

Come legge il cambiamento climatico una grande realtà vitivinicola italiana

written by Claudia Meo | 23 Dicembre 2022



Gaja è presente in diverse zone viticole italiane e avete un osservatorio molto significativo degli impatti climatici. Le vostre strategie di crescita aziendale in zone diverse da quella di origine – quella del Barbaresco – sono state negli ultimi anni influenzate anche dal cambiamento climatico?

Le cantine di famiglia si trovano in aree diverse del Paese; la nostra storia ha origine in Langa dove nel 1859 è stata fondata la cantina Gaja dal mio trisnonno, Giovanni. Negli anni '90 del secolo scorso i miei genitori hanno investito anche in Toscana acquistando nel 1994 a Montalcino la cantina Pieve di Santa Restituta e nel 1996, sulla costa toscana a Bolgheri, la proprietà su cui poi è stata costruita Ca'Marcanda.

Siamo in territori eterogenei, ma ognuno di essi ritengo abbia i mezzi per mitigare gli effetti del cambiamento climatico. **La Langa si trova nella parte settentrionale del Paese**, siamo a ridosso delle Alpi Marittime e dell'Appennino Ligure dove coltiviamo una varietà – il Nebbiolo – a maturazione tardiva.

Bolgheri è circondato da un lato da colline, dall'altro dal mare: questo crea un microclima unico, una grande variabilità dei suoli e coltivazione di varietà internazionali che caratterizzano in modo originale lo stile dei vini della zona.

A Montalcino la cantina di Pieve Santa Restituta si trova a 350 metri slm; negli anni sono state fatte acquisizioni di vigneti ad altitudini superiori ed esposizioni più ventilate per garantire maggiore freschezza ai vini e contrastare gli effetti di un clima caldo ed asciutto.

Nel 2016 è nata la joint venture della mia famiglia con quella Graci in Sicilia, alle pendici dell'Etna, con la volontà di esplorare il versante sud-ovest del vulcano, ad un'altitudine compresa tra i di 650 ed 850 metri slm raggiungendo un'altitudine massima di 1000 metri. Pensiamo che salendo sia maggiore un'escursione termica tra giorno e notte, utile a rallentare la ripresa vegetativa della pianta e, se possibile, posticipare i tempi della vendemmia.

Nello stesso anno abbiamo avviato un nuovo **progetto in Alta Langa dove abbiamo impiantato Chardonnay e Sauvignon Blanc**, due varietà che nel tempo – grazie all'esperienza accumulata con la produzione dei vini Gaia&Rey, Rossj-Bass ed Alteni di Brassica – abbiamo imparato a conoscere e lavorare. Questi terreni in Alta Langa, ci permettono di acquisire nuove conoscenze sull'andamento climatico ad un'altitudine maggiore rispetto a quelle a cui siamo soliti lavorare.

In generale ritengo che l'Italia abbia molti elementi positivi che ci aiutano ad affrontare il problema del clima: godiamo di **8.000 chilometri di fascia costiera**, un'orografia che la rende

ricca d'acqua, una conformazione collinare che consente di elevarsi di quota alla ricerca di climi più freschi ed un patrimonio di varietà autoctone importanti.

Il cuore del nostro lavoro è rappresentato dal lavoro in campagna, perché tutti i nostri vini sono prodotti con uve di proprietà. **Lavoriamo a stretto contatto con il nostro gruppo di collaboratori storici e con loro abbiamo definito un metodo di lavoro atto a preservare ed aumentare la biodiversità nei nostri vigneti**, la tutela delle viti più vecchie e sostenere la vita di insetti ed uccelli all'interno degli stessi.

All'inizio degli anni 2000 abbiamo avvertito la necessità di avvalerci della collaborazione di soggetti che operano nell'ambito della ricerca – **professori universitari, ricercatori – ritenuti in possesso di una conoscenza che poteva esserci trasmessa** e con loro mettere in pratica metodi di coltivazione volti a cercare di proteggere i nostri vigneti da problematiche nuove.

Con loro abbiamo integrato le nostre conoscenze storiche, con nuove metodologie atte ad aiutarci a risolvere problemi specifici riscontrate nel nostro lavoro: lavorare senza l'utilizzo di diserbanti ma imparare a convivere con le piante che crescono spontaneamente nei nostri vigneti, gestire la vigoria dei suoli con le semine autunnali volte a proteggere così l'erosione dei terreni durante i temporali estivi. Collaboriamo con due entomologi perché il cambiamento climatico sta generando condizioni ambientali favorevoli alla diffusione e proliferazione di nuovi patogeni che a volte possono rappresentare un pericolo per le viti. **Un genetista con cui abbiamo messo a punto la pratica della selezione massale nei nostri vigneti più vecchi** per proteggere le vite e la biodiversità delle viti storiche, poiché riteniamo che

queste piante siano più resistenti e adattabili alle variazioni climatiche.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

L'insegnamento principale che ci arriva dalla natura è quello di **non perdere mai la speranza, dobbiamo essere capaci di avvalerci della ricerca e della sperimentazione.**

Ci sono diversi ambiti che possono essere esplorati, dalla ricerca di portainnesti idonei a climi caldi, all'apertura degli albi a varietà che si sono adattate ad essere coltivate in territori caldi ed asciutti (migrazione varietale).

Nello specifico **le varietà resistenti permettono di poter abbassare in parte i trattamenti nei vigneti evitando sprechi di acqua e calpestio dei suoli** ma ritengo che debbano essere sperimentate con cautela poiché il rischio è che i vini che ne derivino abbiano caratteristiche organolettiche e gustative differenti rispetto ai vini prodotti con le varietà indigene e quindi con il rischio di perdita del tratto identitario dei vini.