

LA SOSTENIBILITÀ NEL QUOTIDIANO
GESTIONE DEGLI ASPETTI PRATICO-ECONOMICI DI UN'AZIENDA VITIVINICOLA
SOSTENIBILE

Stefano Borsa, Azienda Agricola Pacina, Castelnuovo Berardenga

Il genius loci è la divinità dello sviluppo sostenibile: le persone vengono sempre plasmate dall'ambiente in cui vivono, dalle risorse a disposizione, dai vincoli esistenti, dalle difficoltà che quella particolare natura presenta.

Coniugare la tutela dell'ambiente in cui si colloca la propria attività con il benessere sociale ed economico dei soggetti direttamente implicati nell'attività aziendale ed in più larga scala la tutela dell'ambiente con il benessere sociale ed economico della comunità locale, che conduca ad un'equa distribuzione delle ricchezze ed al mantenimento delle risorse per le future generazioni, sono gli obiettivi che un imprenditore si deve porre per costruire un'azienda "sostenibile".

Il viticoltore, che ha abbandonato l'idea di poter gestire il vigneto a tavolino con metodi chimico/industriali, recupera e mette a frutto nel rapporto quotidiano con il suo vigneto le conoscenze, le esperienze e la saggezza dei vecchi agricoltori rafforzate, confermate e sviluppate dalle moderne conoscenze scientifiche.

La definizione di sviluppo sostenibile, come lo sviluppo che: "soddisfa i bisogni della popolazione presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri", implica di fatto due principi guida:

- impiegare le risorse con un tasso di sfruttamento minore o uguale al tasso di rigenerazione
- emettere inquinanti a un tasso pari a quello con cui possono essere riciclati o assorbiti dall'ambiente (Rapporto Brundtland, 1987 – H.Daly).

Il viticoltore biologico si trova pienamente a suo agio nel primo principio. Ma è più difficile trovare le stesse ovvie motivazioni quando si entra in cantina. Proprio perché all'uscita della cantina c'è il mercato con le sue leggi di domanda e offerta, di marketing, di globalizzazione e via dicendo, il ruolo dell'agricoltore sembra perdere d'importanza. E' proprio in cantina invece che il lavoro della vigna può aggiungere valore al prodotto, in maniera unica ed irripetibile.

Sia in vigna che in cantina l'approccio biologico, oltre a fare a meno dei prodotti di sintesi chimica, certamente più pesanti dal punto di vista ambientale rispetto prodotti naturali, mettendo in atto pratiche che tendono a favorire l'andamento e l'equilibrio naturale del processo, portando l'attenzione ad evitare attività non necessarie al processo stesso evitando così inutili sprechi, non può che portare a risultati positivi in un ambito che va oltre l'azienda stessa.

Il viticoltore/vinificatore recupera così il suo importante ruolo nel contesto sociale, sia per il presidio e la sana gestione del territorio che per l'espressione di un prodotto finale che, anche se ha perso l'importanza di alimento che aveva un tempo, rimane testimone della storia e della ricchezza di un luogo.

La comprensione che un'azienda vitivinicola del Chianti deve farsi carico di questa responsabilità, in quanto soggetto cardine della struttura economica, sociale ed ecologica dell'area in cui opera, è all'origine delle scelte di gestione quotidiana raccontate nell'intervento.