

Le nuove stagioni

Tra la pianura e le Alpi vere e proprie si incontrano le Prealpi, una zona che con il cambiamento climatico sta diventando più adatta alla vite, destinata a raggiungere quote sempre più alte in futuro. Ma nel Bellunese il futuro è già qui, dove si sperimenta con nuove e classiche varietà d'uva.

DILETTA SERENI

Fotografie di Teresa De Toni

Chies d'Alpago, albergo Genziana.

Sono circa le dieci di sera quando sentiamo le macchine salire a monte. La casa è ai margini del paese, dentro scorci che abitua-no al silenzio, soprattutto di notte, soprattutto con la neve, e ha nevicato tutto il giorno. Ci siamo trattenuti a tavola a chiacchierare davanti ai resti della cena e ci accorgiamo delle macchine in una pausa della nostra conversazione. Cioè, io sento solo delle macchine che passano sulla strada che lambisce la casa. I miei commensali sentono meglio:

«Questo è Rambo.»

«Questa è una Subaru, sarà Oci baloti.»

I nomi sono nomi del paese e del resto il paese è piccolo, si conoscono tutti, e sanno che appena la neve attacca, quelli saltano in macchina e vanno su a fare la gincana. Gincana che si rivela alle prime spiegazioni come un gioco per adulti maschi col fuoristrada, lo stesso che usano per andare a caccia, e da queste parti quasi tutti gli adulti maschi sono anche cacciatori. Col buio, salgono oltre l'abitato, sulle strade non battute dallo spazzaneve, e sgommano sulla neve fresca prima che la pioggia o il sole del giorno dopo la sciupino. Nevica sempre più di rado, mi dicono, quando succede ne approfittano. Uno dei miei commensali si avvicina alla finestra e tende l'orecchio per censire meglio chi passa.

*

Il paese è Tambre, circa mille abitanti a circa mille metri di altitudine nelle Prealpi a est di Belluno. Arrivo qui durante la prima vera nevicata della stagione, che si rivelerà poi una delle poche, e

la più abbondante, come a sbeffeggiare il motivo del mio viaggio. Devo guardare i dati per convincermi che l'inverno da queste parti sta diventando sempre più mite: l'agenzia regionale per l'ambiente (Arpav) stima che tra il 1993 e il 2022 la temperatura media annua è aumentata di circa 0,57 °C ogni decennio, laddove il dato globale paragonabile è di +0,38 °C. Belluno è la provincia veneta dove questo aumento è stato più evidente, soprattutto nelle temperature minime, insomma il freddo è meno freddo (tra i periodi 1960-1990 e 1991-2004 ci sono tra uno e due gradi di differenza). Restringo ancora il raggio: la stazione di rilevazione più vicina a dove mi trovo ha registrato uno straordinario aumento delle temperature medie negli ultimi anni: dagli 8,9 °C del 2010 ai 10,5 °C del 2023.

Tambre si trova nella conca dell'Alpago, toponimo con cui si indica la zona tra il Lago di Santa Croce, la foresta del Cansiglio (terza foresta più grande d'Italia) e la prima cintura alpina. L'Alpago non raggiunge grandi altitudini, ma è montano nel clima e nelle atmosfere: arrivando da Treviso il paesaggio mantiene morbide linee collinari fino a Vittorio Veneto, poi l'orizzonte si alza di colpo e si spezza in profili rocciosi e austeri anche nel modo di trattenere la luce.

Non lontano da qua – mezz'ora di macchina risalendo il Piave – un pezzo del Monte Toc franò nel bacino della diga del Vajont, provocando un'onda che spazzò via i paesi sulla sua traiettoria e quasi duemila dei suoi abitanti. Era il 1963.

Prima di partire ho riguardato lo spet-

DILETTA SERENI — Scrittrice e giornalista freelance, dirige *l'Integrale*, una rivista-libro di cultura gastronomica e dintorni, pubblicata da Iperborea. Scrive per *Marie Claire* e ha collaborato anche con *Vice*, *Corriere della sera* e altre testate.

TERESA DE TONI — Fotografa e curatrice, ha studiato Arti visive presso l'Alma mater studiorum a Bologna e Fotografia e nuovi linguaggi della comunicazione visiva alla Bauer di Milano. Dal 2022 vive e lavora nei siti di Dolomiti contemporanee, un progetto di rigenerazione che dal 2012 si occupa di riattivare, attraverso la ricerca e la cultura, siti problematici nel contesto delle Dolomiti.

tacolo di Marco Paolini sul Vajont anche per allenare l'orecchio al suono delle parlate locali, ma il mio orecchio si rivela ben presto grossolano, sia per la comprensione del dialetto, sia perché gli manca quella sensibilità, anzi direi quel senso ulteriore, che spesso nelle montagne serve a sondare il paesaggio per isolarne gli eventi salienti. È il senso ulteriore che ad esempio nei romanzi di Dino Buzzati ambientati in questi luoghi rende le descrizioni sonore quasi delle storie a se stanti. In *Bàrnabo delle montagne* c'è un vento che si mette a passare tra le cime degli abeti e si diverte a fermarsi a guardare chi si nasconde nella boscaglia, poi incontra il fumo della schioppettata, lo porta in alto e lo disperde tra le ultime creste. O il rintocco di una campana che si allarga oltre il paese, avanza per i boschi sempre più affievolito, e infine stanco si deve fermare impigliato in mezzo ai rami.

La gincana sulla neve non rientra nel caso più lirico di questo tipo di ascolto, ma mi fa capire che da queste parti, se a notte fatta passa una macchina per andare verso dove le strade finiscono, è buon uso domandarsi come mai.

*

La domanda che invece porta qui me riguarda la trasformazione che il cambiamento climatico sta imprimendo nelle prime alture alpine, e in particolare la paradossale opportunità di fare il vino dove fino a qualche anno fa non sarebbe stato possibile. Quando ascolto le

gincane sulla neve sono a cena con Alex Della Vecchia e la sua famiglia, a casa di sua madre. Alex è un trentenne nato e cresciuto da queste parti; qualche anno fa ha piantato un ettaro di vigna a mille metri di altitudine, poco sopra il paese di Tambre. Un ettaro è poco, ma è abbastanza per vedere come va. Le sue vigne sono le più alte della zona, ma non è l'unico a tentare: negli ultimi dieci-quindici anni in quest'area prealpina del Bellunese sono state piantate vigne fino a ottocento metri, da diverse aziende nate tutte grosso modo intorno al 2010, incoraggiate dalle temperature più miti.

L'evoluzione delle aree compatibili con la viticoltura è un fenomeno globale e documentato, che delinea uno slittamento della geografia del vino verso latitudini più nordiche e altitudini maggiori. Molte delle zone oggi considerate più prestigiose – Chianti e Bordeaux, per esempio, ma non solo – stanno soffrendo l'innalzamento delle temperature e l'esacerbarsi dei periodi siccitosi, e potrebbero (secondo le stime) veder sfumare la loro vocazione, a favore di altre zone che la geografia del vino, col suo proverbiale conservatorismo, fino a qualche anno fa avrebbe considerato blasfeme. Mentre si allarga l'area con tendenza alla tropicalizzazione (in Sicilia si coltivano ormai con successo piante di mango e avocado), scivola di conseguenza anche la cosiddetta cintura del vino, la fascia geografica entro cui si è coltivata la vite nei secoli che hanno reso il vino la bevanda più densa di simboli della no-

Il disastro del Vajont è stata la catastrofe naturale alpina più discussa, ma non la più grave del Novecento, che invece risale al 13 dicembre 1916 (è chiamata la Santa Lucia nera) e la cui portata rimase poco conosciuta per via del segreto militare. Dopo nove giorni di nevicate, le Alpi Orientali furono investite da un fronte di aria calda e umida che portò piogge anche in alta quota provocando decine di valanghe che travolsero soprattutto soldati italiani e austriaci al fronte. Le stime parlano di circa cinquemila caduti, trecento solo in una valanga sulla Marmolada, colpita anche nel 2022 da una delle maggiori tragedie recenti. In generale, sebbene le valanghe siano più comuni, storicamente a mietere più danni e vittime in montagna sono le frane, come quella che investì Piuro, in Val Bregaglia, causando circa mille morti nel 1618. Entrambi gli eventi catastrofici fanno parte dei rischi comunemente associati alle Alpi, ma negli ultimi anni a causa del riscaldamento globale la loro frequenza in alta montagna sta aumentando. È soprattutto lo scioglimento del permafrost a preoccupare gli esperti: se la sua funzione di collante tra ghiaccio e rocce viene meno, il terreno diventa instabile e friabile, come è successo nel giugno 2023 alla cima del Fluchthorn, in Austria, che ha perso oltre cento dei suoi 3400 metri trascinando a valle centomila metri cubi di detriti. Simili colate mettono a rischio escursionisti, centri abitati, strade e strutture idroelettriche ed è probabile che in futuro i costi per mantenere le valli alpine aumenteranno.

stra cultura, un'area che è storicamente compresa tra il trentesimo e il cinquantesimo parallelo. La cintura futura sembra destinata a portare prestigio su zone dove la viticoltura può suonare ancora come una provocazione: il Sud dell'Inghilterra, la Germania e la Polonia, le coste meridionali della Svezia, i paesi baltici. O in Italia: gli Appennini, le Alpi.

Nel Bellunese arrivo tardi: come i dati raccontano, gli effetti del cambiamento climatico qui sono già storia, e i monumenti di quella storia sono gli impianti di risalita sciistica che spuntano rugginosi in mezzo ai prati. Il tramonto dello sci invernale è avvenuto negli anni Novanta, in mancanza della materia prima, la neve, ma gli indizi di quel passato turistico si leggono nei paesi, negli alberghi chiusi di cui restano ancora le insegne. Arrivo però anche presto: si stanno piantando vigneti dove prima faceva troppo freddo per pensare di farci altro se non pascolo o legna, ma è un fenomeno che possiamo ancora ricondurre alla dinamica dell'avanguardia, animata da qualcuno che si prende la briga di trasgredire le convenzioni e costruirne altre per prove e tentativi.

*

Le piantine di vite di Alex emergono dal terreno gelato di questi giorni come file ordinate di rametti incerti. Siamo ai primi di dicembre, in questa stagione non c'è molto da fare se non lasciarle riposare e tra un po' poterle. Per raccogliere l'uva dovrà aspettare: la vite inizia a essere produttiva dalla terza o quarta annata e lui le ha piantate nel 2022, due anni fa. Il vino però è solo una parte dell'azienda che sta mettendo in piedi e solo una delle sue vortuose occupazioni. Poco distanti dalle nuove vigne ci sono i ricoveri dei suoi animali: capre, mucche e



Il cimitero di Chies d'Alpago.

pecore da carne, che intende inserire anche nel ciclo di produzione vinicola, per la concimazione e il diserbo (azienda a ciclo chiuso, la chiama). Ha anche costruito un edificio che sarà uno spaccio di macelleria e una mescita di vini, perché vorrebbe renderlo un luogo dove le persone si incontrano. E poi, mi dice, se un'annata di vino va male, ho la carne; se un anno i lupi mi mangiano tutte le bestie, ho il vino.

Prima di lanciarsi nel vino di altura, Alex faceva già il vino in tre posti diversi: a Vittorio Veneto (zone del Prosecco), nella bassa trevigiana, e poco fuori Belluno, dove ha anche un centinaio di vacche e dei campi di mais. Oltre a questo, ha appena rilevato un'osteria a Tambre insieme a due soci ventenni (ma è seccato di non essere riuscito a prendere in gestione un ex albergo, per delle beghe burocratiche). Tra le chiamate che sfilano

quasi ininterrotte sullo schermo del suo telefono ci sono: il salumiere di un paese vicino (che tiene un cranio di vacca Highlander appeso sopra al banco), il suo mastro birraio di fiducia (per la nuova osteria), un ristorante di Feltre con cui inventa rifermentati (vini, birre, sakè, piquette) spostando mosti da una parte all'altra del Bellunese, il mugnaio di Chies d'Alpago, che ha recuperato da qualche anno il mulino in dismissione che era stato del nonno. Ha progetti aperti con tutti questi e con altri che smetto di contare, oltre alla galassia di ristoranti ed enoteche (molti sono esteri) con cui deve intrattenere rapporti per vendere i vini.

Sento di poter affermare che il profilo professionale di Alex non è tipico di queste parti. La popolazione dell'Alpago lavora in gran parte nella prima zona industriale che si incontra scendendo a valle, dall'eloquente nome di Paludì. Capannoni di pelletteria, occhialeria,

«Per trovare il più grande datore di lavoro del Bellunese bisogna andare più a nord, oltre il parco delle Dolomiti, nella remota Valle Agordina, dove la Luxottica continua a mantenere la sede di produzione.»

componenti elettrici, segherie. Lo stesso succede per le altre pendici alpine intorno a Belluno: tutte hanno una valle dove le persone scivolano per lavorare e poi risalgono per vivere. Col tempo, una parte di loro sposta anche la vita a valle, e un'ampia parte finisce per spostarla proprio altrove, almeno a giudicare dai numeri dello spopolamento: la provincia di Belluno oggi ha 199mila abitanti, dal 2008 ne ha persi dodicimila.

Chi non scende a valle per lavorare in fabbrica o nelle numerose imprese edili sale nei boschi: il vicino bosco del Cansiglio, che fu decisiva risorsa di legname per la repubblica di Venezia, mantiene un ruolo nell'economia della regione e ovviamente anche nel suo equilibrio geologico, e richiede cure particolarmente attente soprattutto in seguito ai danni della tempesta Vaia del 2018, le cui ferite sono ancora molto evidenti. Tra gli amici più stretti di Alex, due lavorano nei boschi: uno per la Guardia forestale (il corpo dello stato) e uno per un'impresa privata di servizi forestali.

Resiste un discreto flusso turistico legato alle escursioni estive, alla villeggiatura familiare nelle casere ristrutturate, e in piccola parte anche all'enogastronomia, visto che nell'Alpago ci sono due ristoranti stellati e almeno un altro aspirante tale. Ma è una meta che non si fa fatica a definire fuori dalle rotte di massa, e un settore molto tangenziale rispetto alla composizione degli impieghi locali.

Per trovare il più grande datore di lavoro del Bellunese bisogna andare più a

nord, oltre il parco delle Dolomiti, nella remota Valle Agordina, dove la Luxottica continua a mantenere la sede di produzione. I suoi edifici, complice la foschia delle giornate umidissime che mi sono capitate, mi sembrano occupare la valle intera come una grande astronave e i suoi satelliti. Cubi trasparenti dentro cui si vedono i macchinari, altri in cui si vedono gli uffici, e verso i margini una palestra, dei bar, qualche negozio.

*

In Alpago l'unico modo per spostarsi è la macchina: il treno si ferma a Belluno, o al massimo in una piccola stazione sul Lago di Santa Croce. Da qui per raggiungere ad esempio Tambre ci vogliono venti minuti di auto, oppure un'ora e mezza con l'unica linea di trasporto pubblico, l'autobus 37, che passa tre o quattro volte al giorno. Quando accenno al fatto che vorrei prenderlo (per compiere il mio diligente lavoro di indagine), Alex mi chiede perché mai prendere un mezzo che usa solo chi è costretto: adolescenti che non hanno ancora la patente o adulti a cui è stata tragicamente tolta. Come stereotipo comanda, da queste parti si beve tanto, sfociato in una chat per segnalare in tempo reale i posti di blocco degli alcol test. Prima che iniziassero a volare delle denunce, le notifiche di queste chat erano di gran lunga le più frequenti sui telefoni degli abitanti locali. Il rischio di guidare con alti livelli di alcol lo conosciamo bene, il rischio di essere beccati a farlo è ben rappresentato dall'autobus 37.



Sopra, vigna di Puos d'Alpago, sopra il Lago di Santa Croce. **Sotto**, alcune bottiglie a casa di Alex.

Per aiutarmi ad abbozzare una trama di luoghi della nuova dimensione vinicola di queste montagne, Alex guida, con me di fianco, da un punto all'altro dell'Alpago: Codenzano, San Martino, Irrighe, Lamosano. Sono strade di curve, avvolte da una barriera di nebbia e pioggia che si mangia il paesaggio autunnale e mi impedisce tra le altre cose di vedere le creste dalle quali Alex mi giura che siamo circondati.

*

Il pregio di non avere una storia vinicola alle spalle è che il vino si può in un certo senso inventare, senza il fardello di canoni già depositati: Doc, Docg e altre forme più eteree di inviti al rispetto della tradizione. Le aziende che stanno piantando vigna nell'Alpago optano ovviamente per i versanti che prendono più sole (di solito quelli a sud e ovest) e almeno per il momento scelgono di tentare soprattutto con pinot nero (uva rossa) e chardonnay (uva bianca), che sono varietà diffuse e sperimentate in molte zone, oltre che versatili e adatte ai climi freddi perché maturano presto. Nelle sue vigne a mille metri Alex ha messo queste due varietà: non è sicuro che riescano a maturare bene, ma del resto chi fa vino deve ragionare con prospettive di cinquant'anni almeno, che nel suo caso vuol dire un clima sempre meno ostile alla coltivazione. Ha messo anche un'altra varietà, che si chiama solaris e fa parte degli ibridi moderni, o piwi, creati con incroci di laboratorio per ottenere piante resistenti alle principali malattie. Sopra certe altitudini molti vignaioli di montagna li piantano al posto delle varietà classiche. Quelli più usati hanno nomi da saga di fantascienza: solaris, bronner, johanniter.



Nel mondo del vino i piwi sono ancora considerati una frontiera e sono guardati, a seconda dei casi, con diffidenza o esaltazione, però nel frattempo vengono piantati sempre più spesso, non solo nel Bellunese ma in tutto l'arco alpino, anche nelle zone con una tradizione vinicola più consolidata (come le valli trentine e altoatesine), perché hanno il grande pregio di richiedere in linea di massima meno trattamenti. Su terreni ripidi o terrazzati, dove si è spesso costretti a lavorare a mano, con grandi costi e scomodità, questo fa una grande differenza, che supera l'ambizione di usare uve considerate più prestigiose e riconosciute dal mercato.

Nelle montagne dove oggi si mettono i piwi il vino non è del tutto privo di passato, ma è un passato quasi sempre rimasto confinato alle produzioni familiari, alle piccole parcelle dietro casa: qualche filare da cui si ricavava una damigiana per tutto l'anno o il bottiglione da tenere in tavola. È un passato che riguarda le campagne italiane in generale e si allunga fino alle zone col clima più rigi-

«Il pregio di non avere una storia vinicola alle spalle è che il vino si può in un certo senso inventare, senza il fardello di canoni già depositati.»

do, dove il vino veniva più aspro, ma poco importava. Un passato sfilacciato dalle guerre del Novecento e poi dal boom economico che ha spostato le persone nelle città e nelle fabbriche. Nel Bellunese e in altre zone del Veneto, questo passato ha una sua particolare incarnazione, perché le piccole vigne dietro casa erano quasi tutte di varietà americane: clinto soprattutto, ma anche uva fragola, bacò, uva Isabella e altre.

I vitigni americani sono anche loro ibridi, incroci di specie diverse dalla *vitis vinifera* europea, e vennero importati e diffusi soprattutto all'inizio del secolo scorso perché resistenti alla fillosse-
ra, il parassita che a fine Ottocento aveva quasi sterminato le viti europee. Molti in queste zone continuarono a coltivarli per consumo familiare anche dopo che negli anni Trenta ne fu vietata la vendita per un misto di sospetta tossicità e perché si decise che non trattandosi di *vitis vinifera* non potevano rientrare nella categoria commerciale del vino.

Nel Bellunese, come in ampie parti del Veneto, il Clinto è rimasto però uno dei vini da tavola più diffusi fino almeno agli anni Settanta: l'uva era facile da coltivare, molto produttiva, e il suo gusto era ormai parte del corredo identitario dei luoghi, specialmente di quello contadino e popolare. Non è un caso se nel 1970 lo scrittore Mario Soldati parte per Belluno dicendo: «tutto teso alla ricerca di un buon Clinto». Il viaggio è raccontato nel libro *Vino al vino*, una raccolta delle sue cronache alla scoperta dei territori viticoli italiani. Il Clinto (o dialettale Grinto) è un vino ros-

so da pasto, economico, disprezzato dagli enologi perché ruvido e poco alcolico, che dunque sta simpatico a lui. Soldati nota che lo coltivano tutti, fino ai 450 metri di altitudine. C'è anche chi lo fa passito, lasciando le uve sui graticci e pigiandole a dicembre (l'avevano ribattezzato vino York), c'è chi lo fa in versione rosé; molti lo mescolano con l'acqua, qualcuno addirittura con acqua e limone. A un certo punto Soldati si perde per strada e suona a una casa per chiedere indicazioni: si affaccia un uomo che lo aiuta a orientarsi e poi aggiunge, «ormai che l'è qua, el se beva un gioff de Grinto!».

Anche io volevo assaggiare il Clinto, o se non altro vagheggiavo questo desiderio citazionistico, consapevole che non sarebbe stato facile, perché di quel pulviscolo di microvigne familiari rimane ormai ben poco. Alex però mi dice che c'è ancora qualcuno che lo fa, un signore di nome Eros che abita a dieci minuti da Tambre, su un versante mitigato dall'esposizione a sudovest, dove c'è rimasta qualche pianta vecchia.

La nostra deviazione diventa particolarmente soldatiana quando scopriamo che Eros ha sradicato quasi tutte quelle piante (i viaggi di Soldati sono pieni di imprevisti, giri a vuoto e piccoli fallimenti). Ci racconta che ne aveva parecchie: bacò, Isabella, scorza fina e altre che non si sapeva nemmeno cosa fossero perché prendevano il nome di chi aveva portato le barbatelle, tipo «l'uva di Renato». Ha tenuto solo qualche pianta di clinto, ci dice, e io e Alex lo guardiamo con tenerezza e appren-

LA REPUBBLICA DELLE MELE

La viticoltura e gelsicoltura per il baco da seta erano la base dell'agricoltura delle valli del Trentino per tutto l'Ottocento. Solo quando malattie e parassiti cominciano a colpire la produzione si piantano i primi meli, all'inizio molto distanti tra loro per permettere di usare i terreni anche come pascolo. Il boom della mela avviene a partire dagli anni Sessanta, aiutato da una domanda in crescita, la meccanizzazione e l'uso dei fitofarmaci, gli incentivi della provincia autonoma e l'affermazione delle strutture cooperative, come quelle che in Val di Non e Val di Sole danno vita nel 1989 al consorzio Melinda, che oggi ha il venti per cento del mercato nazionale e il primo marchio d.o.p. per mele in Italia. Il paesaggio, già fortemente antropizzato, si trasforma ancora una volta, con lunghi filari di piante vicine tra loro coperti da teli antigrandine. La monocultura permette economie di scala, favorendo la penetrazione nei mercati globali e l'innovazione (il Pnrr ha premiato un progetto ideato da Melinda per trasportare mele in funivia, riducendo le emissioni di CO₂), ma, come quella dello sci in aree vicine, ha un impatto sulla biodiversità (incluso delle mele stesse, due terzi delle quali sono di un'unica varietà, Golden delicious) e rischia di imprigionare l'economia locale. In un tentativo di diversificazione, Melinda e altre cooperative stanno promuovendo il recupero della viticoltura in alcune aree, forti del crescente successo di vini autoctoni come il Gropello e dello spumante metodo classico Trento Doc, un po' più a valle.

sione mentre apre per noi una delle poche bottiglie rimaste di quell'epoca finita. Il clinto l'ha tenuto per sentimento, ma oggi anche lui, pur pensionato, pur vignaiolo per hobby, ha intercettato la nuova aria che tira, le nuove opportunità, e si è modernizzato: ha piantato i piwi (solaris, bronner e cabernet cortis) e conferisce l'uva a un consorzio fondato nel 2019 che produce e rivende il vino di una decina di produttori dell'Alpago, quelli che non hanno abbastanza terra o abbastanza tempo per farsi un'azienda da soli.

*

Le sere, come un piano inclinato, portano in osteria. C'è un capannello davanti al bancone, tutti uomini, e ogni volta che qualcuno entra e si aggiunge parte un nuovo giro di bevute a cui vengo invitata per cortesia, anche se non capisco lo spigoloso dialetto (qualcuno chiede se sono straniera) e non reggo l'alcol (si accorgono che non finisco i bicchieri). Mi distraigo a indovinare il loro lavoro da quel che hanno addosso: pantaloni multitask (idraulico), scarpe antinfortunistiche (edilizia), tute fluorescenti (servizi forestali), cerate da pioggia e luci frontali (forse allevatori). L'unica donna oltre a me che attraversa la scena è la moglie dell'oste, ma quando compare dietro al bancone il marito le chiede se ha finito di fare quel che deve fare di là.

Nel capannello in osteria c'è un allevatore, indossa loden e colbacco e Alex lo chiama il generale. Ha trecento capi di pecore e produce la tipicità locale più nota, considerata una sorta di patrimonio culturale: l'agnello dell'Alpago (è anche un presidio Slow food). Lo guardo infervorarsi perché sempre più spesso, al mattino, trova le pecore sbrunate, questo lo capisco nonostante il dialetto.



Dentro il deposito di Tambre, trattore.



Sopra, Alex Della Vecchia nella vigna di Tambre. **Sotto,** benvenuti a Tambre.

SEMPRE PIÙ IN ALTO, SEMPRE PIÙ PRESTO

Il cambiamento climatico sta complicando la viticoltura in molte zone considerate «vocate», oggi diventate troppo calde. Un sintomo di questa crisi è l'anticipo della vendemmia: nel Chianti si raccoglie l'uva un paio di settimane prima rispetto a vent'anni fa. Il calore rende l'uva più dolce, il che si traduce in vini più alcolici, spesso troppo alcolici, per un mercato che invece si è orientato negli ultimi anni verso vini più leggeri e freschi. Queste circostanze spiegano il successo dei vini di montagna, e la moltiplicazione di vini e produttori su tutto l'arco alpino, anche in zone dove la viticoltura è sempre stata marginale o assente. In alcune valli piemontesi, come la Val Maira e la Val Varaita, si pianta vigna a sette-ottocento metri, usando uve che nella seconda parte del Novecento vennero espantate perché considerate troppo aspre, come la blancio (il clima più mite ne attenua le acidità). Sui terreni scoscesi della Val di Susa si recuperano i vecchi appezzamenti familiari, abbandonati nel tempo, con la migrazione dalle campagne. Oggi da quelle vigne che arrivano oltre gli ottocento metri si fanno vini di grande appetibilità commerciale. Il vino più alto delle Alpi (oltre i mille metri) viene dalla Valle d'Aosta: il Blanc de Morgex, dall'uva *prie blanc*. Non rientra però nel recente rilancio delle terre alte, anzi, la sua storia vinicola è antica, perché gode di un microclima più mite. Una condizione speciale che però oggi porta fin quassù le stesse preoccupazioni del Chianti e del Bordeaux: vendemmie anticipate e vini sempre meno freschi. (D.S.)

Appena si distrae dal problema dei lupi però, mi dice Alex, il generale lo punzecchia sull'idea balzana di fare il vino in montagna: piante vigna e mi porti via pascolo, gli dice, e non si sa quanto sia serio e quanto scherzi.

Mi è simpatico, il generale, e dopo tutto mi sembra incarnare una specie di spirito del luogo, alle prese con due diversi fronti. Da una parte i lupi e il selvatico che avanza, fenomeni legati anche allo spopolamento e all'abbandono. E dall'altra la prospettiva, più lontana ma inesorabile, del futuro agricolo che il clima sembra promettere, e che sta già entrando nella narrazione del territorio, aprendovi nuovi scorci e promesse. Il vino dell'Alpago è il contrario del selvatico, ma è in un certo senso «barbaro»: lo è rispetto al luogo, dove le vigne di Alex e degli altri vignaioli attirano gli sguardi di chi si chiede cosa c'era prima lì. E lo è rispetto alla cultura enologica nel suo complesso, che tende a concentrare prestigio e potere su poche zone e vini considerati tradizionali, e che ci metterà un po' per accettare di dover muovere i propri confini, e seguire le nuove stagioni. Noi però sappiamo che ogni tradizione è un'invenzione che ha avuto successo, e che i vini di queste montagne, come molti altri nuovi vini delle Alpi, stanno vivendo la fase incerta degli inizi, in cui si sperimenta ed esplora (uve, terreni e metodi) più che rispettare costumi e modelli. La fase dell'invenzione, che molto al di là del vino riguarda ogni fenomeno culturale, il suo partire dai margini per bollire, tentare, aggiustarsi, e trovare col tempo il suo linguaggio e la sua forma. 