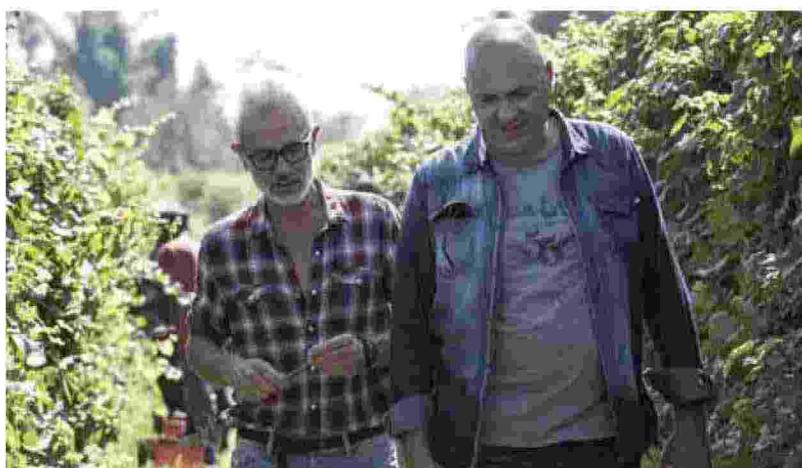


food&travel *speciale Vinitaly*

Simonit&Sirch:

i maestri di potatura delle **vigne**

di Germana Cabrelle

La potatura è un procedimento delicato e fondamentale per mantenere la pianta in salute e puntare ad un'ottima uva e a un vino di qualità. Perché rende le viti meno vulnerabili e migliora la circolazione della linfa. Con effetti benefici.

Serve nella vita, oltre che alla vite: tagliare le eccedenze e i rami secchi, eliminare ciò che è sterile e non produce, insomma agire per sottrazione in funzione di un rinvigorimento nuovo.

I preparatori d'uva Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, agronomi friulani classe 1966 e migliori consulenti a livello internazionale, della potatura ne hanno fatto un mestiere. Aggiungendo una & commerciale ai loro rispettivi cognomi, hanno brevettato una tecnica innovativa di potatura ramificata della vite in grado di favorirne la produttività, garantire

uve migliori e ridurre i costi in vigna. Hanno due sedi fisse: in Friuli Venezia Giulia a Corno di Rosazzo (Udine) e in Francia a Bordeaux. Per il resto, sono in giro per il mondo, poiché il loro metodo, definito una rivoluzione nella viticoltura, è richiesto in tutto il globo: Stati Uniti, Sud Africa, Australia, Austria, Germania, Francia, Croazia, Svizzera, Spagna, Portogallo, Argentina, Cile. Sono 130 le aziende che applicano il metodo Simonit & Sirch, soprattutto quelle più prestigiose, per le quali i vigneti sono un patrimonio inestimabile: i leggendari Château d'Yquem, Château La Tour, Domaines Leroy e tutte le aziende dei gruppi Moët&Chandon e Roederer.

Dal corretto posizionamento delle forbici per non asportare le gemme della corona con il taglio, all'intervento su viti malate che normalmente sarebbero estirpate, la tecnica Simonit&Sirch viene definita "dendrochirurgia" ed è paragonabile a quanto fa un dentista per curare una carie. Con risultati incredibili, perché circa 90% della piante guarisce. E il vignaiolo torna a sorridere.

Partendo dalla constatazione che spesso le viti si ammalano e infettano per una squilibrata impostazione delle potature, Marco Simonit, Oscar del vino 2012 come miglior agronomo viticoltore, e Pierpaolo Sirch, hanno studiato gli antichi vigneti italiani ed europei applicando il loro metodo alle esigenze della moderna vitivinicoltura e ai sistemi di

allevamento più intensivi. Al contempo, hanno ridato dignità professionale a un antico mestiere, quello appunto del potatore, aprendo ai giovani nuove interessanti prospettive di lavoro green. Il segreto sta tutto - come avveniva un tempo - nel paziente approccio individuale: pianta per pianta si effettuano piccoli tagli poco invasivi e orientati sempre sullo stesso lato, in virtù dei quali le piante reagiscono con una omogeneità di risposta vegeto-produttiva, si sviluppano in modo conforme, dimostrandosi più longeve e costanti nella qualità del prodotto.

In veste di "Maestri di potatura delle vigne" Simonit & Sirch dal 2003 si dedicano ad attività di docenza e tutoraggio e ad oggi sono l'unico gruppo accreditato e strutturato a livello mondiale nel settore della formazione del personale addetto alla potatura manuale dei vigneti e alla selezione dei germogli. L'équipe Simonit&Sirch è oggi composta da una ventina di tecnici specializzati che trasmette il know how alle maestranze interne delle aziende con un metodo di formazione (coaching) specifico per la potatura della vite e per la dendrochirurgia che dura minimo 3 anni.

Il Metodo Simonit&Sirch si fonda su altrettante quattro regole base che possono essere applicate universalmente:

- 1) permettere alla pianta di ramificare con l'età e occupare spazio col fusto e con i rami;
- 2) garantire la continuità del flusso linfatico;
- 3) eseguire tagli di piccole dimensioni sul legno giovane, poco invasivi;



4) utilizzare, quando necessario, la cosiddetta tecnica "del legno di rispetto" per allontanare il disseccamento dal flusso principale della linfa.

Simonit & Sirch nel 2009 hanno fondato la Scuola Italiana di Potatura della Vite (con una quindicina di sedi nelle principali regioni vinicole della penisola) e nel 2016 a Bordeaux hanno istituito il Diplôme Universitaire de Taille et d'Épamprage, l'unico diploma universitario al mondo dedicato alla potatura della vite.

Marco Simonit è autore di due Manuali di Potatura della Vite dedicati al Guyot (la cui versione francese nel 2018 ha vinto quello che viene considerato il Nobel della letteratura vitivinicola, ovvero il Premio internazionale Oiv 2018 nella sezione Viticoltura) e al Cordone speronato, editi da L'Informatore Agrario.

Simonit viene spesso chiamato, in qualità di esperto, a convegni internazionali e nel 2018 è stato l'unico italiano tra i relatori del IX Symposium Masters of Wine di Logroño ne La Roja, in Spagna. Inoltre partecipa regolarmente come voce autorevole in varie trasmissioni televisive, fra cui fin dal primo anno di messa in onda a "I signori del Vino" di Rai 2. Ad oggi sono oltre 4000 i potatori formati da Simonit&Sirch ed oltre 10 gli istituti, tra Università e Centri di Ricerca in Italia e in Europa, coinvolti in collaborazioni scientifiche.

La Francia a lezione dagli italiani

Oltre che nei vigneti dell'Inra (L'Institut national de la recherche agronomique, l'istituto di ricerca pubblica sotto il patronato del Ministero dell'Università e della Ricerca e del Ministero dell'Agricoltura e della Pesca francesi), Simonit&Sirch sono stati chiamati in Francia con il loro lavoro di consulenza e formazione in alcuni noti Châteaux della zona di Bordeaux, ad iniziare dai prestigiosissimi Château d'Yquem, che produce il più famoso e pregiato dei Sauternes, l'unico vino al mondo ad avere la qualifica di "Premier Cru Supérieur". Château Latour, Premier Grand Cru Classé, uno dei più

prestigiosi e preziosi vini al mondo (una bottiglia da 6 litri del 1961 è stata battuta all'asta da Christie's per 135.000 £), Domaines Leroy per continuare con Château Haut Bailly, Château Lynch Bages, Château Batailley, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Domaines Denis Dubourdieu (ovvero Château Dôisy-Daëne, Clos Floridene, Château Reynon, Château Cantegril, Château Haura). Inoltre sono consulenti di Moët&Chandon, la casa di Champagne più glamour e conosciuta al mondo, e di Louis Roederer, di cui seguono i vigneti di tutte le etichette nei vari continenti.