici contenuti, dunque in linea con le ultime evoluzioni dei mercati**.

Si parla sempre più di “rossi leggeri” e di vini dalla beva agile e contemporanea.

Come si inserisce questa tendenza nella sua visione per i vini di GagiaBlu, in particolare per il Sangiovese “Giové” e il “Frà Merlot”? State lavorando su tecniche particolari in vigna e in cantina per accentuare freschezza ed eleganza?

Giové e **Frà Merlot** sono e restano interpretazioni tradizionali dell'enologia toscana classica, in cui concentrazione, corpo, volume, struttura continuano ad essere valori fondanti ed obiettivi tecnici da perseguire. Anche a GagiaBlu stiamo lavorando sull'esaltazione di aspetti come eleganza e freschezza, che sono sempre premianti anche nei vini di alta gamma. Sul Merlot andiamo verso una riduzione del periodo in legno. Sul Sangiovese stiamo pensando a materiali alternativi per l'affinamento (cemento, gres). Il percorso è soltanto agli inizi.

L'enoturismo è un asset sempre più strategico per le cantine italiane, GagiaBlu ha una forte vocazione all'ospitalità. In qualche modo il contatto diretto con gli appassionati e i visitatori in cantina influenza o ispira il suo lavoro di creazione dei vini?

La filosofia di Laura, Flavio e dei ragazzi è sempre stata chiara e si è concretizzata con la decisione di gestire la cantina in modo aperto e sempre pronto all'accoglienza, al confronto e all'ospitalità. Il mio lavoro deve tenere in altissima considerazione questa vocazione. Gli ultimi vini che abbiamo messo a punto (linea young) sono anche figli di questa

impostazione friendly, giovane e attenta all'evoluzione del gusto, soprattutto dei giovani e di chi si avvicina al vino magari con un po' di diffidenza.

Il nostro slogan è: **i vini devono piacere in primis a noi** e noi dobbiamo essere i primi sostenitori delle nostre bottiglie, ma ci deve essere anche attenzione alle istanze dei consumatori. **Per me poter parlare con i nostri clienti significa accorciare le distanze e ascoltare i loro feedback che rappresentano un grande aiuto.**

La sostenibilità in vigna e in cantina è ormai un tema imprescindibile. Al di là delle certificazioni, quali sono le pratiche agronomiche ed enologiche concrete che GagiaBlu sta adottando per ridurre l'impatto ambientale e preservare la vitalità del suo territorio per il futuro?

Abbiamo l'obbligo morale di salvaguardare la fertilità dei terreni e lasciarli in condizioni ottimali per chi verrà dopo di noi. Dopo la rivoluzione biologica, non si è tenuto conto del cambiamento climatico. Oggi siamo a un bivio e **il modello biologico sta scricchiolando pesantemente**, perché l'ultimo triennio ne ha messo a nudo i punti di debolezza.

Personalmente credo si debba **individuare un equilibrio tra input ed output dei processi produttivi** e trovare soluzioni sostenibili sia a livello ambientale che economico. È il momento di **superare una volta per tutte le logiche assistenzialiste del passato**, che hanno portato tanti a **certificarsi BIO solo per incassare i premi UE**. Il problema non si risolve trasformando tutte le aziende in biologiche; non ci sono nemmeno i presupposti scientifici. **È più sensato**

capire la propria strada indipendentemente da bandi e premi,
usando le moderne tecnologie e l'agricoltura di precisione.

Concetti come controllo delle emissioni, riduzione degli input agrochimici, utilizzo razionale dei fungicidi, aumento della biodiversità (un aspetto fondamentale in cui, ad esempio, la presenza di api funge da sentinella della salute ambientale del vigneto), risparmio di acqua, reintegrazione della sostanza organica e della fertilità dei suoli e riduzione dei solfiti: sono tutti punti sui quali ragioniamo per creare linee di condotta sostenibile.

Si assiste a un interesse crescente per i vini naturali e a basso intervento. Qual è la sua posizione in merito e come riesce a trovare un equilibrio tra l'espressione più pura del frutto e la necessità di garantire stabilità e pulizia stilistica ai vini di GagiaBlu?

La mia filosofia è che **il vino da sempre è e resta un prodotto dell'uomo e non della natura**. Partendo da questa convinzione, c'è comunque spazio per **sperimentare e testare tecniche antiche e nuove**, indirizzate alla riduzione degli input, valutando i risultati con mente aperta.

GagiaBlu al momento considera fari della propria linea di prodotti il rigore e la precisione stilistica, ma non escludo che l'esperienza maturata altrove possa tornare utile (orange wine, zero solfiti, metodo ancestrale). Stiamo fantasticando, ma quello che interessa di più in questa fase storica delicata è **consolidare ciò che è stato creato, mantenere le posizioni e guadagnare sempre più credito e reputazione tra i nostri clienti**.

Punti chiave

1. **Gaia Blu: la vendemmia 2025 è stata complessa**, divisa in due fasi a causa di un'estate instabile e piovosa a settembre.
2. **Il Ciliegiolo autoctono è valorizzato per la sua resilienza climatica**, freschezza e capacità di produrre vini a bassa gradazione.
3. **L'enoturismo e l'accoglienza "friendly" di Gagia Blu ispirano la creazione di vini accessibili**, specialmente per i giovani.
4. **La sostenibilità** di Gagia Blu punta all'agricoltura di precisione e alla biodiversità, con le api come sentinelle ambientali.