

VITICOLTURA SOSTENIBILE-INNOVAZIONE IN VIGNA

L'uva è bio ma il vino non ancora

A differenza di altre realtà come quella statunitense (dove anche Wine Spectator si è accorta del bio dedicando al comparto una copertina che titolava Il vino va verso il verde), l'Unione europea non ha ancora una normativa che disciplina, oltre alla produzione di uve biologiche, anche il processo di vinificazione. Non è un caso che in Italia non si possa parlare di “vino biologico”, bensì di “vino da uve provenienti da agricoltura biologica”. Insomma, è il metodo di coltivazione delle uve a essere bio, non il vino. Vuol dire, in vigneto, la messa al bando di prodotti di sintesi chimica, come concimi, fitofarmaci e diserbanti, e naturalmente degli Ogm, gli organismi geneticamente modificati che con il biologico proprio non vanno in armonia. Ma il problema, sorge in cantina, dove si possono (e spesso succede) adottare le normali pratiche di vinificazione, peraltro legittime e del tutto consentite dalla legge e dal buon senso produttivo. Tra queste, l'impiego di conservanti come l'anidride solforosa (che in piccole quantità non è dannosa per la salute mentre serve ai vini) e di additivi come i lieviti che favoriscono la fermentazione del mosto e senza i quali le caratteristiche dei vini peggiorerebbero sensibilmente. Proprio per colmare questo vuoto normativo, l'Unione Europea ha finanziato il progetto Orwine che ha lo scopo di definire entro il 2009 un disciplinare sul vino biologico condiviso a livello comunitario comprendente anche la vinificazione.

La tecnica biodinamica

Il discorso si fa più complicato quando si parla di vino da uve provenienti da agricoltura biodinamica. In questo caso ogni pratica, dalla vigna alla cantina, è dettata dal più assiduo rispetto della natura e del suo precario equilibrio. Vediamone qualche assunto. Le piante vengono trattate con preparati naturali omeopatici, come gli infusi alle erbe, e particolari specie di insetti sono i fedeli alleati del contadino nella lotta ai parassiti. Il terreno viene concimato solo con il letame e arato ancora con le bestie, senza l'ausilio del trattore. La vinificazione avviene seguendo le fasi lunari e l'uva fermenta solo grazie ai lieviti naturali che si trovano sulla patina della buccia dei acini, la cosiddetta pruina. Assolutamente bandito l'impiego di anidride solforosa in aggiunta a quella esistente in natura e di tutti gli altri additivi chimici. Ne nasce un vino genuino, mai uguale a se stesso, e che ha tipicità da vendere, essendo la perfetta espressione del terroir e dell'andamento climatico dell'annata. Un vino che, se madre natura è stata generosa e l'enologo ha svolto bene il proprio dovere, può senza dubbio essere anche più buono di uno “normale”. Resta, tuttavia, l'opinione diffusa che un simile metodo di produzione, così radicale e onnicomprensivo, sia praticabile in piccole realtà, mentre sia decisamente più complicato da adottare su vasta scala. Basti pensare agli elevati costi della manodopera che esso comporterebbe.

Winery 2009

E' questa la manifestazione, ed il luogo di dibattito, con maggior rilievo a livello nazionale per quel che riguarda l'ambito della bio-viticultura. Nel settore della difesa fitosanitaria la ricerca è impegnata nella individuazione di prodotti di origine naturale, quali ad es. olio di girasole e lieviti testati a livello sperimentale (Spagna) contro l'oidio, in grado di sostituire almeno in parte i pesticidi di sintesi con risultati apprezzabili in termini di contenimento delle infezioni e senza effetti residui sulla qualità del vino prodotto.

Da rilevare la crescente attenzione verso la risorsa acqua, sia per quanto attiene alla gestione in campo (tecniche di irrigazione, raccolta e riserva), sia in cantina con l'obiettivo di ridurre le quantità impiegate e quindi, a valle, i reflui da trattare.

I lavori presentati confermano che le tecniche di coltivazione tradizionali sono sempre più frequentemente sostituite dai sistemi di 'produzione integrata' con l'obiettivo di salvaguardare la salubrità dei prodotti agricoli pur mantenendo un elevato standard produttivo, attraverso la riduzione dell'impiego di prodotti agrochimici, l'ottimizzazione dei metodi di produzione e la riduzione delle quantità di scarti e di rifiuti. L'Oiv, alla quale aderiscono 43 Paesi membri in tutto il mondo, ha raccolto nella *Guida per una viticoltura sostenibile* le linee guida che i membri devono seguire. In provincia di Trento dal 1990 è attivo un Protocollo di autodisciplina per la Produzione integrata in viticoltura, che disciplina le possibilità di impiego dei fitofarmaci ammessi limitandone il numero e le epoche di impiego. Per quanto riguarda gli insetticidi, l'applicazione su vasta scala della tecnica della confusione sessuale ammessa anche in agricoltura biologica ha reso possibile la coltivazione della vite senza il ricorso ad insetticidi chimici di sintesi. Questo metodo di controllo ha trovato la massima diffusione nella provincia di Trento, con i suoi 9.000 ha di superficie soggetti al capillare lavoro di monitoraggio e di controllo territoriale svolto dai tecnici Fem, grazie anche al sostegno dell'ente pubblico. Superfici analoghe si trovano solo in Germania (circa 50.000 ha in totale), in Spagna (circa 15.000 ha) e in alcune zone della Francia (Champagne). Il convegno si è articolato in tre giorni di sessioni scientifiche intervallate da uscite tecniche, la prima delle quali all'Istituto agrario di San Michele all'Adige (ora Fem), dove sono state illustrate le attività di ricerca e sperimentazione, con visita ai laboratori, alla cantina storica e all'impianto di depurazione a servizio della cantina e della distilleria. La struttura è un esempio di applicazione della tecnologia FBBR (Fixed Bed Biofilm Reactor) per l'impiego in campo enologico. E' stata poi la volta della Cantina Sociale di Soave – Rocca Sveva (Vr) e per concludere l'ultima giornata di lavori è stata ospitata nel PalaCongressi di Verona Fiere, consentendo così ai delegati di "assaggiare" l'atmosfera del Vinitaly, la manifestazione più importante del settore.

Gli insetti utili in agricoltura

Si definiscono insetti o organismi utili in agricoltura, quelle specie di insetti o di altri organismi (esempio acari) che vivono a spese di altre specie che sono dannose alle colture oppure quegli organismi che svolgono importanti azioni come l'impollinazione dei fiori.

Questo "antagonismo" naturale, chiamato anche lotta biologica, è molto importante in quanto gli insetti utili possono effettuare, se supportati con opportune tecniche o interventi, un vero e proprio controllo naturale degli insetti dannosi.

Gli insetti utili possono essere dei veri e propri predatori (cioè che si nutrono direttamente delle vittime) e parassiti o parassitoidi (che si sviluppano nel corpo delle vittime). L'agricoltura biologica tende a valorizzare al massimo questo aiuto che la natura "regala" agli agricoltori mantenendo o ristabilendo le condizioni ambientali favorevoli allo sviluppo degli organismi utili.

Una tecnica più diretta prevede l'introduzione degli insetti utili nelle coltivazioni quando si verificano evidenti rischi di danno alla coltura. A tale scopo alcune specie di organismi utili vengono allevate in vere e proprie "bio-fabbriche" (in Italia opera la bio-fabbrica "Bioplanet" - www.bioplanet.it) e messe in commercio a disposizione degli agricoltori.

Vengono realizzate delle confezioni idonee con le relative istruzioni per l'uso che gli agricoltori utilizzano facendo i cosiddetti "lanci" sulla coltura da difendere.

Alcuni dei predatori più importanti:

I Coccinellidi, è la famiglia della nota Coccinella. Il loro cibo preferito sono sicuramente gli afidi (i "pidocchi" delle piante) ma si nutrono anche di altri parassiti. Sono molto voraci e possono nutrirsi fino a 100 afidi al giorno.

I Neurotteri, la specie più importante è la Chrysoperla Carnea la quale viene anche allevata allo

stadio di larva con lo scopo di effettuare dei lanci direttamente sulle colture agraria soprattutto orticole per la sua spiccata attività predatrice, è infatti in grado di consumare fino a 500 afidi in circa 2 settimane.

Acari, appartengono a questo ordine diverse famiglie tutte interessanti per la loro attività predatrice, si possono distinguere i Fitoseidi. In particolare il *Phytoseiulus Persimilis* è un ottimo predatore del Raghetto Rosso (*Tetranychus Urticae*) nota specie dannosa che può attaccare numerose colture sia orticole che frutticole provocando danni ingenti. Il *Fitoseide* grazie alla sua elevata mobilità e velocità di crescita è in grado in poco tempo di limitarne o addirittura di decimarne le popolazioni.

Rincoti, in particolare gli Orius e gli Antocoridi sono predatori di vari insetti e ragnetti dannosi. Gli insetti utili in agricoltura sono anche i pronubi che hanno la funzione indiretta di favorire l'impollinazione delle specie coltivate.

Fanno parte di questi insetti utili le *Api* e i *Bombi*.

I Bombi, meno conosciuti, appartengono alla famiglia delle api, gli adulti si presentano di grosse dimensioni (sono circa il doppio di un'ape) di colore giallo con striature nere.

Sono allevati per la loro efficienza di impollinatori e vengono utilizzati per l'impollinazione di colture orticole in serra mediante il posizionamento delle arnie all'inizio della fioritura delle varie specie da impollinare, come il Pomodoro, Peperone, Melanzana, Fragola.

Dall'osservatorio Martini & Rossi; storia di un uccellino che salvò il moscato

La vigna come elemento antropico, cioè legato all'attività umana, ma nello stesso tempo intesa come luogo di biodiversità, dove la coltivazione sostenibile diventa occasione per rilanciare l'ambiente naturale. Il tutto lontano da etichette bio-modaiole, e vicino, invece, al rapporto a tre, vigna-uomo-natura, che dovrebbe stare alla base della viticoltura. È questa la filosofia dell'Osservatorio Martini & Rossi per il Miglioramento dell'uva moscato, un avamposto-laboratorio con sede a Santo Stefano Belbo, di fianco allo stabilimento per la raccolta e pigiatura delle uve, al confine tra Cuneese e Astigiano, non a caso posto nel cuore della zona di produzione del moscato, uno dei vitigni più antichi e coltivati, strategico per la produzione di vini come Asti e Moscato d'Asti docg, importanti per l'enologia e l'economia vinicola piemontese e italiana. Sperimentazione e controllo Lì, da vent'anni, si sperimenta e si applica con successo l'idea di fare vigna e produrre uva da vino migliorando la qualità dei grappoli attraverso la diffusione di metodi di coltivazione rispettosi di fauna, flora e terreni delle zone vitate, nel segno della diversità biologica. Utopia? Alla Martini & Rossi non la pensano così. Tanto che dal 1987, anno di apertura dell'Osservatorio santostefanese, l'azienda impiega risorse e uomini in una struttura considerata il posto più avanzato della ricerca vitivinicola aziendale in Italia. Un centro di sperimentazione e controllo della viticoltura ecostenibile in grado di garantire qualità e controllo delle uve che poi diventeranno spumanti M&R tra cui anche la selezione Sigillo Blu, distribuita nel canale Horeca, punta di diamante delle bollicine "made in Pessione", dall'Asti al Riesling, dal Prosecco al Moscato d'Asti, dalle Riserve brut Metodo Classico (Cuvée Nobile e Alta Langa) al sorprendente Rosé. Rapporto quotidiano naturale con la vigna Spiega Edoardo Monticelli, agronomo, enologo, insegnante alla Scuola Enologica di Alba, coordinatore del progetto Osservatorio Martini & Rossi, che lavora a stretto contatto con l'enologo Livio Prandi, capo cantina allo stabilimento di Santo Stefano Belbo: «L'azienda ripone grandi aspettative su questa struttura. Vent'anni fa, quando s'inaugurò l'Osservatorio, idee come coltivazioni sostenibili e biodiversità potevano sembrare concetti astratti. Invece attraverso le periodiche riunioni con i coltivatori conferenti della Martini & Rossi, ma anche con gli altri contadini della zona vocata alla coltivazione delle uve moscato, queste impostazioni sono entrate nella quotidianità professionale dei vignaioli, regolando in modo più naturale il loro rapporto con la vigna». La sensazione che si tratti solo di belle parole è annullata dai progetti e dalla

produzione pubblicistica che l'Osservatorio ha portato avanti in questi due decenni di intensa attività. Diversità geologica Come la meticolosa e rigorosamente scientifica raccolta e catalogazione di oltre 300 campioni provenienti dalle terre del moscato, cioè l'area deputata alla coltivazione delle uve che diventeranno Asti e Moscato d'Asti docg, un comprensorio che racchiude 52 Comuni tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo. «La ricerca - chiarisce Monticelli - è servita a verificare la diversità geologica delle diverse terre su cui si coltiva l'uva che ampelograficamente (classificazione morfologica dei vitigni, ndr) è definita “moscato bianco di Canelli”. Un lavoro che ha impegnato per mesi diversi tecnici. Alla fine abbiamo definito un catalogo di terreni con caratteristiche diversissime, indicata soprattutto da una tavolozza di colori che cambia anche notevolmente, dalle terre bianche e calcaree a quelle rosse e quasi nere». È il concetto di biodiversità che emerge prepotente, come segnale evidente di una qualità che nasce dal variegato. Monticelli ricorda altre iniziative, come quella dei nidi artificiali per richiamare nelle vigne la presenza di alcuni volatili tipici delle aree vitate, dalle cinciallegre al gruccione, dallo sparviero al picchio verde. Ma perché reintrodurre l'avifauna tra i filari? Che c'entrano le pernici rosse con la qualità dell'uva? Stabilità biologica All'Osservatorio chiariscono: «L'apporto degli uccelli all'ecosistema agrario, oltre essere definito dalla loro attività predatoria verso insetti dannosi, consiste nell'arricchimento faunistico e nella conseguente maggiore stabilità biologica dell'ambiente. Le differenti forme di vita, infatti, partecipano in modo singolare all'equilibrio biologico dell'insieme e ne garantiscono la stabilità nel tempo. La loro presenza deve pertanto essere tutelata». Tradotto: più si migliora l'ambiente della vigna, che per sua caratteristica tende ad impoverire fauna e flora, meglio si evitano disarmonie che rompono l'equilibrio biologico con ripercussioni nefaste su coltivazioni e perfino sulla salute dei contadini. Insomma se si attua un'agricoltura sostenibile è preferibile, per tutti. Così è nato il progetto nidi artificiali. Ne sono stati distribuiti un migliaio, ora abitualmente utilizzati da vari tipi di volatili tra cui l'upupa che stava scomparendo dal Sud Piemonte. Tra gli altri progetti dell'Osservatorio Martini & Rossi anche la selezione di cloni di moscato e, più recentemente, ricerche agronomiche relative alle aree dell'Oltrepò Pavese, dell'Alta Langa, di Valdobbiadene e di Conegliano. Tra l'altro il Sud Piemonte è coinvolto nel progetto Unesco che candida, per il 2009, le vigne piemontesi a patrimonio dell'Umanità. Il lavoro svolto dall'Osservatorio in questi ultimi vent'anni rientra proprio in questo solco di tutela e valorizzazione. Tesori sotto le viti «Del resto coltivare il vigneto - annota Prandi - è un mestiere difficile, che si acquisisce e si perfeziona nel tempo. L'avvicinarsi delle stagioni, ognuna differente nelle varie annate, propone al viticoltore esperienze sempre nuove. Noi, con incontri programmati in vigna e all'Osservatorio, mettiamo le nostre ricerche a disposizione dei viticoltori». Scriveva Cesare Pavese, la cui casa natale è a poche centinaia di metri dalla sede dell'Osservatorio Martini & Rossi: «Una vigna che sale sul dorso di un colle fino ad incidersi nel cielo, è una vista familiare, eppure le cortine dei filari semplici e profonde appaiono una porta magica. Sotto le viti la terra rossa è dissodata, le foglie nascondono tesori, e di là dalle foglie sta il cielo».

Speciale: Comuni "Ecologically correct"

Risparmiano energia attraverso fonti rinnovabili, costruiscono edifici “eco-compatibili”, utilizzano mezzi di trasporto non inquinanti, si definiscono “riciclone” e applicano il principio “chi inquina paga”: le Città del Vino riunite in Convention premiano i “Comuni virtuosi” vocati all’eco-sostenibilità.

Producono energia per il proprio fabbisogno, attraverso le fonti rinnovabili presenti sul territorio, come l’acqua, il sole, la terra e perfino con la risulta della potatura delle viti; costruiscono edifici “eco-compatibili” perfettamente inseriti nell’ambiente naturale e utilizzano mezzi di trasporto che

non inquinano; si definiscono “riciclone”, grazie al sistema della raccolta differenziata porta a porta, e applicano il principio “chi inquina paga”: dal nord al sud del bel Paese, è questa la filosofia delle Città del Vino “ecologically correct”. Le Città del Vino di tutta Italia riunite in Convention (dal 16 al 19 ottobre, Comunità delle Colline tra Langa e Monferrato), premiano i “Comuni virtuosi”, che fanno della cultura dell’eco-sostenibilità il proprio stile di vita.

“Dalle piccole realtà a quelle più estese - sottolinea il presidente delle Città del Vino, Valentino Valentini - i Comuni italiani lavorano quotidianamente per governare i propri territori utilizzando e sfruttando le proprie risorse, e riuscendo così ad ammortizzare e superare, almeno in parte, i propri problemi di gestione. La Convention rappresenta un momento importante per sottolineare l’impegno verso la sostenibilità ambientale, grazie alla quale le Città del Vino sono oggi considerate un modello del “buon vivere” in Italia”, dove la qualità della vita è particolarmente elevata”.

Tanti i progetti, le iniziative e le idee originali “d’impronta ecologica” che le Città del Vino presenteranno nella Convention, ovvero gli “stati generali” dei territori a più alta vocazione vitivinicola d’Italia.

Per la categoria “energia” saranno premiati i Comuni di Bevagna (Perugia) per il ripristino della propria centrale idroelettrica, e di Monte Porzio Catone (Roma) per l’adozione di un regolamento edilizio “solarizzato”, che prevede l’installazione obbligatoria di impianti solari termici, d’isolamento termico, di riscaldamento centralizzato e per il recupero delle acque piovane, in tutti i nuovi edifici e in quelli da ristrutturare; Provaglio d’Iseo (Brescia), protagonista della prima esperienza in Italia di installazione gratuita di impianti fotovoltaici sulle abitazioni da parte di una società di servizi che è beneficiaria dell’energia prodotta che rivende al gestore dimezzando le bollette ai cittadini, e l’Unione dei Comuni di Prima Collina (Canneto Pavese, Castana e Montescano, tutti in provincia di Pavia), grazie alla progettazione di un impianto di biomassa che produce energia elettrica sfruttando la risulta delle potature delle viti.

Tra i Comuni più “ricicloni” d’Italia, saranno, invece, premiati Montespertoli (Firenze) dove, primo e unico caso in Toscana, si raggiunge l’80% della raccolta differenziata, effettuata porta a porta e applicando il principio “chi inquina paga”, e Monte San Pietro (Bologna), protagonista di un’intensa attività di informazione ai cittadini e nelle scuole, che permette anche qui di raggiungere l’80% della raccolta differenziata realizzata porta a porta. Il Comune di Asti, che elargisce contributi a chi sceglie di acquistare mezzi non inquinanti (dalle bici elettriche alle auto a metano e Gpl) sarà premiato per la categoria “eco-mobilità”, mentre Portogruaro (Venezia), “Città educativa” e “Città solare”, per la “cultura della sostenibilità”, estesa a tutto campo nel governo del proprio territorio; menzione speciale, infine, al Comune di Costigliole d’Asti (Asti), vincitore assoluto a livello nazionale del concorso “Comune riciclone 2008”, promosso da Legambiente.

Ma sono tante in Italia le Città del Vino dove il risparmio energetico è una regola “doc”: da Sant’Alfio (Catania), dove l’impianto di illuminazione pubblica a tecnologia Led ed i pannelli fotovoltaici rendono il paese energeticamente autonomo, ad Annone Veneto (Venezia), dove invece i pannelli insieme all’uso del metano sono previsti in tutte le scuole, Cinto Euganeo (Padova), Gattinara (Vercelli), Chiopris-Viscone (Udine), fino a Lanciano (Chieti) e Atessa (Chieti).

Speciale: Nasce in Toscana la vigna hi-tech; uve monitorate attraverso speciali sensori e una volta in bottiglia un'etichetta intelligente racconta al consumatore la storia e l'origine del prodotto via cellulare.



Un sistema tecnologico, innovativo e completo, che dalla vigna segue le uve fino alla cantina e una volta in bottiglia, permette al consumatore di conoscere tutto di un vino attraverso una speciale etichetta intelligente. Questo, in estrema sintesi, il progetto in fase di realizzazione alla Tenuta di Poggio Gagliardo di Montescudaio, grazie ad una collaborazione tra l'azienda agricola, la Scuola superiore Sant'Anna di Pisa insieme ai programmatori della Synapsis di Livorno e alla Modulgraf di Castel Franco di Sotto (Pisa), azienda leader nella realizzazione di etichette per il vino. L'innovativa vigna hi-tech è in fase di sperimentazione nell'azienda Montepaldi a San Casciano, di proprietà dell'Università di Firenze.

Il cuore del sistema si trova tra i vigneti dove sono posti appositi sensori che inviano informazioni a un server su clima, umidità, temperatura, stress, bisogni delle piante e del loro prezioso frutto. Le informazioni arrivano poi direttamente sul computer del produttore che può così tenere sempre sotto controllo tutti i parametri. Un modo per conoscere e prevenire tutti i bisogni delle viti, allertando, qual'ora ce ne sia bisogno, il produttore su eventuali rischi per il raccolto, come ad esempio la formazione di funghi patogeni. Il sistema è anche in grado di indicare in quale parte precisa del vigneto intervenire. Una volta raccolte le uve, il sistema tecnologico permette di monitorare le varie fasi di lavoro in cantina. Si passa poi all'imbottigliamento, in questo passaggio intervengono speciali etichette, realizzate dalla Modulgraf di Daniele Barontini, che permettono di assicurare tracciabilità e sicurezza del prodotto. Il tutto grazie a microantenne in grado di collegarsi con appositi terminali, come ad esempio palmari o il più comune telefonino dotate di porta ad infrarossi, e raccontare la storia del vino, della vigna e dei metodi con cui è stato realizzato il prodotto.

"Un sistema integrato in grado di seguire, passo passo, tutta la filiera produttiva del vino - spiegano a WineNews Daniele Barontini di Modulgraf e David Guerri di Synapsis - un valido aiuto tecnologico al fianco di produttori e consumatori che rappresenta il futuro che avanza e di cui continueremo a sentire parlare sempre di più nel mondo del vino ma anche in altri settori".