

Sabbia & Vino

I **terreni sabbiosi** sono costituiti da particelle fini e sciolte con pochissima argilla o materia organica. Sono molto drenanti, si riscaldano rapidamente e offrono un eccellente drenaggio. Poiché la sabbia trattiene poca acqua e nutrienti, le viti devono lavorare duramente per sopravvivere e sviluppano radici profonde ed efficienti. Questo stress naturale porta spesso a **basse rese, aromi delicati e vini apprezzati per la loro finezza più che per la potenza**.

Un ulteriore vantaggio dei terreni sabbiosi è la loro resistenza alla **fillossera**, poiché il parassita fatica a sopravvivere nella sabbia sciolta. Alcuni dei più vecchi vigneti non innestati del mondo si trovano proprio su terreni sabbiosi.

Come la sabbia influenza il vino

1. Eleganza & purezza aromatica

I terreni sabbiosi producono tipicamente vini **più leggeri e aromaticamente puri** con una texture fine. La ridotta vigoria delle viti porta a grappoli più piccoli e uve più concentrate, mettendo in evidenza **l'espressione del frutto**.

2. Tannini morbidi & texture setosa

Poiché i terreni sabbiosi tendono a produrre bucce più sottili, i vini hanno **meno tannini**. Il risultato è una sensazione morbida in bocca – vini **setosi, eleganti e accessibili** già in giovane età.

3. Maturazione precoce & frutta fresca

La sabbia si riscalda rapidamente in primavera, favorendo **la germinazione e la maturazione precoce**. Ciò produce spesso profili di **frutti rossi brillanti**, senza sovramaturazione fenolica – ideale per i climi caldi.

4. Ottimo drenaggio = precisione & freschezza

Il drenaggio rapido previene ristagni e diluizione. Anche dopo forti piogge, le viti rimangono equilibrate, preservando **freschezza, chiarezza e precisione** nel vino finito.

5. Vigne antiche & espressione autentica

I terreni sabbiosi sono uno dei pochi ambienti in cui le **vigne non innestate e pre-fillossera** possono sopravvivere. Queste vecchie viti producono vini di straordinaria **sfumatura, complessità e autenticità**, un legame diretto con la tradizione storica della viticoltura.

Sabbia – Panoramica

Regione	Vitigni	Stile & caratteristiche del vino
Barossa Valley (Australia)	Grenache, Shiraz	Aromatico, setoso, elegante
Colares (Portogallo)	Ramisco	Alta acidità, longevità, salato
Rías Baixas (Spagna)	Albariño	Fresco, minerale, agrumato
Valle della Loira (Francia)	Cabernet Franc, Chenin Blanc	Floreale, leggero, preciso
Regioni costiere (Sudafrica)	Chenin Blanc, Pinotage	Puro, fresco, espressivo
Itata & Maule (Cile)	País, Carignan	Succoso, storico, elegante