

IL PERCORSO VERSO UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE - Parte I

La società ideale è una società partecipe, che non crea divisioni e che permette alle culture alternative di svilupparsi e non essere sempre in minoranza. Perché le nuove proposte hanno spesso fallito o perlomeno non sono state accettate dalle masse?

La storia ci dice che la reale natura umana non è molto buonista. La necessità di cambiare e ritrovare i veri valori della vita è sempre stata presente nella storia dell'uomo e non è una scoperta del nostro tempo. Quello a cui noi oggi aspiriamo è sempre stato un ideale sognato in tutte le civiltà. In ogni epoca c'è sempre stato qualcuno che ha avvertito e denunciato gli orrori a cui assisteva nel proprio tempo ma è sempre stato sottomesso dalla parte peggiore della società.

Nei nostri giorni il problema è drammaticamente spostato sull'ecologia e sulle disgrazie agroalimentari, ma questi problemi non possono essere risolti se prima non si risolvono quelli sociali (e se l'uomo non riesce ad affermare la sua parte migliore che si fonda su etica e dignità). *L'eutrofizzazione non ha colpito solo le catene alimentari. E' interessante notare (come qualcuno ha fatto) il parallelismo tra i disagi ambientali e sociali (perdita di biodiversità, cultura e stabilità) generati dal passaggio dalla società rurale alla società dei consumi. "La foresta precede i popoli, il deserto li segue".*

L'agricoltura nel bene e nel male (se benfatta o malfatta ...) influisce molto sulla tensione sociale. Un buon sviluppo rurale può migliorare la società, può essere un motore positivo, un modello sociale, un'occasione per migliorare e ben gestire le opportunità. Ma ad es. quanto costa il pane al negozio e quanto prende l'agricoltore per il suo grano? All'inarrestabile aumento del primo non corrisponde un adeguato compenso del secondo. Perché succede questo? Semplicemente perché il valore del grano non dipende dal costo di produzione e questo non incide più di tanto sul valore di mercato. Ossia abbiamo creato tanti meccanismi intermedi assurdi che alla fine incidono in modo determinante sul prodotto finale, molto più della materia prima. *"Dal campo alla tavola c'è una filiera incredibile di parassitismo legalizzato".*

Nel caso del vino esistono due modi per vederlo : quello che si esprime con l'analisi e il rapporto prezzo-qualità e quello fatto di emozioni e sensazioni (che non deve escludere il primo).

Il vino non è solo una miscela chimica di varie molecole in soluzione idroalcolica. Dietro a una bottiglia di vino ci sono fatica e speranza, ingegno e tenacia (e solo se si conosce la persona e l'ambiente che l'hanno fatto lo si può capire bene). Gli obiettivi del vino non possono essere solo successo e profitto per il produttore, piacere e vanto per il consumatore. *"Se il male del mondo è il non-amore (che genera malcostume, guerra, lotta di potere, inciviltà ...) produrre vino può rappresentare un buon esempio di un atto di amore per la terra e per gli uomini".* Vendere e comprare il vino deve andare al di là del fatto enoico perché racchiude in sé tutti i valori buoni di un lavoro benfatto e individualmente/socialmente utile.

Le difficoltà oggettive per una viticoltura di buonsenso dipendono soprattutto dall'accelerazione dei ritmi odierni e dal modo di pensare e vivere di oggi. Il drammatico e urgente bisogno di confrontarsi con le vicissitudini pratiche, ha come inevitabile (e strumentalizzata) conseguenza *la svalutazione dei problemi etici e spirituali* su cui invece andrebbe costruita la società.

"Il consumismo ha causato la perdita di un sano senso di equa e dignitosa semplicità" indispensabile per aguzzare l'autostima e l'ingegno per superare le difficoltà. *"La gente non vuole sentirsi povera ma trova conforto e fiducia nell'esibire chissà cosa e chissà perché"* (sopraffatta dal desiderio di possedere i soliti modelli preconfezionati che annullano l'individualità).

E' assai significativo il confronto tra nativi americani e civiltà del progresso per il simbolismo *cerchio/quadrato* ossia continuità più/meno armonica senza/con spigoli.

Per fare una viticoltura sostenibile occorre una società sostenibile. *"Qualsiasi coltura non può sopravvivere a lungo senza una base agricola sostenibile e un'etica dell'uso della terra".* C'è un legame occulto ma molto saldo tra la frenesia dei centri commerciali e l'infamia della guerra. Non è un mistero che, con il cosiddetto sviluppo, a un aumento del prodotto interno lordo corrisponde una diminuzione della qualità della vita.

Dallo studio della storia dell'agricoltura si apprende come i cambiamenti tecnici-operativi hanno portato verso la desertificazione e l'inacidimento dei suoli. «*L'agricoltura consiste in una simbiosi tra la vita del terreno e quella dell'uomo; quando la simbiosi s'incrina, si determina prima la decadenza dell'agricoltura e poi della società*».

Il più grande problema per affermare il Bio è che è molto più facile vedere i piccoli problemi da risolvere piuttosto che i grandi obiettivi da raggiungere. Lo stesso vale per molti altri progetti di non violenza mentre proprio il contrario succede con le logiche aggressive, attraenti grazie alla facile attuazione ma che nascondono sempre poca o tanta malvagità.

Valorizzare il territorio e ridurre l'impatto ambientale sono parole pesanti e di grande attualità tanto che siamo tutti un po' stufo di sentirne parlare. E bisogna anche dire che non sempre alle parole segue qualcosa di concreto. Per non entrare a far parte di quel coro di imbonitori che usa questi termini con superficialità o solo per il marketing, non servono tanti discorsi ma bisogna presentare dei fatti (anche per far fronte a tante paure ataviche sicuramente ingiustificate). E a questo scopo l'unico modo è dar voce all'esperienza diretta dei Produttori.

Ormai ci siamo tutti accorti che oggi non si vende più un cioccolatino o uno spazzolino da denti che non sia proclamato sostenibile. E il guaio è che di sostenibilità si sono messi a parlarne anche i produttori di veleni! In realtà lo sviluppo sostenibile è un termine coniato dagli studiosi di ecologia. L'idea è nata dal termine "sustain" che nella tecnica di suonare uno strumento indica il modo di pigiare un tasto del pianoforte o di pizzicare una corda della chitarra per far sì che la nota rimanga "sostenuta" per più tempo. Bisogna quindi rivendicare questo termine forti del fatto che **la vera viticoltura sostenibile è solamente quella bio**.

L'aspetto ecologico non è l'unico ma è la base su cui costruire un modello sostenibile e conveniente per il produttore, il consumatore e l'ambiente. Il problema non è tanto che *INQUINARE FA MALE* (questo lo sanno tutti) ma soprattutto che *INQUINARE NON CONVIENE*.

Per essere sostenibile la viticoltura ha bisogno di mettere a frutto l'esperienza che i vignaioli hanno accumulato in 6-7 mila anni e coniugarla con le innovazioni tecniche/tecnologiche adatte oggi disponibili. In un momento in cui tutti parlano di viticoltura sostenibile (e se la sostenibilità è il traguardo di un lungo percorso) la vera e unica viticoltura sostenibile è quella che **non ha bisogno** di molecole di sintesi e organismi geneticamente modificati. Se si crede che le molecole e gli organismi naturali non bastino per una viticoltura moderna e competitiva, si perdono di vista gli obiettivi originari ossia la valorizzazione del territorio e la qualità globale. E se oggi si tradiscono queste attese, si esce dal mercato più interessante e più appagante (perché si perdono l'identità territoriale e l'interesse del consumatore) e si apre la strada per ogni tipo di opportunità speculativa.

Se il successo deve premiare le zone più vocate e i produttori più capaci, la rinuncia alle molecole di sintesi diventa uno strumento (e non un limite) per affermare l'impresa. Dopotutto non pare proprio che le aziende che le usano abbiano risolto tutti i problemi mentre quelle che non le usano siano nel panico. Per affermare l'identità e l'etica del *vigneron* tutto deve partire dalla dichiarazione d'amore per il proprio territorio e per il proprio lavoro, e da un grande senso di responsabilità che non può prescindere dal rifiuto delle molecole artificiali (che è poi quello che si aspetta il consumatore). E se ieri erano in pochi a dire "bio è bello", oggi sono in tanti a dire "bio è buono".

La sostenibilità ecologica è la chiave per affermare quella economica, ed è la strada verso una viticoltura d'avanguardia e di buonsenso in cui la capacità di tutelare gli investimenti si valuta innanzitutto con la longevità del vigneto (minacciata dalla chimica e dalla meccanizzazione spinta). La durata funzionale di un vigneto oggi è drammaticamente ridotta (a molto meno della metà) rispetto a quella fisiologica. È evidente che bisogna trovare delle alternative e quindi essere disposti a **cambiare**. *Ma non sempre ciò che è bello è anche facile e non sempre ciò che è facile è anche bello*. A un certo punto, prima o poi, bisogna scegliere tra il bello e il facile. Ma siccome la viticoltura sostenibile non ha bisogno di soluzioni veloci ma di soluzioni durature, bisogna cercare di *rendere più facile il bello piuttosto che più bello il facile*.

Viticultura sostenibile (fare la cosa giusta nel posto giusto) = due parole piene di significato :

- viticoltura = attività (agricola e imprenditoriale) che si svolge sul territorio e che necessariamente si sviluppa attraverso le tre fasi di vigneto-cantina-mercato : questo presuppone che per far bene sul mercato bisogna far bene in cantina e prima ancora nel vigneto ...
- sostenibile = definisce come questa attività deve essere gestita : per quali fini e con quali mezzi (la consapevolezza per la tutela ambientale è aumentata molto negli ultimi anni, quasi in maniera proporzionale ai danni che l'uomo ha fatto e sta facendo ...).

La sostenibilità ha vari aspetti ma i più immediati per il produttore sono quelli ecologici (responsabilità verso il consumatore e l'ambiente) e quelli economici (possibilità di reddito e quindi ulteriore miglioramento tecnico operativo).

INDIVIDUO -GRUPPO -SPECIE

Per migliorare la specie, l'individuo da solo può fare già molto ma il modo migliore è lavorare in gruppo. Ogni modello comportamentale deve proiettarsi verso "l'esaltazione della specie" non "l'affermazione dell'individuo".

"L'individualità migliora la società" (amor proprio, autostima, dare il meglio di sé ...) perché dare il buon esempio permette di creare poi piccoli gruppi che collaborando tra loro formano un coordinamento per progetti più ampi.

Tra i due estremi per *infangare (guerra)* o *esaltare (arte)* la specie umana ci sono infinite possibilità per tendere all'uno o all'altro. E in qualunque attività ci si cimenti bisogna chiedersi verso quale direzione ci si è orientati, *"in basso verso la guerra o in alto verso l'arte?"* (sia in generale che nei particolari).

Certamente la viticoltura non è la cosa più importante ma il suo significato (rapporto uomo-natura-cultura) e soprattutto come si fa (rispetto e valorizzazione dell'ambiente e dell'intelligenza umana) può essere un messaggio importantissimo. Oltre agli aspetti di tecnica e arte la viticoltura può essere un grande esempio di civiltà, dignità e intelligenza. E fare una viticoltura del buonsenso può *"aiutare a ricucire lo strappo tra uomo e natura e a far ritrovare al primo la propria spiritualità persa"*.

Se il vino racchiude un sacco di aspetti, questi vanno oltre le qualità organolettiche e salutistiche : tradizione e cultura, paesaggio ed ecologia quindi rispetto dell'ambiente e rispetto degli altri (l'aria è di tutti e in effetti nessuno ha il diritto di rovinarla). Fare viticoltura non è di per sé irrinunciabile se si considera la produzione finale (a livello nutrizionale è importante ma non indispensabile mangiare uva e bere vino). Ma la viticoltura diventa fondamentale se concepita per quel che deve essere ossia la cosa più giusta, interessante e utile da fare nelle colline vocate (ossia un'attività molto diffusa e contemporaneamente molto diversa per clima, suoli e culture).

Per fare viticoltura sostenibile non bisogna occuparsi solo di viticoltura ma anche di tutto ciò che ha a che fare con essa quindi paesaggio e sociale. E bisogna cominciare analizzando quanto di insostenibile c'è nell'azienda vitivinicola di oggi (troppa burocrazia ma anche troppa tensione che peggiora le relazioni personali). E poiché la viticoltura è solo un ramo dell'agricoltura che a sua volta è una delle tante attività umane, per discutere di tutto ciò al dibattito non devono partecipare solo i viticoltori. Solo se ognuno porta il proprio contributo secondo le esperienze e le competenze specifiche si può tracciare un modello sostenibile di comportamento per ogni settore.

"Preparare il futuro : ogni azione, nel bene o nel male, è indirizzata a questo".

IL PERCORSO VERSO UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE - Parte II

QUANDO LA VITICOLTURA E' SOSTENIBILE?

Questa domanda richiede risposte sempre più urgenti e precise sia per ciò che si fa nel vigneto che per tutta la filiera vitivinicola, da monte (sviluppo e produzione di mezzi tecnici e tecnologie ...) a valle (commercializzazione del vino, destinazione dei sottoprodotti ...). Per ogni modello operativo oggi è possibile calcolare degli indici energetici -impronta ecologica e bilancio del carbonio- per avere parametri

oggettivi che misurano l'impatto sull'ambiente. In base a questi calcoli si ricavano i dati economici che - almeno in teoria- possono indirizzare le scelte colturali del futuro. Lo studio della sostenibilità deve considerare anche aspetti di natura politica ed etico-sociale per non perdere di vista l'evoluzione del mondo rurale (o di ciò che ne rimane).

Nella pratica quotidiana il problema della sostenibilità ha per i vignaioli 2 facce = il bio e i costi.

La crescita di consapevolezza per i temi ambientali ha premiato numerosissime esperienze confermando che fare una viticoltura più "adatta" al territorio è vincente perché nel medio-lungo termine (periodo in cui deve misurarsi) è più economica e meno rischiosa. Nonostante il termine "agricoltura sostenibile" sia stato coniato dagli studiosi di ecologia e inizialmente identificato col metodo bio, oggi è utilizzato anche per avallare soluzioni anti-ecologiche e avverse alle comunità agricole originali il cui futuro è sempre più minato. Lo sviluppo sostenibile è un argomento di grande attualità e, poiché sintetizza le condizioni di convenienza e continuità, anche per la viticoltura rappresenta il punto di incontro tra presente e futuro. La sostenibilità di un'impresa dipende dalle capacità di scegliere *strategie in grado di prevenire i rischi*.

La consapevolezza ecologica è aumentata molto negli ultimi anni, al pari dei problemi economici e burocratici. Per il vino c'è senz'altro un legame di *causa-effetto* dato che le difficoltà di mercato sono dovute alla crisi di identità territoriale nata da un atteggiamento troppo aggressivo verso l'ambiente. E ciò è diventato ormai insostenibile sul piano ecologico e ingestibile su quello legislativo. Parlare di qualità è scontato e allora si tira in ballo la tipicità. Ma se un vino deve essere l'espressione del terroir, quanto meno si nuoce a questo tanto meglio è per quello.

Dal punto di vista agro-ambientale la discussione è molto delicata. Chi coltiva un vigneto è combattuto tra fare le cose in un certo modo o farle in un altro. La necessità di proteggere il raccolto o di abbassare i costi è più che legittima ma può indurre a prendere decisioni non abbastanza ponderate. Oggi alibi non ce ne sono più e nessuno può più ignorare quanto bene o quanto male può fare (anche Liebig a fine carriera ci ha ripensato).

E' un delirio pretendere che sia l'ambiente a doversi adattare all'uomo e non viceversa. Tra il fare e il non fare certe cose è una questione d'opportunità perché ogni bravo imprenditore sa perfettamente che per avere successo deve stare sempre all'erta. E siccome gli impegni aumentano, si devono dare delle priorità e si cercano soluzioni di stabilità che permettano di occuparsi delle emergenze evitando di aggiungere nuovi problemi ai vecchi. Ciò porta alla matura gestione del proprio potenziale produttivo, proteggendolo da ciò che ne può intaccare il valore e l'unicità. Quindi vanno scartate le strategie globalizzate, destabilizzanti perché non migliorano l'immagine dell'Azienda, la qualità globale e il valore nutrizionale dei prodotti.

Sembra assurdo ma per qualcuno è più importante il packaging di quello che va fatto nel vigneto. L'aspetto critico è la questione fitoiatrica. Non si può certo dire che la chimica di sintesi abbia risolto i problemi dal momento che, nonostante il largo impiego, le malattie sono sempre all'ordine del giorno. Da oltre 50 anni assistiamo al ritornello che vede l'offerta di prodotti miracolosi, prima o poi ritirati (spesso per gravi motivi) e prontamente sostituiti da altri, finché durano. Così per porre fine al problema delle molecole già in uso si aggiunge quello dei p.a. di nuova introduzione. E intanto i parassiti sono sempre più resistenti, le piante sempre più deboli e gli ogm sempre più in voga. Tutto ciò non può giovare al Produttore attento e consapevole che coltiva con passione e sa immaginare e costruire giorno per giorno il proprio futuro. Anzi, se il successo deve premiare chi ha più capacità e sensibilità, la strada non è questa.

"Fare la cosa più adatta è la cosa più semplice ed economica". La sostenibilità ecologica promuove e difende quella economica perché solo riducendo (e scegliendo attentamente) gli input si può avere con continuità prodotti di qualità ad elevata espressione territoriale, che sono gli unici ad essere richiesti dal mercato.

A livello individuale ma soprattutto di gruppo, affrontare il tema della sostenibilità è un'importante occasione per confermare (o meno) l'**elevazione della specie**. Il lavoro appassionato dei produttori e dei tecnici non si esaurisce con la soddisfazione per i traguardi enologici e i risultati economici raggiunti. Ciò che sostiene (o dovrebbe sostenere) chi lavora nel vigneto è anche la consapevolezza che ogni giorno contribuisce a scrivere la storia e la geografia della viticoltura e del proprio territorio.

LA FORZA DEL GRUPPO (Biodistretti)

A causa dell'inevitabile contaminazione dai campi circostanti, la massima espressione del Bio difficilmente può essere circoscritta al singolo vigneto. Inoltre per parlare di tutela del territorio bisogna farlo in gruppo e **considerare come campo d'azione l'intero comprensorio** e non la singola Azienda.

In ogni zona i produttori bio devono rappresentare un nucleo centrale (zoccolo duro) che attrae verso di sé le orbite che gli ruotano attorno, a cominciare da quelle più vicine che passano subito al bio e fanno da testimoni per avvicinare poi quelle più lontane, che cominciano convertendo al bio anche solo una parte della superficie aziendale.

- ❖ Quando si parla di valorizzare il terroir (che è un *sapere collettivo*) inevitabilmente si coinvolgono aspetti che non appartengono esclusivamente alle singole proprietà.
- ❖ Quando ci si pone l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale non ci si può rinchiudere nei propri confini, anche perché i parassiti da cui bisogna difendersi non lo fanno (e quindi conviene imparare da loro).
- ❖ Quando si vuole abbassare i costi bisogna aumentare l'efficienza operativa migliorando il proprio know-how accostandosi alle innovazioni.

Per questi e altri motivi è utile sviluppare una forte collaborazione tra i produttori di uno stesso comprensorio. Oltre ai numerosi vantaggi quotidiani (scambio di esperienze, gruppi di acquisto, condivisione di attrezzature ...) questo è l'unico modo per ridurre la contaminazione chimica o infettiva dai vigneti circostanti.

In viticoltura la gestione territoriale dei problemi fitoiatrici è un grande passo avanti per dare al terroir un senso più compiuto (per peculiarità ambientali e capacità imprenditoriali) tracciando la strada decisiva per una significativa riduzione dell'impatto complessivo. Ciò può avere un importante ritorno d'immagine (per qualcosa che veramente si fa) e rappresentare l'elemento distintivo che dà maggiore appeal ai vini e al territorio (e aiutare a risolvere anche quei problemi non viticoli ma che attanagliano quotidianamente i viticoltori, ossia i costi e il mercato). Il vino che fa parlare di sé in tutto il mondo dà fama al territorio in cui nasce, il che è un valore aggiunto per tutte le altre attività locali. Grazie ai vantaggi testimoniati dagli stessi produttori quest'atteggiamento può diventare un prezioso modello da diffondere altrove (*"isole di benessere in un oceano d'indisposizione"*).

"Il territorio non è un asino. I luoghi non sono bestie da soma, i luoghi sono soggetti culturali, parlano del lungo processo di antropizzazione attraverso il paesaggio, restituiscono identità, memoria, lingua, messaggi simbolici e affettivi. Finché tratteremo i luoghi come bestie da soma resteremo all'oscuro delle loro ricchezze profonde".

Il territorio non è un asino nel senso che non è nemmeno stupido ossia che sa scegliere e questa è la base per un'agricoltura intelligente : l'uomo deve rispettare, capire e valorizzare le scelte del territorio, rigorosamente in quest'ordine.

Il passaggio successivo da comprendere è che il territorio non è una proprietà privata, dato che è la risultante di un'infinita serie di azioni e reazioni che avvengono nello spazio e nel tempo a livello pedologico, climatico, vegetale, animale ... che non si possono racchiudere in un dominio.

Al territorio si può fare del male o del bene :

→ il male si può fare anche da soli o in pochi

→ il bene si può fare solo tutti insieme.

Fare danni o distruggere il territorio può essere fatto anche in pochi o da singoli, mentre il rispetto e la valorizzazione è reale solo se coinvolgono tutta la comunità = la salvaguardia e la valorizzazione dell'ambiente è una lotta (impegno) che il singolo isolato non può vincere (sostenere).

Analizzando la storia dell'agricoltura si può vedere come i cambiamenti tecnici-operativi hanno portato verso la desertificazione e l'inacidimento dei suoli : il lavorare in gruppo può invece permettere di trovare le tecniche più ecocompatibili realizzabili su ampie superfici.

La gestione territoriale permette il duplice vantaggio di rafforzare le singole aziende e l'intero territorio (per

salvaguardare le unicità territoriali e la personalità dei singoli coltivatori) senza però cadere nelle logiche perverse del latifondismo (che accorpa -annullando- le piccole proprietà per facilitare la gestione in grossi appezzamenti).

Il lavoro coordinato sul territorio non ha solo uno scopo ecologico. Se per migliorare l'agricoltura bisogna migliorare la società, il gruppo è già una piccola società e lavorare in gruppo è già un bel passo avanti.

Il fatto che i produttori s'incontrano e discutono insieme è un fenomeno culturale che serve a mantenere il controllo del territorio da parte dei singoli e non dalle pressioni politico-industriali (difesa e valorizzazione del territorio migliore con diversità aziendale = tante piccole aziende rispetto al potere di poche grandi aziende (oligarchia rurale) = + idee e + autocontrollo).

Conosciamo la storia di agricoltori che sono rimasti isolati a lottare ed è una brutta storia.

Per la Ricerca ogni dato acquisito è un fatto oggettivo importantissimo se inteso come un punto di partenza e non di arrivo. Ad es. il comportamento di un patogeno o di un BCA in laboratorio, in vitro o su piante astratte dal contesto coltivato, deve essere utilizzato per spiegare il suo modo di comportarsi nelle diverse dinamiche di popolazioni e circostanze che si instaurano in natura.

Negli agrosistemi di oggi la pressione chimica interna e il degrado dell'ambiente circostante stanno estinguendo il naturale serbatoio di biodiversità e i meccanismi vitali tra piante e patogeni si semplificano.

Nel vigneto il processo di adattamento delle piante (che non si muovono e non si riproducono) è più lento di quello dei suoi parassiti (che hanno molte più possibilità di modificare la propria genetica e adattare il proprio comportamento). La protezione diventa più complicata = i patogeni sembrano più imprevedibili e a loro si aggiungono altre specie in passato tollerate ma ora aggressive (per la rottura degli equilibri preesistenti).

Se il metodo chimico fosse la soluzione giusta e se ognuno potesse chiudersi nel proprio "giardino" per controllare con assoluta certezza tutto quanto succede, avremmo in mano la formula sicura e la difesa dalle malattie non sarebbe più un problema. Ma questo è smentito ogni giorno dalla realtà dei fatti (e se uno si chiude nel proprio giardino, illudendosi di poterne avere il controllo assoluto, è inevitabilmente costretto a impiegare una dose eccessiva di pesticidi ...).

Viticultura, territorio, rispetto = marketing a parte quello che conta sono i fatti, indispensabili per far fronte a una serie di tabù e timori ingiustificati. Gli obiettivi della viticultura moderna sono aumentare la qualità e ridurre i costi. In genere si ritiene che le due cose non possano coesistere :

→ per aumentare la qualità si rischia di aumentare anche i costi

→ per ridurre i costi si rischia di ridurre anche la qualità.

La svolta non può che essere agronomica : il fattore decisivo è la velocità e la durata dell'accrescimento vegetativo (i tessuti teneri sono più delicati e non si è mai fatto un grande vino con piante ingorde). La soluzione non può che essere la **riduzione della vigoria**. Così si prendono *5 piccioni con 1 fava* = con meno vigore si può fare *più qualità* (meno affastellamento), *più tipicità* (meno input), *più reddito* (meno interventi), *più longevità* (meno stress), *più bio* (meno suscettibilità).

Per fare Bio si parte dalla considerazione che la difesa non può basarsi sul metodo allopatico (la medicina cura le malattie) ma sul benessere del vigneto. La suscettibilità dipende dall'assetto vegeto-produttivo (fisiologia vegetale) quindi dalla strategia colturale e -poiché la radice è il cervello della pianta- la manipolazione della fisiologia vegetale deve partire dalla gestione del suolo (che è l'anima del terroir) attuando strategie agronomiche capaci di aumentare la resistenza delle piante. E tutto ciò va condito con *intelligenza, pazienza e non violenza*.

Se gli obiettivi della viticultura moderna sono aumentare la qualità e ridurre i costi, la corrispondenza di questi traguardi è la sfida della viticultura sostenibile (quella che sostiene sé stessa) che deve cercare soluzioni concrete del "cosa fare" nel passato (quando nel vigneto si prendevano le scelte senza sentire pressioni extraviticole) e del "come fare" nel futuro (per mettere a punto strumenti agronomici affidabili, precisi ed economici).

Buonsenso e lungimiranza sono gli ingredienti per creare un modello viticolo a basse esigenze e alte

prestazioni. Gli interventi colturali effettuati per formare e dimensionare le piante sono subordinati all'imprinting dato dalla diversa natura dei suoli che richiede un'accurata differenziazione di gestione (zonazione parcellare). In viticoltura la parolina magica è "equilibrio" ossia autoregolazione con radicazione profonda (più terroir e meno stress). La tipicità è un fatto pratico: le uve hanno caratteristiche territoriali (sapore, colore, odore ...) quando le piante hanno un grande contatto con l'ambiente (più radici e foglie per unità di superficie). Nelle varie situazioni, con la densità più alta possibile si hanno piante più omogenee e più resistenti: il vigneto è più sostenibile (qualità e longevità) perché utilizza meglio le risorse disponibili. Le migliori uve si ottengono nei vigneti che richiedono meno cure perché le piante sono poco reattive agli stress e agli stimoli di ridondanza.

La viticoltura sostenibile ha successo solo se riesce a trasformare la vite "da pianta rampicante a pianta da accumulo e autodifesa", ma questa è anche la strada maestra per fare qualità.

Ma al di là della viticoltura, del bio e del sostenibile bisogna sempre credere che per ogni problema c'è una soluzione. Non sempre è facile e veloce o a portata di mano, ma di sicuro c'è (basta vedere la storia).

E proprio il fatto di credere che esiste una soluzione è fondamentale per fare il massimo possibile.