

“VITICOLTURA IN ALTA QUOTA NON SIA IMPATTANTE”, ZULLI “DIFENDERE PAESAGGI E BIODIVERSITÀ MONTANA”

13 Settembre 2026



ORSOGNA – “Impiantare una vigna in alta quota ha senz’altro dei vantaggi, davanti a stagioni sempre più siccitose, ma non si possono modificare paesaggi ed equilibri ecosistemici millenari”.

Spingere la viticoltura verso altitudini più elevate può essere una risposta ai cambiamenti climatici e alla siccità che, nelle pianure e nella bassa collina, luoghi deputati alla produzione intensiva, provoca danni sempre maggiori, con una drastica riduzione della produzione, anche del 50%, prevista a consuntivo di questa vendemmia.

L’enologo e direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, Camillo Zulli, interpellato da Abruzzoweb, offre il suo contributo a un dibattito, è il caso di dirlo, sempre più caldo nel mondo del vino italiano.

Senza però retrocedere da quella che è la filosofia di una cooperativa leader della viticoltura biologica e biodinamica in Italia, che pone al centro non solo l’aspetto prettamente economico e imprenditoriale, ma anche la sostenibilità ambientale, la conservazione del paesaggio e della civiltà contadina.

Una vocazione che ha trovato concreta applicazione, in particolare, con il progetto “Pé Nin Perde la Sumente”, realizzato in collaborazione con la Banca del Germoplasma del Parco Nazionale della Maiella, che intende conservare e coltivare i “saperi e sapori contadini”, ripartendo dalle aree montane e pedemontane.

Di viticoltura di montagna se ne parlerà, con intervento anche di Zulli, a Marsicaland sabato 19 settembre nell’importante convegno “Dall’agricoltura residuale alla viticoltura di montagna. Un’opportunità di sviluppo della Marsica tra retroinnovazioni produttive e transizioni climatiche”.

A questa filosofia è intimamente connessa anche la riscoperta di antichi vitigni di montagna, alcuni dei quali, frutto di microvinificazioni, sono stati offerti all'assaggio a Gessopalena durante l'ottava edizione di Gessidivini: "Nero antico", varietà iscritta al registro nazionale nel 2024; "Vedovella", ecotipo Sangiovese di Gessopalena; "Pecorino" da vigneto di alta quota pre-fillossera, maritato all'acero; "Middialonghe" e "Taulase", varietà in fase di classificazione; "Ghiuppitte de Mundeneire", ecotipo Sangiovese di Montenerodomo; "Uva dell'Accea", ecotipo Sangiovese della zona Altino-Bomba; "Verdacchiona", ecotipo Montonico di Roccamontepiano.

"Noi siamo una delle cooperative che fanno viticoltura più in alto in Abruzzo e ci sono dei vantaggi, almeno su alcuni versanti: maggiore tenuta, maggiore escursione termica tra il giorno e la notte, migliori condizioni in termini di riserve idriche e ridotta evaporazione. La foglia parte la mattina con una temperatura più bassa".

Ma questo è solo un aspetto. In una visione più olistica, "occorre fare attenzione quando si parla di viticoltura e, in generale, di agricoltura in montagna. Il rischio è che si vada a snaturare la vera vocazione della montagna. Se il fenomeno dovesse acquistare una dimensione importante e impattante, basti considerare gli eventuali trattamenti chimici per chi non fa agricoltura biologica e biodinamica. E c'è l'aspetto paesaggistico da considerare. Non è come spostarsi da un terreno all'altro dove già c'è una viticoltura intensiva: qui significa passare da un areale agricolo a luoghi con equilibri e caratteristiche anche millenarie".

Un'altra considerazione riguarda la fauna selvatica: "quando si inserisce un vigneto in montagna, in zone dove non c'è mai stato, va valutato anche se un vigneto viene recintato. Questo significa isolare i percorsi naturali degli animali selvatici. È già accaduto che in alcune aziende i cervi abbiano sfondato delle reti che interrompevano i loro percorsi naturali. Quindi, diciamo che non posso dire come, ma comunque va gestito tutto con grande attenzione".

Non a caso, la Bio Cantina Sociale Orsogna, nell'area pedemontana della Maiella orientale, lavora sì alla reintroduzione di vigneti, ma di piccole dimensioni, affiancando azioni di recupero della biodiversità animale e vegetale e anche paesaggistica.

Si pensi al recupero e alla valorizzazione dei fontanili e delle antiche peschiere delle colline di Orsogna e dei dintorni, anche per ripristinare una risorsa idrica naturale.

"È un'operazione culturale, quella della ricerca e del recupero di antichi vitigni autoctoni, con un'identità genetica ben stabilita, o anche di ecotipi, ottenuti attraverso selezione massale, espressione dell'interazione tra il loro patrimonio genetico e le specifiche condizioni ambientali. Vitigni che hanno spesso il nome legato a una famiglia che li ha preservati, ad esempio la Ghiuppitte de Mundeneire, la cui denominazione potrebbe essere legata all'antico soprannome di una famiglia locale, o anche la Middialonghe, oggi in fase di caratterizzazione, che forse deriva dal soprannome del contadino che per primo la individuò e coltivò, Emidio, detto "il lungo".

La montagna, per Zulli, è però anche e soprattutto uno scrigno da aprire per la fermentazione naturale, una delle caratteristiche della viticoltura biodinamica.

"Dopo l'ingresso in una cantina biodinamica, le tecniche di vinificazione sono diverse: noi non usiamo lieviti industriali, ma solo lieviti autoctoni, che creiamo noi, vitigno per vitigno, usando una parte di uva raccolta in anticipo, lieviti selvaggi dai frutti umbriachelli di montagna, grazie ai quali otteniamo la fermentazione spontanea, a garanzia di un forte legame del prodotto al territorio, per far sì che il vino sia davvero espressione autentica della vendemmia di quell'annata.

Ne consegue inoltre, altro aspetto importante, che la fermentazione spontanea non può essere condotta in presenza di solfiti, se non in una quantità minimale, in alcuni casi. E dunque i solfiti sono da noi banditi".