

Caro Pedro Parra, ma la tipicità non era morta?

scritto da Fabio Piccoli | 22 Ottobre 2026



“Dobbiamo reimpiantare la Borgogna, il sistema non funziona più”. La provocazione è di Pedro Parra, uno dei massimi conoscitori del terroir, che in un recente incontro a Londra, raccontato da Peter Dean su *The Buyer* ([Pedro Parra: We need to replant Burgundy, the system isn't working](#)), ha lanciato un allarme sul futuro dei grandi territori vitivinicoli, dalla Borgogna a Montalcino. Il cambiamento climatico starebbe modificando così profondamente le condizioni di coltivazione da compromettere non soltanto i modelli produttivi tradizionali, ma anche la stessa identità dei vini.

Un'analisi nelle sue premesse difficilmente contestabile. **Negare gli effetti delle mutazioni climatiche sulla vitivinicoltura sarebbe assurdo.** Temperature crescenti, siccità, fenomeni estremi e nuovi equilibri nella maturazione

delle uve stanno cambiando i vigneti e, inevitabilmente, i vini che ne derivano.

Ma è proprio partendo da questa consapevolezza che sorgono alcune domande.

Siamo davvero sicuri che i grandi vini di oggi siano peggiori di quelli del passato? Che un Pinot Noir più maturo, più strutturato e più alcolico sia necessariamente qualitativamente inferiore a quello, più leggero ed elegante, che abbiamo conosciuto e amato qualche decennio fa?

Non paragonabile non significa necessariamente peggiore. E il rischio è quello di trasformare un modello stilistico, magari legittimamente preferito, in un parametro assoluto di qualità. Senza dimenticare che anche i vini considerati oggi espressioni classiche dei rispettivi territori sono il risultato di un'evoluzione storica, agronomica ed enologica tutt'altro che immobile.

Certo, maturità e concentrazione eccessive possono compromettere equilibrio, freschezza e bevibilità. Ma non possiamo neppure stabilire automaticamente che il vino del passato fosse migliore soltanto perché diverso da quello contemporaneo.

C'è però un altro aspetto delle riflessioni di Parra che mi ha colpito, forse ancora più della provocazione sui reimpianti.

Il suo sorprendente ritorno al concetto di tipicità.

Proprio quella tipicità che per decenni ha dominato la comunicazione, la divulgazione e la critica enologica, per poi perdere progressivamente centralità, fino quasi a scomparire dal linguaggio con cui oggi raccontiamo il vino.

Per anni abbiamo giudicato i vini anche in funzione della loro capacità di rappresentare un modello territoriale

riconoscibile. Poi abbiamo cominciato, giustamente, a valorizzare sempre di più la libertà interpretativa del produttore, le sue scelte, la sua sensibilità. Abbiamo celebrato le infinite sfumature dei terroir, le differenze tra singole parcelle, tra vigne confinanti e persino tra porzioni dello stesso vigneto.

Dalla ricerca della tipicità siamo passati alla celebrazione della diversità.

E ora proprio Parra, che di quelle differenze è uno dei più autorevoli studiosi, torna a invocare la tipicità come un patrimonio che il cambiamento climatico rischia di cancellare.

Confesso che la cosa mi incuriosisce.

Ma di quale tipicità stiamo parlando, Pedro?

Di quella codificata dalla critica attraverso modelli stilistici più o meno condivisi? Di quella che dovrebbe permetterci di riconoscere un territorio indipendentemente dalla mano del produttore? Oppure di un'identità territoriale più profonda, capace di manifestarsi anche attraverso interpretazioni differenti?

Perché, se già prima che le mutazioni climatiche assumessero l'evidenza attuale avevamo progressivamente ridimensionato il concetto di tipicità, **riesumarlo oggi per denunciare la trasformazione dei vini appare quantomeno discutibile.**

E soprattutto: chi stabilisce quale sia l'espressione autentica di un territorio? E a quale momento della sua storia dovremmo fare riferimento?

Forse dovremmo distinguere la tipicità, intesa come fedeltà a un determinato modello stilistico, dall'identità territoriale, che può evolvere senza necessariamente scomparire.

Perché il vero rischio non è che i vini di domani siano diversi da quelli di ieri. È che, per effetto del cambiamento climatico e di pratiche produttive inadeguate, finiscano per essere sempre più simili tra loro. E allora sì che perderemmo qualcosa di fondamentale: la straordinaria diversità che costituisce una delle maggiori ricchezze del vino.

È proprio su questo terreno che la provocazione di Parra torna a essere pienamente condivisibile.

Non possiamo pensare di affrontare trasformazioni climatiche così profonde limitandoci ad anticipare le vendemmie o ad apportare qualche correzione in cantina. Il problema investe l'intero sistema produttivo: portinnesti selezionati in condizioni climatiche differenti, apparati radicali non sempre adeguati, gestione del suolo e delle risorse idriche, sistemi di allevamento, fino a tecniche enologiche sviluppate per concentrare uve che oggi, spesso, di ulteriore concentrazione non hanno alcun bisogno.

Occorre studiare, sperimentare, conoscere sempre meglio ciò che accade nei vigneti, anche sotto la superficie, e avere il coraggio di mettere in discussione pratiche considerate intoccabili. Compresa, dove necessario, l'opportunità di reimpiantare con materiali vegetali più adatti alle nuove condizioni.

Perché la tradizione non può diventare immobilismo e, paradossalmente, per preservare l'identità di un vino potrebbe essere necessario cambiare profondamente il modo in cui lo produciamo.

Resta però fondamentale non confondere questioni differenti: **la qualità dei vini che produciamo oggi, la loro somiglianza con quelli del passato e la sostenibilità dei modelli produttivi che dovranno garantire i vini di domani.**

Possiamo riconoscere pienamente la gravità della crisi climatica senza trasformare ogni cambiamento stilistico in una

sentenza di decadimento qualitativo. E possiamo difendere l'identità dei territori senza pretendere che i loro vini rimangano eternamente uguali a un'immagine che, forse, esiste soprattutto nella nostra memoria.

Il contributo più prezioso di Parra è quello di costringerci a guardare avanti, anziché continuare a cercare soluzioni a problemi nuovi con strumenti pensati per un mondo che non esiste più.

Quanto alla tipicità, però, una domanda mi rimane.

Se l'avevamo quasi accompagnata alla porta già quando il clima era meno imprevedibile, siamo proprio sicuri che sia opportuno richiamarla oggi per difendere i vini di ieri?

Mi piacerebbe davvero discuterne con Pedro Parra.

Ma poi, in fondo, chi sono io per mettere in dubbio il grande Pedro?

Punti chiave

1. **Il clima cambia i vini:** temperature, siccità e maturazioni diverse trasformano i vigneti e il carattere delle bottiglie.
2. **Un vino diverso può essere ottimo:** un Pinot Noir più maturo può valere quanto quello leggero di un tempo.
3. **Tipicità e identità territoriale:** la prima indica fedeltà a un modello stilistico, la seconda può evolvere nel tempo.
4. **Il rischio è l'omologazione:** vini sempre più simili tra loro farebbero perdere la diversità, ricchezza del vino.
5. **Serve ripensare l'intero sistema produttivo:** portinnesti, suolo, acqua, allevamento e, dove serve, reimpianti con materiali più adatti.

