



Clima instabile, siccità, elementi atmosferici: Grassini, tra le più importanti enologhe italiane, racconta come fronteggiare l'imprevedibilità del tempo e conservare qualità

«Il futuro? È nella tecnologia»

di LUCIANO FERRARO

Dal blasone toscano dei Marchesi Incisa della Rocchetta con il loro Sassicaia alla cantina della giovane coppia ligure di Cà du Ferrà, dai rossi veneti della famiglia Pasqua ai siciliani di Baglio di Pianetto, Graziana Grassini è una delle più importanti enologhe italiane. Consulente di aziende in tutta Italia, è una instancabile viaggiatrice di vigna in vigna, da quando è diventata una delle prime donne professioniste in campo enologico. Il suo sguardo sull'intero Paese aiuta a capire come sia cambiato il Vigneto Italia, tema di cui si parlerà in uno dei wine talk del Trentodoc Festival 2024.

Cosa è mutato dall'inizio della sua carriera?

«Quando ho iniziato, tutto era più stabile: le vendemmie erano costanti, ci si poteva permettere di non pensare quasi al vigneto. Poi siamo diventati bravi con il concetto che il vino si fa in vigna. Ma tra gelate, grandinate e rialzi di temperatura, ci siamo dedicati sempre di più alla cura del vigneto».

Come è cambiata l'attività?

«È piena di momenti frenetici, dobbiamo essere sempre pronti a intervenire. Prima ci si poteva permettere di esser un po' ignoranti in viticoltura, ora no. Aumentare la competenza e intervenire a seconda di quello che ci chiede la vite, è diventato un obbligo».

Quali sono le chiavi per affrontare il cambiamento climatico?

«Una viticoltura tecnologica e digitale, unita a una continua formazione dei tecnici. Io sono un'enologa da cantina, mi avvalgo di un bravo agronomo attento, sempre sotto pressione per la formazione».

E in cantina?

«Non è cambiato molto. Salvo l'uso delle celle frigo per portare le uve senza danni in cantina e i nastri selezionatori di acini per scartare quelli peggiori».

I vigneti che segue sono gli stessi dei decenni scorsi?

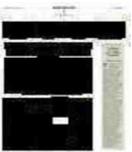
«No, ora si deve fare attenzione a tutto. Ci sono portainnesti che resistono di più alla siccità. In Liguria abbiamo inserito le reti ombreggianti, scegliendo il colore a seconda della zona. Poi ci occupiamo degli interventi verdi, delle cimature e della gestione delle foglie, dell'inerbimento e della scelta delle essenze. E anche di irrigazione».

Ci sono problemi maggiori di siccità?

«A volte inaspettati. In un'azienda è stata trovata una infestante che succhiava acqua in competizione con la vite e abbiamo dovuto estirparla. Un tempo ci si impegnava a scoprire i grappoli togliendo le foglie, per farli maturare meglio».

Adesso si deve combattere sempre più con la maturazione eccessiva che può far salire troppo la gradazione alcolica. Ho controllato un Merlot, 17 gradi alcolici potenziali: si devono usare tutti i mezzi di controllo. Non so come facciano i produttori di vini naturali, oggi in vigna non decide la natura ma la scienza».





Cambia a causa del clima anche il gusto del vino?

«Se siamo bravi con gli accorgimenti, si riescono a mantenere profumi freschezza ed eleganza. Stanno aiutando le università, l'intelligenza artificiale e la possibilità di informarsi in rete. Possiamo farcela, anche se avrà un costo».

Cosa intende per «vigna tecnologica»?

«Centraline meteo per acqua e clima e sensori sulle foglie, atomizzatori speciali per controllare i trattamenti. Con lo smartphone si vede lo stato di idratazione della pianta, prima che vada in stress idrico».

Quale sarà il futuro delle vigne?

«Vigne più in quota. In Sicilia, abbiamo piantato per Baglio di Pianetto a 950 metri, in provincia di Palermo. Poi dovremmo cambiare tutto l'orientamento dei filari e puntare di più sugli autoctoni che risentono di meno del cambiamento climatico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

”

**Se siamo bravi
e con gli
accorgimenti,
si mantengono
profumi
freschezza
ed eleganza**

L'EVENTO

Graziana Grassini è tra gli ospiti venerdì 20/9 alle 18.30 alla Fondazione Caritro dell'incontro «La vigna del futuro» insieme con Stefano Fambri (pres.

Trento Doc), Edoardo Vigna (Corriere della Sera), Stefano Caserini (Politecnico di Milano), Giulia Zanotelli (assessore agricoltura), Albino Zenetti (pres. Consorzio vini del Trentino)





► 6 settembre 2024



«Le centraline meteo per acqua e clima e sensori sulle foglie, atomizzatori per controllare i trattamenti»

Graziana Grassini è una delle più importanti enologhe italiane, consulente di aziende in tutta Italia



Cantina Mori Colli Zugna



Cantina Romanese



Cantina Resom



Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

