

# I TERRITORI DEL “SINEMURI®”

**Etica, Estetica, Essenzialità  
di vini unici e identitari**

Ivan Elfi

Darfo Boario Terme (BS) Lì 23 aprile 2022

# SINEMURI®

Senza “muri”, senza “confini”,  
è così che vedo l’Appennino,  
una terra senza confini dal  
Colle di Cadibona alle  
Madonie, unita da un filo  
invisibile ma tangibile  
che è il vino.

Mapa dell’Appennino



Gli appennini attraversano 15 Regioni, 60 Province e circa 2000 Comuni.

Buona parte di questi Comuni, sono Comuni Montani e Parzialmente Montani ubicati in zone svantaggiate e rientranti nei Piani di Sviluppo Rurale delle rispettive Regioni (Art.32 paragrafo 1 del Reg. (UE) n. 1305/2013).

L'Appennino culturalmente è un'area omogenea, dove per secoli la gente ha vissuto in modi simili, coltivando vigneti, cereali, patate e castagne, allevando capre e vacche, costruendo villaggi di impianto caratteristico.

**In particolare la coltivazione della vite e la cultura enologica risalgono al tempo dei romani e in alcune zone anche prima.**

Sono territori costituiti da **Comuni con caratteristiche microclimatiche uniche e irripetibili, ricchi di storia e con una tradizione culturale ed enologica importante, ma spesso non destinatari della giusta considerazione.**

## I TERRITORI DELL'APPENNINO

REGIONE	PROVINCIA
Piemonte	Cuneo, Asti, Alessandria
Liguria	Savona, Genova, La Spezia
Lombardia	Pavia
Emilia Romagna	Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Bologna, Modena, Forlì-Cesena, Rimini
Toscana	Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena
Umbria	Perugia, Terni
Marche	Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro e Urbino
Lazio	Frosinone, Latina, Rieti, Roma Capitale, Viterbo
Abruzzo	Chieti, L'Aquila, Pescara, Teramo
Molise	Campobasso, Isernia
Campania	Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno
Basilicata	Matera, Potenza
Puglia	Foggia
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Sicilia	Catania, Enna, Messina, Palermo

# IL PROGETTO E LA SUA FILOSOFIA

Con il Vino SINEMURI® deve emergere **il significato autentico di “terroir”** dei vini prodotti in Appennino.

Le **“ricette” dei vini prodotti**, ossia **le varietà di uve riportate in etichetta**, non devono essere scritte, ma ciò che deve emergere sono le cantine, con il loro territorio insieme al loro sapere enoico.

E' il vino all'interno della bottiglia che descrive al meglio la storia di un territorio, delle sue caratteristiche e delle emozioni che può trasmettere;

**Perché non è mai una questione di uve o di vigneti, ma è sempre una questione di saperi e di cultura.**

**Una bottiglia di vino è un veicolo turistico, culturale e commerciale molto importante che può creare un**

**PIL non solo economico, ma anche etico, estetico e sociale.**

**Occorre produrre vini che diano risalto ai territori e ai produttori e non alle tipologie delle uve.**

**Ritengo perdente chiamare un vino con il nome dell'ingrediente, perché è perdente economicamente e anche per le radici e l'orgoglio dell'azienda.**

**Va anche chiarito il reale significato di "autoctono", che è riferito al luogo in cui un vitigno esprime il meglio di sé e non al luogo di origine.**

In un momento storico dove l'enoturismo può e diventerà uno dei motori trainanti del turismo e dell'economia italiana, occorre, attraverso il vino, valorizzare la storia, la cultura, il buon cibo, il buon vivere e la bellezza di questi Comuni, paesi, frazioni, località.

**Il nome geografico in etichetta è regolamentato da norme nazionali e comunitarie.**

**Occorre però, nel rispetto delle normative, trovare una soluzione per scrivere in etichetta l'essenziale, in modo che ogni produttore diventi monopolista del proprio vino.**

## **PER FOCALIZZARE AL MEGLIO:**

Tipologia di vino: **Vino Bianco/Rosso/Rosato fermo millesimato**

Zona di Produzione: **Comuni Appenninici Montani e parzialmente Montani ubicati in Zona Svantaggiata.**

Tipologia di Uve: **Tutte le uve ammesse alla coltivazione e vinificazione dei rispettivi territori.**

Chi lo può fare: **AZIENDE CON SEDE OPERATIVA (CANTINA) NELLA ZONA dei Comuni Appenninici Montani e parzialmente Montani ubicati in Zona Svantaggiata e che garantiscono l'intero processo dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento.**

## **Essere in possesso delle seguenti caratteristiche:**

**a)** essere alternativamente:

- i. persona fisica Imprenditore Agricolo a titolo Principale ai sensi del D.Lgs. 29 marzo 2004, n. 99("IAP");
- ii. società di persone nella cui compagine sociale figurino almeno un soggetto IAP;
- iii. società di capitali le cui partecipazioni siano detenute almeno per il 50% (cinquanta/percento) da soggetti IAP, loro coniugi, conviventi stabili, parenti entro il 4° (quarto) grado e/o affini entro il 4°(quarto) grado;

**b)** essere titolati, ai sensi di legge, alla dichiarazione in etichetta «*Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine*» o «*Imbottigliato all'origine*»;

**c)** svolgere attività agricola, con modalità prevalentemente c.d. "verticale", ovvero svolgere tutte le seguenti attività:

- coltivazione diretta dei vigneti, curando tutte le fasi del ciclo biologico fino alla raccolta delle uve;
- trasformazione in vino delle uve raccolte nei vigneti coltivati direttamente e correlativo imbottigliamento;
- commercializzazione a proprio nome del prodotto imbottigliato.

**d)** essere titolare di un complesso aziendale dotato di strutture e mezzi idonei allo svolgimento dell'attività d'impresa, che ricomprenda in particolare:

- vigneti, coltivati direttamente, risultanti dal fascicolo aziendale;
- strutture ed attrezzature idonee allo svolgimento delle attività di:

(i) coltivazione dei propri vigneti;

(ii) trasformazione dell'uva raccolta nei propri vigneti in vino;

(iii) commercializzazione del vino prodotto;

**e)** Codice ICQRF ,essere titolare del predetto Codice;



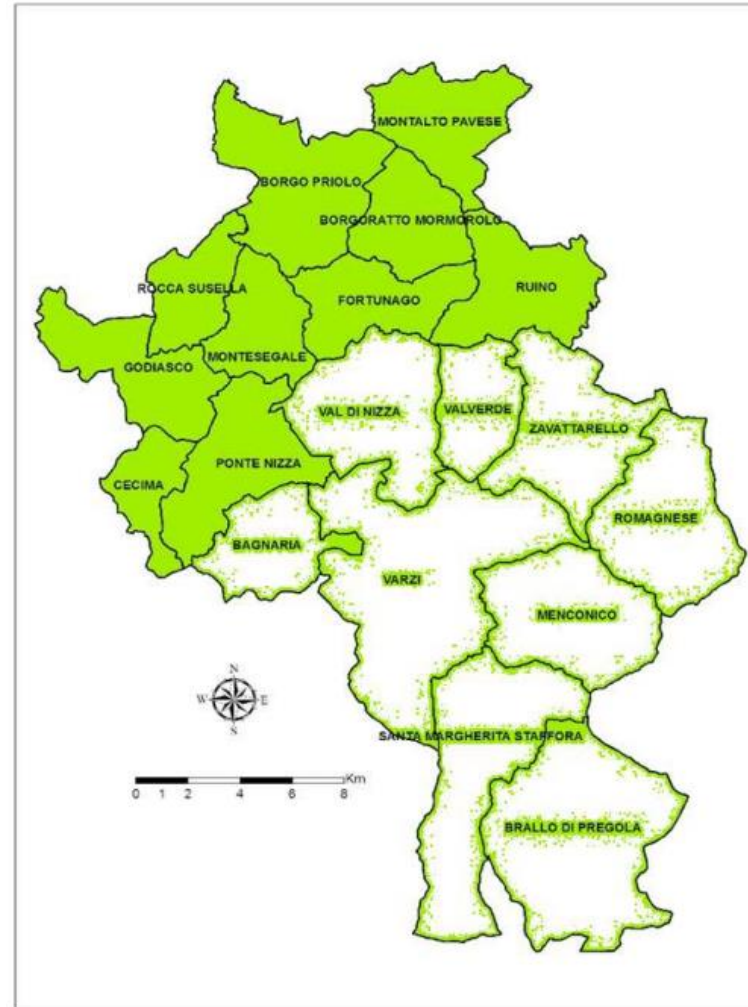
**DUE ESEMPI CONCRETI:  
IL SINEMURI® NEL TERRITORIO  
MONTANO E PARZIALMENTE  
MONTANO  
dell'APPENNINO DI LOMBARDIA**

Le caratteristiche microclimatiche particolari di questo territorio, ha fatto sì che nel post fillossera, si coltivassero diversi vitigni in particolare i così detti internazionali e il vitigno Barbera.

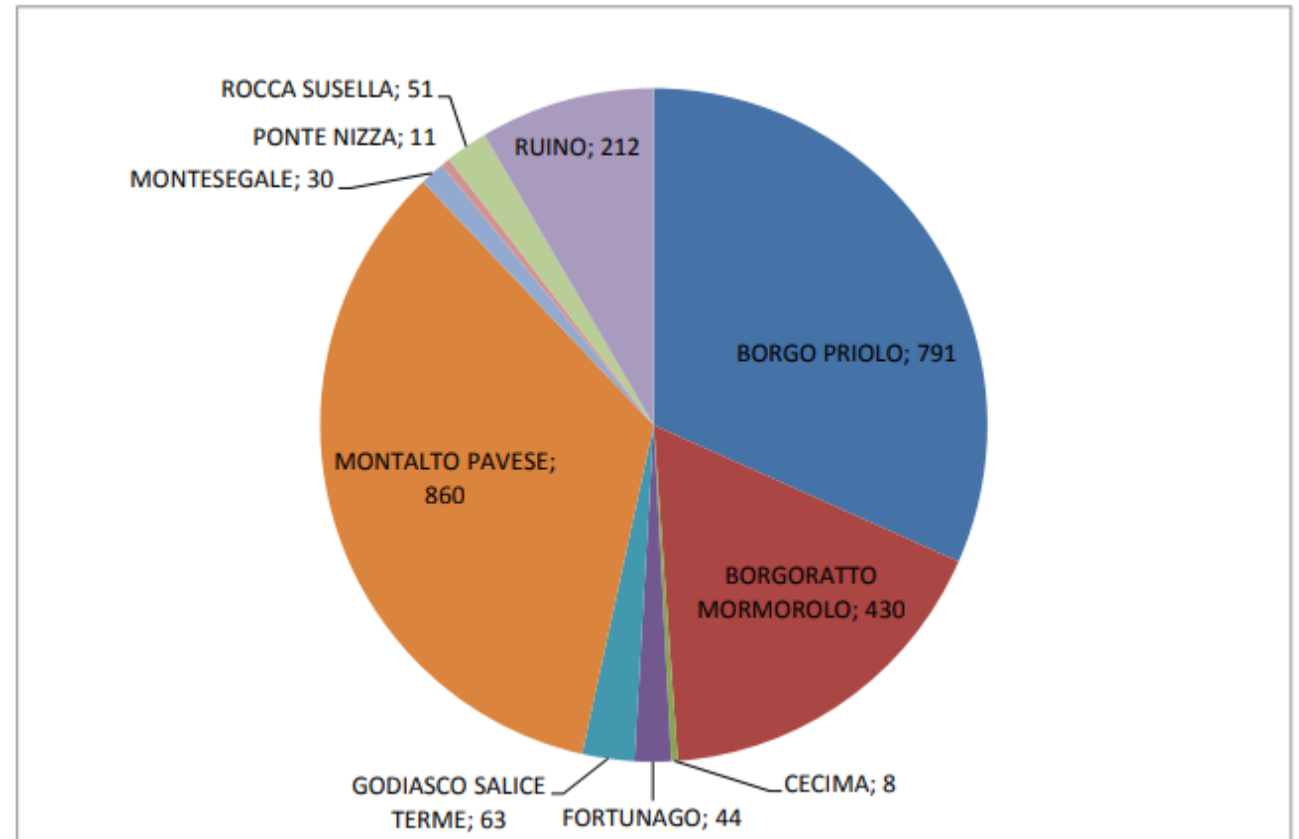


Le uve originano dai vigneti ubicati nei Comuni appenninici lombardi di Borgoratto Mormorolo, Borgo Priolo, Colli Verdi, Cecima, Godiasco Salice Terme, Montalto Pavese, Rocca Susella, Fortunago, Montesevale e Ponte Nizza (la parte in verde nella cartina a fianco).

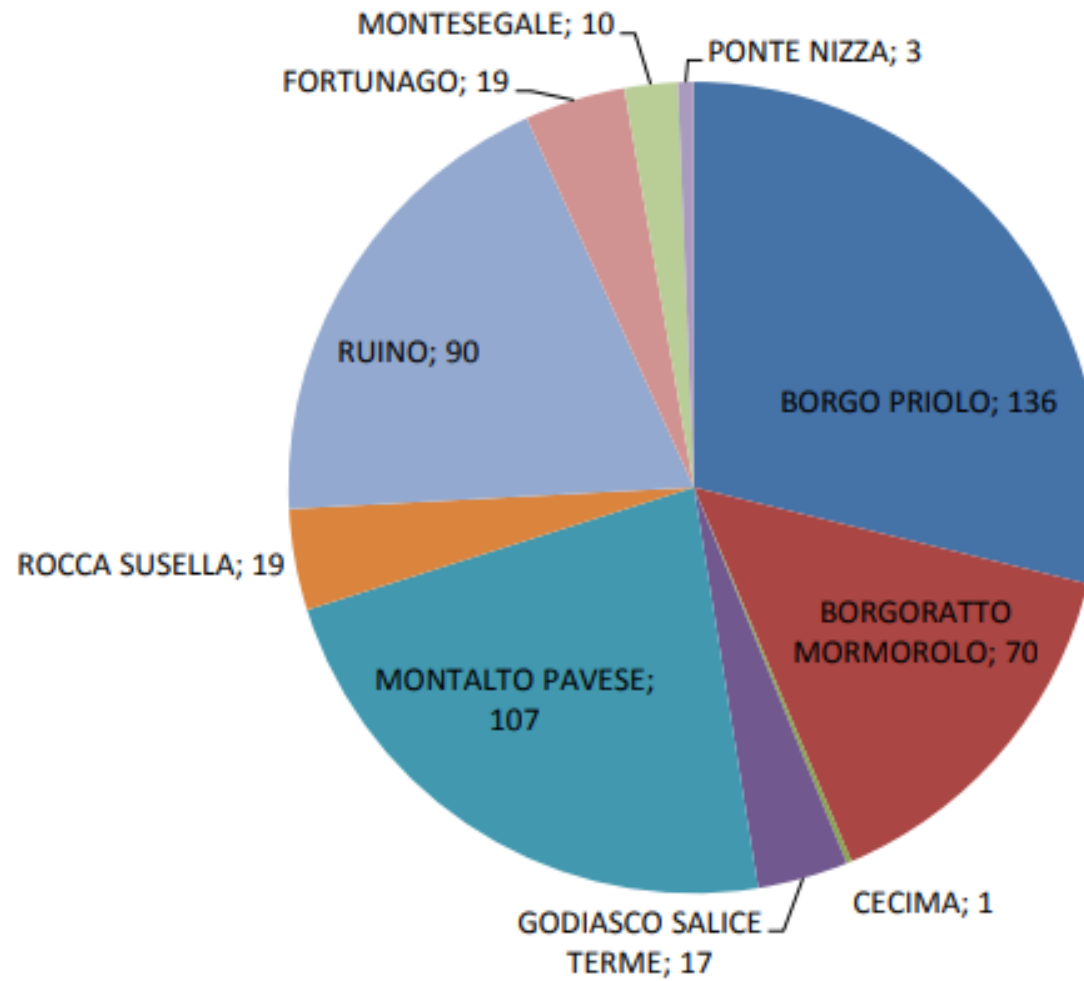
La superficie viticola è di circa **2500 ha**.



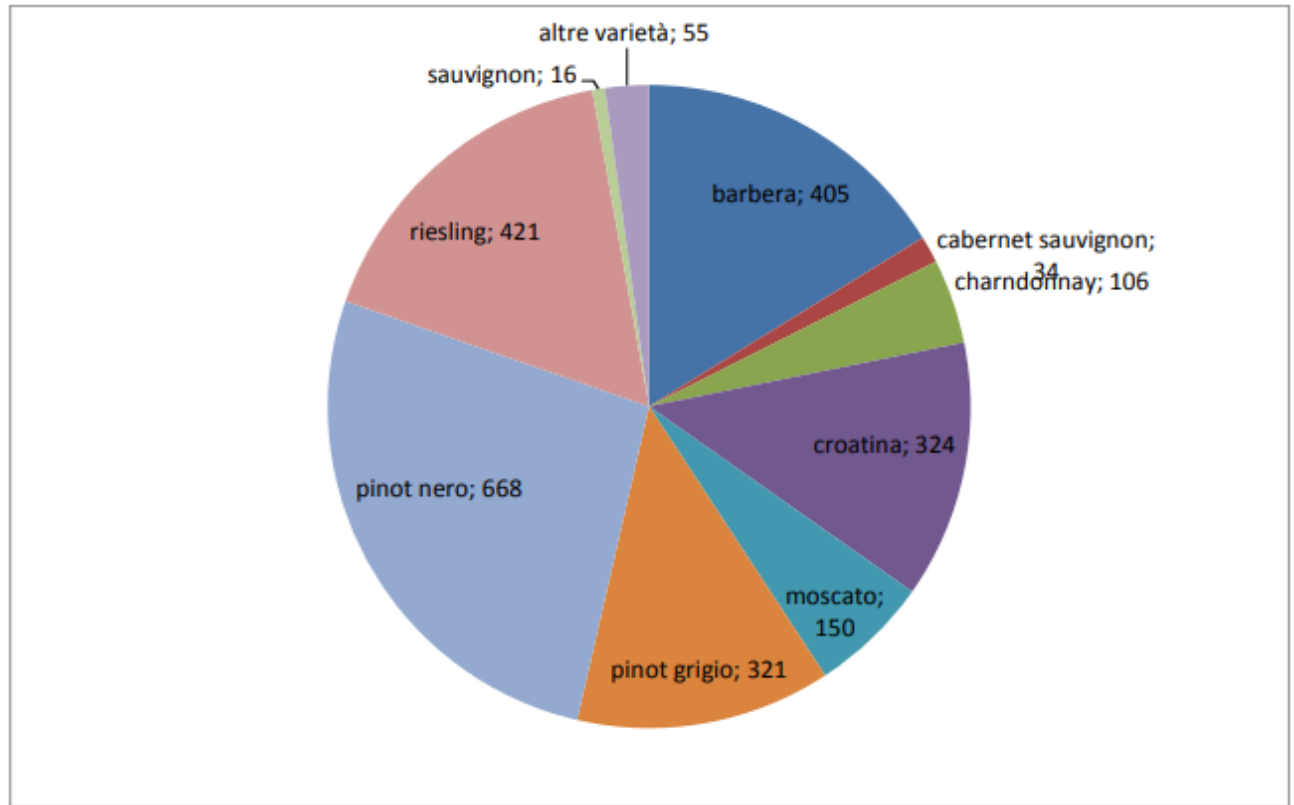
I comuni con più superficie vitata sono quelli di Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo e di Montalto Pavese per un totale di circa 2100 ha su 2500.



Le aziende viticole sono circa 450,  
mentre le aziende che vinificano  
e imbottigliano sono circa 40.



Le varietà di uve maggiormente coltivate sono quelle di Pinot Nero, Pinot Grigio, Riesling Italico e Barbera.



## Caratteristiche ambientali (\*)

**Paesaggio** Il territorio è caratterizzato da dorsali arrotondate con versanti a forma variabile, anche molto ondulati, con pendenze da moderate a moderatamente elevate. L'area è facilmente aggredibile dalle lavorazioni e nei versanti più scoscesi sono diffusi fenomeni di erosione. Il paesaggio agrario è caratterizzato da alternanza di vigneti, di prati e di boschi.

**Geologia** Il substrato è caratterizzato dalla successione di marne ed arenarie poco coese. Alcuni punti si caratterizzano per una natura argillo-calcareo.

**Suoli.** I suoli si presentano con profondità media, scheletro scarso e tessitura media. Il calcare risulta elevato. La capacità di drenaggio è generalmente buona mentre nelle zone orientali risulta mediocre.

La zona è contraddistinta da valori di radiazione fotosinteticamente attiva medio-bassi (tra 1800 e 2200 MJ/mq all'anno); l'area si sviluppa prevalentemente nella fascia collinare più interna con altitudini elevate comprese fra i 300 m e i 550 m.

Nell'area orientale si riscontra una classe di piovosità superiore (>850mm) mentre a ovest si riscontra minor piovosità annua (740mm).

Il territorio è caratterizzato da una esposizione dei versanti prevalentemente verso sud/ovest (specialmente nei versanti maggiormente vitati) con pendenze medie tra il 10 e il 30%.

L'ambiente si presenta caratterizzato da elevati sbalzi termici specialmente nei periodi estivi. In media le temperature risultano essere inferiori di circa 3°C rispetto alle zone più basse con inverni freddi e con estati mediamente calde. L'area si contraddistingue per essere caratterizzata da versanti verso sud ben illuminati e freschi.

(\*)Testo tratto dalla "Guida all'utilizzo della Denominazione di Origine Pinot Nero in Oltrepò Pavese" prodotta dal Consorzio Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese anno 2008".



## IL SINEMURI® NEL TERRITORIO MONTANO E PARZIALMENTE MONTANO NELL' ANTICO PIEMONTE

Il territorio dell' Antico Piemonte è il primo tratto settentrionale dell'Appennino, un gruppo di montagne e valli divise, dal punto di vista amministrativo, in ben tre province di tre regioni diverse: Alessandria (Piemonte), Pavia (Lombardia) e Piacenza (Emilia-Romagna) e facenti parte di due Diocesi molto importanti: quella di Piacenza-Bobbio e quella di Tortona.

Storicamente questo territorio faceva parte del Feudo monastico di Bobbio e il territorio si estendeva all'Oltrepò Pavese, alla Val Tidone e alla Val Curone in una zona unica e contigua.

Un elemento che oggi unisce questi territori è la coltivazione della vite.

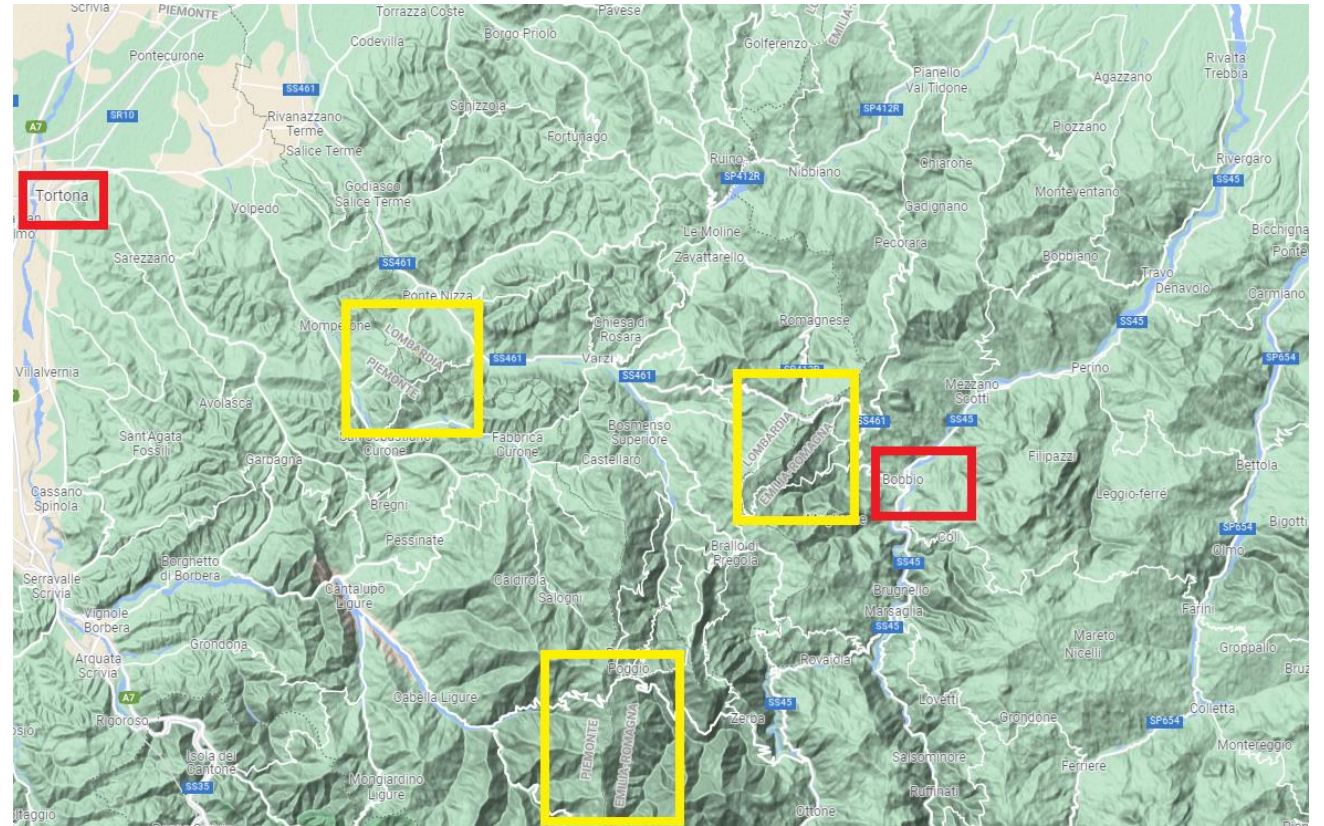
La zona interessata è quella formata dai Colli Tortonesi, dall'Oltrepò Pavese e dai Colli Piacentini, dove la cultura enologica presenta poche differenze.

Ad esempio per i vini rossi la base per tutti i territori è il vitigno **Barbera**.

La Barbera è coltivata su circa 5.000 ha: 1.500 ha sui Colli Tortonesi; 1.400 ha sui Colli Piacentini; 2.100 ha in Oltrepò Pavese.

In buona parte dei Comuni "dell' Antico Piemonte" la viticoltura è ben sviluppata e infatti rientrano nelle zone di produzione di disciplinari a DO/IG.

In questi areali si producono **grandi vini Barbera** in particolare nella zona montana.



## **Elenco Comuni montani e parzialmente montani dell'Antico Piemonte e in grassetto i Comuni dove ad oggi sono presenti le cantine**

- **COMUNI MONTANI E PARZIALEMENTE MONTANI DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA- ZONA TORTONESE:**

**CASASCO, CASTELLANIA COPPI, COSTA VESCOVATO, DERNICE, MOMPERONE, MONTACUTO, MONTEMARZINO, AVOLASCA, BRIGNANO-FRASCATA, FABBRICA CURONE, GARBAGNA, GREMIASCO, MONLEALE, MONTEGIOCO, POZZOL GROPPPO, SAN SEBASTIANO CURONE, ALBERA LIGURE, CARREGA LIGURE, MONGIARDINO LIGURE, ROCCAFORTE LIGURE, BORGHETTO BORBERA, CANTALUPO LIGURE, CABELLA LIGURE, GRONDONA, **ROCCHETTA LIGURE, STAZZANO**, VIGNOLE BORBERA.**

- **COMUNI MONTANI E PARZIALEMENTE MONTANI DELLA PROVINCIA DI PAVIA:**

**BAGNARIA, BORGO PRIOLO, BORGORATTO MORMOROLO, BRALLO DI PREGOLA, CECIMA, COLLI VERDI, FORTUNAGO, GODIASCO, SALICE TERME, MENCONICO, MONTALTO PAVESE, MONTESEGALE, PONTE NIZZA, ROCCA SUSELLA, ROMAGNESE, SANTA MARGHERITA DI STAFFORA, VAL DI NIZZA, VARZI, ZAVATTARELLO.**

- **COMUNI MONTANI E PARZIALEMENTE MONTANI DELLA PROVINCIA DI PIACENZA:**

**BETTOLA, BOBBIO, CERIGNALE, COLI, CORTE BRUGNATELLA, FARINI, FERRIERE, MORFASSO, GROPPARELLO, LUGAGNANO D'ARDA, ALTA VAL TIDONE, OTTONE, PIANELLO VAL TIDONE, PIOZZANO, RIVERGARO (IN PARTE), TRAVO (IN PARTE), VERNASCA, ZERBA.**



## CONCLUSIONI

**Trattandosi di aziende di montagna, in deroga alla normativa nazionale ed europea in materia di etichettatura,** permettere l'uso, con una modalità più diretta e semplificata, di indicazione geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, fattorie, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino è stato ottenuto purchè:

- si tratti del nome di una località accatastata;
- essa figuri nella dichiarazione di raccolta;
- che l'azienda lavori in modo verticale;



## **PROGETTO “SINEMURI®” ANCHE PER UN RITORNO DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E QUINDI PER LA PRODUZIONE DI VINO IN APPENNINO**

Mi permetto di aggiungere una considerazione personale.

Buona parte del territorio dell'Appennino, indicativamente dai 350 m ai 900 m di altitudine, è adatto la coltivazione della vite.

In questi territori, fino agli anni '60, la vite veniva coltivata e si produceva il vino. Poi, a causa prima, degli esodi prodotti dalle due Guerre e dopo, “grazie” all'esodo del “boom” economico, l'agricoltura e in particolare la coltivazione dei vigneti è stata abbandonata.

Considerando il cambiamento climatico in corso, per tutelare e salvaguardare un patrimonio storico, culturale, economico ed enologico importante, tenendo presente che la coltivazione del vigneto si sposta sempre più in alto, varrebbe la pena valutare investimenti per impiantare vigneti in questi territori “alti”.