

La distribuzione geografica della vite

Autore: [wpv-post-coauthors]

Ti sei mai chiesto perché la viticoltura è presente, alle volte anche in modo massiccio, in alcuni areali piuttosto che altri?

Se ragioniamo nell'ottica di una *viticoltura di qualità* e resa economica le regioni viticole nel mondo si collocano tra il 30° e il 50° di latitudine nord e di latitudine sud, ossia la distanza che separa le diverse zone dall'Equatore a clima che varia da freddo, temperato sino a caldo e molto caldo.

Sommario

- [Il “terroir” e l’unicità dell’annata](#)
- [L’altitudine e la coltivazione della vite](#)
- [Le protezioni naturali della vite](#)
- [L’esposizione e la vite](#)
- [Maturazioni tardive](#)
- [L’adattamento della vite all’ambiente](#)
- [Global warming: cambia la mappa della vite!](#)

Il “terroir” e l’unicità dell’annata

Ovviamente non un solo parametro è fautore di uve di qualità, ma una serie di fattori che interagiscono, s’intersecano ogni volta in modo irripetibile sottolineando l’unicità dell’annata.

Tali fattori sono riassumibili col termine francese “*terroir*” che ben esprime **l’intima relazione tra la vocazione di un luogo alla viticoltura e la combinazione tra suolo, disponibilità d’acqua, circolazione dell’aria, clima, vitigno e il lavoro dell’uomo**. La varietà da coltivare il più delle volte è suggerita dalla tradizione; così è per la [Ribolla gialla](#), il [Tocai friulano](#) (nel Registro Nazionale delle Varietà è ancora così menzionata la varietà che dà il vino Friulano), il [Refosco dal peduncolo rosso](#) e lo [Schioppettino](#) del Friuli.

L’altitudine e la coltivazione della vite

Se consideriamo l'altitudine ove la vite è coltivata, questa dovrà essere tanto più elevata quanto più ci avviciniamo al parallelo 0° ossia all'Equatore, la zona più calda della Terra. Nella regione della Champagne (Latitudine 48°) ove si produce il vino omonimo, la vite è allevata ad una altezza tra i 140 e i 180 metri sul livello del mare. In Cile o in Argentina le quote sono decisamente superiori e raggiungono i 600-800 metri e talvolta superano i 1000 metri.

Le protezioni naturali della vite

A mitigare le cocenti temperature di molte zone contribuisce la **vicinanza al mare o a un corso d'acqua**, che funge da regolatore dell'umidità e dell'escursione termica, la differenza di temperatura tra il giorno e la notte.

Rilievi e foreste sono invece una valida protezione dai venti freddi, e rendono possibile la viticoltura anche in zone altrimenti non vocate. Accade così che in Alsazia, regione della Francia, la catena montuosa dei Vosgi e la Foresta Nera la proteggono dai venti freddi provenienti dall'Atlantico e creano condizioni ottimali per ottenere vini di grande qualità.

Se guardiamo alla regione Friuli Venezia Giulia le **Prealpi Giulie** sono uno **scudo** altrettanto prezioso dalle raffiche di vento che provengono da nord-est **per i vigneti dei colli orientali**. Qui si producono vini bianchi tra i più famosi al mondo.



L'esposizione e la vite

Nelle regioni a clima freddo l'esposizione con orientamento sud sud-ovest è da privilegiare perché permette di avere la maggiore quantità di luce solare. Qui l'alta collina è considerata meno nobile rispetto alle zone più a sud. Nei luoghi caldi, invece, come il sud d'Italia la maturità dei frutti si consegna anche se i versanti non sono rivolti a mezzogiorno.

Maturazioni tardive e precoci

Le varietà a carattere tardivo vogliono godere di esposizioni assolate data la maturazione graduale. All'opposto quelle precoci sono meno esigenti in termini di orientamento dei filari.

L'adattamento della vite all'ambiente

La vite è pianta che **resiste alle condizioni più estreme**, non la spezzano le raffiche di vento come accade alla Vitovska o al Terrano nella zona del Carso, affronta eroica climi infuocati come quelli della Spagna o la rigidità di molte aree viticole come quelle della Mosella o del Reno in Germania, o della Wachau in Austria.

La grande capacità di adattamento della vite a diverse situazioni ambientali unita all'osservazione continua dei contadini di quale sia il vitigno che esprime la massima qualità in un determinato luogo, ha creato una sorta di mappa della distribuzione geografica delle varietà.

Ecco allora che i **paesi a prevalente clima freddo** offrono condizioni ideali per la produzione di **vini bianchi** con **viva acidità, profumi freschi ed eleganti**. Questo accade ad esempio per il Riesling nella Valle del Reno.

Nelle **aree a clima caldo-arido** si ottengono **vini più strutturati ricchi in alcol e tenore zuccherino**, questi sono, ad esempio, i vini di Jerez nel sud della Spagna. Vini che esprimono la loro meridionalità poiché vogliono e possono godere di tanta calda luce. È difficile parlare di equilibrio nei vini di queste macro aree, piuttosto di sfide tra le componenti del liquido odoroso e una puntuta acidità o un calore viscerale.

Le **zone temperate**, di cui fa parte anche il **nord Italia**, producono **vini bianchi e rossi**, caratterizzati da **struttura, eleganza e longevità**, il cui equilibrio diviene vibrazione pura quando sono le sottigliezze a fare la differenza.

Global warming: cambia la mappa della vite!

L'innalzamento della temperatura globale sta trasformando la carta geografica della vite. La Gran Bretagna, ad esempio, è sempre più interessante dal punto di vista vitivinicolo.

Da più di dieci anni si piantano viti dove le condizioni climatiche permettono la **maturazione di uve con un buon livello di zucchero e acidità** per la produzione di spumanti.

Ne sono un esempio la zona prossima alla costa del Sussex o la stessa Inghilterra. Se fino a non molto tempo fa era la Champagne il confine naturale della coltivazione della vite in Europa, oggi il limite arriva ai 50° e più di latitudine nord.



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



1. [I Colli Orientali del Friuli scrigno di preziosi vini e paesaggi suggestivi](#)



2. [Il Ciclo Annuale della Vite: Le Fasi Fenologiche](#)



3. LA POTATURA DELLA VITE NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI: QUANDO E PERCHÉ SI ATTUA



4. Le meraviglie della Vitis Vinifera. Il clima il suolo e la vite



5. PERCHÉ LO SPUMANTE HA LE BOLLICINE. FORMAZIONE, CRESCITA E SCOPPIO DELLA BOLLA