

LA VITICOLTURA NATURABILE

La viticoltura natur-abile è una viticoltura del non fare.

Per percorrere la strada del naturale innanzitutto c'è sicuramente da approfondire la conoscenza dei suoli da cui dipende la diversa risposta vegetativa delle piante. Ovunque ci sono vigneti o parti di vigneto in cui le cose funzionano bene con pochi sforzi mentre altrove è molto più difficile ottenere un buon risultato. C'è quindi l'opportunità di capire cosa e come va bene nei primi per migliorare cosa e come fare nei secondi. Quindi il primo passo consiste nel saper organizzare e gestire l'Azienda in modo diversificato secondo le reali esigenze pedologiche, climatiche e varietali. Questa è una cosa scontata ma troppo spesso disattesa nella realtà per la comodità e la fretta di semplificare le operazioni (il che allontana dalla territorialità). E proprio in questo proposito di lavorare al meglio secondo la vocazione delle risorse native che va inteso e sviluppato il concetto di naturale.

E' scontato che in natura le piante crescono libere senza sostegni e senza potature. Ma è altrettanto ovvio che anche l'uomo -se si comporta in un certo modo- fa parte della natura, ed è naturale che cerchi di procurarsi il cibo. Il limite va posto per come lo fa. Dopotutto non ci sono alternative : per soddisfare i nostri bisogni alimentari o ci mettiamo a raziare ogni risorsa vegetale/animale presente negli ecosistemi o ci dedichiamo con giudizio alla coltivazione e all'allevamento. Ora ci sono aspetti sociali e consumistici che complicano questa questione che in realtà è molto semplice perché si basa sul diritto-dovere dell'uomo di conservarsi come specie salvaguardando l'ambiente in cui vive.

A nessuno interessa un vino cattivo, avvelenato o antieconomico. Le valutazioni sulla qualità e sulla sostenibilità devono soddisfare i vari aspetti ecologici, economici, etici, organolettici, salutistici ... Allora diventa tutto chiaro : l'obiettivo non è il Bio ma la qualità globale e il Bio è lo strumento migliore per raggiungerla. E in sostanza la viticoltura non ha bisogno di aggettivi : ne esiste una sola, quella che valorizza il territorio e non ha bisogno dei veleni.

Il nostro sforzo di vignaioli per cercare di continuare a far parte della natura deve essere tradotto in un progetto colturale in cui le soluzioni dipendono più dal "non fare" piuttosto che dal "fare". Le soluzioni, come i problemi che devono risolvere, sono "nel" vigneto, vanno cercate nel suo funzionamento e non fuori (come strumenti magici e miracolosi).

Ciò non vuol dire che sia sufficiente non fare certe cose perché bisogna prima mettersi in condizione di poterselo permettere. Di fronte a un problema di solito siamo portati a cercare una soluzione immediata. Pensiamo a cosa fare. Ma così lavoriamo sugli effetti e certamente il problema si ripresenterà, probabilmente anche in modo più grave. Se invece ragioniamo e cerchiamo di lavorare sulle cause e cerchiamo di capire cosa non dobbiamo fare per non creare il problema, abbiamo molte più possibilità di progredire verso soluzioni più durature. Tutto parte dagli stimoli che il suolo dà alle piante, a come le manipoliamo e a come queste reagiscono in funzione del loro corredo genetico e dell'influsso climatico. Sul suolo e sulle piante possiamo fare tanto e infatti lo facciamo : questo è il problema. Facciamo troppo e troppo spesso in modo uguale a prescindere dalle situazioni.

Lasciando perdere i veleni chimici e gli organismi geneticamente modificati, che sono un crimine contro l'umanità e la naturalità, abbiamo fatto solo un piccolo passo perché la ricerca del naturale si perfeziona solo se si sposa con la valorizzazione territoriale. E questa si concretizza minimizzando gli interventi e riducendo allo stretto indispensabile l'introduzione di ogni tipo di input. E questo è vincente solo se il "sistema naturale" del nostro vigneto funziona bene, a partire ovviamente dal suolo ma anche dall'ambiente in cui è inserito l'apezzamento.

La viticoltura naturale o territoriale è una viticoltura del non fare. Questo "non fare" non significa abbandono ma è una proiezione in avanti (e non indietro) delle più accreditate e recenti esperienze viticole.

Infatti nessuno può negare che l'abilità di un vignaiolo nel produrre ottimi vini territoriali non può che basarsi sulla capacità di far funzionare bene i vigneti. E ciò non può dipendere da un'accanita sequenza di interventi precisi e tempestivi (realisticamente rischiosa, dispendiosa e fuorviante) ma dalle scelte di base e di gestione (differenziate secondo la vocazione locale) finalizzate a un'efficace autoregolazione fisiologica delle piante. Solo così il vino potrà essere una grande espressione territoriale (cioè naturale) e solo così potrà esserlo con continuità. Allora il lavoro del bravo vignaiolo consiste nel saper individuare i posti adatti per coltivare la vite e nel saper trovare il modo di far funzionare benissimo il vigneto con pochissime esigenze colturali.

La viticoltura è un mestiere antico che nel corso dei secoli ha subito una serie di modificazioni dettate dall'aumento delle conoscenze e dagli usi e costumi del tempo. C'è stata quindi una grande evoluzione positiva finché pressioni di natura non viticola hanno cominciato a essere così forti da diventare dominanti. Di ciò vediamo prove tangibili ogni giorno. E' vero che non è possibile tornare indietro ma nemmeno si può andare avanti in questo modo. Bisogna trovare alternative valide e in questa ricerca è fondamentale il confronto tra le varie esperienze. Il Bio è una grande famiglia in cui tutti hanno deciso di non superare quella linea che separa il naturale dall'artificiale. E tutti all'interno di questa famiglia lavorano per trovare soluzioni sempre più adatte e sostenibili. Ma come nelle migliori famiglie non sempre si riesce ad andare tutti d'accordo ...

Definire naturale un certo tipo di viticoltura suscita sempre molte reazioni contrarie. Forse si potrebbe usare il termine naturabile (nel senso di natur-abile come abilità di esprimere la massima naturalità ossia quanto più abile possa essere il lavoro dell'uomo nei riguardi della natura). Comunque sia l'importante che sia una viticoltura minimalista, a impatto minimo, con basse esigenze e alte prestazioni.