

Facciamo vino o... poesia?

Come abbiamo ricordato fin dalla prima uscita su questo spazio, il vino è un **mosaico di componenti**, ciascuno con la propria importanza. Pensando a un'immagine, lo stelo del bicchiere è il fusto della vite, che si regge sul piedistallo che sono le radici, e tutta la pianta contiene la qualità del vino, proprio come la coppa del bicchiere.

Come ottenere questo vino?

Non possiamo parlare di **qualità** a prescindere dalla **sostenibilità**, ed essa è tale solo se si garantiscono la conservazione dell'**ambiente** nel tempo (l'ambiente ed il suo equilibrio ecologico devono essere garantiti affinché i nostri figli trovino le stesse condizioni e opportunità nostre), la convenienza **economica** (senza la quale nessuno coltiva la vite a lungo) e l'equilibrio delle scelte **sociali**.

Ma non possiamo nemmeno parlare di sostenibilità, emissioni zero, basso impatto e tante altre belle cose, se non ricordiamo che lo scopo deve essere la ricerca della qualità percepita.

Qualità percepita e qualità intrinseca (dei metodi di lavoro, dell'approccio ambientale, economico e sociale) devono quindi procedere di pari passo.

Ecco perché non crediamo a chi promette miracoli o quasi, solo considerando un aspetto della fase produttiva e ferdandosi a riportare solamente l'immagine poetica o romantica, accattivante e facile da memorizzare: la sola concimazione, la sola potatura, la sola scelta dell'epoca di vendemmia e così via. Perché il mosaico del vino è un'integrazione di scelte critiche, impegnative, a volte sofferte, ma sempre da farsi ragionando con un approccio poco poetico e molto scientifico, accompagnato dal pragmatismo che, nella gestione quotidiana, permette di garantire la convenienza economica.

Sia chiaro: come abbiamo sempre affermato, da "buoni" Dottori Agronomi, la **VITE** è il fulcro di tutto. Meglio se vecchia, sana, su un terreno vivo, inserita in un vigneto efficiente e gestibile in modo moderno.

Ed allora **potare** bene, rispettando l'equilibrio e la sanità della pianta, è semplicemente un piccolo passo nell'**approccio sistemico** di cui parliamo: se poi si dimenticano gli altri elementi seguenti (dalla disinfezione dei tagli di potatura all'estirpazione delle viti infette e contagiose per sostituirle con nuove e sane), ecco che la potatura ben fatta non basta più. E se tecniche "antiche" sono state abbandonate, va ricordato che qualche buon motivo per il loro abbandono poteva esserci, e magari semplicemente, più che antiche si devono chiamare "**vecchie**", ossia non adeguate alle moderne esigenze di sostenibilità (economica e qualitativa): tra l'affascinare con la poesia e il produrre un vino buono e sostenibile, se permettete, un po' ci passa.

Peraltro, non possiamo nemmeno permetterci di pensare **solo** alla vite. La nostra idea è che l'ambiente dove vive la vite deve essere vitale ed equilibrato, quindi si deve pensare al terreno. Ma

ciò va fatto nell'ottica della **coltivazione della vite**, senza pensare **solo** al terreno: quindi, ad esempio, le scelte dell'inerbimento – laddove climaticamente possibile – e della concimazione organica, sono estremamente importanti e auspicabili, poiché altre tecniche come la lavorazione del suolo sono “storiche” solo perché legate a tradizioni e esigenze di altri tempi, non perché in assoluto siano le più rispettose dell'ambiente e della vitalità del suolo.

Talvolta escono notizie veicolate dalla rete che, se non balzane, sono almeno tendenziose. Come il mitico Biochar (semplicemente, è carbone, ma il nome conta), che dovrebbe permettere di immagazzinare Carbonio nei terreni a partire dagli scarti di potatura, dimenticando però che per raccogliere gli scarti di potatura si consuma lavoro e carburante; oppure le strategie di concimazione fogliare miracolistiche, che pensano solo alla vite e non al terreno e, soprattutto, non sono supportate da dimostrazioni scientifiche delle affermazioni fatte.

E, a proposito di CO₂, stanno fiorendo dichiarazioni di chi produce vini a bilancio zero di anidride carbonica, ma, considerato che l'unico calcolatore del carbonio italiano è ItaCa di **SATA**, attivo da pochi mesi e prodotto in collaborazione la WFA (Winemakers' Federation of Australia) e che non è ancora stato messo a punto alcun LCA (life cycle assessment) certificabile per il settore vino, forse alcune dichiarazioni sono premature.

Da queste poche righe si può intuire la complessità del sistema, così come la facilità per chi non è un tecnico del settore di venire condizionato da informazioni parziali.

Noi, dal canto nostro, continuiamo a pensare che vite e vino siano mondi molto complessi e come tali vadano affrontati: senza trascurare alcun elemento, basandosi su dati reali e dimostrabili, avendo ben presente che gli obiettivi della **sostenibilità** e della **qualità** debbono essere **entrambi** perseguiti.

Fatto questo, fatto il nostro lavoro, davanti a un buon vino ci lasciamo trasportare da tutta la **poesia** di questo mondo!

Dott. Agr. Marco Tonni marco.tonni@agronomisata.it

Dott. Agr. Pierluigi Donna pierluigi.donna@agronomisata.it

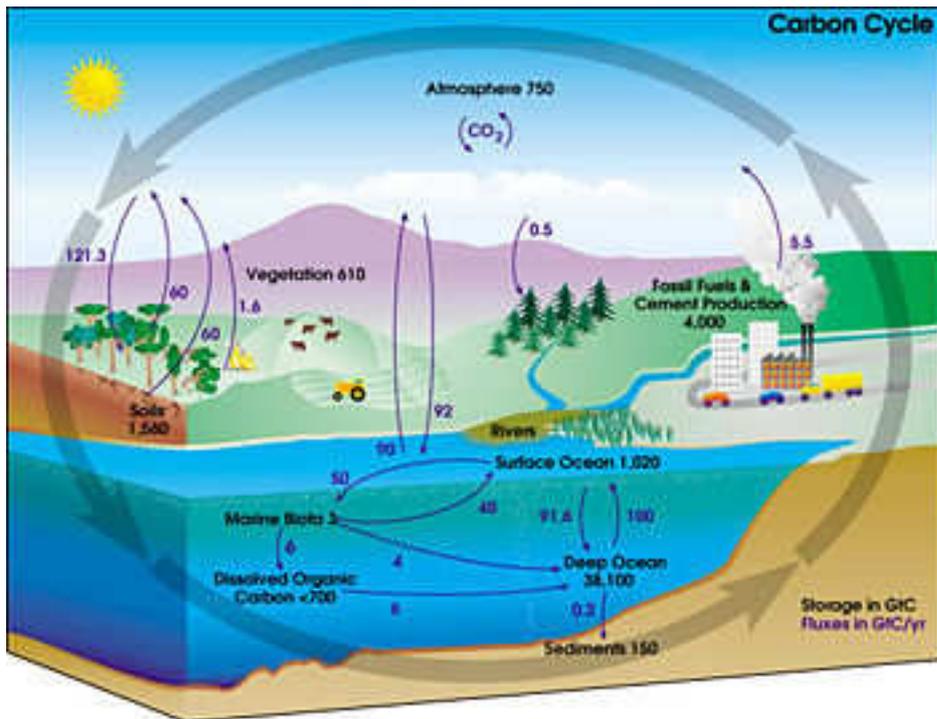
SATA Studio Agronomico www.agronomisata.it, info@agronomisata.it

Dalla Vigna, il Vino.

Pubblicato su www.asa-press.com



Un vecchissimo alberello Francese. I Francesi sono maestri di viticoltura e vinificazione, ma talvolta dimenticano la sostenibilità a favore di un approccio di eccessivo impatto ambientale, specialmente per quanto riguarda lavorazioni del suolo e diserbi.



La sostanza organica immagazzinata nel suolo riveste grande importanza nel ciclo del carbonio. Ma conoscere il ciclo del carbonio non significa conoscere QUANTA CO2 emette la nostra Azienda: per ottenere questo dato, è necessario utilizzare un Calcolatore del Carbonio e l'unico presente in Italia specifico per il settore attualmente è ItaCa.