Regala ai tuoi ragazzi un viaggio fantastico.
Anzi, quattro.

DA OGGI TROVARE IL MODULO GIUSTO NON SARÀ PIÙ UN PROBLEMA.
SCOPRI DI PIÙ

DAL 9 MAGGIO IN EDICOLA CON IL SOLE 24 ORE.
PRIMA USCITA A SOLI € 10,90.
USCITE SUCCESSIVE A € 12,90.
Il Sole 24 ORE Fondamentale Maggiorato
scopri di più

23 ottobre 2017
Vino
Riccardo Cotarella
Daniele Cernilli
Italia
Luigi Moio

Salva
Commenta

VINO

Futuro del vino e climate change: tra catastrofisti e ottimisti resta una vendemmia da dimenticare

di Emanuele Scarci

2' di lettura

Irreversibile scivolamento verso la tropicalizzazione o naturali cicli climatologici? Un match senza fine tra sostenitori di una tesi e dell'altra, anche nel mondo del vino. Se ne è discusso a Giardini Naxos nel quadro di Taormina Gourmet 2017, manifestazione promossa da cronacheditaormina.it.

Il professor Attilio Scienza sostiene che è necessario adottare provvedimenti da subito. "Nel 2050 - è la sua previsione - regioni come Puglia, Sicilia e Campania saranno desertificate per il cambiamento climatico. E quindi necessario portare le vigne dai 800 al Nord, sugli Appennini o verso le Alpi. Produrre bacini irrigui in montagna e ottenere i decreti legislativi per spostare le Doc".

E oggi? "Eliminare gli inerbimenti e ricorrere ai portainnesti a M - risponde Scienza -. Poi evitare le sbollature e le concimazioni col potassio. E non fermarsi davanti al miglioramento genetico dei vitigni. Tutte misure necessarie: oggi il profilo sensoriale dei nostri vini somiglia a quello dei vini australiani. Non possiamo aspettare".

Spumante della Cornovaglia

Diversa la posizione di Daniele Cernilli, divulgatore enogastronomico, secondo cui il mutamento climatico è da ricondurre (al netto dell'opera umana) nel ciclo naturale del nostro pianeta. "Nell'epoca romana faceva molto più caldo di oggi - ricorda Cernilli - e nel 1709 patì una mini glaciazione che condusse alla distruzione dei vigneti dei nord Europa, compresi quelli nel sud dell'Inghilterra e in Scozia. Nel '56 una gelata in Toscana indusse gli agricoltori a lasciare le terre e trasferirsi nell'industria. Le terre del Chianti furono rilevate da acquirenti esteri". E poi Cernilli conclude che la mini glaciazione ha lasciato il posto negli ultimi 7 anni a una fase caldo, di carattteristiche tropicali. Tanto che in Cornovaglia si è avviata la produzione di spumante britannico, secondo il metodo classico.

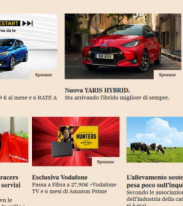
Per Luigi Moio, docente di enologia all'università di Napoli, "non succede nulla di strano. Se non che la natura, alla fine, riconquista i suoi spazi e impone la sua legge. Se il Sangiovese o lo Chardonnay soffrono cioè è dovuto a scelte sbagliate: non si doveva piantare in quelle regioni".

A un passo dal collasso

"Purtroppo ho l'impressione che non tutti abbiano consapevolezza di quello che succede - sostiene Riccardo Cotarella, imprenditore agricolo ed enologo -. Chi sostiene, specie se non è un produttore, che questa vendemmia sia stata la migliore del secolo, ha capito poco e è in malafede. Dalle Champagne a Pauillacla i danni del clima caldo sono incalcolabili: per l'Italia sono quantificabili, ed è una stima prudenziale, in 15 milioni di ettolitri in meno. Nelle zone viticole hanno registrato mediamente 5, 6, 7 gradi in più. L'epicentro della siccità è tra Toscana, Lazio e Sardegna che hanno perso il 65% delle piogge. Peraltro concentrato nel periodo di maggiore sete delle piante. Solo il Montepulciano e l'Aglianico, vitigni tardivi, hanno sofferto un po' meno, ma dipende dalle zone. Perché anche un temporale estivo può aver fatto la differenza". Quali gli effetti sui produttori? "Drammatici - risponde Cotarella -. Ci sono aziende che non hanno il prodotto necessario per stare sul mercato. Specie nella grande distribuzione. E se non ce l'ha li sostituiscono in tempo reale: il mercato non aspetta".

E oggi? "Se anche novembre dovesse mantenere caldo non ci sarebbero previsioni scientifiche che tengano" conclude Cotarella.

24 ORE
SCOPRI DI PIÙ


Tu ci metti la tua energia, noi le offerte E.ON Luce e Gas Insieme!
E.ON energia
Sponsorizzato da Outbrain

Riproduzione riservata ©

Vino Riccardo Cotarella Daniele Cernilli Italia Luigi Moio

PER SAPERNE DI PIÙ

Dai inizio alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer COMMENTA

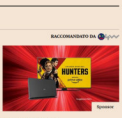
Brand connect

Ti potrebbero interessare

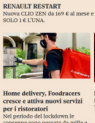
RACCOMANDATO DA Taboola

RENAULT CLIO RS LINE
Riportiamo da te
Sponsor
RENAULT RESTART
Nuova CLIO ZEN da 169 € al mese e o RATE A SOLO 1 € L'UNA.

Sponsor
Nuova YARIS HYBRID.
Sta arrivando l'ibrido migliore di sempre.



Sponsor
Esclusiva Vodafone
Passa a Fibra a 27,90€ +Vodafone TV e 6 mesi di Amazon Prime


Home delivery, Foodracers cresce e attiva nuovi servizi per i ristoranti
Nel periodo del lockdown le consegne sono passate da mille a finita al giorno, ma ciò a...
ilsole24ore.com

Sponsor
Esclusiva Vodafone
Passa a Fibra a 27,90€ +Vodafone TV e 6 mesi di Amazon Prime

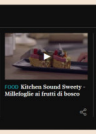
L'allineamento sostenibile pesa poco sull'inquinamento
Secondo le associazioni dell'industria della carne (che non si è mai...
ilsole24ore.com

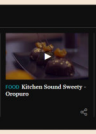
Sponsor
Pizza: 0 sensi di colpa
La nuova Pizza Protéica con pochi carboidrati e tante fibre.

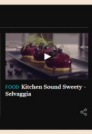
Newsletter
Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.
ISCRIVITI

Video

FOOD Kitchen Sound Sweety - Frangipane al pistacchio e pere


FOOD Kitchen Sound Sweety - Millefoglie ai frutti di bosco


FOOD Kitchen Sound Sweety - Oropuro


FOOD Kitchen Sound Sweety - Selvaggia

In primo piano

(Anso)
FASE 2
Dalla Lombardia alla Sicilia, ecco i piani di riapesa delle regioni per il 18 maggio - Così riaprirannno (o non riaprirannno) le spiagge in Italia - Bagnini in mascherina e ombrelloni distanziati
di Andrea Gagliarelli

OGGI IN COPI
Di Rilascio, le misure chiave dal taglio Irap al bonus partite Iva - Lo smartworking diventa diritto - Superbonus, aspettare o fare subito i lavori in casa?
di Stefania Aoradi ed Enrico Miele

(Adobestock)
LA GIORNATA DEI MERCATI
Powell delude su tassi sottozero e ripresa, A Piazza Affari (-2,1%) crolla Enor - Pozzi, utili -30% - Commerzbank e Abn Amro crollano dopo nuovi perdite
di Stefania Aoradi ed Enrico Miele

LE RACCOMANDAZIONI INAIL-ISS
Dal parrucchiere uno alla volta, orari più lunghi e meno pagamenti in contanti - Cassa integrazione e virus, ecco i paletti per ottenere la proroga
di Davide Colombo

Gallery

FOOD Mini e maxi, i BBQ per tutte le esigenze
9 foto

FOOD Le cantinette che coccolano il vino
8 foto

FOOD Natura e sostenibilità nel calendario Lavazza con le foto di Lachapelle
12 foto

FOOD Oktoberfest al via a Monaco di Baviera
23 foto

Loading...

P.I. 00777910159 (Dati societari) © Copyright © Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati Per la tua pubblicità sul sito. Webseyem
Informativa sui cookie Privacy policy