

FAMIGLIACECCHI

**BUONGIORNO**  
lifestyle magazine online

BUONGIORNOONLINE.IT – 13 MAGGIO 2019

## **Cambiamenti climatici, territorio e sostenibilità: la sfida green del Morellino di Scansano**



Il territorio va preservato: è da questa premessa che nasce il focus dell'appuntamento convegnistico che ha avuto luogo oggi nella cornice di 'Rosso Morellino', l'evento annuale organizzato dal **Consorzio Tutela Morellino di Scansano**.

Il convegno, dal titolo *'Cambiamenti climatici, territorio e sostenibilità: la sfida green del Morellino di Scansano'* ha proposto diversi spunti di riflessione sugli scenari futuri del mondo del vino, anche in relazione ai cambiamenti climatici che stanno interessando il pianeta. Il Consorzio, inoltre, ha presentato in anteprima un'iniziativa del tutto inedita che coniuga mobilità innovativa e sostenibilità ambientale.

# FAMIGLIACECCHI



Da sinistra Alessio Durazzi, Rossano Teglielli

Con la conduzione di **Giorgio Dell’Orefice** de **‘Il Sole 24 Ore – Radiocor’**, il convegno si è aperto con i saluti di **Rossano Teglielli**, presidente del Consorzio, il quale ha evidenziato: “L’ambiente è di tutti e salvaguardarlo per le generazioni future è sempre più un dovere morale. Dal nostro Consorzio, quest’anno, arriva una proposta concreta che intende rappresentare un piccolo passo in questa direzione, certi che ogni modello di sviluppo futuro non possa prescindere dal rispetto del contesto ambientale”.

I contributi dei relatori hanno permesso di affrontare il tema del cambiamento climatico e della sostenibilità da diversi punti di vista. Un approccio più tecnico con focus proprio sulla viticoltura lo ha offerto **Diego Tomasi, ricercatore del Centro di ricerca per la Viticoltura del CREA**, che ha parlato di *Scenari viticoli futuri legati al clima sempre più imprevedibile*.

“Ci sono diverse evidenze – ha rimarcato Tomasi – che mostrano come la viticoltura e il vino siano decisamente cambiati rispetto a soli 30 o 40 anni fa. Prima di tutto, le differenze si registrano a livello fenologico: il ciclo vegetativo della vite risulta anticipato di una quindicina di giorni rispetto al recente passato. Ciò produce altri effetti importanti, che vanno a incidere sugli zuccheri, l’acidità e il PH dei vini. La componente zuccherina sta infatti aumentando in concomitanza con l’aumento delle temperature, mentre l’acidità è in diminuzione. A livello aromatico, tale situazione determina il passaggio da note floreali e di frutta fresca a un aroma sempre più orientato verso la frutta matura e i sapori tropicali. Pure il colore del vino risente dei cambiamenti climatici e, in linea generale, la tendenza vira verso effetti cromatici più attenuati”. Ma questo non è l’unico punto rilevante quando si parla di climate change e impatto sulle produzioni vitivinicole.

“C’è un altro grande problema da affrontare – prosegue Tomasi – ovvero la gestione dell’acqua, una risorsa sempre più preziosa quanto indispensabile. Per cercare di fronteggiare un simile status quo, la genetica al momento non ha potuto intervenire, anche perché avrebbe dovuto proporre piante geneticamente modificate, con tutto ciò che ne consegue. Allo scopo di mitigare (non risolvere!) questa situazione – ha concluso Tomasi – si sta intervenendo con soluzioni agronomiche, che possono esser diverse, a seconda dei territori e delle situazioni: per recuperare l’acidità, si può ad esempio calibrare una adeguata concimazione dei terreni. Per ridurre l’utilizzo di acqua, si possono adottare impianti in grado di garantire alla pianta solo il quantitativo necessario. Per controllare la

# FAMIGLIACECCHI

percentuale zuccherina, ci si può spostare più in altura. Ma attenzione: rispetto a pochi decenni fa, la viticoltura si è già alzata di circa 200 metri”.



Da sinistra Giorgio dell'Orefice, Rossano Teglielli, Diego Tomasi, Denis Pantini, Alessio Durazzi, Mirco Bertelloni

Gli effetti dei cambiamenti climatici, dunque, appaiono evidenti e con riflessi importanti per la viticoltura. Uno scenario che spinge a prendere coscienza di come uno sviluppo sostenibile risulti un obiettivo urgente e necessario da perseguire, sotto tutti i punti di vista. Ma qual è l'approccio del mercato e il suo grado di sensibilizzazione rispetto a questi temi? Ne ha parlato **Denis Pantini, Direttore di Nomisma Agroalimentare e Wine Monitor**, con il suo intervento *La sostenibilità come leva competitiva per il vino italiano*.

“Da una nostra ricerca\* realizzata nel 2018 su un panel di oltre 1.000 consumatori, in Italia i vini sostenibili sono menzionati dal 18% degli intervistati come un nuovo trend di consumo nel mondo del vino. Lo stesso sondaggio condotto in parallelo negli Stati Uniti mostra un risultato analogo – commenta Pantini – con il 20% del campione che menziona questo fattore. Ma cosa significa concretamente sostenibilità? Per il consumatore italiano, un vino è sostenibile in primis quando rispetta l'ambiente ed è prodotto minimizzando il consumo di acqua e di energia, ma anche quando rispetta il patrimonio culturale e architettonico del territorio”.

Dalla presentazione di Nomisma Wine Monitor emerge una ulteriore curiosità: in Italia, tra chi si mostra attento al tema della sostenibilità ambientale e sociale, al primo e al secondo posto nei 'top 5' dei criteri di scelta di un vino compaiono la regione di provenienza e la denominazione DOC o DOCG. A questo proposito, presso lo stesso panel di consumatori, la Toscana risulta la regione che produce il vino rosso migliore. Una regione che, negli ultimi 5 anni, ha visto crescere il proprio export di vino di oltre il 30% contro una media nazionale che si è fermata al 23%”.

Dopo questo focus su sostenibilità e mercati, il convegno è proseguito con l'intervento di **Alessio Durazzi, direttore del Consorzio Tutela Morellino di Scansano**, che insieme a **Mirco Bertelloni amministratore della società EmmeRent** ha presentato il nuovo progetto 'Morellino Green'. “Si tratta di un progetto di mobilità elettrica – spiega Durazzi – sul territorio della Denominazione, con l'obiettivo di rendere l'area del Morellino una tra le prime DOCG “EV friendly”, ovvero amica dei possessori di auto elettriche. Il progetto coinvolge già una decina di aziende associate al Consorzio, le quali si sono dotate di colonnine di ricarica per veicoli elettrici (auto ma non solo, anche scooter e

# FAMIGLIACECCHI

biciclette), così da realizzare un percorso “green” e rendere fruibile la DOCG Morellino e le sue aziende ad un turismo ecologico ed attento alla sostenibilità. Per l’occasione, proprio oggi abbiamo lanciato anche il portale [www.morellinogreen.it](http://www.morellinogreen.it), che sarà periodicamente aggiornato con nuovi contenuti e iniziative. Al suo interno, si possono già consultare le aziende aderenti, con informazioni per raggiungerle e suggerimenti sui percorsi da intraprendere all’interno del territorio. Ringraziamo i nostri partner EmmeRent e Dream Land Jaguar Land Rover, che ci hanno supportato nell’ideazione e nello sviluppo del progetto e insieme ai quali punteremo ad ampliarne la portata in futuro.

Al termine della mattinata, quattro aziende del territorio (**Cantina Santa Lucia, Fattoria Mantellassi, Val delle Rose, Vignaioli del Morellino di Scansano**) hanno infine raccontato le iniziative da loro intraprese nell’ambito della sostenibilità.

Per ulteriori informazioni: [www.consorziomorellino.it](http://www.consorziomorellino.it)

## ***LA DENOMINAZIONE E IL CONSORZIO TUTELA MORELLINO DI SCANSANO***

*Riconosciuto denominazione di origine controllata nel 1978, il Morellino di Scansano ha da poco festeggiato i suoi primi 40 anni. In questo periodo molto è stato fatto per la sua valorizzazione, in virtù delle sue qualità intrinseche e della crescente rinomanza internazionale, tanto da ottenere nel 2006 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, a partire dalla vendemmia 2007.*

*Attivo in questa opera di promozione e tutela il Consorzio Tutela Morellino di Scansano, nato nel 1992 per volontà di un piccolo gruppo di produttori. Nel corso degli anni il Consorzio è andato man mano ampliando il comparto associativo, fino ad accogliere più di 200 soci, oltre 90 dei quali con almeno una propria etichetta di Morellino di Scansano sul mercato.*