

DIALOGO CON MARIO CALABRESI A POLLENZO

# Cambiamenti climatici e il lavoro in vigna Gaja: “Massimo rispetto per l’ambiente”

Era il 2003 quando il mondo del vino italiano assisteva alla prima grande annata calda, premonitrice di quelle che sarebbero arrivate negli anni successivi. «Da allora, il fenomeno ha subito un’accelerazione impressionante, mai registrata prima - osserva Angelo Gaja -. Qualcuno, sulle prime, ha anche sottolineato gli aspetti positivi di questa tendenza. Se nei decenni passati si riusciva a fare grandi vini in due o tre annate su dieci, ora grazie al surriscaldamento le annate buone sono otto o nove su dieci. Ma se il fenomeno non si arresta, dove andremo a finire?». **ROBERTO FIORI - P.40**

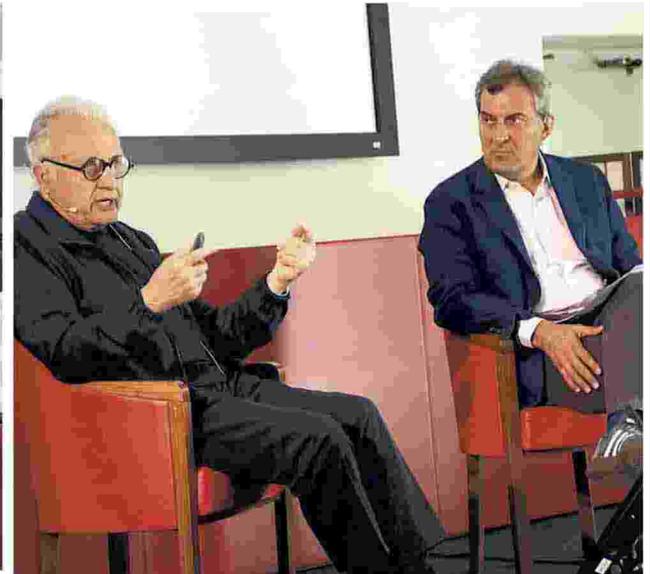


SILVIA MURATORE

Mario Calabresi e Angelo Gaja



Il pubblico all'incontro all'Università di Scienze gastronomiche a Pollenzo. A lato il produttore Angelo Gaja e il giornalista Mario Calabresi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Clima & risorse

Angelo Gaja e Mario Calabresi all'incontro a Pollenzo organizzato da A2A

**ROBERTO FIORI**  
POLLENZO

**E**ra il 2003 quando il mondo del vino italiano assisteva alla prima grande annata calda, premonitrice di quelle che sarebbero arrivate negli anni successivi. «Da allora, il fenomeno ha subito un'accelerazione impressionante, mai registrata prima - osserva Angelo Gaja -. Qualcuno, sulle prime, ha anche sottolineato gli aspetti positivi di questa tendenza. Se nei decenni passati si riusciva a fare grandi vini in due o tre annate su dieci, ora grazie al surriscaldamento le annate buone sono otto o nove su dieci. Ma se il fenomeno non si arresta, dove andremo a finire? Già oggi i parassiti sono diventati più aggressivi e diversi: ci sono 4 generazioni di tignole, la cimice asiatica, la xylella, il moscerino giapponese e così via. Le vendemmie sono state anticipate di un mese, le varietà bianche ormai si raccolgono a fine luglio o inizio agosto. I vini di oggi sono diversi da quelli del secolo scorso, la gradazio-

ne alcolica è cresciuta di almeno due gradi. Anche il metodo di coltivazione è profondamente cambiato. E pensare che mio padre Giovanni metteva in commercio un paio di annate ogni dieci, solo quelle che riteneva degne. Il resto lo vendeva sfuso. Tempi ormai passati».

Riflessioni che Gaja ha condiviso sul palco con il giornalista Mario Calabresi, durante il primo dei Life Talks organizzati all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo dal gruppo A2A: un nuovo percorso avviato dalla società multiservizi per promuovere una riflessione sulla gestione responsabile delle risorse e la salvaguardia degli elementi necessari alla vita, che prevede un ciclo di tre incontri dedicati ad Acqua, Energia e Ambiente. «Non c'è vino senza acqua», il titolo del loro intervento, preceduto dalle relazioni di esperti del mondo scientifico, tra cui il climatologo Luca Mercalli, per ragionare sulla tutela della risorsa idrica.

«Angelo Gaja - ha sottolineato Calabresi - non ha mai parla-

to di tannini, malolattica, profumi e sentori del vino. Ha sempre preferito mettere in primo piano uomini e territori. La sua visione di come in questi anni è mutato lo scenario a causa del cambiamento climatico è preziosa per tutti».

Il produttore di Barbaresco non si è tirato indietro, intrecciando aneddoti di famiglia - la nonna Clotilde Rey e il celebre insegnamento impartito ad Angelo quando aveva solo 8 anni: «Fare, saper fare, saper far fare e far sapere» - e riflessioni sullo scenario attuale. «Per preservare i vigneti e arricchire il terreno, da decenni noi seminiamo piante e fiori tra i filari. È nel suolo che le viti hanno le radici, per questo va curato con attenzione. La vigna deve vivere e crescere in un ambiente sano, ricco di insetti. Era il 1995 quando abbiamo iniziato a produrre del compost da stallatico vaccino, usando vermi rossi californiani».

Un accenno alla nuova cantina in costruzione a Trezzo Tinella, dove un tempo c'erano noccioli e dove l'ambizione è

«produrre grandi vini bianchi, ma non bollicine, che non rientrano nei nostri piani. È un progetto importante, che abbiamo portato avanti nel massimo rispetto per l'ambiente, sebbene ciò non sia bastato a metterci al riparo dalle critiche degli ambientalisti».

L'altitudine sta diventando un requisito sempre più importante: «In passato non andavamo oltre ai 450 metri, con il timore di non riuscire a raggiungere il giusto grado di maturità. Ora superiamo senza problemi i 600 metri, a Montalcino siamo arrivati a 700 metri e sull'Etna anche qualche metro più in su. L'agricoltura è fatta di attesa e di adattamento: in Toscana abbiamo già realizzato cinque invasi per la raccolta dell'acqua, in Langa abbiamo chiesto l'autorizzazione per farne due». Poi la firma finale: «Si parla tanto di intelligenza artificiale, credo che soprattutto qui in Italia non si debba scordare l'intelligenza artigianale, che è il nostro grande talento e a cui occorre dare maggiore dignità». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA