





# Seguire il nostro metodo allunga la vite

*di Alvaro Pavan foto di Stefano Beata*

**Due agronomi friulani hanno recuperato un antico sistema di potatura che aiuta a prevenire le malattie del legno e a potenziare la produttività**

Da sinistra, Pierpaolo Sirch e Marco Simonit, gli agronomi friulani che hanno recuperato un vecchio metodo di potatura delle vigne e, dopo 20 anni di sperimentazione, hanno cominciato ad applicarlo alle esigenze della moderna vitivinicoltura. Il nuovo sistema è stato introdotto in decine di cantine italiane, dove hanno trasferito le loro conoscenze ([www.simonitesirch.it](http://www.simonitesirch.it)).

SPIRITO di VINO

73





Il mantra che il vino buono si fa in vigna suona a effetto, ma essendo ormai un ritornello sulla bocca di tutti comincia a suonare anche sospetto. Poi vai a vedere le vigne e ti rendi conto che sono mediamente giovanissime. A 20 anni sono in condizioni decrepite quando, invece, dovrebbero dare il meglio della loro vita. In Francia non si mette nel grande vino il prodotto di vigne al di sotto dei 15 anni di età. Nei nostri fantomatici modelli di vigneti moderni, copiati dalla Francia, a quell'età si comincia a pensare se non sia il caso di spiantare il tutto. E vogliamo produrre grande vino con vigne che passano direttamente dalla fase infantile a una precoce di senilità? Forse c'è qualcosa che non torna. In cantina se ne combinano di tutti i colori, ma in vigna anche peggio: qui i risultati ci dicono che sono gravemente malate e assolutamente bisognose di cura se non si vuole che l'unico rimedio sia l'espianto. Come fa notare il preparatore d'uva Marco Simonit: «L'atto della potatura era il momento più intimo tra l'uomo e la vite, un dialogo continuo fatto di gesti e sguardi, giorno per giorno, con le condizioni e nelle ore migliori. Era il tempo in cui l'uomo e la vite restavano a più stretto contatto come mai nel resto della stagione. Adesso in vigna arrivano squadre di potatori che, come un branco di lupi, sono pronti a sbranare la preda nel minor tempo possibile. Non si rispettano le norme più elementari della saggezza contadina, come quella di evitare di entrare in vigna quando il gelo morde la terra. Mi ricordo, allora, che il contadino sbriga le faccende di stalla, al caldo delle bestie. E quando il sole scioglieva il velo gelido della brina dai tralci, si avviava tra il filare a riannodare il colloquio interrotto il pomeriggio del giorno prima. Usciva dalla vigna ben prima che il sole calasse. Per carità, i tempi sono cambiati, ma il buon senso resta sempre buon senso, e il gelo è gelo. Grande è la tristezza nel veder gente tagliare in vigna in certe mattine livide».

Potare significa anche evitare queste situazioni, ed è questo che colgo nelle parole di Marco, quando introduce il concetto della vite come essere vivente. Tre anni fa, a Ein Prosit, l'e-

vento enogastronomico friulano per eccellenza, lo vidi tenere il primo seminario che introduceva pubblicamente il metodo di potatura che aveva messo a punto con il collega Pierpaolo Sirch, sollevando il velo su di un aspetto fin allora tralasciato o, peggio, occultato. E non poteva essere altrimenti se volgiamo lo sguardo alla realtà di come vengono allevate le nostre vigne. A suo tempo s'è fatto gran parlare del famoso Rinascimento del vino italiano. A ben guardare, non ha prodotto alcun grande nettare, ma sicuramente un deserto di vigne improduttive quando dovrebbero essere il fior fiore della moderna viticoltura.

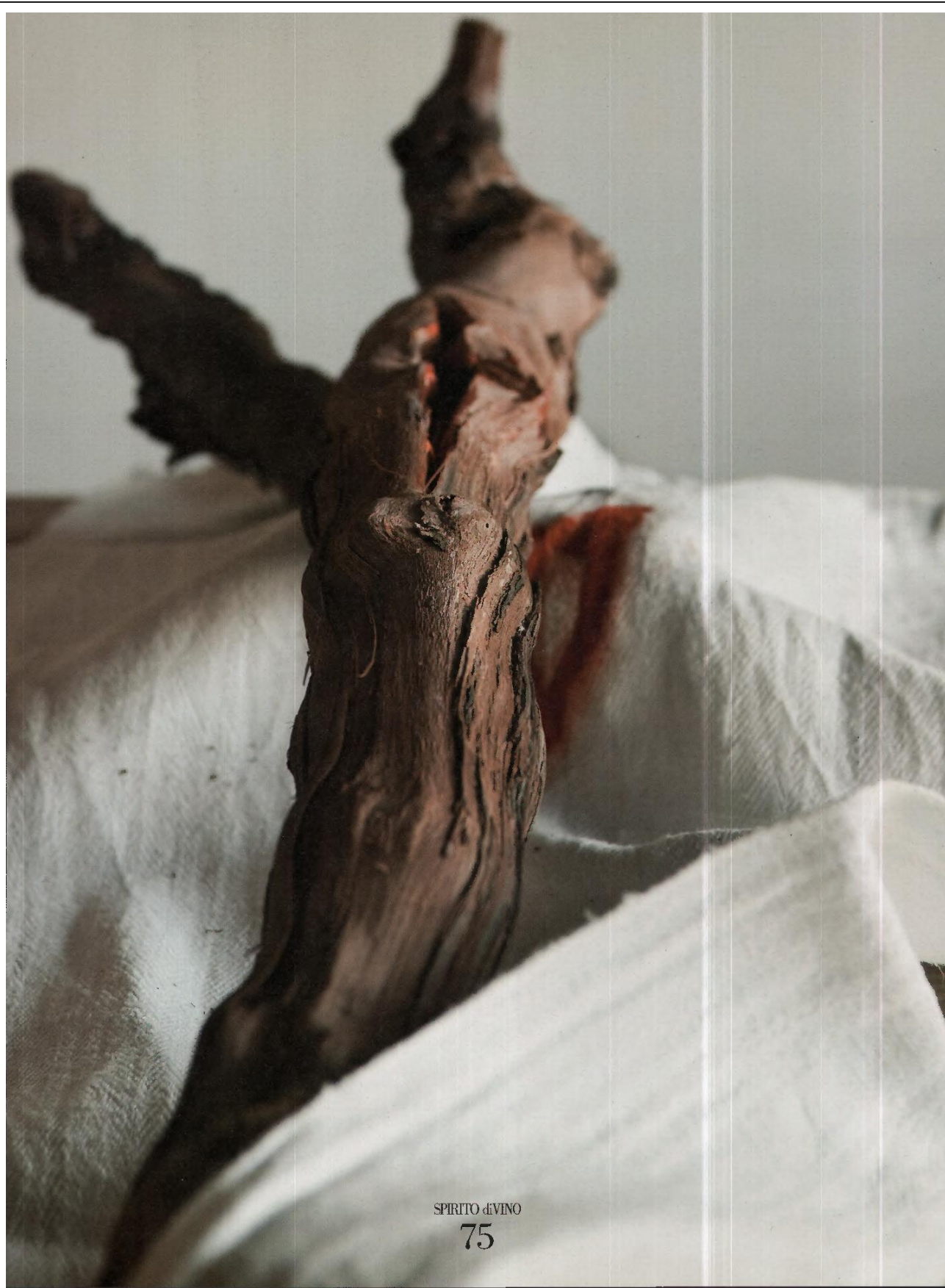
Marco Simonit è un perito agrario, la laurea non l'ha presa. Non importa, s'è preso la soddisfazione di fare, o mettere in atto, una vera rivoluzione: invece di distruggere il vecchio ha messo in discussione il nuovo. O il preteso tale. Il sistema a spalliera contro la varietà e diversità di allevamento che erano propri di ogni regione italiana. «Vigna vecchia fa buon vino», era intitolato un loro articolo apparso su *Slow Food*. Sembra la scoperta dell'acqua calda, solo che in Italia, constata-

tavano, le vigne non invecchiavano. Pazzesco, se pensiamo che il nostro patrimonio era affidato per gran parte a filari vecchi. E quelle che ancora rimangono sarebbero da salvare e tutelare finché fisiologicamente attive. L'alberello è la forma educata della vite più vicina alla sua origine in natura. In ambiente a campo libero, senza tutori su cui aggrapparsi, i suoi tralci striscerebbero per terra. L'osservazione di vecchi alberelli pienamente efficienti e produttivi ha fatto scattare in Marco Simonit tutta una serie di considerazioni. La scoperta, in antitesi a quello insegnato, che venivano rinnovati sempre potando su legno giovane. Mai era intaccato legno più vecchio di due anni. Men che meno tagli di ritorno sul fusto. Ma prima ancora è stata la sua curiosità per la fisiologia della pianta, il domandarsi l'effetto di un taglio al suo interno, ciò che alla fine fa sì che una pianta apparentemente sana muoia di colpo. Segna a nastro, taglio a sezione, ed ecco che quel ramo tagliato nel tempo aveva prodotto una necrosi interna tale da bloccare il

## È il momento più intimo tra l'uomo e la pianta



Sopra, Marco Simonit alle prese con l'«autopsia» di una vite, per capire gli effetti delle ferite di potatura (anche a fianco) sull'anatomia della pianta e sulla compromissione del suo sistema vascolare. Simonit e Sirch hanno definito un metodo che consiste nel potare sempre il legno giovane, con un approccio lento e mirato, che previene le malattie e dà valore alle viti più vecchie.



SPIRITO di VINO  
75





flusso vitale della pianta tra fusto e rami. Eppure, quelle tecniche di potatura erano insegnate negli istituti agrari, nelle facoltà universitarie. Insegnamenti, però, che non derivavano dall'elaborazione e sviluppo migliorativo di pratiche che già seguivano i vecchi contadini, bensì a uso e consumo di una meccanizzazione della produzione.

Quegli alberelli, sezionati, mostravano invece un flusso armonioso di trasporto dalle radici al resto della struttura della pianta. La potatura ha prima di tutto come finalità precipua la salvaguardia della vitalità della pianta, e in seconda battuta il controllo e gestione della produzione che non può comunque intendersi a scapito della vita stessa della pianta e della sua natura. Inutile voler produrre a tutti i costi quantità infime da piante vigorose. Esempio chiaro quello proposto da Marco: «A un puledro devi lasciare lo spazio e la libertà di scaliare e sbizzarrirsi, non lo puoi costringere a fare del dressage. Rispetto della natura e corretto interagire con essa. E sia chiaro, noi conosciamo la natura in quanto la produciamo». L'allevamento della

vite, costretta in spazi e forme ben ristretti, è l'esempio più semplificativo. Ma se l'uomo può e deve costringerla al suo volere, nondimeno può scordare che essa è un essere vivente, che necessita di muoversi e guadagnare spazio di crescita. Non può essere una struttura ferma, come un palo piantato in terra.

L'ars potabilis di Simonit e Sirch prende come base di tutto il loro metodo questa semplice e basilare legge di natura. E tutti dovremmo sapere che non si va contro la legge di natura. Come a un certo punto è successo quando «c'è stata la gara a chi piantava più fitto sulla fila: con grande entusiasmo dei vivaisti!». Il problema non è tanto colpevolizzare l'adozione dei sistemi a spalliera del cordone speronato e del Guyot, quanto la loro utilizzazione su vitigni inadatti per loro natura a queste forme d'allevamento. Uno su tutti, il Sangiovese. Ma potremmo dire che buona parte dei nostri vitigni sono tendenzialmente inadatti a queste forme, perché il più delle volte, oltre a una naturale vigoria, presentano

gemme basali sterili e quindi hanno bisogno di sistemi in cui la pianta possa muovere la sua struttura. Costretta in spazi che non le sono connaturali, tende a scappare via, e allora via con il taglio drastico di ritorno sul legno vecchio. Ecco perché a 20 anni ci si ritrova con vigneti improduttivi! Il classico sistema del doppio capovolto in Toscana è sparito sostituito da un mare di cordone speronato. Nell'Etna stanno sradicando l'alberello per sostituirlo anch'esso con cordone speronato, così, oltre a distruggere un patrimonio vegetale unico si reca un danno gravissimo all'ambiente dovendo assistere con l'irrigazione una forma d'allevamento incapace di adattarsi a quell'ambiente. Altro che agricoltura a chilometri zero, qui si sta letteralmente azzerando una forma di allevamento da sempre rispettosa delle condizioni ambientali e della loro salvaguardia.

Strano che le facoltà di agronomia non abbiano niente da dire in proposito. La portata innovativa del metodo non sta tanto nella pratica in sé, che come Marco suggerisce, «non è altro che il recupero intelligente di ciò che già si applicava in altri Paesi, compreso il nostro».

compresso il nostro». Bensì sull'aspetto culturale del recupero d'una pratica umana così importante. Fondamentale quindi il ritorno dell'uomo nella pratica di vigna, la sua presenza continuativa. Non a caso una potatura diventata vera e propria mutilazione s'è dovuta fornire di forbici pneumatiche. E per tagliare legno vecchio e per spogliare il gesto di qualsiasi sensibilità che non sia quella dell'atto meccanico in sé. «Se tagli su legno giovane», suggerisce Marco, «non c'è bisogno di nessuna forbice pneumatica. Ma hai bisogno di pensare e usare sensibilità su ogni singola pianta. Perché le piante sono come gli uomini. Nessuna è uguale all'altra». È giunto il momento che il vino inizi il suo percorso partendo dalla vigna. Marginalmente, i cordoni e i Guyot recuperati con la tecnica a sperone dell'alberello applicata dal metodo Simonit e Sirch, sono esteticamente belli e armoniosi a vedersi. Una semplice, chiara rappresentazione di etica dell'estetica. 🍇

## Ogni ramo va trattato come un essere vivente

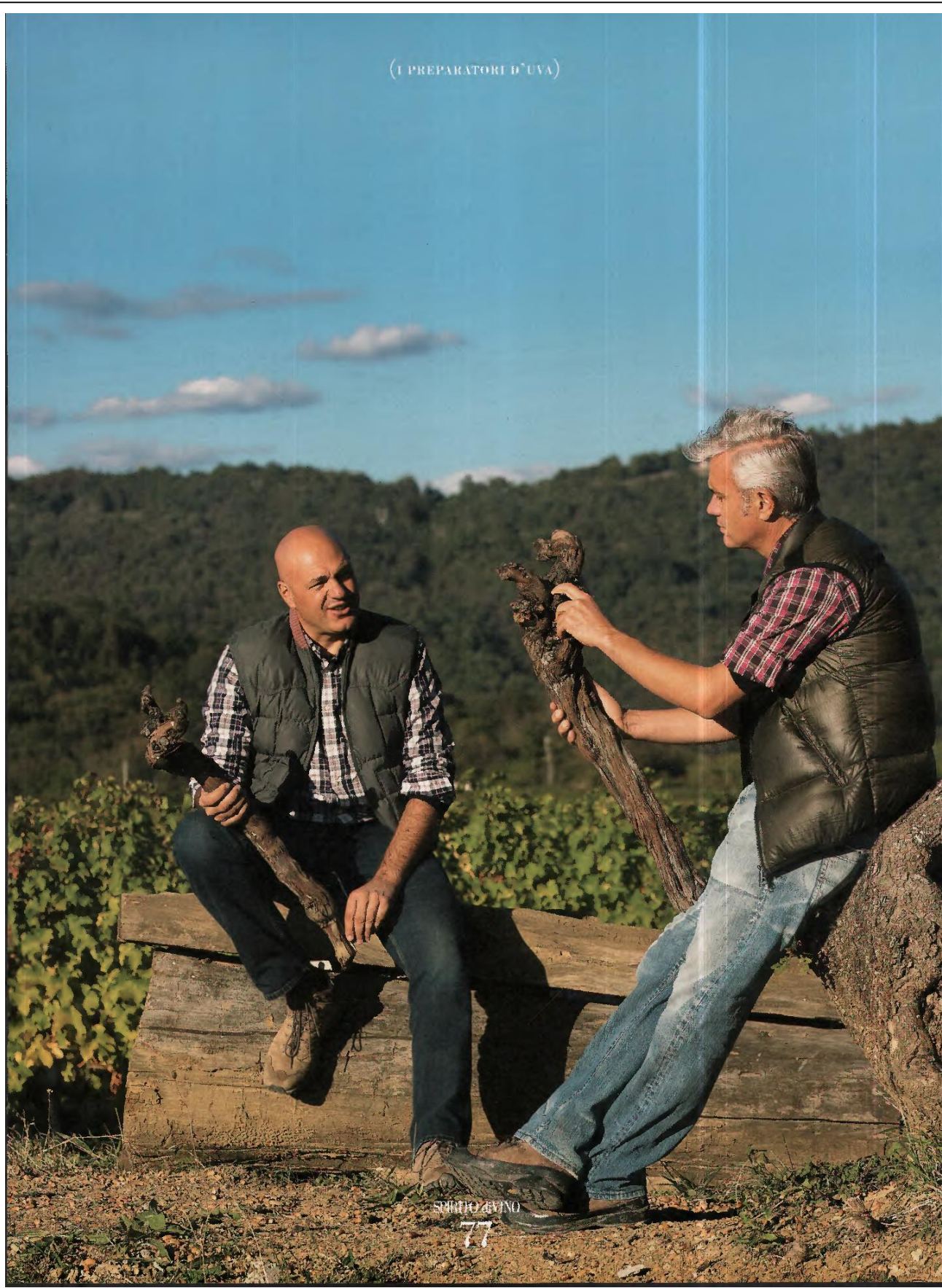


Qui sopra, sezione interna di vite che mette in evidenza il suo sistema strutturale. Con il 2010, il progetto di restituire longevità alla vite attuato da Simonit e Sirch (a lato) ha compiuto un nuovo passo avanti: è nata la prima Scuola italiana di potatura, un corso per viticoltori in sette regioni: Valle d'Aosta, Friuli-Venezia Giulia, Trentino, Piemonte, Toscana, Campania, Sicilia.





(I PREPARATORI D'UVA)



SPIRITO di VINO  
77





www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 7 N.37 Aprile/Maggio 2010 - IT €5,50

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare cent'anni

**CHAMPAGNE**  
Nel nome di  
Madame Pommery

**BRUNELLO**  
Da Banfi entra in  
gioco la Riserva

**SALVA VITE**  
Un antico e benefico  
modo di potare

**OLTREPÒ PAVESE**  
Ai voti 36 etichette  
del Consorzio

**RUCHE**  
I Piemontesi che  
non ti aspetti

**BARBERA E MOSCATO**  
Profumo di  
vigna al Botolo

MARCO CAPRAI

## I miei sensi sedotti dal Sagrantino

Nel rosso di Montefalco trasmette tutto il sapere e la qualità italiana di famiglia. Che diventano emozioni sensoriali nel calice

