

# VITICOLTURA EROICA

PERIODICO DEL CERVIM

**Ministro Lollobrigida**  
“Un agricoltura che è insieme  
identità, economia e cultura”

**Là dove la vite resiste**  
Viticoltura eroica in Val di Cembra



ENGLISH VERSION HERE

N. 1/2025



# Sommario

Editoriale del Presidente CERVIM.....	02
Alla scoperta della Val di Cembra .....	03
Parola all'esperto - Diego Tomasi .....	09
Vigneto di Torille .....	10
La Côte Vermeille .....	13
Intervista a Francesco Lollobrigida.....	17
Eroici tutti i giorni .....	20
Progetto RESPOnD.....	22

## VITICOLTURA EROICA HEROIC VITICULTURE

Periodico del CERVIM –

Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia,  
Coordinamento e Valorizzazione per la  
Viticultura Montana

## EDITORE

CERVIM – Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia,  
Coordinamento e Valorizzazione per la Viticultura Montana  
Località Ferriere, 9 - 11010 Aymavilles (AO)  
Tel. 335 7050965 - Email: [info@cervim.it](mailto:info@cervim.it)

## CREDITS

Archivio Apt Fiemme Cembra - L. Lona  
(prima di copertina, p. 6)  
Archivio Apt Fiemme Cembra - Michael  
Dall'Agnol (p. 5, 7, 8, + quarta di copertina)  
[www.iaraosta.it](http://www.iaraosta.it) (p. 10)

## DIRETTORE RESPONSABILE

Roberto Gaudio

## COORDINAMENTO EDITORIALE

Studio Cru

## IMPAGINAZIONE E STAMPA

In proprio

N. 1/2025

Registrazione Tribunale di Aosta: N. 4/90 del 3 maggio 1990

VIII. INTERNATIONAL CONGRESS

MOUNTAIN AND STEEP  
SLOPES VITICULTURE

# HEROIC VINEYARDS SERVING WORLDWIDE VITICULTURE

Montreux, Switzerland  
6 - 8 May 2026



International Organisation  
of Vine and Wine  
Intergovernmental Organisation



# Pagine pensate per far incontrare ricerca e pratica, tecnica e territorio, memoria e futuro



**C**ari lettori, cari soci,  
è con grande gioia – e anche un pizzico di emozione – che vi presentiamo le pagine che state per sfogliare.

Dopo alcuni anni di pausa, torniamo a far sentire la nostra voce. Lo facciamo con uno strumento rinnovato nella grafica, ma con la stessa autorevolezza di sempre. Vogliamo rimettere al centro, anche attraverso la parola scritta, il dialogo sulla viticoltura eroica che al CERVIM portiamo avanti ogni giorno da quasi quarant'anni.

Questa nuova edizione segna un passo importante: non solo torniamo a rivolgerci ai nostri soci in tutto il mondo, vicini e lontani, ma lo facciamo con sempre più impegno e attenzione. Il Comitato Tecnico Scientifico, di recente ricostituito, garantirà contenuti rigorosi e dettagliati, che offrono approfondimenti

concreti e testimonianze dirette. Pagine pensate per far incontrare ricerca e pratica, tecnica e territorio, memoria e futuro.

Il numero che avete tra le mani valorizza le competenze e le sfide quotidiane della viticoltura eroica, presenta importanti progetti di ricerca e unisce storie di vignaioli coraggiosi a interviste con autorevoli voci del settore come Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

Uno spazio di incontro per divulgare e sostenere una viticoltura che, pur tra le difficoltà, continua a esprimere eccellenza, identità e orgoglio, celebrando un patrimonio culturale e produttivo fondamentale, un ponte che unisce uomo e territorio.

Buona lettura

*Nicola Molinari*





# Alla scoperta della Val di Cembra

Oltre la fatica fisica, la permanenza sul territorio si rivela un presidio paesaggistico ed economico che plasma un'intera comunità e un terroir







**È** proprio in Val di Cembra che ho compreso appieno come la viticoltura eroica, prima di essere una condizione “fisica”, sia una scelta “filosofica” ed “economica”.

In un Trentino dove la vigna è da sempre un fattore determinante del paesaggio e dell'economia, è in questa valle che la viticoltura ha trovato la sua espressione più difficile ed estrema. L'immagine delle pendenze vertiginose, che superano spesso il 40%, è solo la conseguenza visibile di una decisione profonda: quella di donne e uomini che hanno scelto di rimanere, sfidando difficoltà che altrove avrebbero suggerito l'abbandono. Questa tenacia si traduce in un fattore economico, paesaggistico e di sostenibilità ambientale fondamentale, che oggi coinvolge circa **650 viticoltori**. I loro vigneti terrazzati non sono solo un luogo di produzione, ma un **presidio attivo contro il dissesto idrogeologico**, un patrimonio di

biodiversità e un monumento al lavoro umano. Abbandonarli significherebbe innescare conseguenze drammatiche per l'equilibrio dell'intero territorio e per la sua comunità.

Geograficamente, la Val di Cembra è una profonda incisione creata dal torrente Avisio, che ha messo a nudo il cuore geologico di questa terra: il **porfido rosso**, una roccia vulcanica che conferisce ai vini una firma inconfondibile di sapidità e mineralità. Su questi pendii scoscesi, esposti a sud-ovest e protetti dai venti freddi, la viticoltura non sarebbe possibile senza un'opera di ingegneria rurale tanto geniale quanto antica: **i muretti a secco**. Con uno sviluppo lineare che supera i 700 chilometri – una distanza maggiore di quella che separa Trento da Roma – questi muri non solo creano i terrazzamenti (*le ronde*) su cui poggiano le viti, ma regolano il deflusso delle acque, immagazzinano calore e creano micro-habitat unici. Un'architettura paesaggistica candidata a diventare Patrimonio dell'Umanità UNESCO, costruita interamente a mano, pietra su pietra.





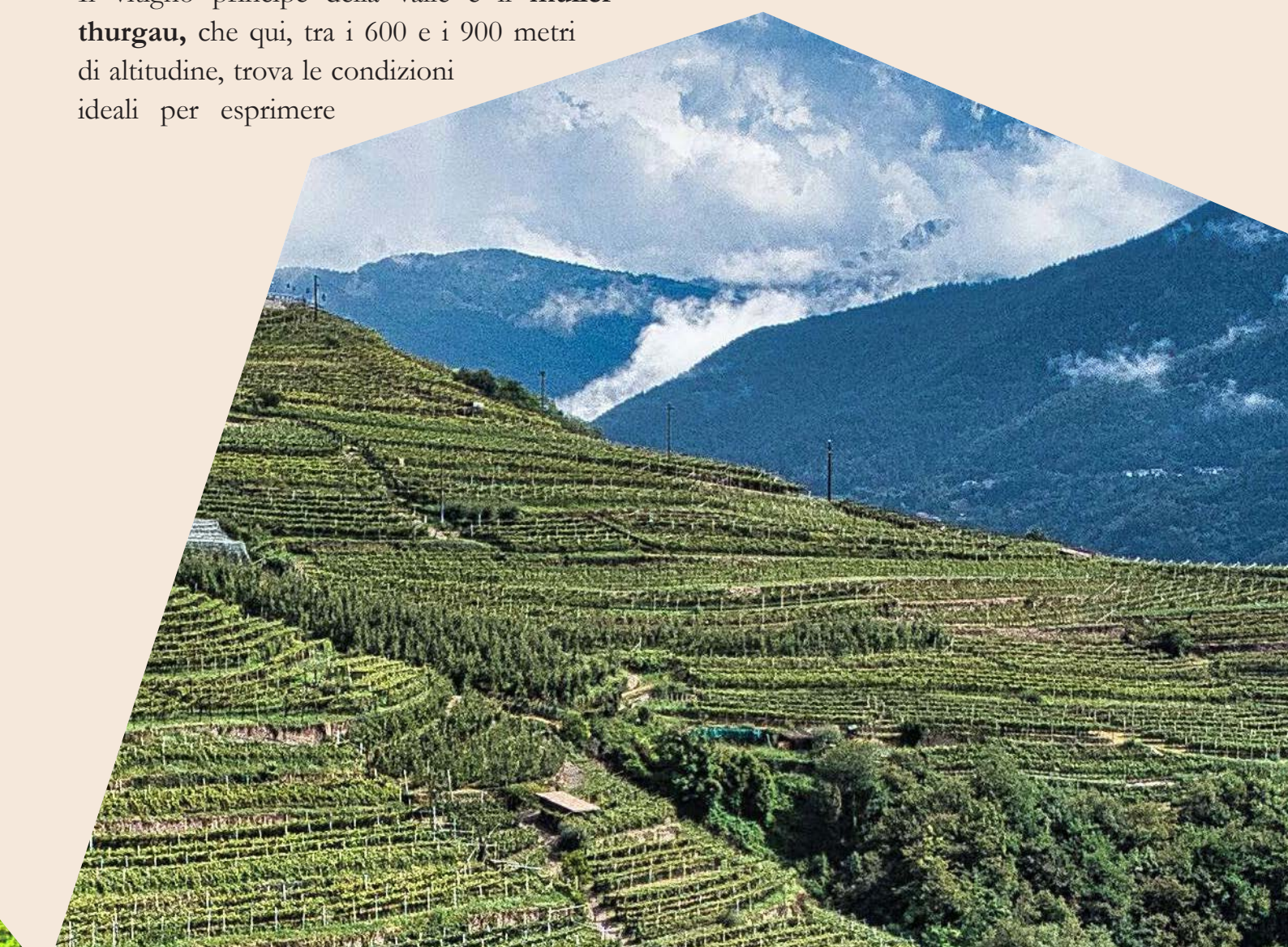
In questo contesto, la forma di allevamento non poteva che adattarsi alla pendenza e alla necessità di ottimizzare l'insolazione e il lavoro manuale. **La pergola trentina**, semplice o doppia, è la risposta a questa esigenza. Questa struttura non solo permette una gestione più agevole delle operazioni in vigna su terreni ripidi, ma garantisce anche una perfetta esposizione fogliare e una ventilazione ottimale dei grappoli, riducendo l'incidenza di malattie.

Le viti, radicate nel porfido, pescano in profondità i nutrienti, concentrando nei loro frutti un'acidità vibrante e un corredo aromatico di grande finezza. La vendemmia, così come tutte le altre pratiche agronomiche, è eseguita rigorosamente a mano, richiedendo un numero di ore di lavoro fino a dieci volte superiore rispetto a un vigneto di pianura.

Il vitigno principe della valle è il **müller thurgau**, che qui, tra i 600 e i 900 metri di altitudine, trova le condizioni ideali per esprimere

note aromatiche intense, floreali e fruttate, supportate da una spiccata acidità che ne fa un vino bianco di montagna per eccellenza. Ma la Val di Cembra è anche terra di **chardonnay** e **pinot nero** per la spumantistica Trentodoc, che beneficia delle forti escursioni termiche per sviluppare eleganza e complessità, e di varietà autoctone come la **schiaava**, testimonianza di una tradizione più antica. Ogni vino prodotto è un concentrato di terroir, un racconto liquido della fatica, della roccia e del clima.

Questa viticoltura, per sua natura, è un modello di sostenibilità. La gestione manuale, l'assenza di meccanizzazione pesante e la frammentazione degli appezzamenti creano un mosaico di biodiversità che va oltre il vigneto stesso. Le scarpate inerbiti, i boschi limitrofi e i muretti a secco diventano un rifugio per insetti, piccola fauna e flora spontanea.





# La viticoltura in Val di Cembra: l'eroismo è una scelta

Questo ambiente equilibrato si trasforma in un habitat ideale per gli impollinatori, incluse le preziose **api**, la cui presenza è un **bioindicatore inequivocabile di un ecosistema sano** e di pratiche agronomiche rispettose. La viticoltura cembrana non è quindi solo produzione, ma custodia di un paesaggio culturale che unisce uomo e natura in un equilibrio fragile e tenace, da proteggere e valorizzare. Scegliere un vino della Val di Cembra significa sostenere questa filosofia e diventare, a propria volta, custodi di questo patrimonio inestimabile.



**Fabio Piccoli**

*Giornalista professionista, fondatore e direttore responsabile Wine Meridian*

## Enovitis Extrême

Tra i terrazzamenti e le forti pendenze della Val di Cembra, Enovitis Extrême conferma che la viticoltura eroica è laboratorio d'innovazione. Macchine compatte, soluzioni su misura, robotica aerea e terrestre con GPS ad alta precisione: qui la tecnologia affronta la sfida dell'adattabilità. Dove intervenire è difficile, è essenziale farlo con efficienza e sicurezza. Un segnale forte: il mercato c'è e crede nella viticoltura eroica.

*Organizzata da Unione Italiana Vini, Enovitis Extrême è l'unica manifestazione italiana dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica. La terza edizione si è svolta l'8 luglio 2025 in collaborazione con il CERVIM.*





# Radici antiche e paesaggi unici: una viticoltura da valorizzare



**L**e viticolture eroiche internazionali stanno assumendo sempre più i contorni di beni culturali, grazie alle loro radici antiche e all'unicità dei paesaggi. Eppure il loro futuro appare incerto: incidono gli alti costi di produzione, dalle tre alle cinque volte superiori rispetto alla pianura, le minori rese e gli investimenti in manodopera e manutenzione.

Tutti ne parlano, le fotografano e ne riconoscono i meriti qualitativi, ma pochi consumatori comprendono il prezzo dei vini e sempre meno giovani si prendono cura dei vigneti di famiglia: così cresce la disaffezione verso questi monumenti naturali e culturali. A ciò si aggiungono danni dovuti al cambiamento climatico, con una gestione sempre più onerosa per le violente precipitazioni e i conseguenti dissesti idrogeologici.

Quali le soluzioni? Quali gli interventi auspicabili? Una possibile risposta arriva dall'enoturismo, settore strategico anche per il futuro delle viticolture estreme: nella scelta delle destinazioni, il vigneto eroico diventa una

leva sempre più importante e attrattiva per chi cerca esperienze legate al territorio. Non è più solo il luogo ove si pratica un'attività agricola, ma diventa una meta in grado di soddisfare una richiesta emozionale più ampia, che comprenda la bellezza dei paesaggi, il piacere di stare all'aperto, la ricerca di unicità enologiche.

Un'ospitalità diffusa, composta di strutture in armonia con tradizione e ambiente e divulgata con moderni strumenti di comunicazione, permetterà di far conoscere il territorio e di valorizzare i vini autoctoni assieme alla gastronomia locale.

Dobbiamo creare rete con strumenti efficaci, sostenuti da un patto concreto e duraturo che coinvolga la governance di queste viticolture, l'enoturista e l'impegno a perseverare delle nuove generazioni.

## DIEGO TOMASI

Presidente Comitato Tecnico Scientifico CERVIM  
Direttore Consorzio di Tutela del Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco DOCG



# Vigneto di Torille

**La sostenibilità tecnico-economica del recupero di un vigneto storico dimostra come agricoltura, paesaggio e redditività possano convivere grazie a un'attenta progettazione e a una visione strategica**

L'*Institut Agricole Régional*, nell'ambito del progetto di cooperazione transfrontaliera Italia-Francia Alcotra *Vi.A.-Tour*, ha elaborato uno **studio di fattibilità** tecnico-economica per il **recupero di un vigneto** di 1,3 ha situato sui terrazzamenti a monte della località **Torille** nel comune di Verrès in Valle d'Aosta.

Il contesto ambientale è di grande valore storico e paesaggistico. Insiste su un anfiteatro naturale con esposizione a sud e microclima vocato alla viticoltura; il vigneto si sviluppa per oltre **180 m.** di dislivello su una trentina di terrazzamenti.

L'interesse per il recupero è legato al **valore agronomico** nonché al **potenziale rischio idrogeologico** conseguente all'attuale stato di abbandono che perdura da oltre 40 anni, principalmente per difficoltà di accesso/meccanizzazione e frammentazione fondiaria.

## L'analisi tecnica

Sotto il profilo tecnico lo studio ha esaminato: il ripristino delle opere murarie (conservate egregiamente), l'esecuzione di opere di viabilità per la coltivazione con mezzi leggeri, l'impianto secondo canoni tradizionali (pergola alta valdostana) e, infine, l'impianto di irrigazione tarato sulle condizioni meteo rilevate in loco.

A seguito dell'analisi del suolo (pedologica e chimica) e climatica si suggerisce il **Nebbiolo** (o Picotendro) con l'utilizzo del clone Nebbiolo CVT 423 o in alternativa del CVT 415 e CVT CN 142 su portainnesti Paulsen 1103 o Kober 5BB.

## L'analisi economica

1. L'analisi economica ha evidenziato il vantaggio di spingersi alla **trasformazione dell'uva**, visto che le ponderose opere di recupero e ripristino pari a 1,8 M € (eleggibili agli aiuti CSR per il 60%) determinano un costo di produzione dell'uva di oltre 6 €/kg.
2. In base ad un'analisi di marketing e della concorrenza (sia locale, sia riferita ai vini Nebbiolo) è stata vagliata l'ipotesi di produrre un **vino rosso** espressione del terroir che possa





aggredire la fascia alta del mercato. Due sono le **alternative di affinamento** su 30 mesi: tradizionale oppure in barrique. Considerando superficie investita (1,3 ha) e perdite di lavorazione, nella prima ipotesi si produrrebbero annualmente circa 9.400 bottiglie, nella seconda 9.000.

3. I costi di trasformazione ammontano a 3,00 €/bott.

4. Costi di affinamento

#### *Affinamento tradizionale*

Il suo costo ammonta a **11.800 €** pari a 1,26 €/bottiglia: in dettaglio: 4.470 costi fissi, 2.570 manodopera e 4.760 oneri sul capitale immobilizzato.

#### *Affinamento in barrique*

Gli oneri contemplano un volume di investimenti e di costi variabili sensibilmente maggiore. Esso è pari a **24.033 €** cioè 2,67 €/bottiglia. In dettaglio: 7.891 costi fissi, 1.050 per le relative attrezzature, 5.160 manodopera, 4.681 oneri sul capitale immobilizzato 5.251 perdite di prodotto.

## Costo di produzione espresso per bottiglia

Ne deriva che **il costo di produzione varia** da 106.628 € per le 9.400 bottiglie (affinamento tradizionale), ai 117.660,76 € per le 9.000 bottiglie (barrique). Il costo unitario è di 11,35 € nella prima ipotesi e 13,07 € nella seconda.

## Redditività

Per il calcolo della redditività occorre stimare i ricavi e conseguentemente il prezzo. Consci del fatto che la fissazione del prezzo franco produttore nasce da un insieme di fattori connessi alla concorrenza, alla gamma aziendale, alla congiuntura economica e ai meccanismi distributivi, sono state condotte varie **analisi con ipotesi di ricarico** (mark up); di seguito si riporta quella più prudente.

*Redditività annua media, minima e massima della conduzione del vigneto ripristinato*

REDDITIVITÀ (€/anno)	<i>Affinamento tradizionale</i>	<i>Affinamento in barrique</i>
media annua	28.299	31.415
minima (al 7° anno)	26.657	29.523
massima (al 40° anno)	30.030	33.409

## Analisi degli indicatori economici

L'analisi della sostenibilità ha considerato: redditività totale, periodo di recupero (pay-back period, il tempo necessario per recuperare il costo dell'investimento attraverso il flusso di cassa), flusso di cassa (cash-flow), Valore

Attuale Netto (VAN, ovvero differenza dei costi dell'investimento riferiti all'attualità e le disponibilità annue; tale valore deve essere positivo affinché l'investimento generi valore) e il Tasso Interno di Redditività (TIR).



REDDITIVITÀ (€/anno)	<i>Affinamento tradizionale</i>	<i>Affinamento in barrique</i>
Redditività media annua	28.299	31.415
Redditività accumulata al 40° anno	635.829	731.936
Pay-back	18 anni	18 anni
Esposizione finanziaria Max. (6° anno)	-326.324	-336.157
Cash-flow	57.874	>57.874
VAN (1%)	170.145	>170.145
TIR	1,75%	>1,75%

## Conclusioni

Lo studio di fattibilità ha **dimostrato la sostenibilità tecnico-economica** delle operazioni sopra descritte. Per ogni approfondimento si rimanda alla pubblicazione “Recupero dei terrazzamenti viticoli a pergola valdostana alta di Torille, Verrès”, realizzata nell’ambito del progetto *Vi.A.-Tour*. L’iniziativa intende supportare lo sviluppo di una produzione vitivinicola di qualità attraverso azioni volte a sostenere prodotti e produttori e la conservazione di un ricco patrimonio storico e culturale, fortemente caratterizzante le aree coinvolte.

Per approfondire  
scansiona qui



## *Institut Agricole Régional*

*Institut Agricole Régional* è una fondazione controllata dalla Regione Autonoma Valle d’Aosta, il cui scopo è quello di svolgere attività di insegnamento tecnico e professionale e di formazione, nonché di ricerca e sperimentazione nei settori agricolo, agroalimentare e agroambientale.





# La Côte Vermeille

dove il mare incontra i Pirenei

Percorsi tra le vigne eroiche, visite in cantina e degustazioni di Collioure e Banyuls. Dove mangiare e dormire immersi nella natura





**N**ell'angolo sud-orientale della Francia, dove il Mediterraneo abbraccia i Pirenei, si estende la **Côte Vermeille**, uno dei territori più suggestivi del Paese. Qui la viticoltura ha modellato paesaggi eroici e panorami mozzafiato.

### **Tra vette e onde: un terroir scolpito nel tempo**

La Côte Vermeille si estende lungo una costa frastagliata, creando un anfiteatro naturale di terrazze di scisto. Il clima mediterraneo, con oltre 325 giorni di sole all'anno, e il forte vento di tramontana rendono le vigne sane e vigorose. Le piogge scarse e concentrate richiedono una gestione sapiente dell'acqua, attraverso canalette e drenaggi che ancora oggi testimoniano ingegnose opere storiche. Passeggiando tra i pendii fino a 400 metri, i visitatori possono ammirare **l'affascinante geometria del paesaggio**: terrazze, dette "feixas" e

sostenute da muretti a secco, canalette di scolo ("agulles"), piccoli rifugi o capanne chiamate "casots" e altri elementi funzionali ed estetici, in perfetta armonia con il paesaggio. I vigneti dominano quattro località: Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer e Cerbère.

Quest'area è **tutelata dal Ministero dell'Ambiente** e fa parte delle Riserve Naturali, del Conservatorio del Litorale e dei siti Natura 2000, rete europea dedicata alla conservazione della biodiversità, con particolare attenzione alle specie di flora e fauna minacciate o rare. La Carta Paesaggistica e Ambientale del 2011-2012 sottolinea l'importanza della viticoltura nel mantenimento del patrimonio ecologico, in particolare della risorsa idrica.



**I vignaioli della Côte Vermeille  
sono artigiani del paesaggio  
e custodi di un sapere che si  
tramanda da generazioni**



Vigne, boschi, macchia mediterranea e ulivi convivono in equilibrio, proteggendo la biodiversità e il suolo, creando scenari ideali per passeggiate enoturistiche nella natura.

## La viticoltura eroica: antichi saperi e identità culturale da scoprire

La vite fu introdotta nella regione nel VI secolo a.C., grazie ai Fenici e ai Focesi. Nei secoli, la coltivazione si è evoluta grazie al contributo di ordini religiosi come i Templari, che hanno sviluppato una rete di drenaggio ancora oggi in uso.

I vignaioli della Côte Vermeille sono **artigiani del paesaggio e custodi di un sapere** che si tramanda da generazioni: ogni muretto, ogni canaletta, ogni “casot” racconta una storia di lavoro manuale e conoscenze profonde, dalla potatura alla vendemmia.

## Alle radici dei grandi vini: Collioure e Banyuls

I vini prodotti in questa regione sono tutelati da **due importanti AOC**:

**Collioure**, per rossi, rosati e bianchi secchi, e **Banyuls** per i celebri “vins doux naturels”, tra cui la prestigiosa denominazione Banyuls Grand Cru. La **grenache**, nelle sue varianti nero, bianco e grigio, è il vitigno principale, capace di esprimere tutta la ricchezza del terroir. Ad affiancarlo nei blend ci sono carignan, syrah, mourvèdre, counoise, cinsault per i rossi, mentre per i bianchi vermentino, macabeo, carignan bianco, roussanne, marsanne, tourbat, moscato petit grain e d’Alessandria.

I Collioure rossi sono intensi, strutturati, con profumi di spezie e frutti maturi. I rosati, eleganti e freschi, presentano note floreali e saline. I bianchi si distinguono per rotondità, finezza e aromi floreali e agrumati. I Banyuls – in particolare i Grand Cru – sono vini dolci naturali ottenuti da uve appassite, noti per la loro complessità, persistenza e ricchezza aromatica. Frutta secca, spezie, note ossidative: ogni sorso racconta un terroir unico, plasmato dal mare, dalla pietra e dalla mano dell’uomo. Durante le visite, gli appassionati possono degustarli direttamente in cantina, insieme ai prodotti locali, per un’esperienza sensoriale completa.





## Vivere la Côte Vermeille

La regione offre **percorsi enoturistici** pensati **per tutti i gusti**: dalle escursioni tra le vigne e il mare ai tour guidati in cantina, fino a eventi a tema come *Les Caminades de la Côte Vermeille*, passeggiata enogastronomica tra le vigne, con degustazioni di vini e prodotti locali.

La quinta edizione si terrà il 21 giugno 2026, per la prima volta a Banyuls-sur-Mer, in occasione dei 90 anni dell'AOP Banyuls.

## *Dove mangiare e dormire tra i vigneti*

### La Table d'Aime

Ristorante segnalato dalla Guida Michelin  
4 Rue Francisco Ferrer, 66600 Rivesaltes  
[www.latabledaime.com](http://www.latabledaime.com)

### Les Clos de Paulilles

Ristorante di specialità locali e un appartamento per quattro persone nel cuore della tenuta Paulilles, 66660 Port-Vendres  
[www.lesclosdepaulilles.com](http://www.lesclosdepaulilles.com)

### Mas Latour Lavail

Bed&breakfast in un Mas Catalano del XVI secolo, immerso tra le vigne  
55 Chem. del Vives, 66000 Perpignan  
[maslatourlavail.com](http://maslatourlavail.com)

## Per scoprire le cantine





# Intervista a Francesco Lollobrigida

*In questo primo numero abbiamo dialogato con il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste*

**Ministro, a tre anni dall'inizio del suo mandato, quali sono state le priorità e le sfide più significative che ha affrontato per il settore vitivinicolo?**

In questi tre anni di Governo, la nostra priorità è stata difendere e sostenere l'agricoltura italiana, investendo risorse e fiducia in un settore strategico per il Paese. Abbiamo destinato oltre 15 miliardi di euro, il più grande investimento nella storia repubblicana per il comparto agricolo. I risultati parlano da soli: nel 2024 l'Italia è diventata la prima economia agricola dell'Unione Europea per valore aggiunto, con oltre 44 miliardi di euro, e il reddito degli agricoltori è cresciuto del 10,4%, contro una media UE dell'1,9%.

Il vino è uno degli asset fondamentali del nostro sistema agroalimentare. Nel 2024 l'export ha toccato il record storico di 8 miliardi di euro, un traguardo che conferma la forza, la qualità e la competitività del vino italiano nel mondo.

La nostra azione si è concentrata su più fronti. Abbiamo difeso il vino dagli attacchi provenienti da Bruxelles, dove si è tentato di banalizzarlo al consumo responsabile associandolo all'abuso di alcol e quindi cercando di criminalizzarlo; abbiamo potenziato la promozione internazionale attraverso l'OCM Vino e



sostenuto la filiera con risorse concrete.

Le sfide restano complesse. Ad agosto abbiamo riunito per la prima volta a Palazzo Chigi l'intera filiera per tracciare una road map per tutelare e promuovere l'intero settore. Tra i dossier ancora aperti vi sono le tariffe doganali imposte dagli Stati Uniti, su cui stiamo lavorando insieme all'Unione Europea.

Allo stesso tempo stiamo affrontando il cambiamento dei consumi interni, legato anche ai nuovi stili di vita e al diverso rapporto che i giovani hanno con il vino. Per questo stiamo preparando una campagna di comunicazione per promuovere l'uso responsabile. Fondamentali restano i controlli e la lotta alle imitazioni. Il successo del Made in Italy si difende garantendo qualità, autenticità e sicurezza.

Il nostro obiettivo è rafforzare la competitività del settore, coniugando tradizione, innovazione e formazione. Vogliamo un sistema vitivinicolo



sempre più sostenibile, capace di attrarre giovani, creare valore e continuare a raccontare nel mondo l'eccellenza italiana.

**Parliamo di viticoltura eroica: che valore riveste all'interno del patrimonio nazionale ed europeo? E in che modo può rappresentare un modello per le altre forme di coltivazione della vite?**

La viticoltura eroica è una delle espressioni più autentiche della relazione tra uomo e territorio. È il simbolo della tenacia, della capacità di adattamento e della passione verso queste produzioni.

Si producono ottimi vini e si scolpiscono paesaggi unici che tutti ci invidiano e vogliamo mostrare- Pensiamo ai filari che si inerpicano sui pendii o ai terrazzamenti a picco sul mare. Sono luoghi dove la fatica si trasforma in arte, e da cui nascono vini di straordinaria identità. In più le produzioni di questi luoghi sono un presidio del territorio, un argine contro l'abbandono e i rischi idrogeologici, una barriera naturale che preserva paesaggi, biodiversità e comunità.

La viticoltura eroica inoltre è anche un modello di sostenibilità economica e sociale. Il sistema cooperativo, in particolare, gioca un ruolo cruciale, unendo forze e risorse, sostiene i viticoltori dalla produzione alla promozione, creando una rete che tiene insieme produttori, territori e comunità locali. Un modello che può essere impiegato in ogni azienda e che può apportare un valore aggiunto.

**La viticoltura estrema ha ottenuto importanti riconoscimenti a livello normativo e internazionale, anche grazie al CERVIM. Che significato ha per il Ministero questo percorso e quali strumenti possono oggi supportare concretamente i vignaioli eroici?**

Il Testo Unico del Vino ha sancito il valore

agricolo, ambientale e culturale di questi vigneti, fondamentali per contrastare il dissesto idrogeologico e lo spopolamento. Successivamente con Decreto Masaf nel 2020 sono stati stabiliti i criteri per: individuare i territori in cui sono situati i vigneti eroici e storici e definire le tipologie di intervento eventualmente finanziabili e i beneficiari.

Il riconoscimento dei vigneti eroici da parte dell'OIV nel 2024 come «patrimonio eccezionale» ha ufficializzato a livello internazionale la viticoltura di montagna e in forte pendenza. Un riconoscimento che è arrivato anche grazie al lavoro costante del CERVIM – Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, che rappresenta un punto di riferimento internazionale per la tutela e la promozione di questo comparto. Il CERVIM non è solo un ente tecnico, ma un vero presidio culturale e scientifico, che unisce ricerca, formazione e valorizzazione, aiutando i produttori a essere protagonisti del cambiamento.

La produzione in queste aree è più onerosa, ma è fondamentale che il valore aggiunto sia riconosciuto dal mercato. Per questo ritengo strategico l'impegno del CERVIM a tutela i produttori e consente alle persone di riconoscere e scegliere consapevolmente vini che raccontano territori unici.

Ricordo che la PAC destina circa 324 milioni di euro l'anno al settore vitivinicolo per il periodo 2023-2027. Il Masaf ha ripartito le risorse per la campagna 2024/2025, destinando fondi principalmente alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti, agli investimenti e alla promozione.

Una quota dei finanziamenti per la ristrutturazione è riservata proprio ai vigneti storici ed eroici, situati in aree a rischio idrogeologico o di spopolamento. Inoltre questi vigneti, riconosciuti per il loro valore ambientale e paesaggistico, beneficiano di criteri premiali



nei bandi regionali.

### **Il settore vitivinicolo è chiamato ad affrontare sfide globali: cambiamenti climatici, nuovi mercati, sostenibilità. Quali opportunità e rischi vede per i produttori, eroici e non?**

L'agricoltura oggi è al centro delle grandi sfide del nostro tempo. Ci troviamo di fronte ai cambiamenti climatici, alla competizione sui mercati internazionali e alle nuove sensibilità che le persone ci chiedono.

In passato il settore è stato percepito, a torto, come un antagonista dell'ambiente. In realtà, dove c'è agricoltura c'è cura del territorio, tutela del paesaggio e difesa della biodiversità. I viticoltori eroici lo dimostrano ogni giorno, sono i primi a subire gli effetti del clima che cambia, ma anche i primi a innovare per contrastarlo.

Il Governo sta investendo in ricerca e innovazione, mettendo la tecnologia al servizio della tradizione. Penso alla sensoristica, ai droni, alle tecniche digitali di monitoraggio, ma anche alle TEA – Tecniche di Evoluzione Assistita, che rendono le colture più resistenti agli stress climatici. È la strada per garantire sostenibilità e competitività insieme.

Poi c'è tutto il capitolo promozione, con l'enoturismo che può essere una leva importante per i territori più difficili, come sta accadendo a Pantelleria, dopo il riconoscimento da parte dell'Unesco della vite ad alberello di Pantelleria, che ha avviato una serie di iniziative per far conoscere il territorio.

### **In molte zone di viticoltura estrema il futuro dipende anche dalla capacità di attrarre i giovani. Quali strumenti state mettendo in campo per favorire il ricambio generazionale?**

Il Governo Meloni è fortemente impegnato nel sostenere i giovani che vogliono costruire

il proprio futuro in agricoltura. Le misure della PAC 2023-2027 e il disegno di legge "ColtivaItalia" offrono strumenti concreti per facilitare l'insediamento e la crescita delle imprese giovanili, anche nelle aree più difficili. Con la PAC abbiamo previsto 660 milioni di euro per favorire l'insediamento dei giovani agricoltori, con bandi già attivi per oltre 297 milioni. Con "ColtivaItalia" destiniamo 150 milioni di euro al credito per giovani e donne, e 8.400 ettari tramite l'iniziativa "Terre ai giovani", concessi in comodato gratuito per dieci anni, con possibilità di riscatto agevolato.

A ciò si aggiunge il programma "Terre abbandonate e silenti", che aiuterà i Comuni a censire e rimettere in produzione terreni inutilizzati, contrastando la frammentazione fondiaria e restituendo valore ai territori.

Nel 2024 abbiamo istituito anche un Fondo per il primo insediamento dei giovani agricoltori, con 15 milioni di euro annui. È una strategia complessiva per favorire un ricambio generazionale stabile e costruire un'agricoltura moderna, sostenibile e competitiva.

### **Infine, quale messaggio vuole rivolgere a chi ogni giorno si prende cura della vite in pendenza, su terrazzamenti e in altitudine, spesso sfidando i limiti stessi della coltivabilità?**

A queste persone voglio dire grazie. Perché chi lavora tra i filari in pendenza o in alta quota non produce solo vino, custodisce un patrimonio culturale, paesaggistico e identitario che appartiene a tutti noi. Il Governo sarà sempre al loro fianco. Anche grazie al CERVIM, che rappresenta la voce e la competenza di questo mondo, continueremo a sostenere chi, con passione e determinazione, rende possibile un'agricoltura che è insieme identità, economia e cultura. La loro dedizione è un esempio per tutto il Paese.



# Eroici tutti i giorni

*José Manuel Rodríguez González:*

*il custode della viticoltura eroica nella Ribeira Sacra*

Ventisei comuni tra le province di Lugo e Ourense, uniti dai fiumi Miño, Sil, Cabe e Bibei: è la **Ribeira Sacra**, nell'entroterra della Galizia, terra di una delle **produzioni vinicole** più antiche della Spagna. Oltre a ciò, questa regione custodisce un eccezionale **patrimonio culturale**: 167 chiese e 17 monasteri romanici affacciati sui vigneti, in un territorio che è l'unico sito spagnolo candidato a diventare patrimonio UNESCO nel 2026.

Al centro di questa storia c'è **José Manuel Rodríguez González**, vignaiolo fondatore della Bodega Décima e, primo Presidente del Consello Regulador della D.O. Ribeira Sacra dal 1991 al 2022. Nato a Sober (Lugo) nel 1957, per oltre trent'anni ha guidato lo sviluppo della viticoltura eroica in Galizia ed è considerato una figura chiave nella promozione del territorio. Nel corso del suo mandato ha promosso la **sostenibilità economica dei piccoli produttori**, la difesa del paesaggio rurale e il riconoscimento internazionale della denominazione.

## **Bodega Décima. Un piccolo viticoltore con una piccola cantina**

Fondata nel 1993, **Bodega Décima** è un'azienda vinicola familiare con sede a Sober (Lugo) che nasce dalla volontà di valorizzare le uve autoctone, in particolare la mencia,



coltivata in **2,5 ettari di vigna**. Rese contenute e raccolta quasi esclusivamente manuale, nel rispetto del suolo, del territorio e della tradizione. Il nome della cantina richiama la decima parte del raccolto storicamente versata alla Chiesa.

Spiega José Manuel Rodríguez González: "Questo è un vigneto unico e singolare, in pendenze ripide non si può distillare né abbandonare la coltivazione delle uve. **La formula è trovare il nostro mercato, avanzare con il nostro stile e puntare sulla qualità che ci distingue**".



Produce principalmente un vino rosso giovane, che si caratterizza per intensità aromatica, acidità equilibrata e sentori di frutti rossi e ardesia. La produzione annua è di circa 15 mila bottiglie.

## Tre decenni di mandato

Da partire dagli anni Novanta José Manuel è stato il **punto di riferimento del sistema viticolo Ribeira Sacra**, passando prima per la menzione Vino della Terra (equivalente dell'IGP europea) nel 1993 per arrivare alla Denominazione di Origine nel 1996. Durante la sua presidenza ha promosso la qualità e la riconoscibilità dei vini, facendo della Ribeira Sacra un punto di riferimento europeo per la viticoltura eroica. Sotto la sua guida, le aziende consorziate sono passate da 21 a 95.

## Dalla Ribeira Sacra al mondo

Un **percorso di sviluppo parallelo** a quello del CERVIM: sin dall'inizio la Ribeira Sacra vi ha preso parte, sentendosi rappresentata da questo modo europeo di intendere l'arte di fare vino e parte della grande famiglia della viticoltura estrema.

In questo percorso a Monforte de Lemos nel giugno 2011 venne **presentato** ufficialmente per la prima volta **il marchio collettivo europeo "CERVIM – Viticoltura Eroica"**, registrato a marzo dello stesso anno.

La denominazione ha ottenuto **numerosi riconoscimenti** nelle diverse edizioni del *Mondial des Vins Extrêmes*, nel 2025 giunto alla 33esima edizione: le medaglie vinte dai vini della Ribeira Sacra identificano la qualità dei prodotti e l'importanza della viticoltura eroica nella tutela di quest'areale.

## L'eredità istituzionale di un Presidente

Figura carismatica e instancabile ambasciatore, José Manuel Rodríguez González è uno **tra i volti più autorevoli** della viticoltura eroica galiziana, custode di un paesaggio unico dove ogni filare racconta la tradizione, la cultura e la visione di un futuro sostenibile.

## Ribeira Sacra in cifre

**Superficie totale dei vigneti:** 1264 ettari\*

**Bottiglie prodotte:** 4.000.000\*

**Vigneti terrazzati:** circa 90% del totale, ad altitudini tra 200 e 900 m

**Principale vitigno:** mencia (90% della produzione di vino rosso)

**Aziende vitivinicole:** 95, con 5 grandi produttori che coprono il 65% della produzione totale

**Territorio:** 167 chiese e 17 monasteri romanici, candidata patrimonio UNESCO 2026

*\* Fonte: Consello Regulador Ribeira Sacra*





# Progetto RESPOnD

**Carenza idrica, siccità, eventi meteo estremi e perdita di biodiversità sono le minacce dei vigneti alpini. Un approccio collaborativo per testare soluzioni**

In linea con la propria missione di tutela e valorizzazione della viticoltura eroica, il **CERVIM** aderisce a **RESPOnD – Climate Resilient Alpine Wine Orchards**, progetto triennale di ricerca (2024-2027) finanziato dal programma Interreg Alpine Space con il supporto dell'Unione Europea.

L'iniziativa coinvolge **11 partner** provenienti da **cinque Paesi alpini**, con l'obiettivo di **rafforzare la resilienza climatica dei vigneti ad alta quota** attraverso strategie di adattamento basate su ecosistemi sostenibili (*Ecosystem-based Adaptation, EbA*).

RESPOnD nasce dalla consapevolezza che la viticoltura alpina – in particolare di piccola scala – è oggi **minacciata da profondi cambiamenti climatici**: carenza idrica, siccità, eventi meteorologici estremi e perdita di biodiversità. Le vigne eroiche, simbolo della tenacia umana in ambienti complessi, rischiano di soccombere senza efficaci misure di risposta ai mutamenti in corso.

Il progetto si focalizza sulle sinergie tra conservazione della natura, mitigazione e adeguamento climatico, sviluppando e testando soluzioni attraverso un approccio collaborativo e contribuendo alla transizione verso una gestione più adatta al contesto

in evoluzione. I **“living lab”**, ambienti di ricerca operanti in contesti reali, nello spazio e nel tempo, consentono la co-progettazione di **strategie adattive** insieme a viticoltori, tecnici, enti di ricerca e autorità, e la loro **sperimentazione** sul campo in **impianti pilota**, per valutarne l'efficacia e la replicabilità in altri contesti alpini.

Le proposte attualmente in fase di test comprendono **tecniche innovative** di adattamento agricolo, con un focus particolare sulla **gestione dell'acqua, del suolo e del vigneto**, al fine di aumentarne la resilienza ai cambiamenti climatici. Ogni partner del progetto testerà metodologie specifiche per mitigare gli effetti del riscaldamento globale, affrontando le criticità emergenti nei rispettivi territori.

In questo quadro, dopo aver individuato la problematica più urgente insieme al Consorzio Vini Valle d'Aosta, il CERVIM utilizzerà il **caolino** – una roccia sedimentaria naturale – per prevenire e ridurre le scottature solari sugli acini dovute all'eccessivo irraggiamento. La sperimentazione riguarderà in particolare il vitigno **petit rouge**, simbolo della viticoltura valdostana e particolarmente sensibile alla problematica.



Il CERVIM, grazie a una **rete consolidata di contatti** nel settore, favorirà la condivisione e la **diffusione dei risultati**, valorizzando le soluzioni più efficaci. Saranno inoltre messi a disposizione dei gruppi target strumenti online per informazione e formazione, risorse dedicate e attività di comunicazione mirata.

La collaborazione tra enti di ricerca, professionisti tecnici e comunità locali consentirà così, grazie a RESPOND, di costruire **un modello di viticoltura alpina resiliente e sostenibile**, capace di preservare l'ambiente e affrontare con maggiore efficacia le sfide climatiche future.

**Interreg**



Co-funded by  
the European Union

**Alpine Space**

RESPOND

## Partner del progetto

**Italia:** Eurac Research; CERVIM – Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana; Centro di Sperimentazione Laimburg; Parco Nazionale delle Cinque Terre

**Austria:** Agenzia per lo Sviluppo Economico del Burgenland; Weinidylle Südburgenland

**Francia:** Camera di Commercio Italiana di Nizza, Sophia Antipolis e Costa Azzurra; Parco Naturale Regionale Ballons des Vosges

**Germania:** Università di Bayreuth

**Slovenia:** Agenzia regionale per lo sviluppo ROD Ajdovščina; Università di Nova Gorica

# Vins Extrêmes al Forte di Bard

*Vins Extrêmes* è il salone internazionale dedicato ai vini da viticoltura eroica – prodotti in aree montane, piccole isole, pendii e terrazze – e rivolto a professionisti del settore e appassionati, che si svolge a Bard (Valle d'Aosta).

Organizzato dal CERVIM, insieme all'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, con la collaborazione della Chambre Valdôtaine e dell'Associazione Forte di Bard, è un appuntamento che include banchi d'assaggio, masterclass, wine talk e incontri tematici nonché nel 2025 la premiazione dei vincitori del *Mondial des Vins Extrêmes*, l'unico concorso enologico al mondo riservato ai vini eroici.





# Concorso enologico internazionale **MONDIAL DES VINS EXTRÊMES**

L'unico concorso enologico  
internazionale dedicato ai vini da  
viticoltura eroica, primo in Italia con  
il patrocinio OIV: un omaggio alla  
ricchezza dei territori e a vitigni che  
raccontano identità uniche

[www.mondialvinsextremes.com](http://www.mondialvinsextremes.com)

