



La viticoltura eroica in Toscana e la promozione del CERVIM

Dalle pendici del Candia, fino ai vigneti a picco sul mare dell'Isola del Giglio e dell'Isola d'Elba, sono 840 gli ettari di superficie eroica, di cui 750 su terrazze o in pendenza e 90 nelle piccole isole. Sono queste le perle toscane della viticoltura eroica, che trovano nel Cervim il soggetto di valorizzazione e di promozione.

Il CERVIM è infatti l'organismo internazionale - istituito dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta nel 1987 ed attualmente regolato dalla L.R. n.17 del 11.08.2004 – che si propone di valorizzare e promuovere la viticoltura eroica e montana, caratterizzata da forti pendenze, piccole superfici, difficoltà di gestione, elevati costi di produzione ma anche da un inestimabile valore paesaggistico, socioculturale e di conservazione delle pendici dal rischio erosivo.

Candia dei Colli Apuani è la Doc della provincia di Massa Carrara, zona caratterizzata dalle suggestive Alpi Apuane. I vigneti sono in forte pendenza fino a 'tuffarsi' sul mar Ligure. Per quanto riguarda la tipologia bianco anche frizzante (secco e amabile), Vin Santo e vendemmia tardiva, si ha un uvaggio Vermentino bianco (minimo 70%); mentre per la tipologica Vermentino Bianco la percentuale sale all'85%. Il Rosso e Rosato hanno il Sangiovese 60-80% e Merlot massimo 20%.

Una vera nicchia sono i vini dell'Isola del Giglio dove si contano solo alcune aziende davvero 'estreme'. Tra i vitigni locali fin dal 1561 si ha l'Ansonaco: si produce in purezza (100% Ansonaco) oppure con una base del 90%, più altri vitigni a bacca bianca. Un vino dall'elevata gradazione alcolica (tra i 15-18%), colore che va dal paglierino carico all'ambrato, dalla forte mineralità e sapidità.

Più diffusa anche per le dimensioni dell'isola, è la viticoltura dell'Elba. Si produce Elba Bianco DOC, che si ricava da uve Trebbiano toscano per almeno il 50%, Ansonica e Vermentino, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%. Quindi l'Elba Ansonica con un minimo dell'85% di questo uvaggio; l'Elba Rosso con un minimo di Sangiovese del 60%. Una eccellenza è l'Elba Aleatico Passito Docg che si ricava dalle uve aleatico 100% particolarmente selezionate e sottoposte ad appassimento all'aria.

IL CERVIM La viticoltura eroica si caratterizza per vigneti ad un'altitudine superiore ai 500 metri s.l.m., ad esclusione dei sistemi viticoli in altipiano, in terreni con pendenze superiori al 30%, sistemi viticoli su terrazze o gradoni e nelle piccole isole. La viticoltura di montagna e delle piccole isole, nonostante costituisca a livello mondiale solo il 5% della viticoltura, in realtà è portavoce dell'eccellenza del fare il vino e della sua qualità. Le ragioni di ciò vanno ricercate nei valori estremi del clima, nella particolare conformazione dei suoli, nell'unicità dei vitigni, nell'irripetibilità del *terroir*, nelle tecniche enologiche e viticole. Inoltre la non trasferibilità ed unicità di questi paesaggi li caratterizza con valori culturali, identitari e di attrattiva economica e turistica, in quanto custodi del territorio.

Concorso enologico "MONDIAL DES VINS EXTRÊMES" - Il concorso, organizzato dal CERVIM con il patrocinio dell'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) è l'unico concorso enologico mondiale riservato ai vini prodotti in montagna o in ambienti caratterizzati da viticoltura estrema, chiamata anche viticoltura eroica. Il concorso seleziona i migliori vini con la finalità di promuovere e salvaguardare le produzioni di piccole aree vitivinicole che si caratterizzano per storia, tradizione e unicità; aree di grande valore ambientale e paesaggistico dove si coltivano soprattutto vitigni autoctoni. Durante l'anno i vini vincitori del concorso, sono oggetto di degustazioni e di relative presentazioni in diverse manifestazioni enologiche.

Congresso internazionale sulla viticoltura di montagna - Dall'anno 2006, il Cervim organizza un Congresso Internazionale dedicato alla viticoltura di montagna e/o in forte pendenza. Un grande appuntamento tecnico-scientifico, il cui obiettivo principale è quello del confronto tra docenti universitari, ricercatori e tecnici di settore, di diversi Paesi, sulle tematiche della viticoltura eroica.