

L'aumento delle temperature sta trasformando il mercato del vino nella Columbia Britannica

Un recente studio pubblicato sulla rivista scientifica *Cell Press* offre una prospettiva illuminante sul futuro della viticoltura canadese, con particolare attenzione alla British Columbia (B.C.). Lo studio condotto dal dottorando canadese Massimiliano Nicola Lippa dell'Università di Padova, ha impiegato 29 modelli climatici per anticipare i cambiamenti futuri nelle principali regioni vinicole del Canada, comprese Ontario, Québec, Nuova Scozia e, appunto, la B.C. I risultati suggeriscono che, nei prossimi 75 anni, il clima della regione potrebbe evolversi in qualcosa di affine a quello della Rioja in Spagna o della Sonoma Valley in California.

Un cambiamento radicale del clima vitivinicolo.

Per valutare l'impatto dei cambiamenti climatici sulla viticoltura, i ricercatori hanno utilizzato l'indice di Winkler, un sistema che analizza i giorni favorevoli alla crescita della vite (cioè quelli con temperature oltre i 10°C) durante la stagione vegetativa dell'emisfero nord, dal 1° aprile al 31 ottobre.

Al momento, questo indice attesta che le zone vitivinicole della B.C. si trovano nella classe climatica più fredda. Tuttavia, nel peggiore dei casi, la regione potrebbe passare alla terza classe su cinque, segnando un'importante transizione verso un clima più caldo e favorevole alla viticoltura su larga scala.

Tale cambiamento potrebbe favorire una maggiore diversificazione delle varietà coltivate e un'espansione del settore vinicolo canadese, già noto per la qualità dei suoi vini. Secondo Lippa, la B.C. ha un vantaggio rispetto ad altre regioni europee perché, grazie alla sua vasta latitudine, ha più spazio per adattarsi.

Dati chiave dallo studio

- Indice di Winkler attuale in B.C.: 900–1100 GDD (Growing Degree Days) → Regione di classe I (fredda, adatta a vitigni come Pinot Noir e Riesling).
- Proiezioni per il 2100 (scenario ad alte emissioni): fino a 1900–2100 GDD, spingendo la B.C. nella classe III (temperata, simile a Rioja o Sonoma Valley).
- Ontario, Québec e Nuova Scozia: potrebbero superare i 2500 GDD, entrando nella classe V, considerata troppo calda per molte varietà classiche.

Opportunità nascoste e pericoli

Tuttavia, questo “nuovo paradiso viticolo” porta con sé non solo benefici, ma anche numerose insidie. Lo studio evidenzia come l'aumento delle temperature sarà accompagnato da eventi climatici estremi: tempeste, incendi, siccità, ondate di calore e nuove minacce fitosanitarie.

Temperature più alte possono far maturare l'uva troppo rapidamente, alterando profumi, colore e contenuto alcolico del vino. Inoltre, piogge abbondanti a fine stagione rischiano di diluire gli zuccheri e aumentare le malattie della vite. Il professor Paolo Tarolli, supervisore dello studio, sottolinea l'importanza dell'innovazione tecnologica: sensori climatici, irrigazione intelligente e l'uso dell'intelligenza artificiale sono strumenti chiave per gestire questi rischi.

Dati regionali: il caso Bartier Bros.

Il vigneto Bartier Bros., vicino a Oliver (B.C.), è un esempio emblematico della vulnerabilità climatica:

- 85 acri di vigneto
- 100% del raccolto perso nel 2023 a causa di un'ondata di freddo improvviso
- Nel 2024: solo il 55–60% delle viti sarà produttivo
- Vitigni abbandonati: Merlot, Syrah, Semillon
- Vitigni reintrodotti: Chenin Blanc, Cabernet Franc

La resilienza dell'Okanagan Valley

La Valle dell'Okanagan, cuore della viticoltura della Colombia Britannica, ha già vissuto in prima persona le conseguenze di questi cambiamenti. Un'ondata di gelo ha devastato nel 2023 i vigneti, causando la perdita totale del raccolto per aziende come Bartier Bros., situata nei pressi di Oliver. Il direttore Michael Bartier ha dichiarato: "Siamo stati distrutti. È il cambiamento climatico. Il freddo estremo arriva in coppia col caldo."

Come risposta, molti viticoltori stanno adattando le proprie colture: via le varietà sensibili come Merlot e Syrah, spazio a uve più resistenti al freddo come Chenin Blanc o Cabernet Franc.

L'adattamento non si ferma al tipo di uva, ma si stanno testando metodi alternativi di protezione invernale come la copertura dei tralci con il suolo, per isolarli dal gelo, oppure l'uso di luci LED e coperte termiche.

Verso un nuovo paesaggio vinicolo

Secondo Bartier, la costa Pacifica e le isole del Golfo, come Saturna Island o Vancouver Island, potrebbero essere tra le aree a trarne maggiori vantaggi. La vicinanza dell'oceano potrebbe moderare le escursioni termiche, rendendo queste zone più stabili per la coltivazione di vitigni come il Pinot Noir.

Tuttavia, sia Bartier che Lippa sottolineano un punto fondamentale: la capacità di adattarsi sarà la vera chiave del successo. "L'inflessibilità sarà una vera condanna", afferma Lippa. Le aziende vinicole devono essere pronte a cambiare, innovare e reinventarsi per affrontare un futuro sempre più incerto ma potenzialmente ricco di opportunità.

Opportunità per il mercato italiano

Questo scenario offre sia sfide che opportunità per i produttori canadesi, e l'Italia, con la sua esperienza secolare nel settore, può giocare un ruolo cruciale nel supportare questa transizione.

L'Italia ha un forte expertise nelle tecnologie per la gestione climatica, come sensori meteorologici e sistemi di irrigazione intelligente, già utilizzate con successo in regioni come la Toscana e il Friuli, e, al fine di prevenire eventi estremi come gelate o ondate di calore, questi strumenti potrebbero essere messi in atto anche nella Columbia Britannica. In aggiunta a quanto detto, l'Italia è all'avanguardia nella viticoltura sostenibile e potrebbe trasferire le proprie pratiche biologiche e biodinamiche nella regione canadese, promuovendo una gestione responsabile delle risorse naturali. Tecniche come la gestione dell'acqua e la riduzione dell'impatto ambientale sono essenziali per il futuro del settore vitivinicolo.

Inoltre, con l'innalzamento delle temperature, la B.C. vedrà un cambiamento nei vitigni coltivabili. L'Italia può contribuire nella selezione di vitigni resistenti al caldo, come il Sangiovese o il Cabernet Franc, che potrebbero prosperare nelle nuove condizioni climatiche della regione, diversificando l'offerta vinicola.

La crescente qualità della viticoltura canadese e la notorietà dei suoi vini potrebbero aprire nuove opportunità per l'export italiano. Con la cooperazione, l'Italia potrebbe rafforzare la propria posizione nel mercato canadese, ampliando l'interesse per vini italiani come il Chianti e il Barolo, e favorendo scambi di expertise tra le due realtà, creando una sinergia che rafforza il settore vitivinicolo di entrambi i paesi.

Per concludere, il cambiamento climatico sta ridisegnando la mappa globale del vino, e la British Columbia è una delle regioni in prima linea. Con un clima che evolve verso condizioni più calde, simili a celebri regioni vinicole del sud Europa e della costa ovest degli Stati Uniti, la B.C. potrebbe diventare un attore chiave nel panorama enologico internazionale. Tuttavia, senza un adattamento deciso, tecnologico e varietale, questo potenziale non può essere sfruttato con successo al fine di affrontare le sfide che un clima incerto inevitabilmente porterà.