

ELOGIO DEL VIGNETO SPETTINATO

slow wine, guida 2011



Questa raccolta di testi sulla viticoltura doveva, in base all’incarico ricevuto da Slow Food editore, far parte della prefazione di *slow wine*. In seguito l’editore ha deciso di dividere il testo in più parti e utilizzarle all’interno della pubblicazione, secondo una distribuzione legata alle esigenze di impaginazione, ritenendo che questo ne rendesse più facile la lettura e contenendo nel contempo il numero delle pagine. Non ho posto obiezioni a questa scelta anche se avrei apprezzato la presenza di un indice degli interventi miei e di Ruggero Mazzilli, che trovo difficili da rintracciare all’interno del libro.

Maurizio Gily

Capita a volte di visitare un vigneto che sembra un giardino all’italiana, in cui il viticoltore o il proprietario mostra con orgoglio filari di un verde intenso e brillante, con grandi foglie e chiome dense, a formare siepi perfettamente tosate, all’interno delle quali brillano grappoli grandi e lucenti; non un filo d’erba, non una foglia secca, una muffa, una rosicatura d’insetto. Una natura priva di rischi, modellata in una geometria cartesiana: spettacolo magnifico, che esalta il ruolo del vignaiolo giardiniere, “educatore” della terra.

E’ questa la viticoltura di “qualità”? A rischio di far arrabbiare qualcuno, io temo di no.

In Piemonte c’è un detto : “al vin pi bon ven d’la vegna dal plandron” cioè il vino più buono viene dalla vigna del pelandrone. Non è da prendere alla lettera, perché per fare un buon vino è richiesto comunque molto lavoro nella vigna, grande cura e tanta conoscenza: ma il proverbio contiene una verità di fondo.

Poeticamente Nietzsche scriveva che solo chi ha il caos dentro di sé può partorire una stella danzante. E non è da vigneti ove il caos è bandito, che, in genere, si fanno i grandi vini, ma, piuttosto, da vigneti “spettinati”. Hanno foglie piccole, verde chiaro, a formare chiome piuttosto rade, incapaci di bloccare la luce ed il vento, che quindi in parte le attraversano; i grappoli sono più piccoli della media, gli apici vegetativi (cioè le “punte” dei rami principali e secondari) si proiettano in alto a cercare la luce e ricadono in tutte le direzioni, indisciplinatamente: ma solo fino ad agosto, perché poi la loro crescita si arresta. Quando l’uva comincia a cambiare colore tutta l’energia disponibile, in un vigneto equilibrato, si sposta verso la maturazione del frutto, la lignificazione dei tralci (definita tecnicamente agostamento), la formazione di riserve nel tronco e nelle radici: anche per questo non è più necessario “tosare” e ordinare i filari. Il suolo, almeno per buona parte dell’anno, non è nudo ma ospita una flora variegata: quella che tecnicamente si è soliti chiamare “infestante” perché l’agricoltura, lo diceva un mio vecchio professore, altro non è che una diuturna lotta contro le infestanti. La moderna monocultura ha soppiantato l’antica pratica della consociazione, cioè la coltivazione di specie diverse sulla stessa parcella, tuttora praticata nell’agricoltura di sussistenza del sud del mondo, con molteplici vantaggi per la fertilità del suolo. Fino agli anni cinquanta in Italia, tra i filari del Nord, tra gli alberelli del Sud, sotto le pergole del Veneto, del Trentino e dell’Emilia si coltivavano cereali, legumi, foraggi, patate. Ancora oggi sulle terrazze della penisola sorrentina si coltivano agrumi, viti e ortaggi su tre diversi piani orizzontali.

Viticultura e biodiversità

Le tecniche dell'inerbimento, totale o parziale del vigneto, e della copertura vegetale stagionale del suolo, o della semina di specie erbacee stagionali nei filari (cover crop), hanno soppiantato la vecchia pratica della consociazione ricostruendone, in buona parte, gli effetti positivi: riduzione dell'erosione, regolazione del vigore delle viti e del carico produttivo, apporto al terreno di sostanza organica, con notevoli effetti di miglioramento della vita microbica e della struttura del suolo rispetto alla tecnica del "suolo lavorato" in permanenza, peraltro ancora diffusa, purtroppo, in molti vigneti italiani. La biodiversità vegetale all'interno del vigneto favorisce anche quella animale, in particolare degli insetti, ospitando spesso specie utili (qualche volta anche dannose, in tal caso occorre fare attenzione a "quali" piante far crescere). Una tecnica che si va diffondendo all'estero (Francia e Australia in particolare ma forse qualcuno la pratica anche in Italia) tra i viticoltori "naturali" è quella del pascolo stagionale delle pecore all'interno del vigneto, con diversi vantaggi: controllo dell'altezza dell'erba, fertilizzazione naturale e persino spollonatura (cioè eliminazione dei germogli sterili che crescono sul tronco).

L'uomo e il "terroir"

Per il vignaiolo sono due le divinità che perdonano: il buon Dio e il "terroir". Il terroir, parola traducibile con territorio, ma non è proprio la stessa cosa, è l'insieme dei fattori naturali, cioè clima e suolo, e di quelli "culturali", cioè vitigno e modo di coltivarlo, che conferiscono ad un vino buona parte delle sue caratteristiche, differenziandolo da altri vini fatti magari con la stessa varietà di uva. Un territorio ad alta vocazione si potrebbe in effetti definire come un territorio che più facilmente di altri perdona gli errori dell'uomo e i capricci del tempo. Facendo, ad esempio, trovare alla pianta la giusta quantità di acqua: né troppa, né poca, per la migliore maturazione e qualità del vino. Se gli anni ottanta e novanta sono stati dominati dalla figura e dall'abilità del "winemaker", termine a mio avviso detestabile, nell'ultimo decennio si è molto parlato di vini "di terroir", intendendo con questa espressione vini capaci di esaltare proprio le differenze legate ai diversi luoghi d'origine, in particolare di quelli considerati più vocati, attraverso tecniche enologiche poco "interventiste".

Il diserbo

In Italia la "non coltura" del vigneto, in cui il suolo non veniva lavorato ma solo trattato con diserbo chimico selettivo (cioè teoricamente innocuo per la vite), sebbene talvolta propagandata dall'industria chimica e da qualche scienziato compiacente come soluzione definitiva di ogni problema, non ha mai avuto molta diffusione e si può dire che oggi sia del tutto abbandonata, con l'eccezione di pochi vigneti di montagna su pendenze estreme dove risulta difficile trovare alternative, se si esclude la zappa. Piuttosto diffuso è invece il diserbo localizzato "sulla fila" cioè limitato alla striscia di terreno che corre sotto il filare di viti, dove la concorrenza è più fastidiosa e per le macchine è più difficile lavorare il terreno o tagliare l'erba. Sebbene la tecnologia metta a disposizione prodotti meno tossici che in passato, e macchine che consentono di ridurre al minimo i dosaggi e la dispersione nell'ambiente, il diserbo chimico rimane comunque una pratica malvista dall'opinione pubblica e spesso anche dagli stessi agricoltori, che ne temono effetti a lungo termine sulla vite, sulla propria salute e sui residui nel vino (peraltro raramente riscontrati in sede di analisi). L'alternativa più diffusa è la lavorazione della striscia di terreno con apposite macchine provviste di tastatori idraulici, che consentono agli organi lavoranti di scartare i ceppi, sostituendo così la vecchia zappa. Talvolta i due metodi vengono alternati, limitando il diserbo ad un intervento primaverile, quando la crescita della flora spontanea è molto rapida e le lavorazioni sono difficili o sconsigliabili per l'elevata umidità del suolo. Il diserbo è vietato in agricoltura biologica, anche se sono allo studio sostanze naturali (ad esempio resine di conifere) che potrebbero, in futuro, consentirlo.

I fertilizzanti

L'industria lamenta il fatto che la fertilizzazione chimica sia drasticamente diminuita nel vigneto italiano. Ovviamente questo non vale per tutta Italia e per tutti i vigneti ma la tendenza è certamente avvertibile e ha varie spiegazioni, che non possono limitarsi al prezzo sempre più basso delle uve che scoraggia i viticoltori a qualunque investimento. In realtà si è capito che, contrariamente a quanto sostenuto dai venditori di prodotti, le esigenze nutritive della vite per produrre un vino di qualità, quindi con bassi livelli produttivi, sono alquanto modeste. In alcuni casi è possibile evitare del tutto e per anni la concimazione, in altri bastano apporti minimi di nutrienti che possono agevolmente essere forniti da concimi organici o, meglio ancora, da letame maturo o compost. Queste basse esigenze derivano dal fatto che l'uva asportata dal vigneto contiene circa l'80% di acqua e per il resto principalmente composti di carbonio e idrogeno (zuccheri, polifenoli) ma relativamente pochi minerali (quelli apportati dai fertilizzanti), con parziale eccezione del potassio.

Ragionamento semplice, forse troppo?

I concimi chimici rispetto agli organici hanno un effetto più immediato, perché le piante assorbono sali minerali e non molecole complesse come quelle che costituiscono le biomasse organiche, le quali devono quindi svolgere nel suolo un ciclo più o meno lento di trasformazione prima di poter fornire i nutrienti. A questo processo partecipano attivamente i microrganismi del suolo che sono i veri protagonisti della fertilità di un terreno. Tutto ciò che li disturba è un danno a lungo termine. Benché non ne abbia esperienza diretta posso dire che secondo molti biologi i concimi chimici sono tra questi fattori di disturbo, più ancora dei diserbanti. Lo studio della vita microbica dei suoli e dei rapporti tra questa e le radici è senza dubbio una nuova frontiera della ricerca, che potrà contribuire a spiegare molte cose, compresa la diversa resistenza delle piante ad alcune malattie, che potrebbe quindi essere migliorata se conoscessimo meglio questi meccanismi.

Pro e contro le “macchine”

Nella maggior parte dei vigneti italiani la tecnica prevede ancora un altissimo impiego di lavoro manuale. Parliamo di una media di 400 ore per ettaro con punte di mille e oltre nella viticoltura di montagna e su forte pendenza. Se fino a poco tempo fa sembrava inevitabile, salvo che per vini ad altissimo reddito, l'avvento di una meccanizzazione integrale della viticoltura, che comporta meno di 100 ore uomo per ettaro, negli ultimi anni la corsa delle macchine si è fermata. I motivi principali: la piccola dimensione delle imprese, la fine di incentivi pubblici troppo facili che hanno ostacolato, anziché favorirla, una meccanizzazione razionale, la disponibilità di nuova manodopera di provenienza straniera, la convinzione, talvolta enfatizzata ma non campata in aria, che la manualità di alcune operazioni giovi alla qualità del prodotto e alla longevità del vigneto. La spinta verso le macchine aveva portato anche all'uniformazione del paesaggio, con la progressiva scomparsa delle diverse forme che i viticoltori davano alla pianta nelle nostre regioni, in relazione alle differenze di clima, di terreni, di vitigni. Anche questa omologazione del paesaggio, spesso favorita a sua volta da incentivi pubblici, sembra ora subire una battuta di arresto, e, accanto alla razionale spalliera, ideale per la meccanizzazione, resistono a macchie, lungo la penisola, le molteplici varianti della pergola, a torto accusata di non produrre vini di qualità, e dell'alberello.

Il ruolo delle macchine nel diminuire la fatica dell'uomo, e alcune malattie professionali che da essa derivano, è sicuramente positivo. Non c'è “impronta carbonica”, credo, che giustifichi un ritorno alla vanga e alla zappa. Ciò detto, non c'è dubbio che le macchine possano essere alquanto impattanti, non solo sull'ambiente in senso lato ma anche su quello del vigneto stesso. Peso che si scarica sul suolo e tende a compattarlo, consumi energetici, danni meccanici alle parti legnose della vite e al frutto nel caso della vendemmia. La tecnologia si va evolvendo e molto si sta facendo per ridurre questi problemi. Le macchine vendemmiatrici ad esempio sono oramai talmente evolute da operare una raccolta e una selezione sulle uve decisamente migliore di una squadra di vendemmiatori distratti e incompetenti.

Resta però il fatto che i piedi del vignaiolo piantati nella vigna, e soprattutto il suo occhio attento, sono ancora le macchine migliori.

Biologico, sostenibile e tutta la parentela

La viticoltura mondiale è in piena rivoluzione “verde”, ma attenzione perché si parla ormai anche di “green washing”, cioè dell’abuso che la comunicazione delle imprese fa di termini come naturale, biologico, sostenibile: il “green” diventa facilmente una lavatrice in cui entrano i panni sporchi ed escono puliti. Per chiarezza ricordiamo che l’agricoltura biologica esclude l’utilizzo di prodotti chimici di sintesi, consentendo l’uso di tutti quelli di origine vegetale, animale (come parassiti e predatori) e minerale (come il rame e lo zolfo). La normativa europea sul biologico è abbastanza blanda, consentendo deroghe ai principi generali, ad esempio alcune molecole di sintesi purché siano repliche esatte di sostanze naturali. Esiste un sistema di certificazione ufficiale, e senza aderire ad esso non si può etichettare un prodotto come biologico: ci sono però produttori che praticano il biologico senza essere certificati. Sulla parte enologica purtroppo non si è ancora pervenuti ad un regolamento, per cui non si può scrivere vino “biologico” ma solo “da uve da agricoltura biologica”: questo a causa dell’opposizione dei paesi del Nord Europa ad un drastico ridimensionamento dei limiti massimi di anidride solforosa nel vino rispetto al “convenzionale”, chiesta invece dai paesi mediterranei.

Per contribuire alla confusione aggiungo che non tutto ciò che è biologico è necessariamente innocuo, ad esempio ci sono principi attivi vegetali come il rotenone che sono velenosi, ed anche il rame alla lunga è un inquinante, tanto che da anni il biologico cerca valide alternative ad esso; in effetti non pochi scienziati sostengono che in certi casi la chimica abbia un impatto minore sull’ambiente rispetto a scelte apparentemente più “naturali”. La materia è complessa: fatte le debite riserve, se affermiamo che l’agricoltura biologica è più “pulita” non sbagliamo, ma questo non significa che chi fa scelte diverse sia necessariamente un avvelenatore. Peraltro non sempre, non su tutte le colture e non in tutti i climi il “bio” offre sufficienti strumenti per la difesa dei raccolti, anche per le evidenti carenze della ricerca in questo campo. L’importante è agire con consapevolezza, fare i trattamenti solo quando servono, farli bene per non doverli ripetere, utilizzare prodotti non pericolosi e se possibile di contatto, cioè che rimangono all’esterno della pianta anziché endoterapici (sistemici o citotropici), che penetrano all’interno, soprattutto quando la raccolta si avvicina. In ultimo, più che uno slancio ideale, è la conoscenza a fare la differenza tra chi inquina e chi no.

Biodinamica, scienza o magia?

All’interno del mondo “bio”, l’agricoltura biodinamica si ispira alle dottrine di Rudolf Steiner, naturalista-filosofo austriaco del primo novecento. Steiner intende l’azienda agricola come un sistema complesso e autosufficiente, rifiutando l’astro nascente dei fertilizzanti chimici propagandati dal suo contemporaneo Liebig. Per i biodinamici il ciclo della vita deve svolgersi senza forzature esterne, ricercando e conservando l’equilibrio tra suolo, pianta coltivata, altre piante e animali che popolano l’ambiente ed il cosmo, in particolare le fasi lunari e le stagioni, tutti elementi legati tra loro da “forze sottili”, in una visione tipicamente olistica. I “preparati” biodinamici (che in viticoltura sono essenzialmente due, corno-silice e corno-letame) sono sostanze naturali che vengono sparse sulla vegetazione e nel suolo in stagioni ben definite in dosi minime, similmente a quanto si fa in omeopatia, dopo aver subito un processo detto di dinamizzazione in cui vengono sospese in acqua con un moto circolare.

La scienza ufficiale, con poche eccezioni, considera la biodinamica un anacronistico ritorno a cosmologie ancestrali e riti magici. Comunque la si pensi bisogna però dire che i viticoltori biodinamici, purché seri (siamo in un campo in cui la mistificazione è sempre in agguato), sono osservatori attenti della natura e cercano, spesso con successo, di leggerne correttamente i segnali, ottenendo a volte risultati eccellenti anche sul piano enologico.

Alla fine a parlare sono l’equilibrio della pianta, il vino che produce, le sensazioni che ci trasmette. Il consumatore è in difficoltà ad interpretare un mondo così complesso e articolato, a riconoscere il vero e a

smascherare il falsario, e questo frustra un po' il suo legittimo desiderio di compiere una scelta etica e non solo estetica anche quando acquista una bottiglia di vino. In effetti, in quanto all'etica di come si fa il vino, esistono varie scuole di pensiero, molte credenze ed alcune fedi, tutte rispettabili, ma nessuna verità assoluta. La cosa più importante è, in fondo, la trasparenza: chi fa il vino con passione crede nelle scelte che compie, non ha motivo di nasconderle, è sempre in grado di spiegarle e di motivarle. Bisogna dargliene la possibilità.

Casale Monferrato, ottobre 2010