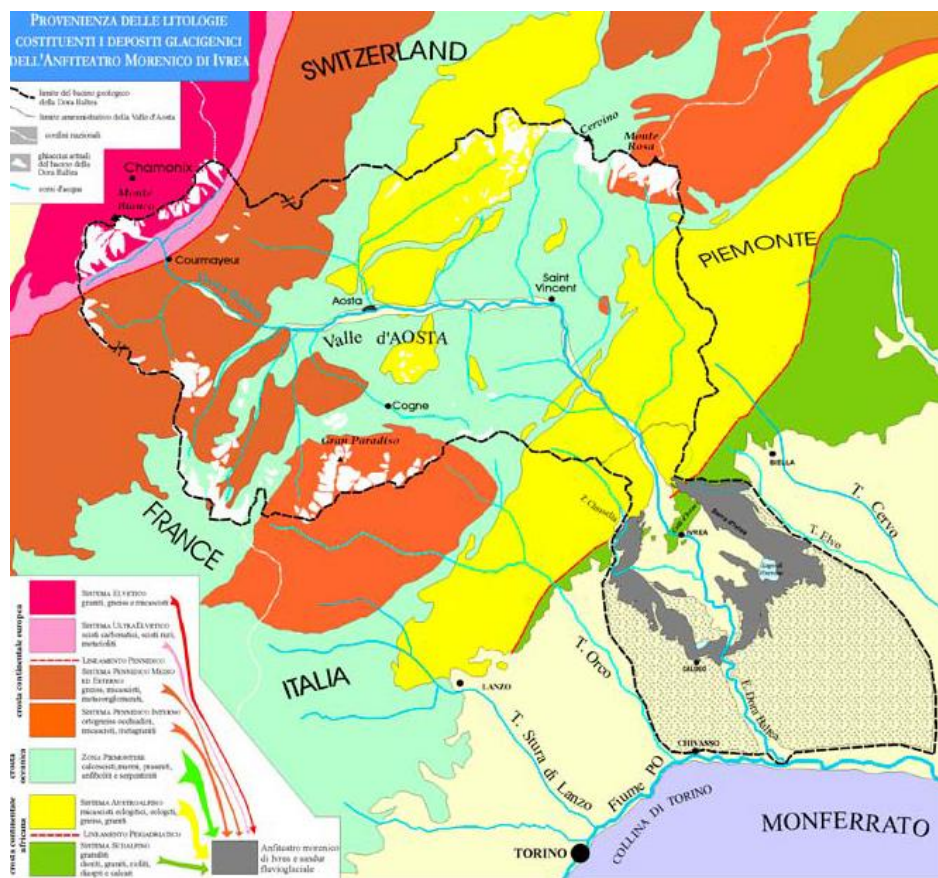


Dialogo sui vini di Ivrea: cosa aspettarsi dal futuro?

Vittorio Garda - 14 Febbraio 2024



Due parole sull'AMI: un paesaggio fighissimo!

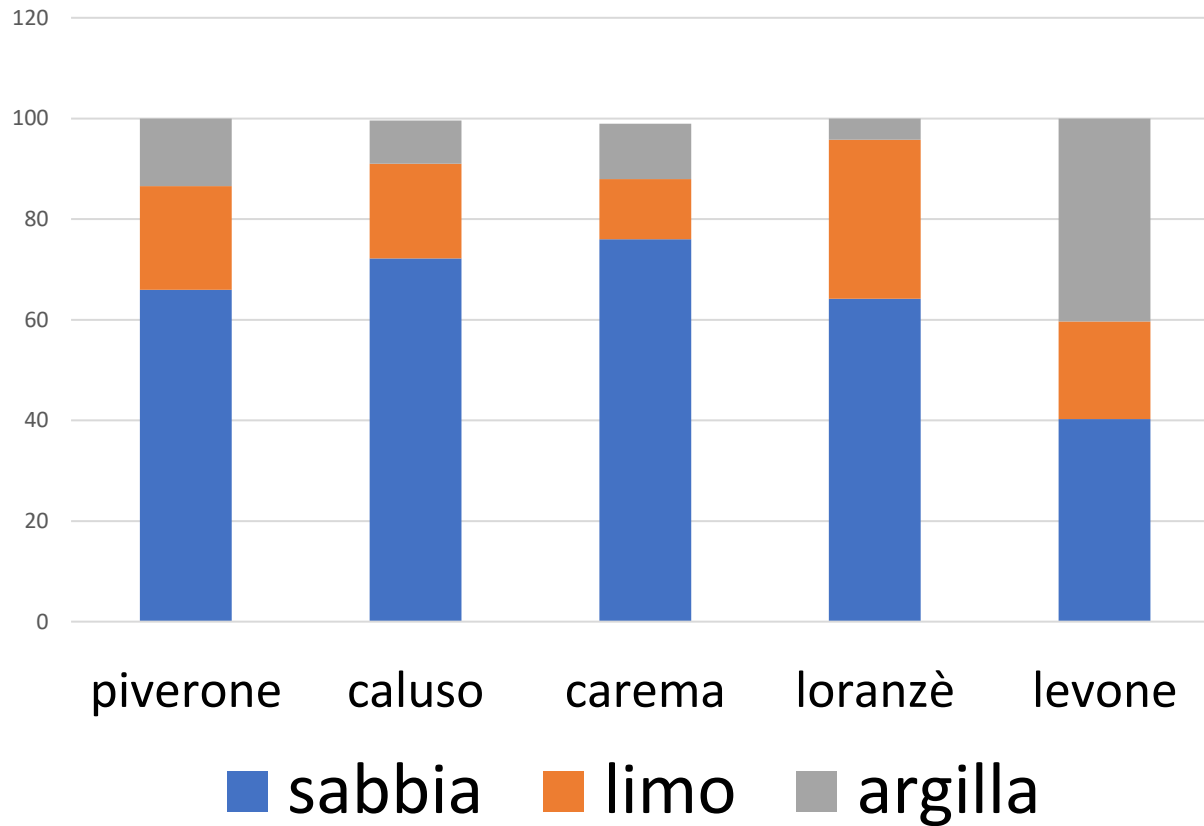


Quali sono le caratteristiche dei vigneti canavesani?

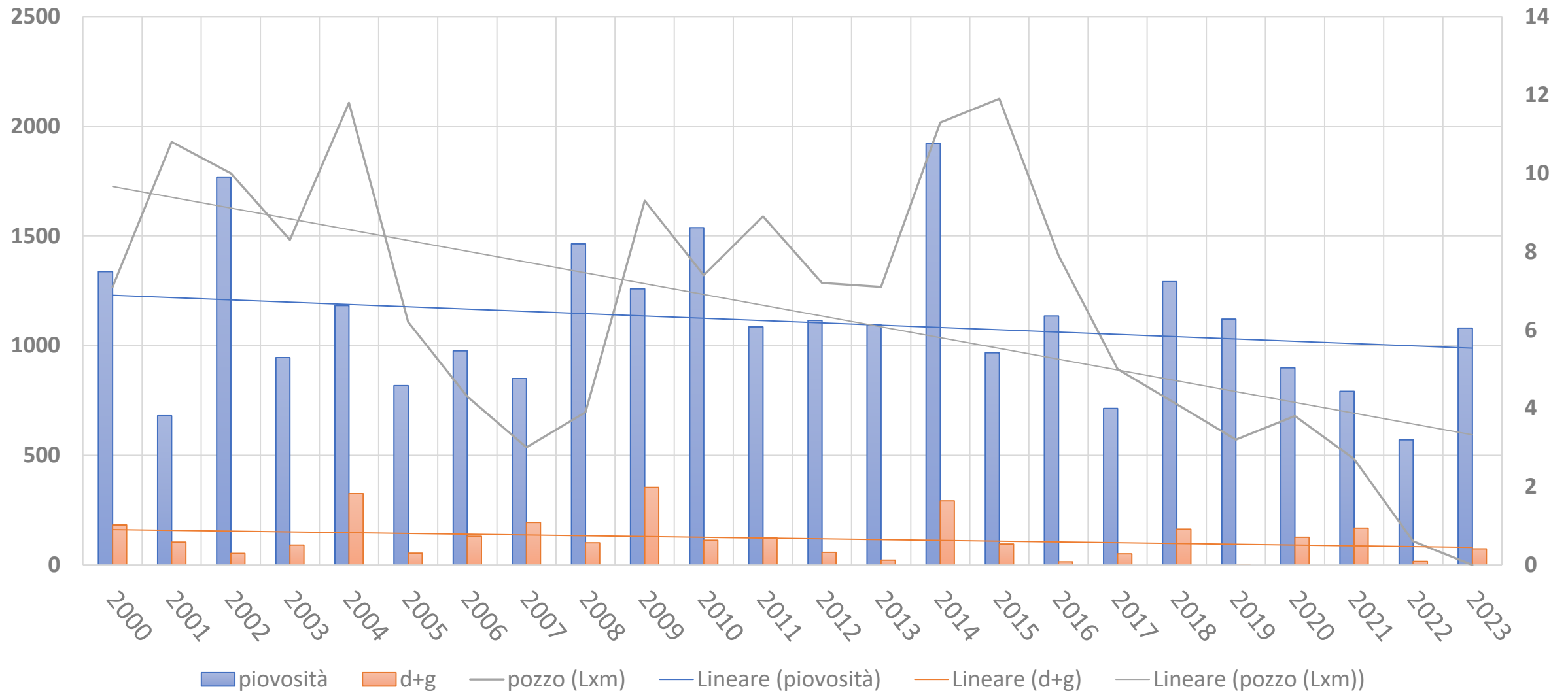
- Ricchezza di sabbia
- Ricchezza di scheletro
- Forme di allevamento tradizionali
- Ampelografia limitata ai vitigni storici
- Elevata eterogeneità del paesaggio
- Elevata piovosità
- Elevate temperature estive



Le diverse tessiture dei suoli canavesani



Il Verde Canavese! Lo stato idrico



Il canavese era diverso una volta?

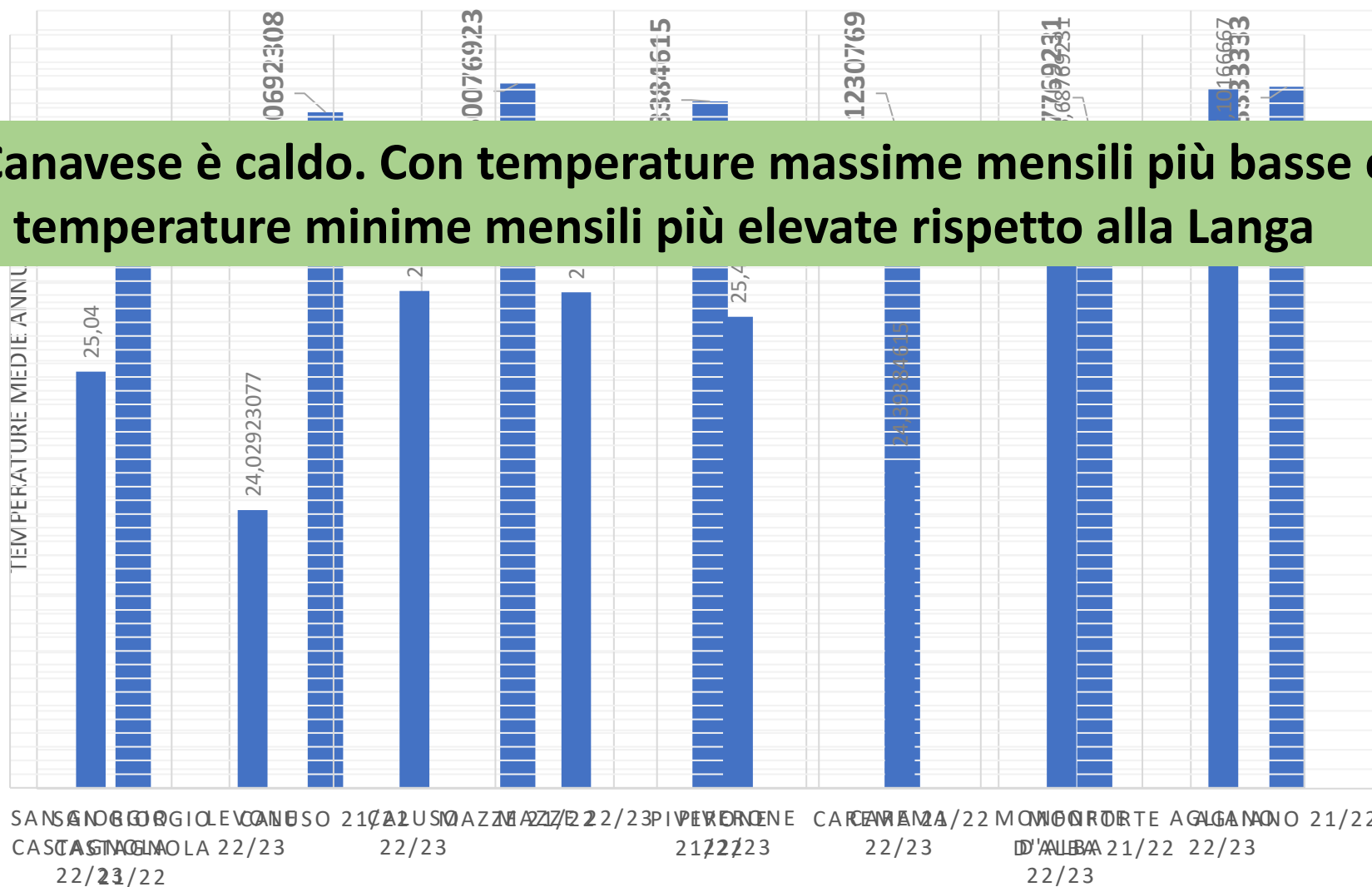
Ecco, vedi, noi siamo qui tra Settimo e Carema!.. Siamo dentro a una insenatura tra la montagna e per questo qui non tira tanto il vento che viene dalla Valle d'Aosta. Euh, sempre, sempre, già i vecchi facevano il vino e già una volta venivano a cercarlo gli intenditori...(…) tutte le case hanno una cantina (....) I nostri vini non hanno grandi pretese ma sono preferiti da molti per il gusto dato dalle qualità delle uve che insieme, diciamo, danno un tipo di aroma indefinito ma gradevole (Nebbiolo, Vernaccia, Erbaluce e Neretto). Ecco, da qui nasce un succo di frutta, che è il Cesnola. Ecco i nostri vigneti sono tutti lì, sulla costa della montagna. Per tenere su la terra hanno dovuto fare enormi muri a secco. I nostri vecchi andavano a fare la stagione in Francia, in Svizzera e anche in America per racimolare qualche soldo per poter nell'inverno costruire un pezzo di vigna. Quello che è il buono è che le rocce si scaldano di giorno col sole e di notte cedono il calore in modo che la temperatura non si abbassa tanto e questo fa bene per la maturazione dell'uva. Però quello che è brutto è che essendoci poca terra e non essendovi irrigazione c'è sempre il pericolo della siccità... e già, proprio per questo Ernesto si è fatto una tubazione per portar su l'acqua!



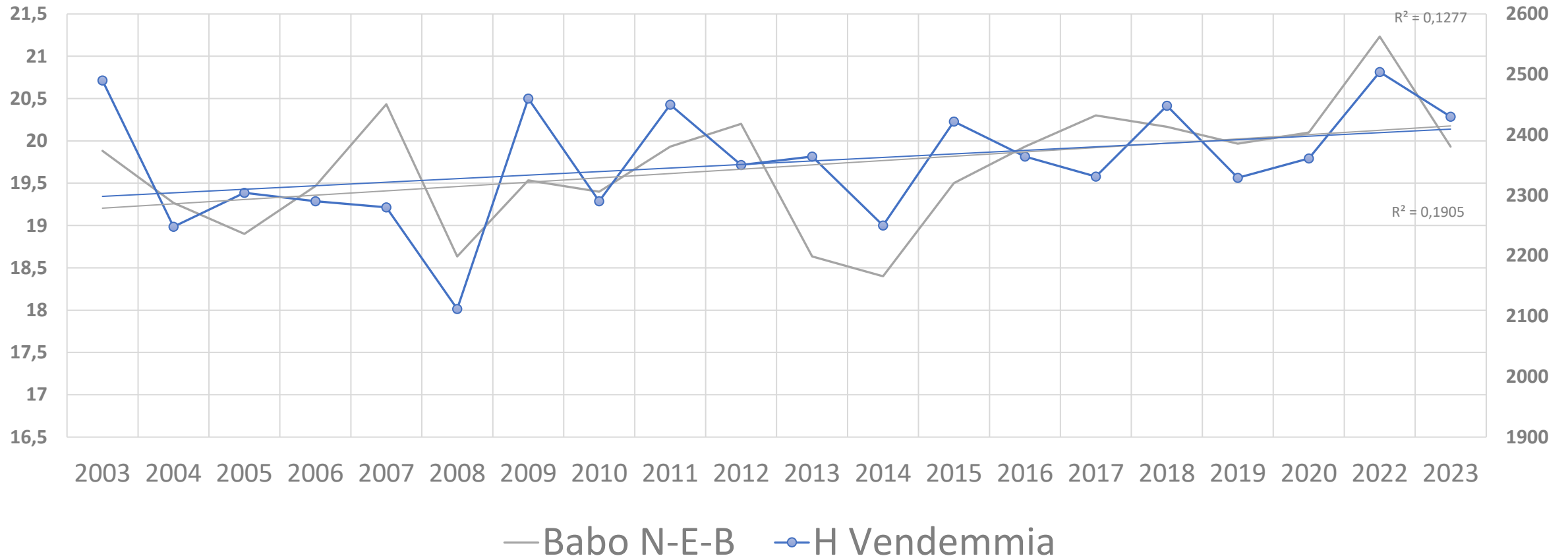
Intervista ai viticoltori di cesnola, cap.1. 1970 (circa né!)

Il Canavese è più caldo della Langa?

Il Canavese è caldo. Con temperature massime mensili più basse e temperature minime mensili più elevate rispetto alla Langa

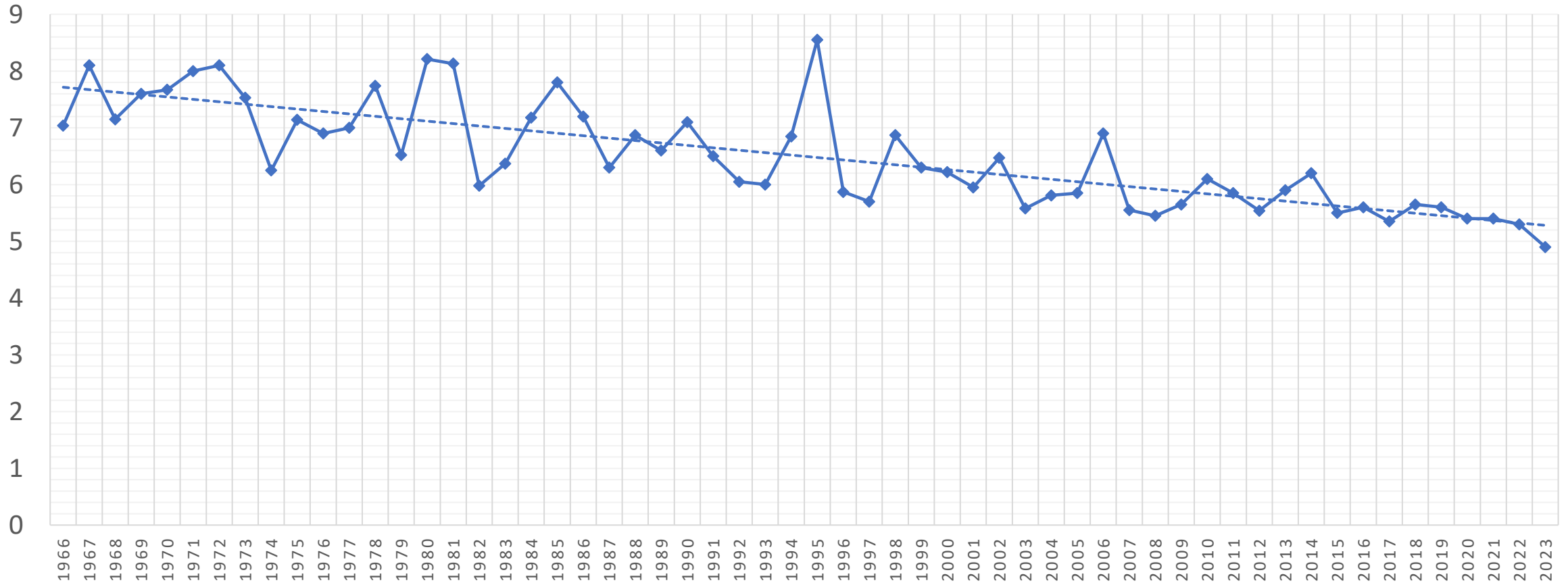


Come influisce il clima sui vini? 1) Babo e Huglen



Dati rilevati presso az. Agricola Godone Luigi, Cascina Ronco - Piverone

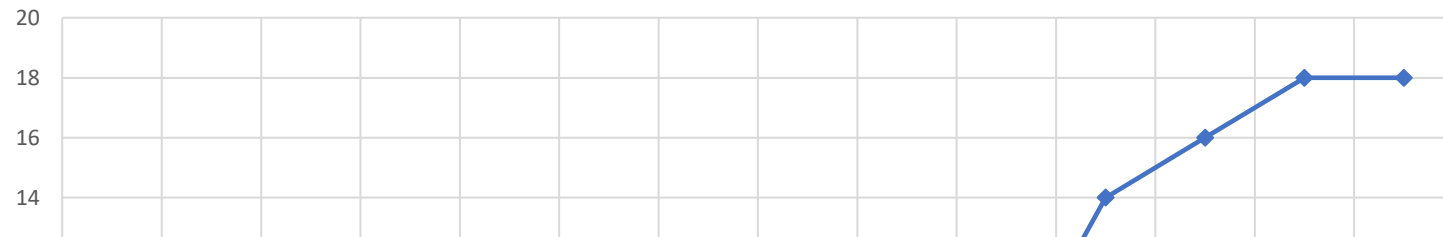
Come influisce il clima sui vini? 2) L'acidità fissa



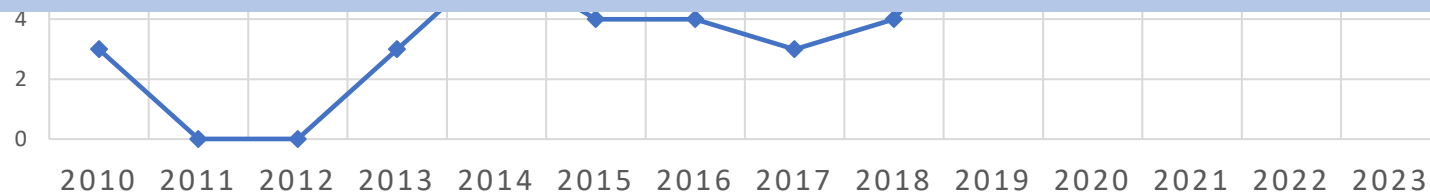
Medie annuali della Cantina della Serra - Piverone (g/l acido tartarico)

L'attenzione ai vini canavesani: articoli per anno

- Lavinium
- Intravino
- Vino da Bere
- Decanter
- Quotidiano il Canavese
- La repubblica
- La voce
- La sentinella
- Pignataro wine Blog



Come possiamo mantenere questi aggettivi validi anche per
il futuro?

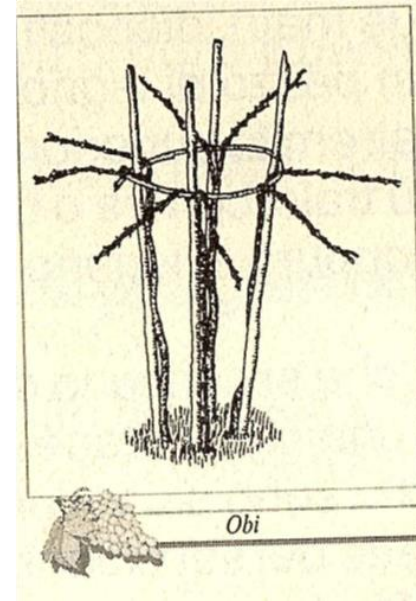


- Vinous
- Bubbles
- ecc

Quali sono gli aggettivi più utilizzati per descrivere i nostri vini?

Freschi, eleganti, fini, delicati, poliedrici, complessi, unconventional, sottili, acidi, moderni, bevibili, accessibili....

Qual è il ruolo delle forme di allevamento storiche?



Qual è il ruolo dei vitigni storici?



Erbaluce



Nebbiolo (Picotendro)



Neretto (i)



Barbera



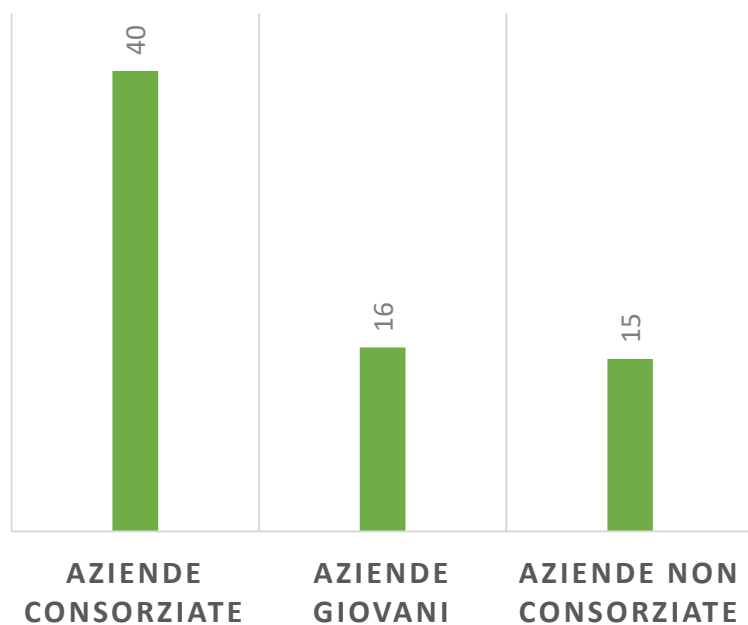
Croatina



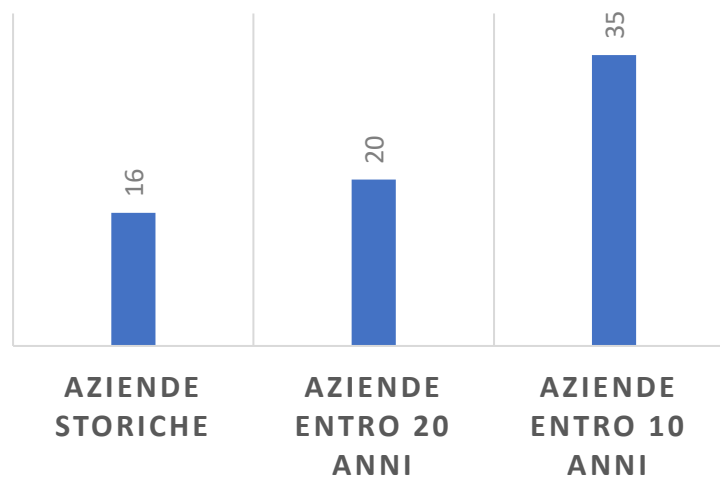
Freisa

Le cantine canavesane

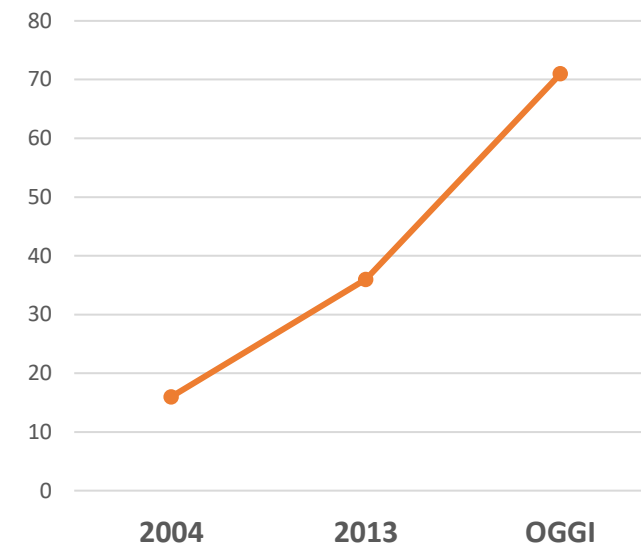
Come sono organizzate le aziende vitivinicole?



Che età hanno le aziende vitivinicole?



Come è cresciuto il comparto vitivinicolo?



Da una analisi di ProWein Business Report 2019

Quante aziende sono influenzate pesantemente dal cambiamento climatico?

- 97% Le piccole aziende
- 89% Cooperative

I consumatori passeranno sempre più spesso e sempre più facilmente ad altri fornitori di vino.

La crisi climatica cresce e con essa inaspriscono le difficoltà di cantina:
Esattamente come i vini canavesani sono riusciti, velocemente, a

- Diminuiranno i volumi da resa naturale.
- Si dovranno ridurre sia i consumi energetici che quelli idrici (attuali requisiti delle principali certificazioni e misure a sostegno della viticoltura) con aumenti dei costi per investimenti necessari

Punti forti e criticità

- I vini canavesani sono in linea con l'attuale gusto dei consumatori (freschezza, territorialità, storicità, assenza di note boisé)
- La critica sta riconoscendo nel Canavese le potenzialità di un buon territorio vitivinicolo
- Si sta creando una economia dalla produzione di vino che non esisteva

- La maggioranza delle aziende vitivinicole canavesane sono micro
- La maggioranza delle aziende vitivinicole canavesane lavora su terrazzamenti, dalle complicate e costose gestioni
- Il territorio canavesano non ha una classe politica che supporta adeguatamente questa crescita ed il territorio terrazzato è completamente in mano ai viticoltori
- Il Cambiamento climatico, se non gestito, limiterà la crescita vitivinicola

Cnclusioni

- E' necessario preparare i produttori di oggi alle sfide del cambiamento climatico. **Servono misure precise a questo scopo!**
- **La viticoltura canavesana è sopra i centri abitati.** Il vignaiolo non può essere lasciato da solo a tutelare il paesaggio viticolo terrazzato.
- L'irrigazione diventerà necessaria per garantire corretti standard qualitativi. **E' necessario avviare progetti in tal senso.**
- Le forme di allevamento tradizionali e le viti storiche sono adeguate alle sfide future, esse sono un patrimonio oltre che storico scientifico!

Grazie per l'attenzione

(spero di non essere andato fuori tema!)

