

IL SISTEMA VIGNETO

Da sempre il vino è considerato un'immagine del territorio come sintesi tra elementi geografici, biologici e umani. Nell'*ecosistema verticale suolo-pianta-atmosfera* le peculiarità di un vino sono sempre state riconosciute intimamente connesse alle sue origini geografiche e all'ecofisiologia del vigneto che lo ha generato. La topografia, la natura del suolo e l'andamento climatico tipico definiscono la vocazione enologica : per una viticoltura sostenibile è essenziale un'ottima conoscenza spazio-temporale del territorio.

Il fusto è l'asse verticale dell'organismo vegetale che si sviluppa tra l'ambiente idrogeologico e quello atmosferico. Terra e Cielo sono in contatto tra loro tramite le piante ed è proprio l'energia che modella la crescita vegetale a realizzare questa unione.

Le piante vivono tra suolo e atmosfera → mentre le radici esplorano la terra (che è il *sapere* = l'imprinting che definisce il carattere) i germogli si espandono nel cielo (che è il *presente* = l'andamento climatico attuale). E' un po' la stessa contrapposizione che c'è tra genotipo e fenotipo. Ed è anche come dire che le strutture perenni rappresentano l'*esperienza* e l'*intelligenza* della pianta mentre quelle annuali l'*abilità* e l'*azione*. L'espressione vegetativa perenne e annuale è quindi frutto della sintesi tra *memoria* e *strategia*.

Il fatto sostanziale è il comportamento della pianta in un dato ambiente (cioè il fenotipo ossia la cosiddetta interazione genotipo-ambiente). Il rapporto tra la pianta e l'ambiente è principalmente di natura nutrizionale = da come e quanto la pianta si alimenta dipendono il suo comportamento e le caratteristiche del prodotto, quindi vanno affrontate le influenze del clima sul suolo e del suolo sulla pianta.

Le disponibilità stagionali di acqua e calore nel suolo e nell'atmosfera regolano il ritmo vegetativo di crescita quindi suscettibilità a stress e processo di maturazione. Essendo limitate le possibilità umane di modificare in modo sostanziale queste disponibilità, la strada più intelligente e redditizia è quella di scegliere il modello colturale e l'obiettivo enologico più consoni (= più semplici → le piante stanno bene e sono omogenee con pochi interventi). Ed è anche l'unica per ottenere -senza forzature artificiali- qualità e personalità del vino con una sensibile riduzione dello sforzo e dei costi. Quanto più l'ambiente è vocato tanto più è importante fare scelte mirate = quanto più si fanno scelte mirate tanto più diventa facile ottenere importanti risultati di sostenibilità economica (per l'Azienda) ed ecologica (per l'Ambiente).

Il Terroir è l'insieme dei fattori permanenti che caratterizzano un vino : *il sapore della terra e l'energia del sole devono ritrovarsi nella massima espressione peculiare dell'uva prima e del vino poi.*

Per esprimere meglio l'imprinting nativo non ci devono essere fattori limitanti : l'uso delle tecniche agronomiche deve essere indirizzato a questo scopo → il ricorso alla tecnologia è tanto più necessario quanta minore è la corrispondenza tra vocazione ambientale e obiettivo enologico. Di fatto i grandi vini sono possibili sono in presenza di un grande terroir e di un altrettanto grande rispetto dello stesso.

Il diverso adattamento al territorio è dettato da una elevatissima sensibilità varietale.

Visto che i migliori risultati si ottengono nelle situazioni ideali, in ogni ambiente va messo in evidenza l'elemento (stabile o stagionale) che risulta determinante in quanto più lontano dalle condizioni favorevoli (proprio come nella *legge del minimo*).

Nelle zone più vocate (collina) la dimensione di un terroir non è mai molto elevata e all'interno dello stesso vigneto ce n'è spesso più di uno. Nei diversi ambienti le caratteristiche che determinano la variabilità e la suddivisione in *unità di paesaggio* possono essere differenti e riguardano perlopiù i fattori limitanti.

La peculiarità di ogni terroir rende necessario fare delle pratiche sperimentazioni in Azienda e in un'annata "normale" (quando le piante non subiscono stress a causa di un anomalo andamento climatico) si possono individuare meglio le attitudini (potenzialità e limiti) dei vari vigneti e parte di essi.

La valorizzazione di un terroir e di una cultivar parte dalla conoscenza delle sue peculiarità e si sviluppa nella ricerca degli strumenti per promuovere la sua massima potenzialità fino ad esaltarne l'esclusività.

Territorio/pianta/uomo costituiscono la triade che sta alla base di ogni progetto viticolo : il risultato finale

dipende non tanto dalle caratteristiche dei singoli elementi quanto dall'*interazione* tra gli stessi. Quanto più il terroir è buono tanto meglio si esprime la cultivar -se adatta- e quanto meno è richiesto l'intervento dell'uomo che deve essere massimo in pre-impianto (accurate scelte genetiche e strutturali) e minimo in post-impianto (gestione fondata sull'autoregolazione).

La qualità è sanità e si esprime in funzione del grado di adattamento. Quindi la sanità è il primo presupposto per valorizzare i terroir ma anche il primo indice del valore dello stesso. I risultati positivi di Biologico e Biodinamica sono fortemente legati alla vocazione del luogo di coltura ma in assenza di un buon terroir nemmeno con un abbondante impiego di mezzi chimici si può arrivare a risultati interessanti.

Come quello di Qualità, anche il concetto di Tipicità è di difficile definizione. La produzione dell'uva è la proiezione del terroir mentre la sua trasformazione in vino non lo è in quanto frutto della tecnologia : parlare di tipicità e terroir è ovviamente possibile solo se si *produce* il vino nel vigneto.

La morfologia del rilievo e la conseguente configurazione topografica del vigneto sono determinanti per la performance fisiologica delle piante. Le caratteristiche orografiche (giacitura, esposizione, pendenza, inserimento nel paesaggio circostante ...) modificano l'espressione dei fattori climatici (topoclima). La *posizione sul versante* e il *collocamento del vigneto nel territorio* possono determinare sensibili variazioni dei fattori pedoclimatici. L'esposizione ha una notevole influenza sul riscaldamento dei terreni e quindi sul periodo di massima attività radicale (quindi sulle scelte relative a portainnesto e gestione del suolo). È importante considerare il vigneto come parte integrante dell'ecosistema e del paesaggio sia per l'originalità e l'unicità del prodotto che per i rapporti con l'esterno. *Ma fino a che punto arriva l'ambiente circostante le nostre colture?* Perché non dobbiamo considerare anche le forze cosmiche? Dopotutto la precisione degli interventi colturali (tempestività dei trattamenti, epoca di vendemmia ...) dipende fortemente dal microclima a sua volta condizionato dai fenomeni atmosferici nel senso più ampio del termine. Anche il terreno agrario (che è il vero protagonista di ogni coltura) è il risultato attuale della lunga evoluzione naturale avvenuta sotto l'influenza dell'atmosfera terrestre.

Questo è il TERROIR (principio della dualità) :

SUOLO = imprinting \leftrightarrow CLIMA = millesimo

Il suolo dà il carattere (fisso), il clima ne controlla l'intensità (annuale).

La linea che separa il suolo dall'atmosfera non deve costituire una barriera impenetrabile ma deve permettere agevolmente gli scambi liquidi e gassosi (copertura erbacea).

Gli obiettivi della viticoltura moderna sono :

- qualità in quantità
- personalità e tracciabilità dei prodotti
- riduzione dei costi colturali
- riduzione dell'impatto ambientale.

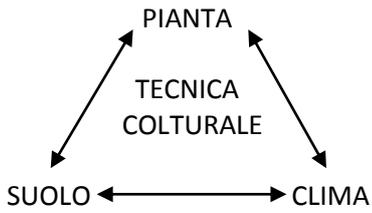
Per quanto possa sembrare difficile è invece possibile raggiungere tutti gli obiettivi contemporaneamente purché si faccia la cosa giusta nel modo giusto e nel momento giusto (la difficoltà è saper diversificare gli interventi secondo le situazioni locali e/o temporali). Per quanto possa sembrare scomoda da tradurre in pratica questa è l'unica strada per un sicuro successo. Gli strumenti necessari sono :

- zonazione aziendale parcellare
- organizzazione capace della massima precisione e tempestività
- strategie basate sulla prevenzione e sull'autoregolazione.

Quindi : sostenibilità = massima efficienza.

PROGETTO + ORGANIZZAZIONE

- valorizzare le risorse native
- ottimizzare le potenzialità dell'impresa
- ➔ progetto elaborato sul TERRITORIO in funzione dell'OBIETTIVO ENOLOGICO
- ➔ ASSETTO VEGETO-PRODUTTIVO / POTENZIALITA' Q/Q DI PRODUZIONE



ANNATA	CLIMA	Nuvolosita'	↑↓ temperatura/umidità
TERROIR	SUOLO	Awc	capacità cessione/ritenzione idrica
FENOTIPO	PIANTA	Linfa	struttura vascolare / endofiti

SUOLO → ENERGIA ALLE PIANTE

= VIGORIA = FORMA E DIMENSIONE = VELOCITA' SVILUPPO

→ TIPICITA' E QUALITA' DEL VINO

→ SUSCETTIBILITA' A STRESS E PATOGENI

NATURA SUOLO



- Densità d'impianto
- Genotipo
- Gestione suolo
- Annata
- Gestione pianta

RISULTATO ENOLOGICO