

## LA SOSTENIBILITA' - Parte I

### **La sostenibilità è il punto di incontro tra l'oggi e il domani.**

Per un imprenditore il presente vale in funzione della sua proiezione nel futuro. Secondo i primi studiosi che hanno sviluppato il concetto di Agricoltura Sostenibile il problema va affrontato sul piano termodinamico.

La sostenibilità di un agrosistema è data dalla capacità di mantenere una **produttività utile nel lungo periodo** e tale efficienza va valutata per gli aspetti energetici, economici ed ecologici. La validità di una strategia dipende dal rapporto *vantaggi-svantaggi* in relazione a *costi-obbiettivi*: tra quest'ultimi i più importanti sono la prospettiva di continuità e la salute generale. La sostenibilità di un progetto dipende dalla costanza di ripetitività positiva (risultati e conseguenze) → perché ciò avvenga il sistema produttivo deve essere ciclicamente efficiente, cioè appunto sostenibile (non solo sul piano produttivo ed economico ma anche etico, sociale ed ambientale, v. *rapporto Brundtland 1987*).

AMBIENTE E AGRICOLTURA = il primo definisce la vocazione colturale e le differenti strategie della seconda il cui risultato si misura in termini di prodotto, bilancio e impatto ambientale. L'Azienda agricola è al centro di una filiera produttiva che vede:

- a monte: la ricerca e la produzione di mezzi tecnici e tecnologie
- a valle: la commercializzazione e il consumo dei prodotti.

Quindi la riduzione dell'impatto ambientale è un problema che riguarda tutti.

*Qualità e tipicità* sono oggi i parametri di riferimento nella comunicazione del vino ma essendo soggettivamente definibili in modo diverso sono valori che difficilmente possono esprimersi in termini assoluti. In una prospettiva più ampia l'aspetto che meglio definisce l'attività vitivinicola è la *sostenibilità*: soddisfatti i requisiti organolettici irrinunciabili (bontà e salubrità) il vino deve essere remunerativo per chi lo produce e conveniente per chi lo acquista. Soprattutto deve essere il frutto di un processo produttivo agricolo e quindi perfettamente integrato nel proprio ambiente.

*Quando un'Azienda Vitivinicola è sostenibile?* In pratica quando ha un reddito che le garantisce un futuro e questo dipende dalle modalità secondo cui opera.

In questo caso l'aspetto ecologico diventa predominante: è ovvio che per assicurare la continuità di un agrosistema è indispensabile garantire quella dell'ecosistema che lo circonda (altrimenti i disagi del secondo si ripercuoterebbero immediatamente sul primo). Lo stesso equilibrio deve essere salvaguardato anche a livello sociale = generalmente chi compra il vino non lo produce → il potere di acquisto dei consumatori è legato al benessere degli altri comparti economici. È quindi limitativo affrontare il tema della sostenibilità di un preciso settore senza coinvolgere l'intera collettività ma è pur sempre un punto di partenza e un tassello da inserire in un puzzle più grande.

**Sostenibile equivale a conveniente** in quanto capace di garantire un beneficio per un lungo periodo. Tutto sta nello stabilire in base a cosa ed entro quali limiti. Va fatta una stima di utilità tra *cosa-quanto si produce* (non conta solo il prodotto merceologico ma anche sottoprodotti, residui e scorie ...) e *cosa-quanto si consuma* (tecnologie e mezzi impiegati lungo l'intera filiera). Non si può spendere più energia (nelle sue varie forme) di quanta se ne produce (equilibrio di gestione). Il credito etico-sociale deve essere processato facendo un onesto esame del costo sostenuto e delle conseguenze (temporanee o permanenti) che tale attività ha comportato.

Sostenibilità è risparmiare, riciclare, far durare il più possibile le cose ... valorizzare quello che c'è già ... (dopotutto più si spende più si inquina).

Ogni coltura è una porzione di territorio organizzato secondo fini agronomici e quindi oggetto di un bilancio economico. Poiché la validità di un progetto si misura coi risultati ottenuti, l'analisi delle dinamiche colturali va tradotta in un programma da rendere operativo con un'organizzazione aziendale ad alta efficienza.

**La viticoltura è sostenibile quando assicura continuità.** Il successo imprenditoriale dipende da una condizione di stabilità (struttura e organizzazione aziendale a elevata funzionalità) e di dinamismo (capacità di adeguarsi tempestivamente a nuove situazioni). In prospettiva futura le incognite per le imprese sono inferiori se si adottano pratiche colturali atte a ridurre i rischi (*e ridurre l'impatto ambientale significa anche ridurre i rischi, v. cambiamenti climatici*).

La viticoltura non è sostenibile quando, soggiogata dalle pressioni economiche e politiche, non è più autonoma circa il proprio futuro (cioè viene influenzata al punto di subire le decisioni che la riguardano) = cessa così di essere la migliore espressione di coltivazione locale e assumendo una fisionomia industriale diventa una fonte poco controllabile di grande dispendio energetico e inquinamento ambientale.

Dal punto di vista ecologico, la sostenibilità va misurata per la capacità di preservare le risorse native non rinnovabili (terra, acqua, aria, flora e fauna naturali). La valorizzazione delle stesse (efficienza d'uso del territorio nel rispetto degli equilibri naturali preesistenti) esprime il livello di adeguatezza della tecnica agronomica e di territorialità della produzione. La ricerca della qualità dell'uva deve necessariamente passare dalla qualità dell'ambiente di coltura. **Sostenibilità e massima espressione del terroir sono assolutamente coerenti e conseguenti l'una all'altra.**

L'aspetto economico va affrontato anche sul piano agronomico → un bilancio si può migliorare sia aumentando le entrate (qualità e quantità di prodotto) che riducendo le uscite (costi).

Per ottenere un'elevata qualità/quantità dell'uva vanno realizzati protocolli colturali con strategie proprie per ogni situazione. La viticoltura è sostenibile solo quando riesce a esprimersi per la **massima valorizzazione delle risorse territoriali** il che significa fare vini di terroir riducendo la necessità di input (preferendo a quelli già presenti in natura e perciò più ecocompatibili). Gli obiettivi vanno stabiliti secondo le potenzialità ambientali e aziendali : la maggiore efficienza delle energie interne riduce la necessità di ricorrere a quelle esterne e garantisce gli effetti cumulativi dei benefici apportati anno dopo anno. Quindi non bisogna cercare di ottimizzare un certo modello colturale in un dato posto ma scegliere quello che più spontaneamente si adatta a quel preciso contesto per ottenere il *miglior risultato con il minimo sforzo* (peculiarità/qualità e riduzione dei costi colturali/sociali).

Se oggi il vino viene pagato per la qualità e la tipicità che esprime, reddito dell'impresa e riduzione dell'impatto ambientale si realizzano solo con una viticoltura adatta al territorio, garante della massima efficacia (prodotto migliore e costo di produzione minore) e della diversificazione dei prodotti. Produttori e consumatori sono entrambi accontentati e l'ambiente ringrazia.

Ma tra il dire e il fare c'è di mezzo il sapersi organizzare e per organizzarsi occorre metodo, esperienza e fantasia (*tanto per non fare tutti le stesse cose ma in posti diversi*).

## LA SOSTENIBILITA' - Parte II

L'approccio sostenibile deve partire da un progetto globale. Ogni singola operazione va concepita come parte integrante di un piano ben più ampio e la gestione del vigneto va pensata sulla base di un programma a largo spettro e a lunga scadenza, in grado di contemplare aspetti non solo di tecnica agronomica. Il protocollo va elaborato sulla capacità di **prevedere e prevenire quanto di più probabile può succedere**. Quando ci si trova di fronte a un problema importante si è disposti a fare tutto (o quasi) : molto spesso bisogna invece ammettere che era necessario pensarci prima.

In generale il bilancio va fatto su una serie storica a medio-lungo termine. In agricoltura la fatale componente aleatoria legata all'imprevedibile andamento meteo comporta un inevitabile fattore rischio a cui va contrapposto un agrosistema in grado di tollerare le conseguenze di stagioni anomale (terreni più sani e strutturati, piante più equilibrate e meno suscettibili). Soprattutto bisogna evitare di accumulare stress negli anni successivi (che ridurrebbero in breve tempo le potenzialità produttive) : dopo un'annata difficile è bene premeditare qualche intervento straordinario (questo vale anche per la gestione commerciale).

Un vigneto per essere remunerativo deve garantire *qualità in quantità sufficiente e con costanza*, e questo non può avvenire per caso. Dal punto di vista agronomico (e non solo) ogni strategia va valutata in base al potenziale rischio ambientale : alcune soluzioni possono essere accettate solo se associate ad altre (propedeutiche) che ne limitano l'impatto e ne ottimizzano i risultati.

Il successo non è mai gratuito e in certi casi ci vuole una drastica svolta rinnovando programma e organizzazione dell'Azienda. Se le cose vanno bene non c'è ragione di cambiare ma se invece occorre migliorarsi bisogna modificare -anche radicalmente- modo di pensare e lavorare (*le buone novità sostituiscono le brutte abitudini*). In genere l'errore più comune che si compie è quello di darsi delle risposte semplici e comode (a volte *la verità fa male*).

La redditività aziendale dipende essenzialmente da quanto vino riesco a vendere e da quanto mi costa produrlo :

1. perché il consumatore deve scegliere di comprare il mio vino?
2. come fare per produrre a costi competitivi?

1. per essere scelto il vino deve essere riconoscibile = puntare sui **FATTORI ENDOGENI : il suolo e la volontà dell'imprenditore**, unici e irripetibili al di fuori dell'Azienda, strumenti chiave per la massima valorizzazione delle risorse native (mentre mezzi tecnici e tecnologie sono fattori esogeni che possono essere usati ovunque da chiunque)

2. sviluppare l'**AUTOREGOLAZIONE COLTURALE** con **piante meno esigenti e meno vulnerabili** = oggi si cerca di ridurre i costi con la meccanizzazione → dato che ogni bilancio è fatto da entrate e uscite bisogna agire su entrambe = non basta cercare soluzioni più economiche (riduzione della manodopera) senza prima abbassare le richieste (riduzione delle necessità di intervento).

**RIDUZIONE COSTI :**

- tempestività operazioni (aumenta la velocità e l'efficacia)
- organizzazione (riduce gli sprechi di tempo e di energia)
- riduzione del vigore (diminuisce le necessità d'intervento)
- meccanizzazione (riduce i tempi di lavoro).

Ogni intervento incide in modo positivo o negativo su costi e risultati di quelli successivi.

Tempestività, organizzazione e riduzione del vigore sono fondamentali anche per migliorare la qualità : ciò significa che -volendo- i due obiettivi (**qualità e risparmio**) **non si elidono a vicenda**, anzi nella Viticoltura d'Avanguardia e di Buonsenso sono **perfettamente coerenti e contemporaneamente perseguibili**.

Il reddito dell'Azienda è dato da :

- **cosa** riesce a ricavare
- da **quello** che è riuscita a produrre
- in base a **quanto** gli è costato.

La *quantità* di produzione è una variabile dipendente dalla *qualità* che è determinata dal *terreno* (caratteristiche costanti e riconoscibili) e dall'*annata* (valore relativo).

L'aumento delle rese a ettaro non può essere perseguito mediante un maggior carico unitario ma è possibile con un maggior investimento di piante per superficie e soprattutto con la cura assidua di tutti gli interventi colturali :

- tutte le piante devono produrre regolarmente = spesso la ridotta resa/ha è dovuta alla scarsa produttività di una significativa quota di piante (*macchie di leopardo*) e non può essere recuperata facendo produrre di più le altre.

**Protocollo di Buonsenso** = nell'attuare una data operazione colturale bisogna essere molto determinati ad agire nei tempi e nei modi giusti perché c'è sempre un'inderogabile necessità di fare tutto e bene nel minore tempo possibile. In certi casi (es. trattamenti fitosanitari, vendemmia) ciò è scontato (anche se non sempre rispettato) mentre per altre operazioni (es. gestione del verde, gestione del suolo, ...) spesso si

tende a sottovalutare il problema intervenendo anche se non è più il momento ideale (il costo operativo può essere anche uguale se l'intervento viene fatto per tempo o in ritardo ma il risultato certamente no). Questo atteggiamento è dovuto a una scarsa programmazione aziendale e di un'altrettanto debole determinazione nel tradurla in pratica.

Gestire una stagione viticola non è certo facile : è come quando si legge un libro. Si sa da dove si comincia e si prosegue scoprendo poco alla volta come va avanti senza conoscere la fine finché non si è arrivati in fondo. In viticoltura il vantaggio è dato da *esperienza* e *intuito* che permettono di anticipare le strategie più opportune. I problemi vanno risolti a monte e non a valle quando le conseguenze possono già essere irreversibili : si sa che sono le annate difficili che misurano la bravura di un vignaiolo.

Bisogna predisporre un piano A (ideale in condizioni ottimali o più frequenti) e una serie di piani alternativi B, C, D ... da utilizzare in caso di necessità (situazioni anomale impreviste ma che devono essere rapidamente percepite). Questo si può fare se si ha prima identificato i fattori -più o meno frequenti- che possono diventare importanti fonti di variabilità. Comunque non si arriverà mai ad avere il controllo assoluto di quanto avviene nel vigneto (questo è ovvio ma non quando si pianifica un programma dando già per scontato i risultati). Dopotutto non sempre tutto va per il verso giusto. Ma visto che è sempre meglio capire prima di giudicare, per programmare il dà farsi occorre una valutazione anticipata della situazione. Ma non potendo valutare ciò che non è ancora avvenuto, conviene adottare un programma *elastico* che permetta a un sistema *tampone* di contrastare la casualità.

**La Viticoltura Sostenibile è una scelta di estrema trasparenza, lealtà e non violenza** verso l'ambiente di coltura, quello che lo circonda e l'intera filiera dalla produzione al consumo. La natura non ha soluzioni di continuità : tra il bianco e il nero esistono un'infinità di sfumature che non possiamo cogliere col metodo cartesiano. La viticoltura è un fatto territoriale, non ci sono limiti amministrativi o di proprietà.

Da soli o in pochi non si cambia il mondo ma occorre che ognuno dia il suo contributo. Di fronte a un problema → prima (e più energicamente) ci si muove, prima (e meglio) se ne esce. Quando i problemi non vengono risolti (o addirittura aumentano) vuol dire che (malgrado l'impegno profuso) non si sta facendo abbastanza. Ci vuole meno individualità e burocrazia. E più senso della realtà.

### LA SOSTENIBILITA' - Parte III

L'agroecologia si fonda su :

- massimo riciclo degli elementi nutritivi e della sostanza organica
- chiusura dei flussi energetici
- controllo naturale delle popolazioni nocive
- utilizzo multiplo del territorio.

**La sostenibilità ambientale è data dall'efficienza d'uso delle risorse del territorio** (energia solare, suolo e acqua disponibili). Dato che ogni agrosistema si sovrappone a un ecosistema naturale un certo impatto ambientale è in assoluto inevitabile : la sensibilità sta nella misura in cui si percepisce il dovere di cercarlo di limitarlo il più possibile.

La richiesta di stabilità di un agrosistema richiede cicli quanto più chiusi possibili, massima limitazione di entrate, uscite e perdite, e valorizzazione dei sottoprodotti : questo significa che obiettivamente l'impianto di un vigneto non sempre è la soluzione migliore. È anche scontato che dal punto di vista strettamente ecologico difficilmente una monocoltura può offrire soluzioni energeticamente vantaggiose.

Il rapido (e accattivante) avvento della chimica ha indotto in tentazione molti agricoltori grazie all'offerta di mezzi tecnici caratterizzati da un più facile impiego. Essendo un'attività irrinunciabile, l'agricoltura deve però adottare una prospettiva spazio-temporale necessariamente ben più ampia. Ogni bravo imprenditore agricolo ha capito che per fare bene il suo lavoro (cioè per assicurare un buon reddito oggi e una buona eredità da lasciare a chi verrà domani) deve avere sviluppato una grande e sincera coscienza ecologica.

I problemi degli agrosistemi sono la conservazione del suolo e l'integrità dei prodotti commerciabili. I punti chiave dell'agroecologia sono quindi la nutrizione (ciclo degli elementi nutritivi) e la difesa delle piante (interazione ospite-patogeno-limitatori naturali).

Il principio di sostenibilità impone una selezione tra i mezzi tecnici e per realizzare un ciclo produttivo sostenibile la rinuncia all'impiego delle molecole di sintesi industriale è fondamentale. Poiché queste, a fronte delle gravi ripercussioni socio-ecologiche, offrono vantaggi pratici (riferibili però solo al breve periodo) dal punto di vista operativo **bisogna mettersi in condizione di poterne fare a meno.**

Per essere attuabile con successo l'agricoltura sostenibile deve proporre soluzioni ecologicamente valide, economicamente vantaggiose, socialmente gradite. Il che significa dare garanzie per il futuro :

- al produttore = messa a punto di programma colturali efficaci in grado di tutelare una produzione economicamente interessante
- al consumatore = commercializzazione trasparente di prodotti validi sotto i profili qualitativi e igienico-sanitari
- all'ambiente = presenza dell'uomo sul territorio per la conservazione e la difesa delle risorse naturali.

Gli equilibri naturali si evolvono da millenni e la velocità di tale evoluzione dipende dagli stimoli che la innescano imponendo processi di adattamento. Se i cambiamenti sono continui il ritmo evolutivo non può farcela a tenere il passo e allora cominciano i problemi.

La viticoltura senza chimica di sintesi è una strategia colturale orientata verso una più matura consapevolezza nella gestione agronomica in quanto basata su un'attenta osservazione della fisiologia e dei ritmi fenologici delle piante. Questa scelta è vincente solo se si forgiano **piante meno esigenti e meno suscettibili.**

Quando le contingenze ambientali rendono difficile la protezione delle piante senza molecole di sintesi è evidente che tali situazioni mal si prestano alla viticoltura di qualità. *Quanto maggiore è la vocazione di una zona per la qualità tanto più è facile fare Bio. Quanto più le strategie sono orientate alla qualità tanto più si è vicini al Bio.*

La viticoltura sostenibile è da valutare attentamente in previsione futura anche nei confronti delle prospettive di mercato. Tutti oggi hanno ormai capito che la riduzione delle risorse naturali e il progressivo accumulo di scorie nocive non possono continuare con i ritmi attuali. La domanda di sanità dei consumatori impone una seria risposta e un'altrettanto decisa presa di posizione da parte dei produttori. La viticoltura bio è l'unica strada per un futuro migliore (*perchè usa meno muscoli e più cervello*).

Quello che il modello sostenibile vuole realizzare è qualcosa di simile al principio della conservazione della massa secondo cui -se nulla si crea e nulla si distrugge- tutto si ricicla e deve essere completamente biodegradato per venire reintrodotta nel ciclo vitale. Su questi presupposti non si sente la necessità di "inventare" nuove molecole il cui destino nell'ambiente non può essere certo.

Per quanto riguarda il *bilancio energetico*, dal punto di vista teorico la riduzione della produzione (per migliorare la qualità, ridurre gli input esterni ...) può comportare un aumento dell'energia spesa per unità di prodotto ottenuto e per unità di superficie coltivata (e quindi un rendiconto negativo anche in termini di impatto ambientale). Lo stesso fenomeno si può osservare con la riduzione della dimensione aziendale (per ragioni di economia di scala). Il problema va però affrontato mettendo in evidenza non solo la quantità degli elementi in gioco (input e output) ma anche la loro qualità da cui dipende un diverso significato del processo produttivo (valorizzazione del territorio, gestione delle risorse, fruibilità dei prodotti, filiera corta...). Il rendiconto energetico deve considerare il valore etico e commerciale e il grado di impatto complessivo sulla superficie coltivata.

L'*analisi economica* del vigneto sostenibile svela che a livello aziendale il bilancio può rivelarsi favorevole. A un minor costo per l'acquisto dei mezzi tecnici va contrapposta una probabile maggiore spesa per la manodopera mentre l'eventuale riduzione della produzione va giustificata nella ricerca di un miglioramento qualitativo connesso a un aumento del valore del prodotto (tipicità e affezione del mercato). Una maggiore evidenza dei vantaggi può scaturire da un'analisi pluriennale che consideri soprattutto l'incidenza delle

annate difficili (in cui le cure tempestive sono determinanti) e l'incremento della vita produttiva del vigneto. Ma un'analisi corretta deve contemplare anche tutti gli aspetti ambientali e sociali, al di là delle singole realtà produttive. Valutando il problema lungo l'intera filiera è evidente che la ricerca, la produzione e la commercializzazione dei prodotti dell'industria chimica richiedono un'enorme impiego di capitale ed energia e questo maggiore costo viene supportato -direttamente e indirettamente- da tutta la società (Aziende Bio incluse).

Il bilancio è fatto dalla differenza tra entrate e uscite. In generale esistono due situazioni estreme in mezzo alle quali ci sono un'infinità di soluzioni intermedie. A seconda della vocazione del territorio per aumentare il reddito conviene :

- *nei vigneti meno vocati* = ridurre il costo colturale (cercare soluzioni per risparmiare, fermo restando l'esigenza di una produzione accettabile per sanità-qualità-quantità → è inutile aumentare le spese che non ripagano)

- *nei vigneti più vocati* = investire per ottimizzare la qualità = si può aumentare le spese perché così facendo si incrementano le entrate (plus-valenza del maggiore impegno).

Gli ingredienti della qualità sono :

- il territorio = la natura
- l'uomo = la scienza
- il clima = la fortuna.

La natura della tipicità dipende dal terreno, il livello di qualità dalle tecniche colturali, le differenze tra le varie annate dall'andamento climatico.

L'espressione delle caratteristiche del suolo e del sottosuolo dipende da quello che succede nel soprassuolo → il legame tra terreno e clima rappresenta l'unicità di ogni sistema naturale.

Le piante non si muovono dal posto dove state messe e possono solo cercare di abituarti a dove sono. Noi possiamo cercare di favorire questo adattamento ma l'errore più grosso che si fa è quello di trattarle tutte nello stesso modo. La **zonazione parcellare** è alla base di una viticoltura utile e intelligente (redditizia e senza veleni).

La scelta dei posti migliori per coltivare la vite è stata fatta molto tempo fa e l'insediamento in nuovi areali ha ridimensionato l'approccio investigativo sulla reale vocazione del territorio. Anche se qualcuno obietterà non è un mistero che i vini migliori si fanno dove la viticoltura è cosa antica.

La programmazione del lavoro deve partire da un'ottima conoscenza del territorio.

Valutare la qualità con un'unità di misura quantitativa non è possibile. La conoscenza del vigneto deve essere approcciata sullo stile della degustazione che descrive le caratteristiche del vino attraverso le sensazioni che trasmette. Ogni vignaiolo deve conoscere bene i propri suoli e i propri vigneti. Lo strumento indispensabile è la zonazione aziendale = modellizzazione territoriale del risultato colturale → valutazione della variabilità reale sulla base dei dati acquisiti in ogni stagione e confrontati con quelli ottenuti negli anni precedenti.

#### LA SOSTENIBILITA' - Parte IV

Come per ogni altro settore merceologico, nell'attività vitivinicola non è facile sancire una definizione esaustiva della *qualità* di cui oggi si parla tanto ... Per qualsiasi prodotto lo *stile* fa la differenza e -a garanzia di distinzione- manifesta la potenzialità del territorio. Oltre ai gusti e alle tendenze c'è la *classe* e questa valorizza i metodi produttivi tra cui il bio-logico-dinamico. I mercati cambiano, le mode passano ma lo stile e la classe restano. Quello che conta è l'affezione dei clienti già acquisiti e l'interesse da parte di nuovi = un successo durevole espresso dall'apprezzamento del mercato -metro di valutazione dell'impresa -necessario per avvalorare gli sforzi e finanziare gli investimenti.

Ogni prodotto è più sostenibile se si riesce a *venderlo il più vicino possibile al luogo di produzione*. Trattando di viticoltura, cosa serve faticare tanto in vigneto per non usare pesticidi e poi consumare tonnellate di gasolio per promuovere, vendere e trasportare il vino in tutto il mondo? Se le aziende agricole riuscissero a sviluppare un'ottima rete di commercializzazione locale (o perlomeno in modo inversamente proporzionale alla distanza) si raggiungerebbero contemporaneamente diversi importantissimi obiettivi :

- rafforzamento del legame col territorio (il consumatore ha più garanzie acquistando direttamente nel luogo di origine)
- grande riduzione dell'inquinamento (legato ai trasporti da una parte all'altra del mondo)
- maggiore tracciabilità del prodotto e riduzione dei prezzi al consumo con un maggior controllo degli stessi (meno intermediari = meno costi)
- competizione tra i produttori sostanzialmente minore ma soprattutto diretta e paritaria (lavorano nelle stesse condizioni climatiche, sociali, burocratiche ...).

Dopotutto se oggi consumismo e globalizzazione sono le principali cause dei problemi, un po' di de-globalizzazione dovrebbe fare bene. Questo vale ovviamente non solo per le vendite ma anche per gli acquisti.

La *filiera corta* è fondamentale sia per i consumatori locali (risparmio sull'acquisto) che per i turisti (possibilità di conoscere i prodotti tipici). D'altra parte se è già l'uomo a girare il mondo perché far girare anche le sue merci visto che ormai in ogni parte della terra si produce di tutto o quasi? Va bene poter conoscere e far conoscere i prodotti anche lontano dal luogo d'origine (è anche un fatto di cultura) ma strutturare la propria rete commerciale principalmente sull'esportazione incide pesantemente sull'inquinamento ambientale (e non solo ...) e sull'aumento dei costi (con una sproporzione dei ricavi tra le parti coinvolte). Ma non si può negare che quando il vino è la viva espressione di un territorio la sua commercializzazione internazionale è per vari motivi più legittima mentre per i prodotti (anche di altra natura merceologica) riproducibili ovunque non ha proprio senso.

La *componente umana del terroir* è fondamentale = non solo in vigneto ma anche in cantina bisogna saperci fare. È una grande fortuna (e un privilegio) conoscere di persona i produttori appassionati che hanno tanto da raccontare. Per apprezzare vini apparentemente non facili o "fuori schema" -ma magari per questo più veri- l'appagamento non è detto che debba essere esclusivamente fisico (è come quando si ascolta la buona musica conoscendo la storia dell'autore).

Produttori e tecnici non possono accettare che lo scopo principale del loro duro lavoro sia solo quello di soddisfare l'edonismo del cliente degustatore (con tutto il rispetto che si merita). Il loro sforzo deve essere finalizzato a dare dignità e redditività a un lavoro artigianale ecologicamente corretto, fatto di tanta passione e rispetto del territorio. Raggiunto questo obiettivo si è realizzato automaticamente un valido (ed onesto) pretesto per attirare il consumatore che capisce e apprezza. E questo (farsi conoscere di persona) può essere una ragione valida per girare un po' o incontrare gente in Azienda.

Gandhi ci ha insegnato che *non vi è muro di separazione tra mezzi e fine*. Il reddito di una Azienda Agricola va tutelato a tutti i costi, se non altro per la fatica fatta sinora oltre che per esigenze di bilancio. Ma proprio per questo è un limite "guardare vicino", e per "vedere lontano" c'è bisogno di strumenti che garantiscano benefici a lungo termine. Prima o poi ci si trova di fronte al dilemma : *rischiare la perdita di una parte del prodotto (e del guadagno) o usare la chimica?*

In casi particolari, per cercare di salvare il reddito della singola azienda o per affrontare un problema epidemico, sembrerebbe giustificato accettare qualche eccezione. Ma così facendo si creano presupposti tali che presto o tardi la richiesta di eccezioni diventa la regola. Se non si pone un limite ben preciso non si può costruire niente di solido e duraturo per traguardi molto importanti.

I problemi veri, lo sanno tutti, in realtà sono altri. Non sono certo i funghi, i virus o la grandine che possono mettere in ginocchio le comunità dei vignaioli. È facile dimostrare che :

1. la rinuncia al metodo organico significa perdere la possibilità di cercare i valori e i sapori naturali locali e con essi l'indipendenza dalle tentazioni dell'industria

2. l'impiego dei mezzi chimici garantisce risultati costanti in ogni anno e in ogni luogo : i prodotti sono più uniformati a uno standard qualitativo più basso (industriali) e questo non può essere un vantaggio perchè confonde i mercati (livellando le diverse zone e le differenti annate) e complica la comunicazione (chi dice la verità?) : a chi giova?
3. la chimica allontana il viticoltore dal vigneto (perché gli semplifica certe scelte e perché ci passa meno tempo) : la minore attenzione prestata al vigneto richiede interventi decisivi in cantina anche con l'apporto di materia prima di diversa provenienza : con che coraggio si scrivono poi quelle belle frasi in etichetta? come si può difendere la fedeltà del consumatore?
4. dato che la continuità di un'Azienda vitivinicola è legata alla sua visibilità sul mercato, il legame tra consumatore e produttore sta nella fiducia che il primo ha nel secondo : ma troppe bugie hanno oramai stufato i consumatori che sono sempre più disorientati
5. i danni ambientali causati dall'eccesso di fiducia nei mezzi chimici e meccanici sono davanti agli occhi di tutti, sempre che li vogliono vedere (e l'agricoltura è responsabile solo di una parte del dissesto ecologico ...) mentre la sensibilità dei consumatori è sempre più attratta da soluzioni a basso impatto
6. le assurdità di una società contorta e confusa hanno creato situazioni allucinanti in cui i produttori di materia prima (quelli che si assumono i rischi maggiori) hanno un ricavo di gran lunga inferiore agli ultimi anelli della filiera che trattano direttamente coi consumatori : se questo meccanismo non viene arrestato i primi spariranno e allora cosa si inventeranno i secondi per "spremere" i terzi ?
7. se uno dei più efficaci sistemi di controllo dei prezzi (e di promozione delle vendite) è il passaggio diretto (o quasi) dal produttore al consumatore, le entrate del primo e le uscite del secondo sarebbero sicuramente più tutelate da una società più rurale (con una politica agricola molto più influente sul piano legislativo-economico)
8. ma in fondo siamo tutti produttori e consumatori al tempo stesso : la società è una lunga *catena verticale* in cui ogni ruolo è rappresentato da un anello = ogni elemento ha la stessa importanza ma non la stessa resistenza per cui esistono punti di debolezza (gli anelli superiori sono più logori perché devono reggere il peso di quelli inferiori che sono beneficiati della loro posizione e sono più pesanti)
9. d'altra parte a tutti i livelli siamo sempre troppo afflitti da gerontocrazia (sindrome del potere acquisito).

Non bisogna mai dimenticare le ragioni per cui si sono fatte le proprie scelte e le motivazioni indispensabili per realizzare un progetto devono essere ben chiare prima di intraprenderlo così da agire con lucidità anche di fronte agli ostacoli impreveduti (*non si ci può chiedere a metà salita –quando si è già stanchi- perché si sta scalando quella montagna*). Occorrerà quindi fiducia, responsabilità e ottimismo. Dopotutto se essere ottimisti o pessimisti costa la stessa fatica, tanto vale pensare positivo. I miracoli non li fa nessuno ma le cose ben fatte danno sempre i migliori risultati.

## LA SOSTENIBILITA' - Parte V

*Quando la viticoltura è sostenibile?* L'attualità di tutte le problematiche che ogni Produttore deve affrontare e risolvere può essere riassunta in questa domanda.

La sostenibilità non implica solo aspetti ecologici ma comporta anche un'analisi di convenienza per quelli di natura economica, strumentale ed etica. Tali presupposti, coinvolgendo problemi che tutti conosciamo e che attanagliano questi tempi, rappresentano un'ulteriore occasione per rivisitare in modo obiettivo il nostro operare quotidiano. La sostenibilità significa buonsenso, per trovare l'equilibrio della misura tutte le scelte devono essere guidate dal buonsenso.

Il primo presupposto della sostenibilità è la *durata* : partire dal concetto di duraturo significa avere fiducia nel futuro e non limitarsi a pensare al quotidiano. Il secondo è l'*essenzialità* : dare il giusto valore alle cose e soprattutto la giusta priorità. Sono i vigneti che devono adattarsi a mezzi e tecnologie o sono questi che vanno pensati in funzione della fisiologia vegetale?

Il giudizio di sostenibilità deve partire dall'analisi del modello agronomico. La capacità di commercializzazione è determinante per la redditività aziendale ma quando diventa prevaricante cominciano i problemi. Se uno degli elementi di forza per penetrare il mercato è dato dalla riconoscibilità dei vini come devono essere organizzati i processi produttivi? Il vino è un prodotto agricolo e così deve rimanere per essere interessante e sostenibile, frutto di una agricoltura evoluta e mai banale. Il legame col territorio sostiene la credibilità di ogni serio progetto.

Da una parte abbiamo i *produttori*, appassionati del loro lavoro ma stanchi di lottare non tanto contro una natura difficile quanto contro una burocrazia assurda e un mercato ambiguo. Dall'altra abbiamo i *consumatori*, smaniosi di assaporare ogni nettare ma timorosi di essere presi in giro e con una capacità d'acquisto sempre meno capace. In mezzo ci sono *tecnici* e *comunicatori*, il cui operato è legato indissolubilmente alla loro lealtà professionale, che mai devono dimenticarsi di essere :

- i primi = strumenti professionali a disposizione dei produttori i quali devono rimanere saldamente al timone dell'Azienda

- i secondi = informatori liberi e imparziali la cui funzione è educare e non ammaestrare chi spende i propri soldi per comprare il vino (sostenendo così l'intera filiera).

La riduzione dell'impatto ambientale è oggi uno degli obiettivi prioritari di tutta l'attività umana e ormai anche un'opportunità commerciale molto sfruttata. Ma se la *bio-devozione* viene proclamata da tutti i settori produttivi e amministrativi, a maggior ragione deve essere il filo conduttore di chi produce alimenti lavorando la terra. Da tempo molte Aziende vitivinicole hanno scelto con successo strategie colturali meno invasive producendo vini che stravincono ai concorsi enologici senza utilizzare molecole di sintesi. La loro testimonianza è un punto di riferimento e un esempio su cui costruire altre realtà convincendo con prove concrete anche i più scettici per coinvolgerli in validi progetti comuni.

Se in territori circoscritti tutti i produttori uniti (e felici di esserlo) si alleassero per produrre grandi vini senza uso dei veleni chimici sarebbe certamente un enorme beneficio ambientale per quelli che in questi posti ci vivono o ci vanno in vacanza (minori e astemi inclusi). E ciò sarebbe un fortissimo richiamo che gioverebbe sul piano economico con un messaggio per consumatori e turisti ancor più allettante. Di certo avrebbe una grandissima risonanza in sede di "vino parlato" che -se deve servire a orientare l'acquisto- avrebbe la possibilità di aggiungere qualcosa di serio (e di vero) alle solite cose. Dopotutto **se le peculiarità enoiche sono legate al territorio quanto meno si nuoce a questo tanto meglio è per il vino.**

Anche le altre attività locali ne sarebbero beneficiate e si svilupperebbero delle interessanti sinergie. Queste oasi col tempo potrebbero diventare sempre più ampie e numerose fino a sovrapporsi e rappresentare la normalità in un più vasto territorio.

I produttori di vino sono tutti innamorati del proprio lavoro, chi più chi meno. Oltre alla logica aspirazione a un giusto guadagno c'è sempre un ideale bucolico che fa sognare una vita migliore. Anche il manager metropolitano -che fa il giro del mondo 2 volte al mese- sogna di comprarsi, se già non l'ha fatto, un casale in Toscana. Ma che c'entra questo con l'ecologia? Cosa realmente ci può fregare delle coccinelle? Perché dobbiamo assumerci delle responsabilità verso le generazioni future (rinunciando oggi a certe opportunità) quando quelle passate non l'hanno fatto per noi? Ma le conseguenze dell'inquinamento (non solo agricolo) non aspetteranno la maggiore età dei nostri figli (e il non esserne consapevoli è un brutto segno). Dal suo avvento a oggi la chimica di sintesi si è sviluppata in modo esponenziale. La potenza del malcostume e della guerra fredda è arrivata a livelli tali che le conseguenze si sono svelate molto prima del previsto (il che era però prevedibilissimo). Anche se non tutti sanno cosa sono e a cosa servono i coleotteri, è un dato di fatto che questi fanno parte delle fondamenta che reggono il mondo vivente (manager di successo inclusi). E come in una piramide di barattoli, togliendone anche uno solo alla base crolla subito tutta la catasta.

L'abc del marketing dice che si vende ciò che la gente vuol comprare ma che si può orientare il gusto del consumatore facendo leva sui suoi desideri. Anche la più avida brama di potere e denaro è in fondo finalizzata a creare l'opportunità per sé e per i propri cari di vivere nel miglior modo possibile. E dove si può immaginare di godere la propria ricchezza comunque acquisita? Certamente non in un posto brutto. Tutti -

ma proprio tutti- sognano di godersi le bellezze della natura, in un'isola in mezzo al mare o in cima a una montagna, in località dove "fuori stagione" le strade sono deserte e l'antica economia locale distrutta. Ogni giorno i messaggi mediatici -confezionati con cura- spingono a cercare la felicità in oasi incontaminate sempre più rare e compromesse dall'aumento esponenziale di scorie e tabù.

Da una parte c'è il lavoro e dall'altra il tempo libero. Sostanzialmente il primo serve per procurarsi il modo di godersi il secondo. Però al primo, che si svolge prevalentemente negli uffici in città, si dedica la maggior parte del tempo occupandosi di attività estranee alla natura e spesso anche alla propria indole. Tanto arriva presto la domenica e poi finalmente le vacanze ... e questo sembra essere l'unico modo per potersi rilassare e gustare le gioie della vita all'aria aperta. La contraddizione è enorme. Perché la società dagli alti consumi, protesa ciecamente verso necessità indotte, idealizza valori che quotidianamente distrugge? Perché per vincere le elezioni ci promettono sempre un aumento di benessere invece che di serenità?

L'uomo è un animale da piccoli gruppi dove può dare il meglio di sé, mentre nei grandi gruppi dà sempre il peggio. Beethoven ha scritto nove sinfonie (quasi dieci) da solo, invece negli stadi di calcio succede di tutto.

### LA SOSTENIBILITA' - Parte VI

Una domanda che molti si fanno -ma che a pochi sta veramente a cuore- è *chi coltiverà domani i vigneti?* E soprattutto come? La questione è sempre stata affrontata sulla base di tutti quei problemi socio-economici che allontanano i giovani dalla campagna. Da questo problema derivano le varie questioni che riguardano tipicità e globalizzazione.

Venendo a mancare la continuità generazionale tra i coltivatori si rischia (o si è certi) di perdere molti "trucchi del mestiere" oltre che un approccio più romantico, economicamente meno aggressivo ma certamente più affascinante. Così la viticoltura può diventare un lavoro sterile, in cui -lasciando da parte affezione e tradizione- si imparano e si applicano le tecnologie più moderne solo in funzione del piano finanziario. E non si fa una netta distinzione tra uso e abuso mentre il terroir diventa una parola con cui riempirsi la bocca. È certamente una faccenda complessa in cui non è facile distinguere tra cause ed effetti. Generalmente si ritiene che i giovani non si dedicano più all'agricoltura perché non dà garanzie di reddito ma ciò dipende dalla misura in cui riesce ad attrarre le nuove generazioni (quindi con maggiori possibilità di innovazione). Lo stesso vale per i problemi legati al disagio di un lavoro manuale all'aperto che -ormai risolti gli aspetti più negativi- può risultare invece un fattore di attrazione e serenità.

In viticoltura il buco di una o più generazioni in molti casi non riguarda solo i viticoltori ma anche i vigneti e tale frattura può essere ricomposta ovviamente solo dando dignità, interesse e redditività ai produttori. Gli uomini del passato probabilmente non erano migliori di quelli attuali ma certamente subivano meno tentazioni. Ora non si può riproporre ai giovani il modello di fatica e dedizione al lavoro che ha caratterizzato le generazioni passate senza renderlo appetibile con un forte stimolo culturale. Al dovere va sostituito il piacere etico-intellettuale di cosa si sta facendo e perché, in un'ottica di positività non solo economica ma anche di soddisfazione e qualità della vita.

In viticoltura la motivazione per i giovani può essere molto forte : autoprodursi la materia prima e trasformarla direttamente nel prodotto finale, confezionarlo col proprio nome e venderlo in giro a chi può conoscerlo e apprezzarlo. Il tutto secondo le proprie idee e capacità di interagire con uno specifico agrosistema.

*Ma il vero anello di congiunzione tra l'agricoltura del passato e quella del futuro è proprio il Bio come progetto culturale e culturale* basato sulla responsabilità di muoversi nell'ambiente per produrre alimenti nel modo più naturale possibile con l'orgoglio di essere capaci di farlo procurandosi un reddito adeguato. Le conoscenze agronomiche sono molte e approfondite : gestire un'impresa agricola bio non è facile ma è sicuramente appassionante. L'aver contemporaneamente a che fare con aspetti molto complessi e diversi tra loro richiede competenze e impegno non comuni ma proprio per questo può generare più interesse e maggiore soddisfazione. Se i giovani hanno bisogno di stimoli e l'agricoltura ha bisogno di loro è chiaro che

la sostenibilità è anche un problema sociale perché da essa dipende il futuro del lavoro in campagna. E quale stimolo più grande ci può essere se non quello di prendere coscienza della propria importanza per gestire con buonsenso ed eleganza un'attività primaria?

### **Facciamo un po' di conti**

La riduzione della disponibilità di manodopera, la scarsa preparazione tecnica e l'aumento del costo del lavoro sono gli effetti (e non le cause) di una politica agricola sbagliata. Sono problemi sociali, non agronomici e comunque vanno in qualche modo risolti.

Il fatto che i giovani non vogliono più stare in campagna dipende sostanzialmente da due problemi, la redditività e la fatica, che solo una viticoltura intelligente può risolvere in modo definitivo.

Riuscire a ridurre i costi colturali è oggi uno degli obiettivi prioritari e siccome la voce di spesa che incide di più è la manodopera si cerca in tutti i modi di diminuirne l'impiego. Le soluzioni proposte convergono su un maggior impiego della chimica e della meccanizzazione : la prima con prodotti più "facili" da adoperare, la seconda con mezzi più veloci e più potenti. Almeno questo è quello che si crede ma un'analisi un po' più approfondita ci fa chiedere : *ma siamo proprio sicuri?*

LA CHIMICA : ha spostato l'attenzione del viticoltore dall'osservazione della pianta alla conoscenza dei mezzi tecnici. Un tempo -prima dei ditiocarbammati- contro la peronospora c'era solo la poltiglia bordolese (magari fatta in casa) e come antiodico si usava lo zolfo in polvere. A parte il fatto che i due prodotti tal quali non sono di facile miscibilità, a nessun vignaiolo veniva in mente di darli contemporaneamente. In base all'andamento climatico si decideva se la pianta aveva bisogno di rame o di zolfo. E guarda caso i trattamenti annui non erano poi tanti (quando la viticoltura era solo nei posti vocati).

Man mano che è aumentata l'offerta di fitofarmaci (e fitoregolatori, fitostimolatori, fitonutrienti ...) è aumentato il loro impiego (gli studi di mercato non sono mica uno scherzo!). Quindi se è vero che a volte un rameico può richiedere un maggior numero di interventi rispetto a un sistemico, è anche vero che il consumo complessivo di tutto quanto si "spruzza" in campagna è cresciuto. Forse anche per un fatto psicologico : spinti dal senso di colpa per il minor tempo che si dedica al vigneto, si pensa di supplire comprando tutto ciò che la farmacopea propone (un po' come in certe famiglie ...).

Oggi la difesa fitoiatrica prevede prima di tutto la perfetta conoscenza del meccanismo di azione di molti principi attivi e questo di per sé non sarebbe un male (*peccato che poi si faccia la lotta antiodica con criteri antiperonosporici*). La verità è che si crede talmente nell'efficacia dei mezzi chimici di sintesi che questi sono diventati i veri protagonisti della difesa e tale spropositata fiducia porta inevitabilmente all'abuso. A parte le complicazioni ecologiche, se si considera l'intera filiera l'ovvia conseguenza è il significativo aumento dei costi. Trasporti e stoccaggio possono incidere come per rame e zolfo ma la continua sperimentazione nei centri di ricerca e la produzione industriale comportano una spesa decisamente superiore. L'analisi economica, per essere completa, deve poi considerare anche i costi legati alle problematiche socio-ambientali : costruzione di nuove fabbriche e nuove strade, peggioramento della qualità dell'aria e delle falde acquifere, necessità di interventi di recupero ambientale, dissesti idrogeologici dovuti allo spopolamento delle campagne, studi e cure per nuove patologie ...

LA MECCANIZZAZIONE : è stata la vera innovazione dell'agricoltura moderna e in generale si può dire che l'abbia salvata rendendola più attuabile e remunerativa. Ma come in tutte le cose c'è un limite che è meglio non superare : ci sono lavori che può fare bene anche una macchina e altri lavori che invece è meglio fare a mano. Ci sono situazioni in cui la meccanizzazione è fondamentale e altre in cui è da evitare (e oggi non sembra più sufficiente eliminare le operazioni manuali ma si cerca con la robotica di fare a meno anche dei trattoristi).

La meccanizzazione di alcune operazioni porta inevitabilmente a una significativa riduzione della durata economica del vigneto. I danni che provocano alcune macchine (alle piante e alle strutture) generano una maggiore difformità tra i diversi settori con aumento delle fallanze, maggiori necessità di manutenzione straordinaria e progressiva perdita di redditività. In pratica da una parte si riducono i costi quotidiani di manodopera ma dall'altra si ha una rilevante perdita annua (minor efficienza del vigneto) e una peggior

tutela dell'investimento iniziale (che è un esborso enorme da spalmare sul maggior numero possibile di anni).

Come per la chimica va poi considerato tutto quello che sta a monte di ciò che viene acquistato dal viticoltore. Se per ridurre il numero di unità operative nel vigneto si compra una macchina che durante il suo ciclo vitale (progetto-costruzione-commercializzazione-manutenzione-smaltimento) ne impiega di più, alla fine dov'è che si è risparmiato?

L'unica strada per abbattere i costi complessivi di un vigneto è quella di prolungarne la durata produttiva prestando le migliori cure all'impianto e nelle varie operazioni per tutto il tempo che viene coltivato (*un lavoro fatto bene ripaga subito e per tutto il tempo a venire*). Nella programmazione e nella gestione di un'Azienda vitivinicola, dato che il ritorno degli investimenti non può essere immediato, occorre una buona dose di pazienza.

Se la gestione non è ottimale, quando il vigneto può cominciare a ripagarsi e dare la migliore qualità (dopo almeno una decina d'anni) comincia invece a decadere (aumento di fallanze e variabilità). Il costo di investimento dell'impianto va spalmato su un numero elevato di anni (almeno 50) di durata del vigneto e le spese di gestione annuale vanno suddivise per ogni singolo litro di vino prodotto. Solo facendo bene questi conti si vedono realmente quali sono le voci che incidono maggiormente sul bilancio aziendale.

Il costo della manodopera è un problema legato alla specializzazione colturale : quando le Aziende erano a più indirizzi era più facile occupare il personale ottimizzandone gli impegni nelle differenti stagioni. Se dedicarsi a più colture comporta altri problemi, si può sempre creare qualche alternativa aziendale (legata ad es. alla valorizzazione dei sottoprodotti) o attuare degli scambi temporanei di manodopera con Aziende agricole a differente indirizzo colturale.

La necessità di meccanizzazione è storicamente la causa maggiore che ha influenzato i modelli viticoli (soprattutto in merito ai costi d'impianto) e di conseguenza qualità, costi e impatto ambientale : se per ridurre i costi si va dietro alle esigenze di meccanizzare si finirà con trasformare le colline in pianure.

Alla necessità di ridurre i costi ci sono due risposte :

- ridurre la manodopera con la *meccanizzazione* = la qualità non migliora anzi è difficile mantenere quella acquisita
- ridurre il vigore con l'*autoregolazione* = la qualità migliora automaticamente e in modo significativo.

Il viticoltore sostenibile e minimalista sa che ridurre i costi significa pure fare un bel passo avanti verso l'autosufficienza aziendale (anche e soprattutto sul piano economico). Spesso possono bastare anche solo piccoli cambiamenti capaci però, in un tempo più o meno breve, di dare grandi miglioramenti nei risultati.

## LA SOSTENIBILITA' - Parte VII

L'aumento di professionalità necessario al viticoltore bio per avere successo promuove una maggiore autostima e fiducia nei propri mezzi ma anche più autonomia e indipendenza. Non si tratta solo di sapere qual è la cosa giusta da fare ma anche di capirlo in fretta per organizzarsi ed essere subito operativi.

L'espressione vegetativa è il punto nodale della suscettibilità alle avversità = quanto più la pianta tende a far prevalere la fase di crescita, tanto più (e presto) deve fare il viticoltore per anticipare i processi di accumulo. Esistono *verità assolute* e *verità relative* :

- le prime, valide ovunque, si riferiscono alla dinamica di comportamento (dei suoli, delle piante, dei parassiti ...) e non si esprimono mai in numeri
- le seconde, quantificate con precisione, rappresentano la soluzione ideale per una specifica situazione.

Non è con tabelle o formule che si può spiegare il comportamento delle piante ma con l'osservazione e lo studio della dinamica di sviluppo in funzione dello spazio disponibile e degli stimoli che vengono dati.

Si ricorre al metodo scientifico per cercare sicurezza e superare le paure dovute alla non-conoscenza delle cause. Ma questo porta *fuori strada* (prodotti industriali e de-professionalizzazione). La territorialità e la crescita professionale si ha solo con la scelta del non-metodo fondato su sensibilità ed esperienza.

Il territorio non è un bene privato e la sua valorizzazione deve essere opera di tutti i suoi abitanti (è riduttivo che sia il singolo produttore a parlare di terroir ...). Gli agricoltori non sono proprietari del territorio (*fino a che profondità nel suolo? fino a che altezza nell'atmosfera?*) L'atto di proprietà di un terreno è una cosa virtuale e comunque non materiale (legittima solo l'utilizzo di uno spazio per un certo tempo). Il bene più prezioso è l'acqua nel sottosuolo : *ma questa è mia nel momento in cui attraversa il mio terreno, non lo era ieri quando era nell'appezzamento a monte e non lo sarà domani quando sarà in quello a valle.* Anche la geotermia per legge non è proprietà privata. Se la proprietà si estendesse in profondità nel suolo raggiungerebbe il centro della terra ed essendo questa una sfera tutte le singole proprietà si incontrerebbero al centro. Allora potremmo finalmente capire che siamo tutti fratelli accomunati dagli stessi problemi e quindi dobbiamo unire i nostri sforzi e i nostri progetti. O no?

*Qualità innata e qualità acquisita* → se anche in viticoltura la tecnosfera si sostituisce alla ecosfera le peculiarità territoriali si annullano e così il risultato dell'Azienda vitivinicola dipende solo dalle sue capacità tecnologiche e commerciali. Da ciò deriva un'inevitabile e forte selezione in virtù della dimensione aziendale e della semplificazione gestionale, condizioni chiaramente in antitesi con quello che invece oggi vorrebbe essere il progetto da seguire e da proporre ai consumatori.

Su larga scala la Natura trova spontaneamente il suo equilibrio mediante le dinamiche del Caos. In un progetto colturale l'equilibrio dipende invece dalle capacità di utilizzare i vari strumenti agronomici proprio in funzione dei differenti impulsi naturali. Le difficoltà intrinseche nella realizzazione di una monocoltura pluriennale come il vigneto devono essere sempre affrontate in modo assolutamente specifico → le uniche regole valide ovunque sono la diminuzione dello spazio disponibile per pianta e l'aumento di biodiversità vegetale (inerbimento, sovesci, vegetazione perimetrale ...).

*Ma qual è la ragione che ci spinge ostinatamente a difendere la viticoltura da terroir?* Non basta che il vino sia buono e conforme al prezzo di vendita a prescindere dalla cultivar e dal luogo di coltivazione? E' giusto mantenere il vino confinato al settore agricolo invece che proiettarlo nell'agroindustria (come le viticolture di nuova generazione e altri prodotti agricoli)? Visto che l'agricoltura viene sopraffatta dall'agroalimentare e dovendosi confrontare con prodotti di tutto il mondo perchè ostinarsi con la restrizione delle Doc? Non avrebbe più senso concedere maggiore libertà alla creatività degli enologi e alle capacità degli imprenditori? Perché vietare di migliorare un vino con un taglio di provenienza extra-territoriale visto che la maggior parte dei consumatori non se ne accorgerebbe?

Questo è quello che oggi si chiedono in molti, soprattutto per confrontarsi sul mercato globale ma anche all'interno della produzione nazionale e in prospettiva di un malaugurato avvento degli ogm.

Le risposte vanno cercate alla base del problema e cioè alle radici della produzione, nel vigneto. Se ci si allontana dal terroir inevitabilmente si standardizza la produzione (nello spazio e nel tempo), ma questo non sembrerebbe nemmeno il male peggiore dato che anche i gusti della maggior parte dei consumatori sembrano uniformarsi a modelli definiti. Ma le cose cambiano e presto il mercato (nevrotico) può stufarsi e invertire la rotta, anche più volte senza stabilizzarsi mai il che aumenta i rischi di un'offerta univoca. E questo si scontra con l'impossibilità dell'attività viticola di dare risposte tempestive a richieste altalenanti. Il rischio maggiore sta nel banalizzare le tecniche colturali con l'attenzione rivolta solo ad aumentare le rese e ridurre le spese. Come conseguenza si giustificherebbe lo smantellamento degli ultimi precetti del buonsenso lasciando campo libero al largo abuso della chimica e della manipolazione genetica.

L'allontanamento dalla cultura del terroir spingerebbe la coltivazione nei siti più favorevoli alla meccanizzazione (e meno alla vite), cosa che in effetti hanno fatto le nuove viticolture. Il prezzo da pagare è la riduzione della qualità delle uve e la necessità di operare interventi decisivi in cantina (con largo spazio a chissà cosa). Verrebbero così abbandonate le zone più vocate provocando in collina esiti drammatici per il dissesto idrogeologico e il decentramento sociale (come si è già visto). Alla fine, con la perdita della *cultura della vite*, la vitivinicoltura diverrebbe un'attività industriale concepita su una netta separazione tra :

- produzione della materia prima (nelle Aziende agricole, se ancora si potranno chiamare così o se dovremmo parlare di *farming in franchising*)
- trasformazione nel prodotto finale (in grandi cantine di conferimento).

Ma questa più che una fine (anche se potrebbe purtroppo avere proprio questo triste significato) sembra un ritorno al punto di partenza quando grossi enopoli di trasformazione (cooperativi o privati) controllavano il settore. Ma se questa soluzione si è già rivelata insostenibile perché puntare a riproporla?

Il vino delle colline italiane non potrà mai essere un prodotto low cost al servizio della gdo (dove viene trattato come qualunque altra bevanda) ma nemmeno deve essere qualcosa di chic da esibire come status simbol (anche da chi era astemio o eno-analfabeta fino a ieri).

Negli ultimi tempi tutto il settore alimentare si è impegnato moltissimo per divulgare quanto sia importante *“mangiare sano”, “riscoprire i sapori naturali”, “valorizzare la tradizione e i vecchi mestieri” ...*

Parallelamente i dibattiti e i blog vertono sempre più su argomenti come *“qualità della vita”, “uomo e ambiente”, “consumismo e alienazione” ...*

Pare esserci molta strumentalizzazione in tutto ciò ma comunque sia quello che è certo è che :

- sulle colline italiane si può esercitare una viticoltura intelligente, capace di dare prodotti diversi per tipologia e fascia di prezzo ma tutti idonei a soddisfare i consumatori sotto i vari aspetti enologici, salutistici, etici ed economici

- i vitivinicoltori -prontamente supportati da una Ricerca libera, vicina e affiatata- possono ottimizzare i loro sforzi e impreziosire le loro giornate con la certezza di fare un buon lavoro.

È sufficiente per dare appetibilità e reddito? Se non si riesce a rendere sostenibile questa filiera allora forse è davvero giunta l'ora di fare una bella rivoluzione.