

SPUM.E: la nascita di un distretto spumantistico per rivitalizzare le montagne umbre

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2024



Il progetto SPUM.E mira a creare un distretto della spumantistica nell'Appennino Eugubino, valorizzando le altitudini per combattere i cambiamenti climatici e promuovere il recupero economico delle aree montane. Le prime analisi confermano l'idoneità del territorio per la produzione di spumanti Metodo Classico di alta qualità.

In questo articolo:

1. [Introduzione al progetto SPUM.E](#)
2. [La sfida climatica e il potenziale delle aree montane](#)

3. [Risultati preliminari e tecnologie innovative](#)
4. [Prospettive future e impatto economico-sociale](#)

Il 30 Settembre sono stati presentati a Gubbio, al Park Hotel ai Cappuccini, i risultati del progetto di ricerca **SPUM.E**, che pone le basi per la possibile nascita di un distretto della spumantistica umbra che potrebbe andare a valorizzare le zone montane dell'Appennino in via di abbandono, promuovendone il **recupero e reinsediamento**.

SPUM.E (acronimo di Spumantistica Eugubina) è un progetto di valutazione della sostenibilità ambientale, economica e sociale della produzione di basi spumante sulla fascia appenninica **Eugubino-Gualdese**, già riconosciuta storicamente per la produzione di vini di qualità, finanziato dalla **Regione Umbria** tramite PSR, realizzato dai ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, e che ha visto il coinvolgimento delle aziende agricole **Semonte** e, come partner, **Arnaldo Caprai** e **Leaf** (azienda di consulenza per il settore vitivinicolo).

L'Umbria, infatti, possiede una grande superficie coltivabile in quota: oltre il 25% della superficie regionale si trova sopra i 600 m s.l.m., che ben si adatterebbe ai nuovi scenari climatici e produttivi.

«È in questo senso – ha spiegato il professor **Leonardo Valenti** del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Produzione, Territorio, Agroenergie dell'Università degli Studi di Milano – che la **pianificazione territoriale** può assumere un ruolo chiave nell'azione di contrasto ai **cambiamenti climatici** e ai loro impatti».

In Umbria, quasi il 40% della superficie si trova ad altezze tra i 200 m e i 400 m s.l.m., il 26% tra i 400 m e i 600 m, il 13% tra i 600 m e gli 800 m, e il 14% a più di 800 m. La maggior parte delle attività vitivinicole umbre oggi occupano

superfici tra i 200 m e i 600 m s.l.m. e si trovano sempre più frequentemente a dover affrontare le **conseguenze degli eventi meteorologici estremi** (primi tra tutti gelate e improvvise ondate di calore), che mettono a repentaglio la quantità e qualità della produzione, con ripercussioni negative sulla loro capacità competitiva.

Tenuto in considerazione quanto finora ricordato, il progetto **SPUM.E** ha avuto l'ambizione di analizzare gli effetti di un impianto vitato innovativo per la produzione di basi spumante sulla fascia appenninica Eugubino-Gualdese, oggetto di recenti verifiche qualitative sulla vocazionalità tecnologica della spumantizzazione. Il successo del progetto non avrebbe, tra l'altro, il solo effetto di sperimentare la fattibilità e la competitività di un **vigneto specializzato** impiantato a nuove altitudini nel totale rispetto dell'ecosistema appenninico, ma contribuisce a costituire uno dei primi **esempi virtuosi di recupero dell'economia rurale** in un territorio che soffre fenomeni di abbandono, invecchiamento e depauperamento delle attività economiche.

In Italia, il 9% dei vigneti (dato **Osservatorio UIV**) è coltivato a più di 700 metri sul livello del mare, quota che segna il discrimine tra collina e montagna.

«Da un lato è evidente come, a causa dei cambiamenti climatici in atto e del conseguente innalzamento delle temperature, i **terreni in quota** – ritenuti in passato inadatti alla viticoltura, se non “eroica”, e non di rado abbandonati da decenni proprio per la loro improduttività – possano dimostrarsi ora **ideali per la coltivazione della vite**, in fuga da calore e siccità, e quindi fungere da volano per la nascita di una nuova imprenditoria legata al vino», sottolinea **Marco Caprai**.

Infatti, l'areale viticolo eugubino di montagna si caratterizza per **precipitazioni abbondanti** (1.050 mm all'anno)

e ben distribuite lungo l'anno. Dal punto di vista termico, l'areale si caratterizza, soprattutto alle quote più elevate, per la **ridotta frequenza di ondate di calore** (meno di 20 giorni all'anno con temperature estive superiori a 32 °C contro una media di quasi 50 giorni per le zone di pianura dell'areale viticolo perugino).

Insomma, i cambiamenti climatici possono essere visti anche come una grande opportunità per le **produzioni viticole** nelle aree di montagna, come ha precisato **Gabriele Cola** del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Produzione, Territorio, Agroenergie, Università degli Studi di Milano.

Le temperature miti riducono i **consumi idrici** della vite e questo, insieme con l'ottimale disponibilità idrica, garantisce uno **sviluppo equilibrato** della vite durante tutto il suo ciclo di sviluppo. Il regime delle temperature, con ridotte condizioni di eccesso termico, favorisce una **maturazione ideale delle uve**. Queste condizioni, nei due anni di sperimentazione, hanno portato alla produzione di vini, la cui **analisi sensoriale** ha confermato la forte potenzialità dell'area per la produzione di basi spumante.

Gli studi di **SPUM.E** sono partiti dal vigneto sperimentale di 6 ettari impiantato tra il 2017 e il 2019 a **Chardonnay** e **Pinot Nero** (i due vitigni ideali per la spumantizzazione Metodo classico) in località **San Marco di Gubbio** dall'azienda agricola **Semonte**, di proprietà della famiglia **Colaiacono**, a una quota compresa tra i 750 e gli 850 metri di altitudine, su terreni abbandonati che, in passato, erano stati utilizzati come seminativo e poi come pascoli.

«La nostra area è fortemente vocata alla viticoltura – ha detto il sindaco di Gubbio, **Vittorio Fiorucci** –. Negli anni '70 c'è stato un abbandono di questa pratica, una scelta castrante per il territorio. Il progetto **SPUM.E** quindi ha una grande importanza per riportare in vita una fiorente **coltivazione della vite** nella nostra area».

Gli studi condotti per due anni dai ricercatori hanno rilevato come la **qualità delle uve** sia ottimale e migliore rispetto a quelle allevate a bassa quota. La vendemmia è più tardiva rispetto alla pianura e anche le **necessità idriche** sono decisamente inferiori.

Nel vigneto sono state anche installate moderne **tecnologie** per realizzare un vigneto a basso impatto ambientale nell'**agro-ecosistema appenninico**. L'impianto è gestito con utilizzo di tecnologie innovative (**IoT**) capaci di analizzare il **microclima** del vigneto e le risposte fisiologiche delle piante (come le tecnologie di monitoraggio continuo delle variabili meteorologiche, di modellizzazione degli eventi avversi, dello sviluppo delle malattie, di contenuto idrico dei suoli, dell'attività fisiologica della vite). Le previsioni delle **IoT** permettono, se adeguatamente informatizzate e connesse, di portare a piena produttività i vigneti di qualità, annullando l'impatto ambientale e minimizzando il consumo di risorse primarie.

Dai sei ettari di vigneto sono già stati messi in bottiglia degli spumanti **Metodo classico** che debutteranno a **Vinitaly 2025**, sia per l'azienda **Semonte** sia per l'azienda **Arnaldo Caprai**. Entrambe producono con successo spumanti rifermentati in bottiglia già molto apprezzati dal mercato. La produzione dell'**Arnaldo Caprai Brut**, ad esempio, nel giro di pochi anni è passata da poche migliaia di bottiglie a oltre 10mila. Quantità che sono destinate a crescere nei prossimi anni per raggiungere, anche grazie al progetto **SPUM.E**, un'ipotetica quota di 25mila. Anche **Semonte** produce il suo Metodo classico, attualmente in 5mila bottiglie, con l'intenzione di raggiungere una produzione di 15mila.

«Le aziende **Arnaldo Caprai** e **Semonte** – ha sottolineato **Roberto Morroni**, assessore alle Politiche agricole e agroalimentari, Sviluppo Rurale, Programmazione Forestale e Sviluppo della montagna – danno un segnale forte a un mondo dell'imprenditoria che troppo spesso chiude gli occhi davanti

a delle opportunità. Nei territori marginali, che non hanno la capacità di mettere in campo progettualità, condizioni di vita, economiche e di servizi, non potremmo che assistere al loro **spopolamento**. Il progetto **SPUM.E** va quindi nella direzione giusta».

I dati emersi dalla ricerca per il progetto **SPUM.E** potrebbero stimolare la nascita di un vero e proprio **distretto della spumantizzazione** in Umbria, oltre che essere un esempio virtuoso per altri territori montani italiani. Secondo lo studio, «l'11,3% della superficie agricola utilizzata (**SAU**) in Umbria, con buona idoneità alla coltura della vite, si trova in montagna, in aree risultate fragili dal punto di vista socio-economico e in cui nuovi investimenti potrebbero dare nuova linfa all'economia rurale», ha spiegato **Chiara Mazzocchi**, professore associato in Economia agraria dell'Università di Milano.

Inoltre, se si considerano le aree che, dal punto di vista climatico, idrologico e pedologico, sono risultate avere **alta idoneità** alla coltura della vite, la quota che si trova in montagna sale a più del 20% del totale. Questo significa anche che si può ipotizzare una maggior idoneità di queste aree alla coltura di quei **vitigni** che necessitano di particolari condizioni per produrre uve adatte alla spumantizzazione. Ci potrebbe essere, dunque, una doppia **valorizzazione delle aree montane appenniniche**: quella economica e quella sociale.

“I vigneti in forte pendenza sono ampiamente distribuiti nella regione mediterranea e svolgono un importante ruolo nella **produzione vinicola**, nello **sviluppo economico locale** e nel mantenimento del patrimonio culturale, fatto di antichi saperi legati a tradizioni centenarie”, ha aggiunto **Paolo Tarolli**, professore ordinario in Idraulica Agraria dell'Università di Padova.

La ricerca ha portato a una **mappatura dei Comuni** che ospitano le aree più adatte alla coltivazione della vite, integrata da

un **indicatore di fragilità socio-economica** dei Comuni stessi, mettendo in evidenza quali aree sarebbero più interessanti per eventuali investimenti.

Infine, una critica costruttiva che guarda al futuro: lo spopolamento dei territori e la **polverizzazione fondiaria** sono ostacoli indiretti, divenuti endemici dei territori montani, con la conseguente difficoltà per l'impresa di reperire terreni vitati o "vitabili", spesso posseduti **pro indiviso** da proprietari numerosi e disinteressati a qualsiasi recupero. In quest'ottica è auspicabile un provvedimento per agevolare la **ricomposizione fondiaria**, necessario non solo per il sostegno alla viticoltura, ma in generale per l'intera agricoltura di montagna. Da tenere in considerazione sono anche le difficoltà legate all'abolizione della compravendita dei diritti di reimpianto e la necessità, anche in quest'ottica, di provvedimenti agevolativi per la vitivinicoltura montana.

A chiudere la sessione del convegno dedicata alla presentazione della ricerca è stato **Fabio Zottele**, membro del Comitato tecnico scientifico del **Centro di Ricerche, Studi e valorizzazione per la Viticoltura Montana (CERVIM)**: nato nel 1987 per volontà della **Regione autonoma della Valle d'Aosta** e sotto gli auspici dell'**Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)**, si propone di valorizzare e promuovere la **viticoltura eroica**, caratterizzata da forti pendenze, piccole superfici, difficoltà di gestione, elevati costi di produzione, ma anche da un inestimabile valore paesaggistico e socioculturale.

Il convegno si è concluso con la tavola rotonda a cui hanno preso parte **Donatella Tesei**, presidente della Regione Umbria; **Massimiliano Giansanti**, presidente di Confagricoltura e di **Copa** (Comitato delle Organizzazioni Professionali Agricole), che rappresenta oltre 22 milioni di agricoltori in tutta Europa; **Ermete Realacci**, presidente di Fondazione **Symbola**; **Giovanni Colaiacovo**, titolare di **Semonte**;

e **Marco Caprai**, amministratore delegato dell'azienda agricola **Arnaldo Caprai**.

Ecco la frase chiave degli interventi di ognuno:

- **Ermete Realacci**: «SPUM.E è un progetto ambizioso: c'è bisogno di imprenditori e sindaci che accettano questa sfida».
- **Marco Caprai**: «L'ambizione di SPUM.E è anche quella di creare delle **reti d'impresa** che vadano a sopperire alle piccole dimensioni delle aziende agricole. Le dimensioni ridotte, infatti, non sono più sostenibili in viticoltura».
- **Giovanni Colaiacovo**: «Il **recupero delle zone montane abbandonate** grazie all'idea di una produzione spumantistica di alta qualità può essere una grande opportunità per i giovani, per restare nella nostra terra e trovare nuove vie di redditività soddisfacenti e sostenibili».
- **Massimiliano Giansanti**: «Il valore del progetto SPUM.E è che alla base c'è un progetto agricolo reale e sostenibile, ed è per questo esempio di ciò che anche in sede europea va privilegiato e sostenuto anche finanziariamente».
- **Donatella Tesei**: «Oggi l'Umbria è conosciuta in tutto il mondo e il progetto SPUM.E sono certa che può portare ulteriore riconoscibilità alla nostra regione. È un progetto che si basa su degli studi e sul valore della produzione, essenziale per qualsiasi impresa agricola. Un progetto che credo sia molto utile per il nostro territorio, perché i nostri Appennini devono tornare a rivivere. **SPUM.E parla dell'orgoglio di questi Appennini** nel vedere sviluppare la sua comunità».

Approfondimento climatico

Proprio dal punto della difesa della vite, il progetto ha dimostrato che, a fronte di venti monitoraggi settimanali effettuati tra i mesi di aprile e luglio, il vigneto in quota ha registrato **-40% di eventi infettivi di peronospora e oidio** rispetto al vigneto a quote più basse per il pinot nero e **-60% per lo Chardonnay**. Queste osservazioni, che sembrano qualificare i nuovi ambienti come più semplici da gestire dal punto di vista fitosanitario, aiutano a rendere più **sostenibile l'attività di difesa della vite** che, invece, è risultata particolarmente difficile negli ultimi anni in tutte le zone viticole d'Italia.

Anche i primi dati dell'**analisi della biodiversità** in vigneto e nelle zone di contorno (analisi ancora in corso operate dall'Associazione **WORLD BIODIVERSITY ASSOCIATION ONLUS**) sembrano confermare il basso o nullo impatto antropico su suolo, acqua e aria.

Per quanto concerne lo sviluppo **fenologico** della vite, ovvero le fasi di sviluppo durante il ciclo annuale, le differenze tra le piante in quota rispetto a quelle ad altitudini inferiori sono marcate. Se l'inizio del **germogliamento** è pressoché simultaneo, con l'avanzare della stagione le differenze si rivelano marcate. La **fioritura** nel Pinot Nero, che a quote più basse è iniziata tra la fine maggio e i primi giorni di giugno, nel vigneto in quota è iniziata dopo la prima decade di giugno (tra il 10 e 13 giugno) evidenziando un ritardo di circa dieci giorni di sviluppo. Lo stesso ritardo si conferma per la fase di **invaiaatura** (ovvero di colorazione degli acini) e per quella di **maturazione tecnologica** delle uve.

La vendemmia, infatti, è iniziata il 12 agosto per il pinot nero a quote più basse e solo il 27 agosto per il pinot nero a quote elevate (addirittura il 7 settembre nel 2023), con una differenza di ben quindici giorni di maturazione. Le uve dei

vigneti in quota beneficiano di un periodo più lungo di maturazione che favorisce la produzione di mosti più ricchi e complessi.

Infine, da una **primaria caratterizzazione viticola** degli areali (analisi da confermare con i dati dell'ultima parte della stagione in corso) sembrerebbe che i siti in quota sull'**Appennino eugubino** abbiano risorse termiche stagionali tipiche di zone produttive di **vini bianchi e spumante di qualità**. Infatti, secondo l'analisi di uno dei principali indici bioclimatici utilizzati in viticoltura, l'**indice di Winkler**, ovvero la sommatoria delle temperature giornaliere al di sopra delle quali la vite ha un'attività vegeto-produttiva, il vigneto sperimentale rientrerebbe nell'areale viticolo di **Tipo II**, ovvero quello che caratterizza ambienti con un clima mediamente freddo come le aree viticole di **Bordeaux** e dell'**Alsazia**.

Le zone di pianura dell'areale viticolo perugino, invece, ricadono nell'areale viticolo di **Tipo IV** di Winkler, ovvero quello che caratterizza ambienti con un clima caldo e più adatto a varietà come **Alicante, Malvasia, Grenache** o **Sangiovese** per la produzione di vini da invecchiamento.

Punti chiave:

1. Il progetto SPUM.E mira a creare un distretto della spumantistica nell'Appennino umbro.
2. La sperimentazione utilizza le altitudini per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici.
3. Le tecnologie innovative riducono l'impatto ambientale e migliorano la gestione fitosanitaria.
4. Il progetto favorisce il recupero delle aree montane abbandonate e lo sviluppo di nuove imprese agricole.

5. I primi spumanti del progetto debutteranno a Vinitaly 2025, con un potenziale aumento della produzione.

FAQ – Frequently Asked Questions

1. **Cos'è il progetto SPUM.E?**

Il progetto SPUM.E è un'iniziativa di ricerca che mira a creare un distretto della spumantistica nell'Appennino umbro, utilizzando l'altitudine per migliorare la qualità delle uve e contrastare i cambiamenti climatici.

2. **Dove si trova il vigneto sperimentale del progetto SPUM.E?**

Il vigneto sperimentale si trova nell'Appennino Eugubino-Gualdese, a un'altitudine tra i 750 e gli 850 metri sul livello del mare.

3. **Qual è l'obiettivo principale del progetto SPUM.E?**

L'obiettivo è valorizzare le aree montane dell'Umbria tramite la produzione di spumanti di alta qualità, promuovendo il recupero economico e sociale di territori abbandonati.

4. **Quali vitigni vengono coltivati nel progetto SPUM.E?**

I vitigni utilizzati per la sperimentazione sono Chardonnay e Pinot Nero, ideali per la produzione di spumanti Metodo Classico.

5. **Quando debutteranno i primi spumanti del progetto SPUM.E?**

I primi spumanti prodotti grazie al progetto SPUM.E saranno presentati al Vinitaly 2025.