

IL PROGETTO

Come tutte le attività la viticoltura deve garantire un reddito : lavorare e produrre alimenti sono condizioni irrinunciabili, tanto vale farlo con stile ed entusiasmo. Il lavoro nel vigneto può rappresentare un ideale da sogno, una delle espressioni più elevate della qualità della vita. La continuità tra l'attività agricola atta alla produzione della materia prima (*sulla terra e sotto il cielo*) e la successiva trasformazione nel prodotto finito (*unico perché legato a un dato territorio e alle proprie capacità*) celebra una passione umana finalizzata alla soddisfazione del proprio operato. Propositi e benefici che vanno al di là della sfera enoica.

Il vignaiolo è il principe degli artigiani : trasforma la materia prima autoprodotta in Azienda e cambia mestiere ogni mese (fatti più unici che rari). La viticoltura è arte e scienza, tradizione e fortuna :

- l'arte è la capacità di percepire i fattori ambientali e la risposta delle piante agli stessi
- la scienza è quella agronomica, supportata a 360° dalle conoscenze in altri settori
- la tradizione è data dai valori del territorio e dall'esperienza contadina
- la fortuna dipende dall'andamento climatico e da tanti altri fattori contingenti.

In natura ci sono cose difficili da capire almeno fino a quando crediamo di poter comprendere tutto e dare una logica spiegazione a ogni cosa. Probabilmente ci sono realtà complesse che attualmente non riusciamo -e chissà se mai riusciremo- a cogliere nella loro intima essenza. Certamente avremo più possibilità se ci mettiamo umilmente a osservare e ri-osservare con maggiore attenzione prima ancora di trarre conclusioni e se per arrivare a queste non consideriamo a priori il nostro punto di vista come l'unico e il più adatto. La ricerca della verità non può permettersi di trascurare alcuna opportunità di conoscenza. L'analisi delle interazioni tra i fattori della produzione -terreno/clima/pianta- permette di definire gli interventi agronomici (*Equilibrio della Misura*) per un progetto di grande qualità e di massima attenzione all'ambiente. Per realizzare una viticoltura sostenibile di estrema attualità e fortemente competitiva bisogna **mettere sullo stesso piano il cosa produrre e il come produrlo**.

La *Viticoltura d'Avanguardia e di Buonsenso* è l'uso intelligente e leale di territorio e tecnologia (ossia il miglior impiego degli strumenti offerti da Natura e Scienza) e si prefigge un duplice obiettivo : la massima salvaguardia ambientale e la valorizzazione del vino e dei viticoltori.

La pianta e l'atmosfera sono l'anello di congiunzione tra la terra e il vino : il vignaiolo modella la duttilità della pianta per adeguarla alla volubilità del clima così, mettendo in bottiglia i sapori di quella terra, dà al vino una connotazione territoriale ben definita.

La complessità dell'agro-sistema va vista a livello di suolo (biologia, fisica e chimica), pianta (rizosfera e fillosfera), atmosfera (vicino e lontano), biodiversità e ambiente circostante (coltivato : no, si e come). Coltivare un vigneto significa coordinare un sistema evoluto e ciò comporta la gestione integrata e interattiva dell'agrosistema suolo e dell'agrosistema canopy. La coerenza olistica è fondamentale così come l'uso del libero arbitrio e del pensiero laterale.

La strada della qualità non ammette scorciatoie : un grande vino è fatto dalla somma di tanti piccoli particolari. La filosofia della massima cura del particolare può sembrare troppo costosa e impegnativa per la vita quotidiana delle Aziende. Ma costa forse di meno lavorare per produrre solo una potenzialità parziale? Se si spende di più si produce anche di più : più qualità, più quantità, più tipicità, si inquina meno, il vigneto dura di più e soprattutto si vive meglio (che in fondo è il vero obiettivo per tutti). Naturalmente come in tutte le filiere anche un solo anello debole indebolisce tutta la catena : la cura del particolare deve essere rispettata anche in cantina e nelle fasi successive ...

CHE FARE ? (*non si può mica essere ottusi come un mattone!*)

Il vigneto è la *proiezione* del territorio, non un'entità da gestire con meccanismi rigidi (deve essere così per forza) o filosofie attendiste (prendo quel che viene).

Un grande vino si fa con uve perfettamente sane e mature su piante poco vigorose e poco produttive in terreni poveri di collina : gli ingredienti sono **sasso, sole e vento** (ma per il successo ci vuole anche un bravo responsabile marketing!).

Il sistema va messo in relazione alla FISILOGIA DEL VIGNETO (equilibrio della singola pianta in funzione della sincronia tra le piante) secondo i meccanismi fisiologico-sanitari dello sviluppo vegetativo e del processo di maturazione. La distanza tra le piante controlla l'autoregolazione determinata dalla competizione per lo spazio e i nutrienti (FISILOGIA DI GRUPPO).

QUALITÀ = OBIETTIVO

BIO = STRUMENTO

Nel mondo del vino quello che conta è la qualità. L'impegno per la riduzione dell'impatto ambientale è uno degli attributi più importanti = quindi la sostenibilità ecologica non va vista come il fine ma come *il mezzo più intelligente ed evoluto per raggiungere il risultato*.

Progetto = qualità in quantità, riduzione dell'impatto ambientale, tutela del bilancio aziendale.

La viticoltura da vino è una viticoltura d'accumulo :

→ la condizione essenziale per fare *qualità* è la riduzione del vigore

→ l'ostacolo maggiore ai metodi *bio* è il controllo dei patogeni.

Se si riduce il vigore diminuisce molto anche la suscettibilità alle malattie → **qualità e bio percorrono le stesse strade**. La Viticoltura d'Avanguardia e di Buonsenso (eco- e socio-compatibile) è l'ideale di viticoltura libera e pulita che prende le misure al territorio per creare un sistema produttivo ad elevata espressione ambientale = naturale sintesi tra viticoltura di qualità (maturità della buccia), viticoltura di terroir (priorità del suolo), viticoltura biologica (rinuncia ai prodotti di sintesi), viticoltura biodinamica (visione olistica). Questa sinergia garantisce una forte competitività sul mercato.

La strada della qualità passa per il Bio : dove e quando non è possibile fare bio non è possibile fare qualità. La qualità non è solo nel sapore del vino = la viticoltura ha una grande responsabilità sociale (oltre che intellettuale). Dato che *la viticoltura è un atto privato in luogo pubblico* spargere veleni nei vigneti è un crimine che colpisce anche chi il vino non lo beve o che passa di lì per caso.

LE BASI DELLA VITICOLTURA

Se si è abili e fortunati con un vigneto si può diventare :

- molto famosi (se si riesce a fare un vino molto buono)

- molto ricchi (se si riesce a vendere bene molte bottiglie)

- molto felici (se si riesce a fare una vita molto bella).

I tre obiettivi possono essere raggiunti separatamente ma nulla vieta di ambire a tutti contemporaneamente (anzi).

Il fatto di trasformare in Azienda la materia prima autoprodotta permette una *completa tracciabilità di filiera* (ossia maggiori garanzie per il consumatore) che ben poche altre attività possono dare.

I presupposti si fondano sulla **massima valorizzazione delle risorse native** utilizzando solo sostanze di origine naturale a basso impatto. Se il Bio non viene inteso come l'obiettivo ma come lo strumento (il più geniale e raffinato) per ottenere la migliore espressione enologica del territorio, è chiara la *grande affinità tra Viticoltura Bio e Viticoltura di Qualità*.

L'incongruenza tra Qualità e Bio nasce quando la ricerca della prima non aderisce fedelmente all'attitudine dell'agrosistema che è il principio su cui si regge il secondo. Non vi può essere contrapposizione tra le due strategie quando i mezzi dell'una sono gli obiettivi dell'altra.

Gli elevati standard qualitativi dipendono dalla realizzazione di un equilibrio vegeto-produttivo rivolto all'accumulo che significa :

- riduzione del vigore e della produzione per pianta
- maggiore uniformità nel vigneto
- minore suscettibilità a malattie e avversità
- maggiore longevità dell'impianto.

Una qualità elevata richiede la tutela di un ottimale habitus vegetativo (grazie a una radicazione profonda) e una "lunga e serena" fase di maturazione. Seguendo questi principi si è certamente sgravati dall'impiego di grossi quantitativi di energie esterne (selezionandone in modo accurato l'origine e la natura) e il maggior impegno va rivolto alla scelta e alla conoscenza dell'ambiente di coltura. Dopotutto **con il metodo Bio - avendo a disposizione una più limitata gamma di mezzi tecnici- si ha sempre avuto una maggiore necessità di capire profondamente la Fisiologia Vegetale**. Solo così si può ottimizzare la funzionalità dell'agro-sistema esaltando le potenzialità di autodifesa e -naturalmente- la qualità del prodotto.

Una ragionevole graduatoria circa l'influenza sul risultato finale vede nell'ordine :

- il suolo (senza una buona terra non si può fare un buon vino)
- l'annata (sempre determinante sia in positivo che in negativo)
- le tecniche agronomiche (strategia e organizzazione : precisione e tempestività fanno sempre la differenza)
- le tecniche enologiche (da sole possono fare ben poco per il terroir ma -agendo nelle fasi finali del processo produttivo e in condizioni molto più determinate e determinabili- risultano decisive con una risposta molto aderente ai propositi attesi).

E infatti tutti concordano : la qualità si fa nel vigneto. Ma allora perché in giro ci sono molti più enologi che agronomi? Entrambi sono seri professionisti il cui lavoro è carico di grandi responsabilità. Ma perché l'enologo è più ambito, più famoso (e più pagato) dell'agronomo? Boh! Certamente è un problema complesso e che spesso esula dal campo prettamente vitivinicolo.

Se cerchi un enologo oggi ne trovi tanti, quasi tutti molto bravi.

Se cerchi un agronomo devi invece darti da fare : cerca cerca ... ma cercalo in campagna.

LE FORZE DELLA NATURA E QUELLE DELL'UOMO

Terra e Cielo significano nutrimento e luce. Nel vigneto due sono le forze che più di tutte plasmano la forma e la dimensione di foglia e grappolo : **acqua** e **calore** (il che conferma l'influenza delle fasi astrali) =

- la *disponibilità idrica nel suolo* regola la velocità e la durata di crescita del germoglio (vigoria e massa fogliare complessiva)
- la *temperatura ambiente* determina la percentuale di allegagione e lo sviluppo degli acini (volume e compattezza del grappolo).

Il conflitto tra crescita e accumulo si realizza ciclicamente ogni anno sulla pianta (le cui energie sono contese tra apici, semi e radici). A fine stagione la pianta si disidrata progressivamente. Per fare qualità bisogna anticipare questa fase (favorire accumulo nel grappolo) = pianta a linfa calante in post-invaiatura.

QUALITÀ = BASSO VIGORE

La vigoria dei germogli dipende dall'attività delle radici :

- volume radicale complessivo per pianta (ossia quantità di spazio disponibile individualmente)
- quantità di nutrienti assorbiti per pianta (soprattutto acqua).

Il vigneto è una coltura poliennale e il risultato di una impresa vitivinicola si valuta nel corso di più anni : non ha senso pensare di risolvere i problemi temporaneamente ma bisogna cercare sempre una soluzione definitiva (*bassa suscettibilità agli imprevisti*).

Nell'Azienda sostenibile il processo di miglioramento della qualità deve nell'arco di qualche anno portare anche a una riduzione dei costi. L'intervento dell'uomo è decisivo prima dell'impianto per prevedere con la massima lungimiranza la dinamica (e i problemi) della futura gestione. La conduzione agronomica successiva provvede alle operazioni indispensabili per indirizzare il sistema verso un *buon livello di autoregolazione* (meno necessità di interventi). L'efficienza produttiva deve garantire la sostenibilità economica (e qui entra in gioco la capacità commerciale che -pur essendo un aspetto decisivo dell'organismo aziendale- esula dall'analisi agronomica).

In viticoltura la parolina magica è EQUILIBRIO : solo con vigneti poco vigorosi e adeguatamente omogenei (per settori specifici) si possono operare scelte colturali capaci di esaltare le risorse native riducendo il costo colturale. Con piante più autosufficienti (radici più profonde) si ha la prospettiva di FARE BIO che è la logica evoluzione di un piano imprenditoriale competitivo e quindi sostenibile.

L'equilibrio è raggiungibile solo con un adatto modello viticolo che non va perseguito con accanimento : è assurdo credere di poter modificare i vincoli ambientali ed è antieconomico forzare le piante a rispondere diversamente ad essi. La strada da seguire deve basarsi su due strumenti :

- la **biodiversità** = utilizzare le differenze genotipiche accertate per adattare la risposta nei diversi ambienti (microzonazione)
- l'**autoregolazione** = controllare l'espressione fenotipica attraverso la competizione derivante da un diverso sesto d'impianto.

Un metodo colturale armonico interpreta perfettamente (esaltandoli) gli elementi che regolano il *Principio della Dualità* tra la Terra (spinta energetica) e il Cielo (controllo di tale stimolo).

Quello che noi vediamo e tocchiamo è materia che prende vita dall'energia che assorbe e che produce ed è quindi su questa che dobbiamo concentrarci, con una visione globale e dinamica, meglio se con un pensiero laterale. Se gli agrosistemi sono sempre più fragili e le piante sono sempre più deboli una ragione ci sarà e la risposta va cercata tra le cause e non tra gli effetti. La sensibilità planetaria ci suggerisce che la viticoltura è solo uno dei tanti piccoli mondi che formano un grande universo nel quale tutto ciò che succede o non succede non è altro che la logica conseguenza della sommatoria di azioni e reazioni che avvengono tra gli elementi (almeno ... dovrebbe essere pressappoco così).

La biodiversità va intesa in senso dinamico : non solo per il numero di specie presenti in un dato ambiente ma per i differenti ruoli nei modelli comportamentali tra le stesse nelle varie situazioni (*ad es. rapporti tra patogeni, ospiti -anche intermedi o occasionali- e limitatori naturali*).

L'essenza che trasforma la materia non può essere spiegata dalla scienza meccanicista che vuole pesare e misurare (quantificare) tutto, ritmi cosmici inclusi (ed è proprio per questo motivo che ancora oggi si mette in discussione il ruolo agronomico delle fasi lunari e delle costellazioni dello zodiaco). Perché è assurdo pensare a un'influenza delle "forze" provenienti dal centro della Terra? Anche la geotermia è una realtà sottovalutata. Di certo la verità non è mai assoluta né tanto meno un punto fermo. Le cose vanno fatte per bene, per tempo e secondo necessità il che sottintende un ideale no-global. Le mode sono uno strumento del potere per soggiogare le masse. Chi le osserva ne rimane prigioniero (insieme a chi le inventa), solo chi non le ama è libero (ma non ha mai vita facile).

LA VITICOLTURA SOSTENIBILE

La Viticoltura Sostenibile è una soluzione di non violenza e convenienza.

La vitivinicoltura può essere un esercizio zen (perché insegna a saper aspettare e saper apprezzare ...).

Oltre agli aspetti etici, il problema va visto principalmente sotto i profili *ecologico* ed *economico* per poter affermare un giudizio positivo tra *benefici* e *costi*. Ottenere contemporaneamente *aumento di qualità* e *riduzione delle spese* non è facile ma è possibile se nel progetto si riconoscono e si gestiscono di conseguenza le *cause* e gli *effetti*. I ripetuti interventi sulla *parte aerea* sia in secco che in verde vanno

regolati (per epoca ed intensità) in funzione della *potenzialità radicale* che può essere modulata all'impianto (densità e genotipo) e durante il ciclo (gestione del suolo).

La coltivazione sostenibile è protesa a ricreare quanto di più simile alla complessa organizzazione naturale tra le comunità animali e vegetali. Poiché queste realizzano tra loro delle vere e proprie associazioni efficienti, la stabilità dell'agrosistema dipende non solo dalla sua complessità ma anche da quanto questa riduce la richiesta dall'esterno. In altre parole non si può capire la vocazione di un vigneto se non si osserva attentamente l'ambiente naturale che lo circonda o che tende a competere con esso. Tra i vari elementi, alcuni possono avere una maggiore influenza di altri ma nell'insieme tutti hanno un loro ruolo assolutamente determinante.

Il punto di forza del vigneto sostenibile sta nel creare un *modello viticolo a basse esigenze e alte prestazioni*, esaltando le peculiarità native svincolandosi da molte necessità fittizie. La rinuncia ad alcune soluzioni apparentemente più facili impone di mettersi in condizione di poterlo fare e per arrivarci bisogna rivedere l'assetto vegeto-produttivo delle piante (legato soprattutto a sesto d'impianto e gestione del suolo). Piante meno vigorose non solo garantiscono una migliore qualità (con maggiore costanza negli anni) ma riducono anche la suscettibilità alle malattie e il costo colturale.

La vite è una pianta versatile e le risorse della natura sono immense: non è mai conveniente anteporre la chimica e la tecnologia a queste forze vitali. Se per andare lontano bisogna saper guardare al futuro, in viticoltura -dove la tempestività è determinante- la capacità organizzativa è la chiave per affrontare con successo la gestione di un'impresa in cui gli imprevedibili elementi naturali giocano un ruolo determinante. Sapersi organizzare è poter agire bene e velocemente: la durata del vigneto dipende sia dall'impostazione iniziale che dalla gestione annuale. Prevenire è non trovarsi mai in affanno.

NEL VIGNETO

I coefficienti tecnici (unità di risorse necessarie per realizzare un processo produttivo) vanno stabiliti in funzione della diversità ambientale e degli anni di conversione. L'effetto congiunto di gestione del suolo e della pianta deve mantenere l'ottimale assetto vegeto-produttivo ove già raggiunto e annullare i gradienti di vegetazione che si creano spontaneamente in alcune zone dei vigneti. Così si migliora il livello qualitativo generale e si riducono l'impegno nella gestione e la pressione delle malattie.

Per obiettivi di qualità i vigneti (o parte di essi) spesso sono troppo vigorosi. L'eccessiva disponibilità idrica nella prima fase della stagione accentua il vigore, ma anche lo stress termo-idrico successivo è una condizione con cui occorre confrontarsi ogni anno -per un periodo più o meno lungo- senza poterne valutare in anticipo l'entità. Per poter **prevenire quello che non è possibile prevedere** la gestione del bilancio idrico deve da un lato *favorire il maggior accumulo delle precipitazioni* autunno-primaverili e dall'altro *dilazionarne la disponibilità nel corso della stagione* = applicando alla risorsa idrica lo stesso concetto di cessione graduale della frazione minerale-organica anche la disponibilità di quest'ultima viene ripartita meglio. Contemporaneamente si lavora sulla pianta per ridurre la domanda d'acqua. La presenza di una copertura erbacea fa da filtro (*volano*) per aumentare la tesaurizzazione di acqua e minerali (> capacità di ritenzione idrica e di scambio ionico) in modo da prolungarne l'assimilazione da parte del vigneto durante la stagione. In un terreno lavorato invece le disponibilità idrico-nutrizionali sono sempre meno "elastiche". E' più importante inerbire che concimare.

Poiché la fertilità del suolo dipende dalla vitalità microbiologica c'è molta differenza nell'impiegare concimi minerali (matrici morte dal mondo inorganico) piuttosto che organici (matrici vive dal mondo vegetale e animale). *Chi non ha letto il testamento di Liebig?*

Le condizioni di abitabilità del terreno dipendono dalla successione di cicli organici ininterrotti (la stabilità dell'humus dipende dalla presenza di buone matrici vegetali). Già le prime ricerche di Howard avevano confermato come la concimazione chimica significa perdita di equilibrio del suolo e minore vitalità delle piante che vi abitano.

Una buona fertilità biologica garantisce la presenza di un elevato numero di specie microbiche diverse ognuna delle quali sufficientemente rappresentata (> biodiversità locale) e questo è già un ottimo punto di partenza per contrastare le popolazioni dei patogeni (che invece si specializzano secondo le colture). La fertilizzazione deve essere sviluppata con mezzi quanto più naturali e autonomi possibili. I sovesci (mediante un calendario di semine per l'auto-approvvigionamento aziendale dei semi da impiegare l'anno successivo), l'inerbimento spontaneo (non aggressivo e privo di soluzioni di continuità), il compostaggio dei sottoprodotti aziendali (sarmenti, vinacce, raspi ...) sono ottime soluzioni per stimolare la vitalità del suolo e permettono all'Azienda di orientarsi verso un certo grado di indipendenza.

La tempestività degli interventi in verde è fondamentale sia ai fini qualitativo-sanitari che economici. Nella prima fase della stagione il germoglio cresce velocemente : un lavoro fatto oggi richiede x volte meno tempo della stessa operazione fatta x giorni dopo. Il ritardo nella gestione del verde costa tanto all'uomo (maggior manodopera) quanto alla pianta (consumo e stress). E' solo una questione di organizzazione (*stile alpino e flussi di manodopera*) e grazie alla biodiversità ambientale non tutti i vigneti aziendali hanno le stesse esigenze. La potatura verde richiede un picco di lavoro paragonabile alla vendemmia : solo con un basso vigore e un buon livello di autoregolazione si può affrontarne la gestione salvaguardando qualità del lavoro e costi.

Il diradamento dei grappoli non è la strada migliore e più sicura per aumentare la qualità. Oltre al costo notevole (a volte superiore anche a quello di vendemmia) questo intervento non necessariamente garantisce un assoluto incremento di concentrazione (variando i risultati in funzione di epoca e modalità ma soprattutto di assetto).

Una sufficientemente elevata densità d'impianto è di grande aiuto in virtù dell'autocontrollo reciproco tra le piante. Il minor volume delle singole piante comporta una produzione unitaria inferiore e una minore necessità di rimpinguare annualmente le riserve : ciò garantisce una maggior disponibilità di carboidrati a vantaggio della maturazione dell'uva.

A livello fungicida non c'è alcun dubbio che rame e zolfo siano le molecole più efficaci contro peronospora e oidio. Il problema legato alla loro validità fitoiatrica dipende essenzialmente dalla persistenza sulle superfici vegetali e quindi dalle modalità di distribuzione. Per un'efficace difesa bio è scontato che da una parte bisogna ridurre la suscettibilità della pianta (per rendere meno decisivo l'intervento chimico) e dall'altra scegliere epoche e strategie di intervento opportune. Soprattutto quest'ultimo rappresenta il problema chiave per il viticoltore. La soluzione sta nell'impiegare dosi molto basse intervenendo con la giusta frequenza non necessariamente su tutta la superficie. Tra l'altro è molto più logico ed efficace proteggere la pianta *dall'esterno* (con prodotti di copertura) piuttosto che cercare di inseguire il patogeno *all'interno* dei tessuti (alterandone inevitabilmente il metabolismo).

Distinguere dubbi da certezze

Per raggiungere determinati risultati non si può evitare di assumersi certi rischi. Alcuni interventi comportano decisioni irreversibili (per precocità o drasticità) ma sono indispensabili per i traguardi prefissati mentre il rischio che possono implicare è una componente di probabilità, non di certezza. La decisione va presa in base agli obiettivi e all'incidenza locale dei fattori potenzialmente pericolosi. Es. i benefici di un precoce intervento in verde sono sicuri mentre non è altrettanto certo che in seguito si manifesti un andamento climatico ostile che possa risultare dannoso in relazione agli interventi precedenti.

Una buona **organizzazione aziendale** deve permettere di poter effettuare gli interventi colturali nei tempi più opportuni. Il tempismo deve essere legato a una maggiore velocità di azione ma, per non ridurre la precisione e la qualità del lavoro, anche a un giusto rapporto tra personale/macchine/superficie dominata. Questo vale soprattutto per la tempestività degli interventi fitosanitari, la gestione del verde e i tempi di raccolta. Alcune strategie possono permettere di ottimizzare l'impiego delle risorse disponibili.

LA VITICOLTURA E IL TERRITORIO

Spesso -dove è più sviluppata- la viticoltura è l'attività agricola principale sul territorio e quindi assume un ruolo fondamentale per tutte le conseguenze etiche e ambientali che ciò comporta. Quindi una pratica viticola sostenibile si inserisce e si integra perfettamente nel tessuto ambientale e sociale in cui si esercita. Al contrario se si attuano strategie "pesanti" queste gravano negativamente sulla collettività a livello pratico e culturale sia al presente che in futuro.

La viticoltura è un atto privato in luogo pubblico : chi fa viticoltura bio fa bene anche agli astemi!

Per fare una buona viticoltura sostenibile ci vuole impegno e serietà per cui non si può prescindere dalla serenità negli ambienti di lavoro. La socializzazione dell'agricoltura facilita il metodo bio (azioni collettive e maggior professionalità). In generale l'agricoltura bio aumenta l'occupazione in campagna il che non deve essere visto come un aumento dei costi ma come la possibilità di più posti di lavoro e di una miglior qualità della vita (lavoro più sano e prodotti più salubri).

La sostenibilità della viticoltura si misura anche sul piano etico-sociale : l'ambiente è fatto anche di persone e quindi il rispetto e la tutela deve riguardare tutti i ceti sociali coinvolti direttamente (chi ci lavora) o indirettamente (chi ci vive o ci viene in vacanza).

La spiegazione dell'insostenibile "progresso senza freni" (quello cui assistiamo e che coinvolge anche la viticoltura) sta (addirittura!) nella dinamica dell'olocausto della civiltà dei nativi americani. L'organizzazione delle varie tribù (secondo le diverse specializzazioni tra caccia, allevamento, coltivazioni, artigianato ...) era fondata su continui spostamenti in modo da rendere possibile il massimo utilizzo delle risorse disponibili secondo la stagione così da preservarle per continuare a usarle in futuro. Senza aver mai costruito grandi insediamenti permanenti, questa è stata probabilmente la società ecologicamente più sostenibile mai esistita e forse proprio per questo è stata annientata (con modi accaniti e arroganti) dal progresso della "civiltà". Per gli Indiani il Paradiso non era l'Aldilà ma la Terra stessa dove vivevano e che consideravano un dono ricevuto dal Grande Spirito, per cui non si sentivano certo in diritto di trasformarla ma di viverla utilizzando quanto e come gli serviva per il presente preservandola per chi sarebbe venuto in futuro. Gli Indiani seguivano la "cultura dell'essere" mentre il Progresso ha fatto propria la "cultura del divenire" ossia cercare sempre nuovi modi di vivere modificando ciò che lo circonda per ottenere sempre di più (?). La differenza fondamentale che separa l'agricoltura convenzionale (sempre alla ricerca di nuove soluzioni più tecnologiche per ridurre la manodopera e l'incertezza dei risultati) da quella bio-logica-dinamica (fondata sul desiderio di riscoprire il rapporto con la natura e le usanze della vecchia tradizione) esprime chiaramente il contrasto interiore (e il disagio) della civiltà moderna contesa tra la brama di ricchezza (che s'identifica nel futuro) e la voglia di serenità (che sogna nel passato).

L'ostracismo nei confronti del Bio è un problema più culturale che colturale (paura di cambiare e abitudine per giustificare l'eccessivo uso della chimica ...). *Ma come possiamo commentare le notizie che è stata rilevata la presenza di pesticidi nella placenta, nel latte materno e nelle urine dei bambini?*

METODO BIO E PRODOTTO BIO : per quanto si possa applicare con rigore il metodo bio nella propria Azienda, i prodotti non possono essere bio se vengono contaminati dalla deriva dei trattamenti fatti dalle aziende circostanti. Quindi **il vero bio deve essere assolutamente un fatto territoriale.**

La gestione territoriale dei problemi fitoiatrici è la risposta alla domanda "il metodo è bio ma il prodotto?" Oggi tutti parlano di terroir ma il territorio appartiene a tutti → **la vera viticoltura di territorio è quella che si fa insieme.**

Patogeni e parassiti si muovono sul territorio a prescindere dei confini amministrativi e di proprietà : il modo più intelligente (efficace ed economico) è comportarsi nello stesso modo.

Per capire un terroir bisogna farne parte, cioè viverci stabilmente. Questa è una prerogativa del produttore mentre il tecnico può scegliere : se vuole capire un terroir deve assolutamente viverci, se vuole aiutare i produttori a capire il loro terroir può girare per fare esperienze e confrontandosi con tanti produttori di terroir diversi diventa un esperto di analisi dei terroir ma non un conoscitore di uno specifico terroir.

Dato che la viticoltura in posti non vocati non ha ragione di esistere, il problema non è se è possibile fare bio ma come va fatto. La scelta di non usare i veleni chimici è solo l'aspetto pratico più evidente ma questo è possibile solo se si usano le parolone magiche "buonsenso e lungimiranza". Nell'azienda vitivinicola moderna esistono 2 tipi di aspetti : quelli agronomici e quelli non agronomici. Se i primi controllano i secondi si può fare viticoltura sostenibile, in caso contrario tutto diventa lecito e cominciano i guai. Problemi aziendali e problemi ambientali : *per fare bio i problemi tecnici devono permettere di superare quelli organizzativi e non viceversa come spesso succede.*

Per avere successo bisogna distinguersi in modo da essere scelti = per distinguersi bisogna fare cose diverse e per essere scelti bisogna farle bene. La comoda e pessima abitudine di usare ovunque le stesse soluzioni a prescindere dalle peculiarità del territorio si può spiegare solo in due modi = o manca la fantasia o manca la capacità tecnica, e in entrambi casi prevale la subordinazione a presupposti di natura non agronomica.

Fare bio significa compiere uno sforzo per capire ancora meglio il proprio territorio e questo è fondamentale per operare le scelte aziendali in modo mirato (*meno spesa e più resa*). La differenziazione degli interventi richiesta dal bio (e dal buonsenso) permette un sensibile risparmio di input e manodopera (oltre che più qualità-quantità e diversificazione della produzione).

L'esempio più emblematico è proprio la difesa (aspetto quanto mai critico e criticato per il bio). Si sa che è molto raro che sia giustificato intervenire su tutti i vigneti aziendali con la stessa dose e nella stessa epoca eppure è una consuetudine molto diffusa.

Il suolo è l'*anima* del terroir e la radice è il *cervello* della pianta. Una differente disponibilità idrica è sempre causa di una diversa espressione vegetativa che può avere un ruolo decisivo nel favorire o meno la resistenza alle malattie (zonazione su base fitoiatrica). La difesa delle piante non deve basarsi sul metodo allopatico (*questa è la malattia e questa è la medicina per curarla*) → per fare a meno dei veleni chimici bisogna imparare che la parte più importante della pianta è quella che sta dentro il terreno e non quella che sta fuori. Solo così si può lavorare sul suolo per **prevenire** altrimenti si può solo lavorare sulla pianta per **curare** (e questo inevitabilmente si collega al costo di produzione).

Quali sono le differenze tra la viticoltura convenzionale e quella che vuole essere sostenibile? Certamente l'uso della chimica (no sostanze di sintesi) e della meccanizzazione (no strumenti estensivi) sono gli aspetti più immediati. Un altro grande problema riguarda la **durata del vigneto**.

Nel ciclo produttivo di un vigneto l'impianto rappresenta la voce di spesa maggiore :

- se si cerca di risparmiare sui costi di impianto inevitabilmente aumentano quelli di gestione e si riduce la durata del vigneto (*il vigneto funziona male e dura meno* = la spesa per l'impianto si ripartisce su un numero minore di anni)
- se si fa un ottimo impianto diminuiscono i costi di gestione e si allunga la durata del vigneto (*il vigneto funziona bene e dura di più* = la spesa per l'impianto si ripartisce su un numero maggiore di anni : il vigneto fa più qualità e durando di più fa anche più quantità).

Da ciò scaturisce la problematica circa la **dimensione degli appezzamenti**. Rispettare il territorio vuol dire evitare di trasformarlo per valorizzarlo secondo le sue prerogative. *I vigneti grandi servono per usare grandi macchine ma non per fare grandi vini*. La fretta semplifica = così uccide la cultura e l'artigianalità che sono a tutela della viticoltura di pregio. Nella viticoltura convenzionale = dimensione e durata del vigneto sono inversamente proporzionali (eppure si sa che *il vigneto -come il vino- invecchiando migliora*).

Differenza tra la viticoltura *gentile* (naturale) e quella *aggressiva* (industriale) circa la presenza e l'epidemiologia dei patogeni :

- nella prima troviamo molte specie, tra cui abbondanti quelle cosiddette occasionali, ma generalmente ben al di sotto della soglia di danno
- nella seconda poche specie molto virulente ma occasionalmente compare una specie di quelle cosiddette occasionali che fa sfracelli.

In entrambi i casi la pressione è di due tipi : quella ambientale e quella colturale. La prima, clima e suolo, agisce indifferentemente e nello stesso modo su entrambe poiché a fare la differenza è la seconda (quella colturale). Tutti i patogeni si riproducono per via sessuata almeno 1 volta all'anno → quindi hanno maggiori possibilità di adattamento ai cambiamenti dell'ecosistema rispetto alle piante che rimangono geneticamente identiche = così ogni vigneto diventa "un piatto molto appetibile" → ecco che si spiega il motivo perché è meglio (oltre che per il minor impatto ambientale) utilizzare solo molecole naturali che non sono selettive.

La viticoltura sostenibile non ha bisogno di soluzioni veloci ma di soluzioni durature.

La chimica ha avuto un rapido e diffuso successo non tanto perché ha ridotto costi e fatica quanto perché è stata proposta e recepita come un "mezzo sicuro" : il ricorso ai prodotti chimici ha illuso di poter contare su una facile programmazione e sulla certezza dei risultati. Accanto all'inquinamento dell'ambiente si è così assistito a quello (ben peggiore) dell'approccio colturale → la passione e l'esperienza dei vignaioli è stata sostituita da un atteggiamento superficiale con una pianificazione presuntuosa (e troppo ottimistica). Chimica = globalizzazione, ossia fare le stesse cose in posti diversi adottando una strategia di "nessun rischio" = aumento sicuro dell'uso dei veleni ancor più di quanto siano realmente richiesti. Il Bio non deve contrapporsi come un ideale che giustifica un sacrificio ma per essere accettato su larga scala va spiegato per riuscire a dare la stessa *sicurezza e semplicità d'uso*.

La viticoltura è una monocoltura con tutti i suoi lati negativi : quindi la prima cosa da fare è aumentare la biodiversità (e dato che "tutto parte dal suolo" è logico che bisogna puntare prima di tutto sugli inerbimenti). Nella monocoltura il sistema non protegge la pianta coltivata (soprattutto se poliennale) che diventa una "tavola imbandita" pronta a essere saccheggiata da tutti i suoi parassiti che vengono richiamati al banchetto. Così la coltura si può solo difendere geneticamente (per selezione di individui resistenti) o chimicamente (con l'apporto esterno di fitofarmaci). Con più biodiversità -all'interno della coltura e nell'ambiente circostante- la difesa è più spontanea perché ci sono più fenomeni di biocontrollo naturale. Il problema della monocoltura è anche gestionale. La viticoltura si è talmente specializzata e meccanizzata da rendere più difficile la risposta ai picchi stagionali di manodopera che la buona gestione richiede. Per essere sostenibile l'azienda vitivinicola deve interessarsi a tutte le risorse naturali disponibili valorizzandole con altre opportunità e più che sulla tecnologia robotica bisogna investire sulla formazione del personale. Nell'agricoltura multifunzionale è garantito il lavoro per molte persone tutto l'anno, mentre la grande specializzazione della viticoltura moderna crea difficoltà di reperire molta manodopera necessaria solo in alcuni momenti stagionali. Per superare quest'ostacolo bisognerebbe riuscire a coinvolgere legalmente chi non ha bisogno di un'occupazione permanente (come si è sempre fatto in passato ...) ma è anche necessario un nuovo sviluppo rurale locale per frenare la modernizzazione e la globalizzazione. L'azienda agricola sostenibile non può essere a monocoltura. Anche in un'azienda vitivinicola in cui il reddito è dato esclusivamente dal vino la valorizzazione dei sottoprodotti per autoconsumo (es. compostaggio ...) e la messa in coltura delle aree marginali (per autoconsumo o per fornire prodotti a un mercato locale di filiera corta ...) è utile non solo per incrementare il reddito (con prodotti e/o sottoprodotti complementari) ma per diminuire le spese (es. ammendanti ...) o impiegare e formare meglio il personale (tutto l'anno in modo da evitare il turnover ...).

Non ha molto senso scannarsi per mettersi d'accordo sulle normative dei disciplinari per l'uva o per il vino biologico secondo un regolamento nazionale, comunitario o mondiale. Quello che deve essere riconosciuto biologico non è il prodotto ma l'Azienda. In questo modo tutti i suoi prodotti sono biologici. I veri produttori biologici sono concordi con questa soluzione : chi non è d'accordo è la fazione che vede nel bio solo un'opportunità commerciale e non una scelta. Ma questa occasione non va sprecata.

Il bio non è solo una questione professionale e di reddito, è una scelta e un motivo di orgoglio.

Il fatto di non usare veleni chimici nel bio è solo l'aspetto tecnico al di sopra del quale c'è un approccio al sistema colturale molto profondo. Solo sulla base di una forte motivazione si può risolvere il **triangolo qualità-costi-bio** in viticoltura.

Il metodo colturale e il territorio danno una concreta dimensione del valore del vino. Per fare un vino vero e diverso ci vuole un vigneto vero e diverso così da esprimere la relazione tra la qualità dell'ambiente e la qualità dei prodotti (ossia mettere il terroir prima della tecnologia).

Con la chimica le piante sono sempre più esigenti e dipendenti. Dato che non si può fare viticoltura di qualità dove sono necessari tanti input chimici, **il bio è la misura della vocazione di un ambiente.**

Quando si parla di viticoltura bio molti produttori si irrigidiscono e si bloccano per la paura di perdere il prodotto, aumentare i costi o cambiare le proprie care abitudini. Perché il bio è un argomento tabù per molti viticoltori? La paura di perdere il prodotto o di spendere di più è infondata, basta guardare i fatti ossia i grandi risultati ottenuti da moltissime aziende in tutto il mondo. Il bio è la risposta a 360° più concreta al proposito "Qualità e Sicurezza" in viticoltura. *La paura del bio c'è l'ha chi non lo fa. Chi lo fa non ha paura perché vede che funziona.*

La TIPICITÀ di un vino è un problema che nasce nel vigneto e dipende da quanto le uve riescono ad avere caratteristiche territoriali (sapore, colore, odore ...). Perché ciò avvenga con *naturalzza* (e quindi con *continuità*) deve realizzarsi un rapporto molto stretto e intimo tra pianta (radici-foglie-grappoli) e ambiente (suolo-atmosfera. Il primo fattore determinante è il **terroir**, il secondo è l'**età** dell'impianto (profondità di radicazione, volume del fusto, reattività delle piante, condizioni del suolo ...).

Le piante troppo vigorose sono molto suscettibili ai patogeni. Le piante troppo deboli sono molto soggette agli stress. E in entrambi i casi aumentano i costi e diminuisce la qualità.

La minore suscettibilità ai patogeni è la svolta chiave per fare una viticoltura più pulita e sostenibile. Ma la resistenza alle malattie non va cercata *dentro* le piante con la manipolazione genetica ma *fuori* dalle piante con il basso vigore, ossia con il loro comportamento. A livello genetico l'opera più importante che si può fare è la selezione massale nei vecchi impianti, ossia la ricerca di vecchi genotipi con caratteristiche interessanti. Gli ogm rappresentano un atto criminale capace di modificare in modo drammatico e definitivo la realtà. *I veri vignaioli e i grandi terroir non hanno bisogno di cloni geneticamente modificati.*

Globalizzazione = banalizzazione.

Il vigneto è una coltura poliennale la cui valutazione sotto il profilo imprenditoriale va fatta in base alla continuità di risultati utili raggiunti. La durata fisiologica di un vigneto è superiore a quanto viene in genere realizzato. La fase di progettazione di un nuovo impianto è il momento fondamentale per individuare e valutare i fattori critici (per qualità e sanità). Dovendosi misurare nel lungo periodo, la strada per una maggiore longevità va tracciata con molta lungimiranza. Alcune soluzioni che sembrano inizialmente molto vantaggiose (per semplicità, velocità o consuetudine) possono in seguito rivelarsi un grande limite per la sostenibilità ecologica ed economica dell'Azienda. Non ha senso pensare di risolvere i problemi temporaneamente ma bisogna cercare sempre le soluzioni che garantiscono maggiore stabilità (bassa suscettibilità agli imprevisti) per prevedere la dinamica e i problemi gestionali.

Per tutelare l'economia aziendale e la sostenibilità ambientale, il progetto di un nuovo impianto va costruito su un'ottima **conoscenza spazio-temporale del territorio** mediante l'acquisizione dei dati pedologici e climatici (anche storici) più le eventuali osservazioni epidemiologiche disponibili. L'accurata disamina della banca dati permette l'elaborazione di un sistema a bassa suscettibilità tradotto nella realtà mediante il principio della *zonazione parcellare* (la diversificazione delle scelte colturali in base alle caratteristiche locali deve superare le inevitabili difficoltà operative e culturali).

Rispetto a un andamento stagionale pressoché regolare le condizioni che più frequentemente possono determinare momenti critici sono :

- nella prima parte della stagione = le abbondanti precipitazioni stimolano in modo eccessivo e prolungato l'attività vegetativa favorendo la suscettibilità delle piante e l'aggressività dei patogeni
- nel periodo estivo = il rapido sopraggiungere dello stress termo-idrico blocca la normale attività fisiologica con un grande dispendio energetico che riduce la resistenza ai patogeni vascolari
- durante la maturazione = luminosità e temperature insufficienti ritardano la maturazione allungando il periodo di rischio ai marciumi mentre la piovosità aumenta la compattezza del grappolo.

Il presupposto essenziale per una maturazione completa è la perfetta sanità delle uve che permetta di ritardare la raccolta fino al momento ideale (soprattutto per certe cultivar). Le conseguenze di periodi climatici sfavorevoli nelle ultime fasi di maturazione dipendono spesso da problemi già innescati nei mesi precedenti (es. tignoletta, oidio, acini e grappoli troppo grossi, ripresa vegetativa ...) che vanno quindi affrontati e risolti al momento giusto.

Su **base storica** è possibile riconoscere nei differenti ambienti la frequenza e l'intensità con cui queste situazioni si presentano ma negli ultimi anni la manifestazione di fenomeni estremi e prolungati è aumentata rendendo molto difficile il lavoro di zonazione futuro. Nei confronti di un vigneto convenzionale, il metodo bio non risente maggiormente delle calamità naturali ma addirittura può presentare una minore vulnerabilità in virtù della maggior precisione e della maggiore tempestività (che richiede in tutte le fasi) ma soprattutto della minore suscettibilità delle piante (meno vigorose) e dei suoli (più stabili).

Nei confronti dell'epidemiologia e della virulenza dei patogeni, in generali i fattori climatici scatenanti (temperatura ambiente e piovosità) si distribuiscono sul territorio a livello di *meso-* e *macro-clima* mentre nel vigneto la diffusione delle malattie è quasi sempre localizzata in determinate zone. Questo perchè -a fronte di un piano generale di difesa- la reale incidenza dei danni ha origine a livello di *micro-clima* dipendente da fattori ambientali locali (peculiarità del suolo e durata di insolazione) che sono causa di differenze di habitus vegetativo e quindi di suscettibilità delle piante. Per questo motivo le possibilità di lotta agronomica preventiva (già all'impianto) sono notevoli se basate sulla zonazione parcellare.

Nel costruire il vigneto siamo sempre solo a metà dell'opera. E questo non basta per controllare la naturale esuberanza della vite e trasformarla in pianta da accumulo e autodifesa. Stabilita la quantità di spazio disponibile per pianta vanno ottimizzati gli strumenti per realizzare un sistema a basse esigenze ed è proprio il carico di input necessari la reale misura della sostenibilità ecologica, produttiva ed economica. La gestione di un vigneto è un progetto che si sviluppa nell'arco di un lungo periodo ma spesso (per risparmiare qualcosa o per accelerare i tempi) in una sola giornata si può compromettere il futuro di molti anni di produzione.

Ogni anno si ripresenta un momento critico in cui i germogli crescono velocemente, patogeni e parassiti sono in agguato e l'andamento climatico non sempre aiuta. A ciò va aggiunta la difficoltà di reperire la manodopera necessaria e gli elevati costi per la stessa. Le soluzioni per dilazionare meglio la concentrazione del lavoro si basano sulla zonazione intra-aziendale (utilizzando differenti cultivar e/o modalità di potatura ...) e sulle tecniche colturali (inerbimento per ridurre il vigore dei germogli e aumentare la portanza dei suoli, difesa guidata da centraline meteo e modelli epidemiologici...). Vi è inoltre la possibilità di effettuare scambi di personale tra aziende a differente indirizzo culturale o ricorrere al contoterzismo.

Nell'**analisi del territorio** a livello di suolo l'elemento che più di tutti ne caratterizza l'attitudine culturale è la *capacità di ritenzione-cessione idrica* (vero arbitro della fertilità). Per quanto riguarda le varie componenti del clima la loro interazione può essere sinteticamente riassunta dalla *copertura del cielo* (che agisce da filtro della radiazione solare e dell'umidità riflessa dal basso).

Circa l'*altitudine*, oltre che per l'aspetto termico (valori assoluti ed escursioni giornaliere e stagionali ...) e pluviometrico (intensità e frequenza delle precipitazioni ...) va considerata anche per l'origine e la natura dei suoli (più si scende a valle più è facile trovare terreni alloctoni di trasporto mentre più si sale in collina maggiore è la presenza della roccia madre). Infatti in pianura prevalgono i terreni profondi ricchi di colloidali mentre in collina quelli più superficiali ricchi di scheletro.

Un aspetto molto importante è la caratterizzazione dei suoli in funzione della costanza di risultati utili secondo l'andamento climatico. La differenza di reattività dei differenti suoli nella stessa annata varia in funzione delle caratteristiche fisiche e del contenuto in sostanza organica. Un fattore decisivo è la disponibilità idrica : i suoli troppo superficiali danno buoni risultati solo nelle annate umide, quelli troppo profondi in quelle asciutte. A volte alcuni fattori (del suolo o del clima) limitanti la crescita vegetativa possono rivelarsi favorevoli alla qualità in quanto rappresentano l'unico freno a un eccesso di vigore.

L'AZIENDA SOSTENIBILE

La realizzazione di un'impresa vitivinicola deve essere supportata da :

- **progetto agronomico** = dove, cosa e come produrre
- **progetto economico-finanziario** = quanti soldi occorrono e come procurarseli
- **progetto commerciale** = dove, come, a chi e a quanto vendere.

Oggi molto spesso :

- si parte erroneamente dal punto 3 (preoccupandosi prima e più di tutto dell'immagine e del posizionamento sul mercato ...)
- annaspando al punto 2 (cercando contributi, finanziamenti non sempre vantaggiosi o tentando di risparmiare limitando così le potenzialità aziendali ...)
- sottovalutando il punto 1 (precludendo il miglior risultato quali-quantitativo e ricorrendo anche a approvvigionamenti esterni di materia prima ...).

Prima di vendere bisogna produrre e tale naturale successione deve valere anche per la fase progettuale.

Tra i diversi modi per programmare un settore produttivo, c'è chi parte dallo studio del mercato e dopo aver fissato la tipologia e le caratteristiche del prodotto ne costruisce l'iter produttivo. Oppure c'è chi fissa prima gli obiettivi economici e il budget disponibile creando poi su questi le strategie produttive.

L'agronomo invece parte (*romanticamente*) dalla valutazione del terrior e su questo pianifica la produzione che gli anelli successivi devono poi valorizzare. Questa non è certamente la strategia più semplice ma è l'unica che può supportare ed essere supportata anche dagli altri valori territoriali per un prodotto irripetibile altrove. A conti fatti, malgrado le difficoltà intrinseche (all'interno e all'esterno dell'Azienda) può essere la più sicura nel lungo termine.

La concorrenza è aumentata ed è molto competitiva. Il consumo di vino è calato e si dice che può aumentare non tanto per l'aumento pro-capite quanto per un maggior numero di consumatori.

Per la singola Azienda il problema non è quindi dato dalla possibilità (fuori dalla sua portata) di aumentare i consumi di vino quanto dalla necessità di battere la concorrenza. Cosa può far il produttore per affermarsi solidamente sul mercato? Tutti concordano che bisogna fare vini più buoni, più diversi ma tra il dire e il fare c'è una bella differenza ... Sui consumi incidono aspetti socio-culturali legati al rapporto tra lo stile di vita (in contraddizione tra frenetico e sedentario) e le nuove abitudini alimentari (sempre meno sane nonostante la maggior attenzione all'educazione alimentare ...). Il rischio è di occuparsi di natura e agricoltura solo per business o hobby diventando sempre più obesi e malati. L'infelice prospettiva di veder contrapposti vini industriali (molto diffusi, prodotti con le più moderne tecnologie in qualsiasi parte del mondo) e vini artigianali, di fattoria (a rischio di estinzione, frutto della passione di accaniti vignaioli e della bontà di autentici terrior) può essere proiettata a qualunque altro settore merceologico.

L'Azienda

La misura del successo è data dalla *differenza tra fare la cosa giusta e quello che si riesce a fare*, ossia dalla capacità di intuire l'opzione più opportuna e ottimizzare la strategia per metterla in pratica. Il percorso produttivo (suolo-pianta-prodotto finale) prevede di saper scegliere e realizzare una serie di azioni per ognuna delle quali si è chiamati alla massima fedeltà verso i propri obiettivi. A questo proposito tra gli elementi fondamentali -siccome non si lavora mai da soli- gioca un ruolo cruciale l'affiatamento d'equipe (*coefficiente di funzionalità del gruppo*). Il tempo è sempre un aspetto decisivo : più in fretta si fa a intendersi e da quanto più tempo si è affiatati meglio è.

In un'Azienda bisogna sentire di essere in evoluzione. Ogni tanto occorre fermarsi per analizzare la situazione e valutare i risultati ottenuti, gli errori fatti, i problemi risolti o ancora da risolvere. Non basta fare i progetti, occorre fare anche le verifiche e l'equilibrio della misura è dato dalla serenità del giudizio. In genere i problemi di un'Azienda sono divisi in pari misura tra aspetti ambientali, tecnologici e organizzativi mentre i limiti spesso dipendono soprattutto da problematiche del terzo tipo.

Le Aziende sono fiori da far sbocciare non limoni da spremere (questo vale per i consulenti ma anche per enti vari, fornitori, dipendenti ... e gli stessi proprietari).

I professionisti (e quelli veramente grandi lo sanno perfettamente) non devono mai dimenticare che, per quanto numerosi possano essere i propri clienti, per ognuno di questi la propria Azienda, il proprio vigneto e il proprio vino sono unici e tali devono essere anche per loro. L'intervento dei consulenti deve sempre coniugare le conoscenze tecniche con la capacità di saper organizzare l'Azienda anche grazie a una buona gestione dei rapporti umani. D'altra parte come in ogni lavoro, oltre alle competenze professionali, è necessaria una buona attitudine alla comunicazione diretta (tant'è che spesso l'apporto tecnico non è quello che richiede lo sforzo maggiore).

Spesso la cosa più difficile è comunicare. Per farsi capire da un cinese non bisogna parlargli in arabo : il problema è riuscire a trasmettere le intenzioni e la scala dei valori in gioco. Il linguaggio universale è quello della fiducia e questa viene da serietà + serenità. I precetti della comunicazione sono :

- primo = ascoltare (concentrandosi con attenzione)
- secondo = riflettere (assicurandosi di aver capito quello che si è ascoltato)
- terzo = riflettere ancora (garantendosi di avere qualcosa da dire)
- quarto = parlare (senza smettere di riflettere).

A parte qualche fenomeno, chi parla tanto non ha tempo per riflettere.

Aziende piccole/grandi = pro e contro.

Rispetto al passato, oggi le Aziende piccole possono recuperare parte di quel gap che le ha sempre penalizzate :

1. cognizioni tecniche-scientifiche = prima erano riservate ed esclusive per le Aziende grandi (che potevano permettersi di investire su personale direttivo qualificato), oggi sono anche alla portata delle piccole grazie ai consulenti e a maggiore possibilità di informazione (corsi, convegni, riviste, internet ...)
2. possibilità di farsi conoscere sul mercato = oggi le informazioni girano di più e più in fretta con i mass media, internet, il maggior numero di fiere e altre forme moderne di comunicazione così anche le piccole Aziende possono far parlar di sé in tutto il mondo.

Visto che il vino nasce nel vigneto (come tutti sembrano aver finalmente capito) è fondamentale la comunicazione tra il lavoro nel campo e quello in cantina. Questa continuità ideale è assicurata nelle Aziende di piccole e medie dimensioni (dove è più facile tenere tutto sotto controllo) ma va garantita anche in quelle più grandi tra i responsabili dei diversi settori. Spesso a livello decisionale diventano però prioritarie le ultime fasi di lavorazione (perché più vicine al prodotto finale) se non addirittura quelle di commercializzazione ma in questi casi i rischi sono noti.

Idea che si fanno i consumatori (e su cui valutano l'affidabilità) rispetto alla dimensione aziendale :

- quelle piccole (rappresentate spesso direttamente dal proprietario) sono più romantiche
- quelle grandi (rappresentate da uno staff professionale) sono tecnicamente più corrette.

In molte Aziende si spende di più dove si può risparmiare (es. trattamenti) e si spende meno dove occorre investire (es. gestione del verde). Anche l'aggiornamento tecnico e la formazione del personale spesso vengono sottovalutati. Le Aziende che lavorano meglio sono quelle dove regna l'armonia (e il buon esempio deve venire dall'alto).

PRINCIPI DI VITICOLTURA MINIMALISTA

"L'essenziale è invisibile agli occhi." La pianta è fatta di una *parte aerea* e di una *parte sotterranea*. Come spesso facciamo diamo molta più importanza a quello che abbiamo sotto il naso ma la parte più importante della pianta è quella che non vediamo, che è la più sviluppata e di cui ce ne occupiamo troppo poco.

L'energia vegetativa dipende dalla radice, basti pensare alla differente vigoria espressa dalle piante in funzione della fertilità del suolo. *Terreni poveri = piante magre. Terreni fertili = piante gorde.*

Le manipolazioni annuali vengono puntualmente ripetute solo sulla parte aerea, il cui sviluppo dipende da quello radicale a sua volta regolato da natura e gestione del suolo. La potatura e la gestione del verde si accaniscono per regolare l'assetto vegeto-produttivo ai fini enologici : tipologia ed entità di questi interventi variano secondo l'energia vitale espressa dalla pianta (cioè da quanto è in grado di alimentarsi). Ma tutto ciò dipende dalla qualità-quantità di **SUOLO** disponibile (terroir e sesto d'impianto) e dalla capacità di colonizzarlo da parte dell'**APPARATO RADICALE** (velocità di crescita).

Se l'obiettivo è la qualità -ossia l'accumulo di sostanze nobili nell'uva- bisogna dare alla pianta gli stimoli giusti e siccome è la radice che comanda è da questa che bisogna partire. E allora il terreno va lavorato il meno possibile e inerbito il più possibile, limitando allo stretto necessario l'apporto di elementi dall'esterno.

Nella viticoltura moderna l'equazione è molto semplice : produrre di più e spendere di meno. Anche l'analisi è semplice ma più articolata. Produrre di più significa maggior quantità ma anche più qualità, territorialità, notorietà ... Spendere di meno vuol dire risparmiare qualcosa tutti i giorni in tutte le fasi produttive (e pure di commercializzazione). Ma significa anche un miglior ammortamento degli investimenti primo fra tutti quello dell'impianto (che è il più costoso) attraverso una maggior durata del vigneto. La soluzione non può che essere una sola : un maggior numero di piante per superficie singolarmente più piccole e poco produttive. L'autoregolazione dello sviluppo dovuta alla competizione radicale anticipa il periodo di accumulo (= arresto della crescita) riducendo spontaneamente le necessità di controllo e protezione della chioma. La bassa produzione unitaria (ampiamente ricompensata dal maggior numero di piante a ettaro) garantisce una radicazione più profonda, un'ottima maturazione dell'uva e un minor invecchiamento annuale del vigneto (minor incidenza delle singole fallanze). La bassa vigoria permette la riduzione di fertilizzanti e fitofarmaci (quindi meno combustibile e compattamento) e sul piano economico si ha un sensibile risparmio anche per il materiale d'impiantistica (struttura più sobria). In sostanza → basso vigore = più qualità, meno costi, più bio (provare per credere).

La viticoltura minimalista si basa su due presupposti :

- la natura = terreni poveri e molto drenati (ricchi di scheletro e/o calcare)
- la tecnica colturale = progetto accurato + gestione tempestiva.

Un vigneto minimalista non è realizzabile ovunque. La natura del suolo è la condizione fondamentale come d'altra parte lo è per la viticoltura di qualità. Lo stesso vale per l'impegno colturale.

Non è richiesta una grande sistemazione e lo scasso deve essere limitato a una lavorazione per arieggiare - senza rimescolare- lo strato superficiale del terreno (quello che colonizzato nei primi anni). La situazione ideale è intervenire su vecchi terrazzamenti ma non è escluso di operare anche in altre circostanze.

I filari non saranno mai lunghi (e questo limita appunto le necessità di livellamento) o perlomeno saranno costituiti da più tratti successivi tracciati secondo il profilo originario così da facilitare una normale gestione meccanica senza stravolgere gli orizzonti naturali (*il vigneto deve inserirsi nel territorio prendendone la forma come si fa con una tovaglia da pic-nic*). In questo modo la struttura impiantistica è ridotta all'essenziale : i tratti contigui di filare sono retti da pali robusti piantati verticalmente (senza ancoraggio) a ogni leggero cambiamento di direzione o comunque entro una ragionevole distanza e intervallati da pali più sottili. Non si usano tutori : nei primi anni la crescita verticale dei germogli viene garantita dai primi fili che saranno progressivamente alzati all'altezza definitiva.

La forma di allevamento è l'alberello a due branche con palizzamento dei pochi germogli sui pochi fili orizzontali. La dimensione della pianta deve essere molto contenuta : fusto alto poco più di una spanna da terra e germogli lunghi poco più di un braccio. La produzione per ceppo limitata a pochi grappoli piccoli e spargoli. In questo modo si può costruire un vigneto interlinea (a contospalliera) facile da gestire. In alternativa si può optare per una disposizione a settonce o quinconce con alberelli retti da singoli tutori. Il suolo dovrà essere lavorato il meno possibile. La fertilizzazione quasi o del tutto assente. L'inerbimento spontaneo deve essere un punto di forza così come il compostaggio aziendale. Per ridurre le cicatrici permanenti la potatura deve essere molto attenta e la gestione del verde tempestiva.

In un progetto di viticoltura sostenibile tra l'inizio (il suolo) e la fine (l'uva) ci sono un sacco di passaggi che possono agire in modo convergente o divergente. Le opzioni scelte dal vignaiolo sono spesso più un ostacolo che un aiuto per l'integrazione della pianta nell'ambiente. Se si cerca l'espressione territoriale bisogna arrivarci *nel modo più semplice e naturale possibile*. Questo in fondo non è difficile. Limitando il compattamento si ha un suolo più sano (che è il bene più prezioso) e con piante piccole e resistenti si ha bisogno di meno cure.

Secondo i fautori di una viticoltura più aggressiva il problema da risolvere è semmai la continuità negli anni. A parte il fatto che limitare gli interventi non significa mica raccogliere l'uva acerba o marcia, la richiesta di continuità non può pretendere ogni anno gli stessi identici risultati (se no il *millesimo* che senso avrebbe?). Se si vuol dare un senso reale al tanto sbandierato *terroir* (di cui il clima è un elemento primario) bisogna capire e adeguarsi alle differenze legate all'andamento stagionale. Questo è un gesto di coraggio, abilità e lealtà verso i consumatori (e di grande maturità di chi tra questi lo apprezza) che certamente premia l'Azienda che lo attua (distinguendola dagli stereotipi).

Ogni anno è unico e ottenere un buon risultato dal vigneto può essere più o meno facile. Ogni anno posso fare un vino più o meno buono ma mai diverso.

L'appagamento che il vino deve dare è diretto soprattutto alle sensazioni che trasmette ma queste nell'uomo moderno -più colto e meno bisognoso di calorie- non dipendono solo dalle papille gustative ...

Tutta l'attenzione per la tutela e la valorizzazione delle risorse territoriali associata alla gestione di piante leggere e con foglie piccole porta a considerare il vigneto in un'ottica meno utilitaristica proprio perchè la sua integrazione nell'ambiente deve prescindere da pressioni commerciali o tecnologiche.

La sostenibilità di un vigneto si misura con la sua longevità non solo per gli aspetti qualitativi ed economici ma soprattutto per l'USO DEL TERRITORIO e alla fine una viticoltura meno aggressiva è quella che maggiormente garantisce qualità con continuità negli anni (i suoli e le piante meno sfruttati sono anche meno vulnerabili). Il che è un punto di forza per il produttore anche sul piano personale : la maggior soddisfazione per il duro lavoro quotidiano assume un senso molto più ampio nello spazio e nel tempo e anche questa è un'eredità da lasciarsi dietro (con buon pro per chi vorrà raccoglierla).

La viticoltura minimalista è l'apoteosi dell'autoregolazione dove l'intervento dell'uomo è massimo prima di piantare il vigneto (accurate scelte) e minimo durante la gestione (comunque tempestiva). Ogni intervento deve essere pensato e realizzato con molta cura soprattutto in prospettiva di quelli successivi. L'importante è dare alla pianta messaggi coerenti, cosa ovvia ma spesso disattesa (*tanto che si concima e si pota senza rendersi conto di quanto poi si dovrà cimare e diradare*). L'investimento maggiore è quello cerebrale : per fare il salto di qualità bisogna saper operare scelte molto precise per trovare le soluzioni più adatte diversificando le variabili anche in brevi spazi.

La viticoltura minimalista è il manifesto della viticoltura d'eccellenza realizzabile solo in condizioni estreme ma è anche il desiderio di una sorta di indipendenza dai poteri forti che condizionano e vogliono controllare il Mondo Vino. Affermare che **tutte le viticole devono tendere al minimalismo** significa ribadire la necessità di produrre vini di territorio e quindi frutto di strategie specifiche ed essenziali. Nella viticoltura minimalista il tutto deve essere gestito con molta naturalezza evitando di influenzare negativamente l'agrosistema con tensioni e incertezze.

IL VITICOLTORE SOSTENIBILE

Una volta (non tanto tempo fa) coltivare bene il vigneto e fare un buon vino era la cosa più importante per un vignaiolo. Oggi non è più sempre così ... Ci si può chiedere se non era meglio prima ma ormai tutta la società è cambiata e tagliarsi fuori non è produttivo (al di là del fatto singolo).

Si può però rallentare i ritmi e guardarsi attorno (e indietro), rivalutare le cose (vicine e lontane) per dare un senso più proprio a quello che si vede e si fa. Non è vero che per essere felici e realizzati bisogna saper

fare quello che gli altri si aspettano. E non è nemmeno detto che ci sia bisogno di guardarsi tanto intorno per trovare un buon esempio da seguire.

L'incongruenza che si è creata in molte realtà è pericolosa e potrebbe essere già irreversibile se non a caro prezzo. Anche nell'Azienda vitivinicola negli ultimi tempi le attenzioni si sono invertite rispetto al passato slittando rapidamente sempre più verso le fasi finali della filiera produttiva. Dal vigneto alla cantina e da questa alla commercializzazione. Alcuni sono convinti che il consumatore sia così stupido da accontentarsi della forma senza saper valutare la sostanza e che questa sia facilmente riproducibile con continuità alla faccia del luogo d'origine. Ma la posta in gioco è alta e la convenienza economica va proiettata nel futuro anche in merito a costi e benefici ambientali e sociali.

Progresso non è necessariamente uguale a sviluppo, soprattutto se questo lo si misura sul piano economico. L'obiettivo del progresso è la salvaguardia della società : ciò significa non solo sopravvivenza ma nello stesso tempo anche soddisfazione di tutti (almeno finché si parla di progresso democratico). È scontato che tali condizioni possono essere interpretate in vari modi secondo le diverse abitudini e aspirazioni, ma è anche vero che si possono strumentalizzare per creare formule di marketing al servizio di giochi di potere.

Prendiamo in mano un vecchio libro di agronomia o ascoltiamo i nostri vecchi. Quante cose abbiamo ancora da imparare ma soprattutto da capire. Non si tratta tanto di tecnica spicciola ma di come gestire le priorità e di saper intuire cosa è meglio fare. Le società contadine erano molto più autosufficienti e sostenibili della nostra attuale, che sembra essere priva (e quindi alla disperata ricerca) d'identità. Il falso boom del progresso ha prima condannato i vecchi equilibri e poi impedito di trovarne uno stabile in grado di sostituirli. Il fatto che oggi sia più difficile vivere di agricoltura (attività primaria per eccellenza) è una grande sconfitta (non sempre riconosciuta) ma anche un segnale inquietante di allarme per le prospettive future. Ci sono già tante realtà quotidiane che lo confermano, non allucinazioni. Si può accettare che eccellenti agricoltori in ottimi terroir debbano far fatica a tirare avanti (soppressi da burocrazie e inciviltà) e al tempo stesso vedere il successo di situazioni opposte? Come si può credere che questo gioverà alle generazioni future?

L'attuale modello socio-economico dello sviluppo è insostenibile perché bugiardo ma la società ideale probabilmente non è mai esistita e chissà mai se potrà esistere. Bisogna però immaginarla e tendere quanto più possibile a essa. Nella (disperata e cieca) ricerca di un progresso legittimato da un miglior benessere comune, l'agricoltura -rispetto agli altri settori- avrebbe potuto costituire un'eccezione = un modello da seguire se avesse considerato il vincolo territoriale come un freno naturale per mantenersi sulla linea del buonsenso. Purtroppo invece non è stato così. Progressi ne sono stati fatti, non si può negare. Ma non sempre nella direzione giusta. Se l'agricoltura non rende (e le superfici coltivate diminuiscono a ritmo vertiginoso) vuol dire che si sta facendo la politica sbagliata (e molti ne sono responsabili). Se l'uso della chimica crea più problemi di quanti si propone di risolvere vuol dire che non è la strada giusta. E allora perché tanto ostracismo contro le proposte alternative? Ma si è ben certi di aver capito cosa va tutelato? Il futuro di tutti o il presente di pochi? È certo che il metodo allopatico viene preferito per la maggiore facilità d'uso ma è anche vero che fa girare molto più l'economia.

Falso progresso e ritorno all'ecologia : questo è il vero problema e questa è l'unica soluzione. Non si può negare né l'uno né l'altra, così come non ci si può fermare di fronte alla difficoltà di realizzare le proposte alternative. D'altra parte se non ci cercano nuove vie come si può pensare di trovare le soluzioni che mancano? Se oggi si ha tanta voglia di vini naturali, questi non possono che avere origine da una viticoltura vera, cioè intelligente dove tutto ruota intorno al suolo e alle piante e non alla meccanizzazione e alla riduzione dei costi. Dovendo rimanere coi piedi per terra non è tanto un compromesso che dobbiamo cercare (che sarebbe un alibi per auto-assolversi) quanto una soluzione di buonsenso. La buona viticoltura è quella che si riesce a esercitare *quando non si è sotto pressione*. Questa può essere di due tipi :

- *economica* (in relazione soprattutto alla potenzialità di commercializzazione)
- *geografica* (per intrinseche difficoltà di natura patologica o fisiologica).

Sulla prima incidono la dimensione aziendale e l'identità enologica locale. Sulla seconda si può operare soprattutto a livello di scelte strutturali, fatte le quali bisogna essere molto onesti nel valutare correttamente le attitudini produttive.

Riguardo la dimensione aziendale :

→ piccolo è buono ma è difficile ammortizzare ...

→ grande è conveniente ma è difficile organizzare ...

In entrambi i casi la soluzione va cercata nel miglioramento tecnico capace di ottimizzare le risorse disponibili.

Il metro di paragone

Non essendo un hobby, ogni attività professionale deve confrontarsi con un risultato economico che necessariamente deve essere sostenibile. Il metro di paragone più usato è ovviamente il denaro ma è chiaro quanto sia sbagliato considerarlo come unico e prioritario. Se umilmente si considera la precarietà di tutto il nostro agire diventa più facile vedere le cose sotto un altro punto di vista. Allora tutto cambia prospettiva e l'aspetto economico appare raggiungibile comunque anche se considerato in secondo ordine. Ogni buon contadino sa che per avere un buon raccolto deve seminare bene e ogni bravo imprenditore sa che da cosa nasce cosa ... (e c'è sempre la buona usanza del libero scambio ...). Se il denaro è soltanto un mezzo per realizzare i propri obiettivi, credere in questi è la vera forza per andare avanti. *Tra la partenza e l'arrivo c'è un mucchio di tempo -durante la strada- per trarre energia.*

Oggi tutti fanno tutto e per avere successo bisogna distinguersi. Solo se si fa bene una cosa si può essere apprezzati, ma fare bene una cosa non è facile, occorre impegno e abilità, tanto entusiasmo e pazienza (e ci si deve pur concedere anche qualche errore). Un progetto a medio-lungo termine non può non prevedere fasi di alti e bassi. È limitativo concentrarsi solo sul risultato finale. Per portare avanti un programma occorrono molti soldi ma anche e soprattutto molte energie e queste non vengono dal nulla. Per affrontare l'attualità bisogna contare su un buon passato e ogni giorno è un'occasione da non perdere per rinforzarsi. L'energia che conta è quella interiore, se si viene spinti da forze esterne si rischia di sbandare. *Quasi sempre per arrivare in Paradiso bisogna passare dal Purgatorio.* Se per aver successo è necessario fare sacrifici, per accettare i sacrifici occorre aver passione : ma se per aver passione bisogna credere, per credere bisogna conoscere.

Non è bello e non è giusto vivere di corsa. La vita è sempre più complicata e se davvero si è tanto impegnati (ma bisogna distinguere l'indispensabile dal superfluo) conviene imparare a fare le cose velocemente ma con serenità (*correre senza avere fretta*). La frenesia non bisogna nemmeno sapere cosa sia. Per stare bene ognuno deve coltivare dentro di sé *il proprio giardino* e curarlo con tanta passione. Questo deve essere fatto di amor proprio e autostima, fiducia e rispetto per quello che si fa ma anche per gli altri. Il giardino personale, dove si passano le ore migliori, è sempre *il proprio centro di gravità permanente*, soprattutto per affrontare con padronanza ogni evenienza (anche la più insopportabile) ed è qualcosa da mostrare con orgoglio alle persone care. L'equilibrio e il buonsenso partono dalla cura del proprio giardino.

Può capitare che qualcuno entra nel giardino altrui, calpesta i fiori e scappa, allora il giardiniere può reagire in due modi :

- gli corre dietro per fargliela pagare (ma in questo caso i suoi fiori restano senza cure e muoiono)
- si disinteressa del vandalo e si preoccupa di curare i propri fiori.

Se l'obiettivo è avere un bel giardino non si sono dubbi su cosa fare. Le occasioni e le tentazioni per distrarsi dal proprio giardino oggi sono tante. *Oltre il giardino* bisogna stare attenti e avere i nervi saldi. Avere un bel giardino è l'unica ragione che giustifica la nostra esistenza. Non è facile ma di certo è il modo migliore (se non l'unico) per affrontare le difficoltà senza subirne un danno permanente. E non è questione di supremazia o sudditanza ma di praticità : le energie che abbiamo sono limitate, cerchiamo di usarle per le cose più importanti. Alla fine vediamo chi vive meglio.