

ESCA, DROSOFILE, COCCINIGLIE : BILANCIO 2014 E PROSPETTIVE IN VITICOLTURA BIO GAIOLE IN CHIANTI, 24.II.2015

PRESENTAZIONE

Esca, drosofile e cocciniglie sono patologie molto diverse ma hanno alcune cose in comune : per diversi motivi vanno messe in relazione ai CAMBIAMENTI CLIMATICI ma anche ad alcune nostre CATTIVE ABITUDINI.

Ma soprattutto il fatto che per nessuna di esse esiste oggi la possibilità di un intervento chimico diretto ci fa capire che bisogna LAVORARE SULLE CAUSE E NON SOLO SUGLI EFFETTI. Per questo le due cose importanti da sapere sono :

- la biologia del patogeno = soprattutto l'EPIDEMIOLOGIA
 - come i patogeni/parassiti si muovono nel vigneto e tra i vigneti nell'ambiente e come attaccano le piante
- come le piante ricevono questo attacco : SUSCETTIBILITÀ e autodifesa, spontanea/indotta in fx fasi fenologiche
 - cosa possiamo fare o non dobbiamo fare per non aumentare la suscettibilità delle piante.

Soprattutto bisogna gestire ogni problema collegato agli altri (non si può curare il piede staccandolo dalla gamba!).

Quindi ci vuole la scienza (e questo è compito dei nostri scienziati) e la co-scienza (e questo è compito nostro).

Pensare di combattere un fungo o un insetto solo con un fungicida o un insetticida è fare il braccio di ferro con la natura e si perde sempre (con tutti i funghi e gli insetti che ci sono si finisce col fare la guerra mondiale nel vigneto e i fatti lo dimostrano che contro la natura non si vince). Per risolvere i problemi del vigneto non sempre bisogna cercare la soluzione fuori dal vigneto.

LE MALATTIE CI INSEGNANO A LAVORARE MEGLIO. L'esca ci insegna a potare bene, la cocciniglia ci insegna a sfogliare a inizio stagione e la drosofila a sfogliare a fine stagione. Tutti insieme ci insegnano a essere più diligenti, precisi e tempestivi e soprattutto a non aumentare la suscettibilità. Si può fare molto per ALZARE L'ASTICELLA DELLA RESISTENZA NATURALE delle singole piante, del vigneto e dell'ambiente intorno. Questo è molto più vantaggioso perché si prendono 6 piccioni con 1 fava (meno rischi, meno costi, meno impatto, più qualità, più quantità, più longevità). Per fare questo gli strumenti sono due :

- protezione naturale delle piante = MENO VIGORE = la vite è metà cicala e metà formica :
 - le tecniche tradizionali stimolano la fase di cicala = più costi, suscettibilità, rischi, impatto e meno qualità
 - invece va stimolata la fase di formica = per dare più resistenza si fa la stessa strada per aumentare la qualità
- protezione naturale del vigneto/ambiente = PIÙ BIODIVERSITÀ
 - in natura il vuoto non esiste e non resiste, bisogna tenere occupati i posti ambiti dai patogeni.

La TERRITORIALITÀ è tutto per la viticoltura. Senza territorialità non c'è futuro per la viticoltura (se i vini sono tutti uguali non conviene più coltivare nei posti vocati ma dove costa meno con tanta chimica, meccanizzazione e manipolazione genetica). A 2 livelli :

- l'imprinting territoriale del VINO : mettersi in condizione di poter fare il meno possibile nel vigneto per esaltare al massimo l'imprinting territoriale, non c'è nessun strumento scientifico o input miracoloso che può aumentare la territorialità del vino, per aumentare la territorialità non bisogna fare qualcosa in più ma qualcosa in meno
- la gestione territoriale dei PROBLEMI FITOIATRICI : parassiti e patogeni si muovono nel territorio senza sapere dove cominciano e finiscono le singole proprietà, si muovono nell'aria e l'aria non ha confini ... = non ci si può chiudere nei propri orticelli visto che i parassiti/patogeni da cui dobbiamo difenderci non lo fanno, solo con azione coordinata su tutto il comprensorio si può avere massima protezione col minimo impatto (v. Biodistretti).

Spesso nel vigneto dobbiamo scegliere tra il facile e il giusto che spesso non combaciano : non bisogna lavorare per rendere più giusto il facile ma più facile il giusto.

Oggi si parla molto di bio e c'è molto biobluff = se c'è chi mente per dire bio vuol dire che il bio è un superlativo, se prima per venderci una cosa ci dicevano che era "bella" e oggi ci dicono che è "buona" vuol dire che al mercato non basta più giudicare il prodotto finito ma vuole valutare tutta la filiera produttiva.

Non bisogna avere paura del Bio perché il Bio funziona ed è una grande opportunità per far crescere i vignaioli e valorizzare le Aziende e le zone vocate. Fare Bio non è dare rame-zolfo al posto dei sistemici ma fare una corretta e semplice agronomia, unico modo per ottenere contemporaneamente i tre obiettivi della viticoltura (reddito, qualità e basso impatto). Tutti i vignaioli devono sentirsi protagonisti e partecipi del progetto di fare della viticoltura una GRANDE BELLEZZA, il matrimonio tra l'eccellenza del cosa produrre e del come produrre, fare grandi vini territoriali senza bugie e senza veleni e allargare le zone a Biodistretto.