

---

## Santorini (Grecia)

La cosa che differenzia assolutamente Santorini da altre realtà, e dà un carattere distinto alle sue varietà, insieme al microclima (precipitazioni limitate), è il terreno poroso dell'isola, ricco di pomice e lava. La storia ci dice che la viticoltura sull'isola ha fatto la sua apparizione 3500 anni fa ed è uno dei pochissimi vigneti a livello mondiale che non è stato attaccato dalla fillossera. Nel corso degli anni c'è stato un rinnovamento naturale e quindi le viti non hanno più un'età precisa. Il rinnovo, dall'antichità ai nostri giorni, si fa allo stesso modo, con la tecnica del "Katavolàdi". Un ramo della vite, adiacente a quella morente, viene piantato a una profondità di circa 30 cm che, in questo modo, viene nutrita dalla "vite madre" per 3-5 anni. Poi, crea le proprie radici e smette di nutrirsi dalla vecchia vite. Dopo pochi anni, comincia a dare il suo frutto prezioso.



A Santorini si pratica un tipo di potatura unico detto "anello" o "ghirlanda". Questa tecnica, che si perde nella notte dei tempi, è stata perfezionata a tal punto che rende le viti opere d'arte naturale. Per costruire "l'anello", i coltivatori esperti di Santorini intrecciano i rami delle viti fra di loro, creando un canestro naturale che poggia sulla terra vulcanica.



## Lanzarote (Canarie, Spagna)



Sull'isola sono presenti più di 300 vulcani, dunque il suolo è formato in gran parte da sabbia e lava vulcanica e risulta perfetto per la coltivazione della vite. Inoltre a causa dei forti venti che soffiano sull'isola, le viti vengono piantate, per poter essere riparate, all'interno di solchi artificiali circondati da muretti realizzati con pietra basaltica.

<https://www.vinix.com/myDocDetail.php?ID=8293&lang=ita>

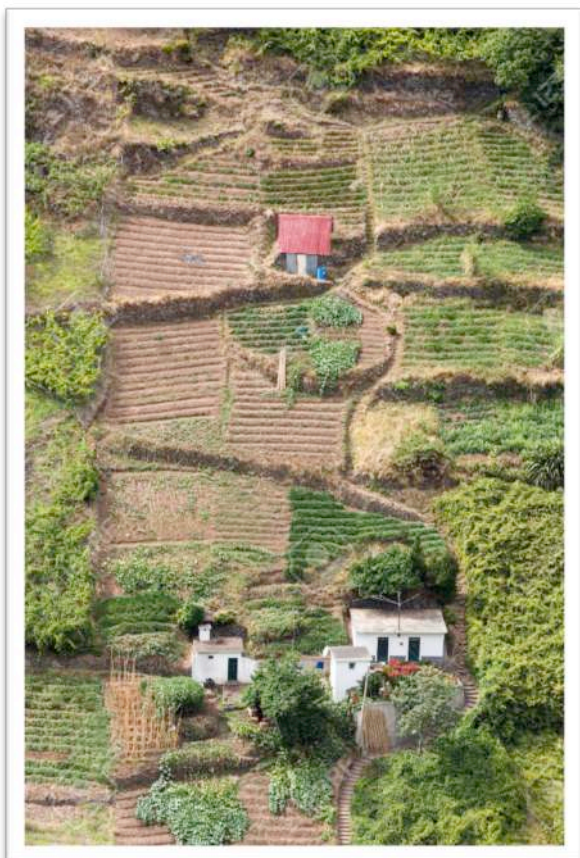
**Madeira** (Portogallo)

**Barbeito** (Fondata nel 1946 da Mario Barbeito)

<https://www.intravino.com/grande-notizia/di-ibisco-e-di-clacson-di-legni-e-di-blu-di-madeira-e-barbeito/>



Sao Vicente. North coast of Madeira Island, Portugal



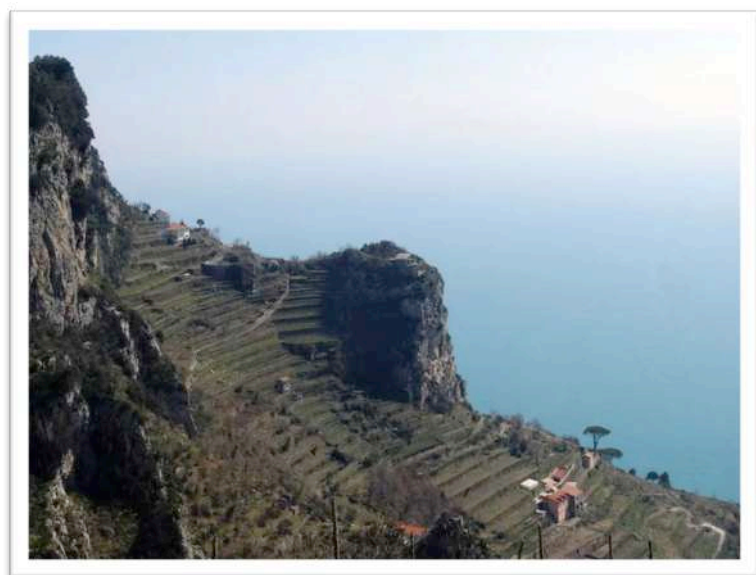
### **Valpolicella** (Veneto)

Produzione: Valpolicella Classico, Amarone, Ripasso



### **Valtellina** (Lombardia)

La Valtellina è la zona più settentrionale tra le valli alpine.



### **Val di Cembra** (Trentino)

Produzione: Müller-Thurgau



Secondo il **CERVIM** – Centro di Ricerca per la Viticoltura Montana – i criteri, necessari per rientrare nella definizione di viticoltura eroica, sono:

- Una **pendenza** del terreno superiore al 30%
- Un'**altitudine** superiore a 500 metri sopra il livello del mare
- Un sistema viticolo che si sviluppa su **terrazze e gradoni**
- Il **posizionamento su piccole isole**



è sufficiente che ne risulti solo una, per ottenere la denominazione.

### **Colline del Prosecco**

ora candidate come Patrimonio dell'Umanità presso l'UNESCO: il vitigno Glera viene coltivato su versanti di collina con pendenze difficili da percorrere con mezzi meccanici.

area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



## Viticoltura eroica in Abruzzo

Nasce a Castel di Sangro (L'Aquila), a mille metri di quota, nel tempio gastronomico di un famoso chef, il vigneto di montagna più alto d'Abruzzo, fortemente voluto dall'azienda Feudo Antico per rinvigorire il patrimonio paesaggistico e di qualità offerto dalla viticoltura di montagna, altrimenti detta "eroica" per le difficoltà che presenta.

Hanno dato vita a un progetto che punta sulla viticoltura d'alta quota per contrastare il fenomeno della progressiva desertificazione e del surriscaldamento globale.

Sta di fatto che i vini di montagna, nati da uve coltivate in ambienti incontaminati, presentano altissimi standard di qualità e genuinità.

Si tratta di uve autoctone come il Pecorino, sia di specie innovative come Pinot Nero, Riesling Renano, Sylvaner verde, Traminer e Veltliner.

Nonostante i pochi mesi dall'impianto, il Pinot Nero ha già prodotto grappoli.

Il prossimo anno ci sarà la prima vendemmia di questo vigneto d'alta quota, sono stati già preannunciati elevati standard di qualità.

L'obiettivo è quello di dimostrare che anche le zone montane possono regalare vini di qualità, impresa che nelle basse quote risulta sempre più ardua.

I cambiamenti climatici e l'innalzamento delle temperature, infatti, hanno comportato problemi di eccessiva maturazione, di scarso sviluppo degli aromi e alta alcolicità, proprio in un momento in cui eleganza e profumo sono qualità sempre più richieste nel mercato del vino.

I vini di montagna, dal canto loro, presentano altissimi standard di qualità e genuinità e rappresentano il 4-5% del mercato della viticoltura europea.





## Raccolta

