vinetur

Gramona presenta un sistema di classificazione dei vigneti in tre livelli

Il modello interno di Gramona guiderà assemblaggi e imbottigliamenti da singolo vigneto, monitorando nel tempo suoli, microclima e pratiche agricole

mercoledì 18 novembre 2026



Gramona, cantina di proprietà familiare con sede a Sant Sadurní d’Anoia, in Spagna, ha introdotto un nuovo sistema di classificazione dei propri vigneti. L’obiettivo, spiega, è organizzare generazioni di conoscenze sui suoi terreni e rafforzare il legame tra ogni parcella e i vini che ne derivano.

A novembre l’azienda ha annunciato che il nuovo schema suddivide i vigneti in tre categorie: Vigneti classificati, Vigneti singolari e Vigneti unici. Il sistema si basa su uno studio delle parcelle della cantina che ha preso in esame suoli, microclima, materiale vegetale ed effetti a lungo termine della viticoltura biodinamica. Gramona ha spiegato che il modello è stato concepito per aiutarla a decidere come assemblare le uve provenienti da parcelle diverse in ogni annata, preservando al contempo quella che considera l’espressione più nitida dell’origine.

Il progetto è il risultato di anni di osservazioni in vigneto e riflette il lavoro di una famiglia che produce vino dalla metà del XIX secolo. Gramona ha spiegato di aver sviluppato il sistema con specialisti in materia di suoli, agronomia e viticoltura biodinamica. Secondo la cantina, l’obiettivo non è creare una gerarchia di valore fissa tra i vigneti, ma mettere a punto uno strumento operativo di analisi e gestione, capace di individuare le caratteristiche di ogni parcella e valutarne il potenziale enologico.

Roc Gramona, direttore tecnico ed enologo della cantina, nonché esponente della sesta generazione della famiglia, ha spiegato che il sistema nasce dall’esigenza di valutare in modo più strutturato vigneti conosciuti da tempo attraverso la pratica e l’esperienza. «L’esigenza di definire questo sistema di classificazione è nata per fare ordine, essere più esigenti nel lavoro che svolgiamo in azienda e migliorare ciò che già facevamo in modo intuitivo», ha dichiarato.

Nel nuovo modello, la categoria dei Vigneti classificati comprende le parcelle che, secondo Gramona, esprimono con regolarità la composizione e la struttura del suolo, pur rispecchiando le differenze di ogni vendemmia. La cantina ha spiegato che questi vigneti costituiscono la base degli assemblaggi, che restano centrali nei suoi vini. Il loro ruolo, ha aggiunto, è apportare equilibrio e complessità, riunendo diverse espressioni del territorio.

La categoria dei Vigneti singolari è riservata alle parcelle in cui, nel tempo, si combinano con regolarità diversi fattori, senza che una sola caratteristica emerga sulle altre. Secondo Gramona, questi vigneti offrono un’espressione del luogo più definita e producono vini dall’identità marcata e riconoscibile, legata alla loro origine.

La categoria più alta, quella dei Vigneti unici, comprende le parcelle che, secondo la cantina, possono offrire l'espressione più precisa delle proprie caratteristiche. Gramona ha spiegato che le uve di questi siti apportano profondità, complessità e potenziale di invecchiamento. Tuttavia, saranno imbottigliate come vini da singolo vigneto soltanto nelle annate che la cantina giudicherà eccezionali: la destinazione finale di ogni parcella dipenderà quindi ancora dall'andamento della singola annata.

L'attenzione alle variazioni da un'annata all'altra è un elemento centrale del nuovo sistema. Gramona ha descritto il modello come dinamico e non fisso, spiegando che dovrà evolversi man mano che la cantina raccoglierà nuove informazioni e si adatterà ai cambiamenti delle condizioni di coltivazione, compresi quelli legati al cambiamento climatico. Roc Gramona ha detto che la classificazione è stata concepita deliberatamente per evitare che diventasse rigida. «Il fascino di questa classificazione sta nel fatto che non è un sistema immobile o rigido, a differenza di quelli delle grandi regioni francesi come Champagne o Borgogna», ha dichiarato. «È un sistema vivo, che consentirà di valutare l'idoneità di ogni parcella per l'assemblaggio di uno specifico vino in ciascuna annata».

La cantina ha collegato la classificazione a un approccio agricolo più ampio, che, spiega, mira a tutelare l'identità dei vigneti. Secondo l'azienda, Gramona impiega cavalli per alcune operazioni in vigna, pratica l'innesto direttamente sulla vite e utilizza esclusivamente materiale vegetale proprio. Ha inoltre dichiarato che i principi biodinamici fanno parte della gestione dei vigneti nel lungo periodo e che l'osservazione diretta in campo si affianca allo studio tecnico e scientifico.

Fondata nel 1881, Gramona vanta oltre 140 anni di storia ed è nota per i suoi spumanti a lungo affinamento. L'azienda è guidata dalla quinta e dalla sesta generazione della famiglia e dichiara di coltivare i vigneti con metodi biologici e biodinamici certificati al 100%, secondo gli standard Demeter. Gramona è inoltre membro fondatore di Corpinnat, l'associazione di produttori di spumanti nata in Catalogna.

La nuova classificazione è un sistema interno, non una gerarchia legale della denominazione, ma mostra come una cantina con profonde radici nel Penedès cerchi di formalizzare decisioni spesso guidate dalla tradizione e dall'esperienza. Ponendo al centro del processo suolo, clima, selezione del materiale vegetale e pratiche agricole,

Gramona punta a delineare una mappa più dettagliata del comportamento di ogni vigneto e di come questo possa influire sul vino finale da una vendemmia all’altra.