



IN FRANCIACORTA (BRESCIA)

DI ANNA MARIA BOTTICELLI _ FOTO DI DARIO FUSARO

In vigna come una volta

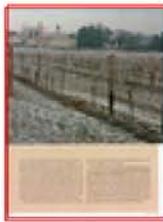
Il sistema tradizionale di potatura, che allunga la vita della pianta, è stato riscoperto e aggiornato da una coppia di tecnici friulani che fa corsi in tutta Italia. Da sette anni è applicata con successo nei vigneti Bellavista, dove nascono i pregiati Franciacorta



Sopra: il vigneto Breda Prospettiva fotografato con la brina che esalta la fuga dei filari. Sullo sfondo, il comune di Erbusco (Brescia).
A sinistra: Marco Simonit, ideatore assieme a Pierpaolo Sirch del metodo di potatura soffice della vite.

Le vigne, come le persone, hanno bisogno di tempo per crescere e per invecchiare, per evolversi e per esprimere al meglio il loro carattere. All'Azienda agricola Bellavista, gruppo Terra Moretti, l'enologo Mattia Vezzola, responsabile della Cantina, ha sempre creduto in questo. Solo rispettando la tipicità e la vocazione di ogni singola vigna (107 piccoli crù distribuiti su un territorio di 190 ettari) è possibile capirne il carattere, portare in cantina il maggior numero possibile di selezioni e creare vini capaci di raccontare il territorio come pochi altri: sette cuvée di Franciacorta Bellavista e tre Curtefranca (vini bianchi, fermi, da uve Chardonnay in purezza).

Per salvaguardare il territorio e valorizzare ogni singola par-



cella, evitando l'omologazione della produzione, è dunque necessario compiere grandi sforzi. È così che, in Bellavista – grazie alla sensibilità e all'intervento strategico della giovane enologa Francesca Moretti, alla guida del gruppo vino Terra Moretti – da sette anni viene applicata l'innovativa tecnica di potatura dolce della vite secondo il Metodo Simonit&Sirch, creato dai "Preparatori d'Uva" Marco Simonit e Pierpaolo Sirch. I tecnici friulani, dopo vent'anni di lavoro sperimentale, hanno creato un centro di formazione permanente a Corno di Rosazzo (Ud) e istituito una scuola itinerante. L'innovazione del loro metodo sta proprio nella riscoperta di un sapere tradizionale e nel riportare in vita un aspetto formativo che era andato perduto.

Qui, in Bellavista, il loro pensiero si è incontrato con quello

dell'enologo e quello dell'agronomo, Fabio Sorgiacomo, e il metodo viene applicato su tutti i vigneti.

Si tratta di una tecnica di potatura ramificata adatta a tutte le forme di allevamento che **preserva lo stato di salute delle piante, ne allunga la vita e la produttività**. In pratica, con la ramificazione controllata orizzontale vengono rispettati i canali esterni dove scorre la linfa che così restano liberi per molti anni, fino a 40. I tagli sono di dimensione ridotta perché si lavora sempre su legno di uno o due anni e si riduce l'effetto del cono di disseccamento. Le ferite sono minime e cicatrizzano più in fretta, riducendo il rischio dell'ingresso dei patogeni. La linfa scorre libera e nutre i tralci scelti con la potatura: il capo a frutto che porterà a maturazione i grappoli e lo sperone che assicura il futuro della vite.



Viti allevate ad archetto

L'archetto si pota così

Nell'Azienda agricola Bellavista, la forma di allevamento ad archetto è utilizzata nei vigneti destinati al Franciacorta Bellavista, il vino a rifermentazione in bottiglia dell'omonima zona di produzione. Nella potatura invernale, secondo il metodo Simonit&Sirch, (vedi sequenza a fianco) dapprima si scelgono uno o due speroni per garantire il futuro della vite e mantenere sempre funzionali i canali esterni dove scorre la linfa. Poi si individuano uno o due capi a frutto per la produzione dell'anno. Con questo metodo si cerca di favorire una maggiore produzione di grappoli. L'archetto, infatti, permette lo sviluppo di qualche gemma in più che aumenta la produttività di uva del vigneto.



Scelta del primo sperone

Sulla destra si notano il capo a frutto dell'anno prima (è un vigoroso tralcio di due anni) e diversi nuovi tralci. Si pota a sinistra per creare il primo sperone, sopra una gemma ben definita, conservando, alla base, le piccole gemme della corona. Per dare forza al taglio, ci si può aiutare con il corpo.



In questa foto: uno scorcio del vigneto Breda Prospettiva, dove nascono le "bollicine" dei Franciacorta Bellavista.



Scelta del secondo sperone

Si porta l'attenzione sulla destra, sui tralci di un anno: è tra questi che si individua il secondo sperone, diametralmente opposto al primo appena creato. Si sceglie il più esterno e si pota appena sotto il nodo lasciando, a protezione dal gelo, tutto il legno possibile.



Prima pulizia del "passato"

Ci si dedica al capo a frutto dell'anno precedente (il tralcio più vigoroso, a destra) e lo si elimina. Le lame della forbice sono perpendicolari al tralcio, così la superficie del taglio risulterà piccola e circolare. Ci si aiuta con l'altra mano per chiudere l'impugnatura con un gesto deciso.



Sceita del nuovo capo a frutto e seconda pulizia

Si cerca il nuovo capo a frutto tra i tralci di un anno nati alla base del capo a frutto dell'anno precedente, che è stato appena tagliato. In questo caso, si sceglie di conservare quello più interno dei tre rimasti. Si prosegue poi nella pulizia eliminando gli altri due tralci, nel rispetto delle gemme della corona che si trovano alla base.



Piegatura ad archetto

Dopo aver creato uno sperone a sinistra e uno a destra, dopo aver pulito i tralci superflui e individuato il capo a frutto, che presenta numerose gemme, con le mani lo si piega ad archetto e lo si accompagna per posizionarlo e fissarlo al filo di banchina con un gancio di metallo.



Viti allevate a Guyot

In questa foto la potatura nel vigneto Uccellanda, dove si produce l'omonimo bianco fermo.

Il Guyot si pota così

Secondo il metodo Simonit&Sirch, la potatura invernale (vedi sequenza a fianco) sui vitigni Chardonnay allevati a Guyot destinati alla produzione del Curtefranca Uccellanda dell'Azienda agricola Bellavista, consiste nel mantenere un tralcio per la produzione (il capo a frutto) e uno sperone a cui affidare la continuità della vite nel tempo. Con questo metodo si predilige la maturazione completa dei grappoli con una migliore evoluzione dell'acino (del succo e della buccia). Il tralcio di produzione viene legato orizzontalmente sul filo di banchina, ovvero il filo di metallo più basso teso tra i pali di sostegno della vigna, a 20-25 cm dalla "testa" del fusto della vite.



Prima pulizia del "passato"

Si elimina la parte che aveva fruttificato nella stagione primaverile-estiva: in questo caso (a sinistra), si interviene su una branca di due anni. Per posizionare le forbici, si entra con le lame aperte, ci si china e ci si sistema davanti al tralcio. Per tagliare, ci si aiuta con il palmo dell'altra mano.



Scelta dello sperone

A sinistra si lascia il tralcio di un anno che diventerà il capo a frutto; a destra, si individua lo sperone che rinnova la vite nel tempo. Scelto il tralcio, si rispettano le gemme della corona; poi si taglia al di sopra di una gemma vera lasciando tutto il legno possibile a protezione dal gelo.



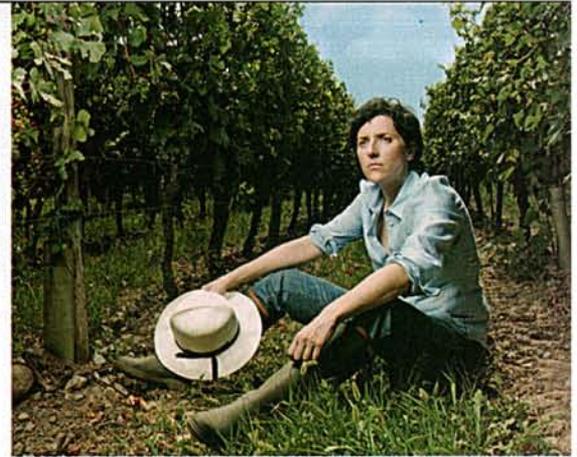
Seconda pulizia del "passato"

Si procede eliminando il superfluo attorno allo sperone. Dalla gemma dello sperone, e da quelle più basse della corona lasciate integre, nasceranno dei tralci dai quali, negli anni successivi, si potrà decidere se ricavare altri speroni o tralci destinati a diventare capi a frutto. L'ideale è che uno sperone porti sempre due tralci, tra i quali poter scegliere.



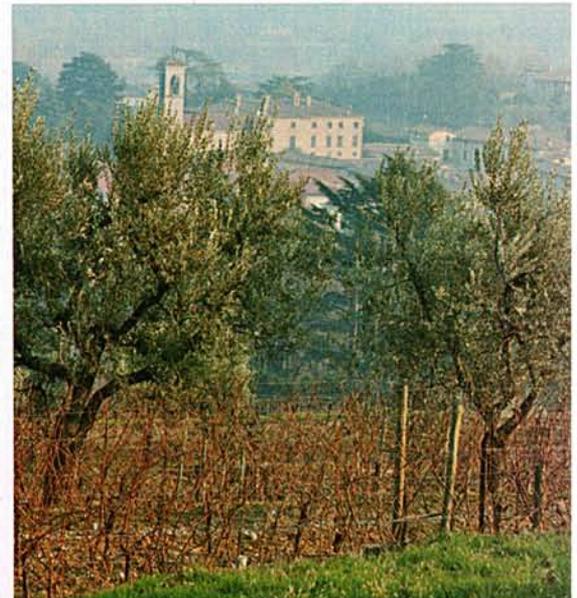
Piegatura a Guyot

Creata lo sperone (a destra), si piega il capo a frutto (che è a sinistra) parallelo al filo di banchina (tipico del Guyot); in questo caso lo si conduce in senso opposto al punto di origine sulla testa del fusto rispettando la curva del tralcio. Con tre gesti, si è eseguita la potatura e si è impostata la pianta.



*Credo fortemente in
questo progetto: custodire
e far vivere questo verde.
È l'eredità che vorrei
lasciare ai miei figli.*

Francesca Moretti



Sopra: i vigneti Bellavista. In alto: Francesca Moretti, alla guida del gruppo vino Terra Moretti.



Il metodo naturale nella vigna

La potatura invernale della vite secondo il Metodo Simonit&Sirch è solo una delle pratiche agronomiche naturali che si susseguono nel corso dell'anno nell'Azienda agricola Bellavista. Si tratta di una serie di lavori complessi, valutati vigneto per vigneto, che dipendono dalle scelte aziendali e da tante variabili. Tra queste, il clima, l'età dei vigneti, il vitigno, la destinazione dell'uva.

I LAVORI MESE PER MESE

Tutto l'anno: in Bellavista, per scelta, non si irriga. Perché i vigneti possano esprimere al meglio le loro potenzialità, si favorisce tutto ciò che migliora l'azione dei microrganismi e la struttura del suolo. L'impianto di irrigazione è sostituito dalla lavorazione del terreno, indispensabile per stimolare l'apparato radicale a cercare acqua nella falda e a diventare efficiente.

A settembre: qualche settimana dopo la vendemmia e prima della potatura invernale, si inizia a preparare il vigneto per la vendemmia dell'anno successivo. Si scalza, si letama e si riscalza il terreno nel sottofila. Nell'interfila, invece, si lavora il terreno in profondità (40 cm) per permettere all'ossigeno di raggiungere i microrganismi utili che vivono nel sottosuolo.

A ottobre: su una parte dei vigneti si avvia la pratica del sovescio seminando nell'interfila miscugli di leguminose, crucifere e graminacee. Saranno gli apparati radicali a rendere poroso il terreno a varie profondità.

Tra dicembre e marzo: si esegue la potatura "secca" o invernale.

In Bellavista, i tralci potati, sistemati nell'interfila e poi asportati, sono destinati alla cippatura e alla successiva combustione presso un'azienda specializzata che li utilizzerà per produrre energia. Segue la legatura che termina prima dell'inizio del germogliamento.

A marzo e aprile: si affina il terreno nell'interfila, salvo le zone a sovescio, completando il lavoro fisico del gelo che ha reso più soffici le zolle. È in questo periodo che le gemme iniziano a svilupparsi.

A primavera: con uno o due passaggi, si effettua la "potatura verde", rigorosamente a mano. Si individuano i germogli utili per la

produzione dell'anno e si scelgono i germogli destinati allo sviluppo futuro della pianta. La potatura "secca" e quella "verde" sono una complementare dell'altra; quella "verde" va a beneficio della potatura dell'inverno successivo. Si eliminano anche i germogli in eccesso e quelli che entrerebbero in competizione con quelli selezionati. Si apre "l'armatura" dei vigneti per favorire l'inserimento naturale dei tralci tra i fili di metallo e creare una efficiente parete verde.

In primavera e in estate: a varie riprese, si falciano le erbe da sovescio seminate a ottobre; l'interramento avverrà in estate. Nel sottofila si lavora meccanicamente per eliminare le infestanti e per favorire l'ossigenazione.

Durante l'estate: dopo aver chiuso l'armatura dei fili, si taglia la porzione alta dei tralci ingabbiati e si cimano quelli sulle



FABIO SORGIACOMO

Nato a Piombino (Livorno), laureato all'Università di Pisa, è agronomo di Bellavista dal 2006. Gestisce un patrimonio di vigneti che hanno un'età media di vent'anni, nel rispetto della vocazione del territorio.

facce laterali per stimolare le gemme quiescenti all'ascella delle foglie da cui si svilupperanno le "femminelle" con nuove foglie. Il risultato? Un miglioramento della efficienza fotosintetica della parete fogliare. La cimatura si fa a più riprese con lo scopo di garantire la perfetta maturazione delle uve.

A metà agosto: si inizia la vendemmia che, in alcune annate, termina a settembre.

I corsi dove imparare il metodo di potatura

Chi desidera imparare il Metodo Simonit&Sirch può iscriversi ai corsi della Scuola Italiana di Potatura della Vite che si svolgono in dodici sedi italiane, dall'Alto Adige alla Sicilia. I corsi sono rivolti non solo agli addetti ai lavori ma anche a studenti e appassionati e prevedono lezioni teoriche in aula seguite da



138 gardenia

dimostrazioni pratiche ed esercitazioni individuali in vigna. Durano tre giorni (due in inverno e uno in primavera per la gestione del verde) e costano 280 euro (il 50 per cento dell'importo è devoluto alla creazione di borse di studio e al finanziamento di progetti di ricerca).

Il 25 e il 26 gennaio, i corsi dei Preparatori d'Uva si terranno presso l'Azienda agricola Bellavista di Erbusco (Brescia).

INFO, programma e iscrizioni:
Preparatori d'Uva, tel. 0432 752417,
www.simonitesirch.it

Il progetto Vigne di Francesca Moretti

Con il desiderio di diffondere l'amore e il rispetto per l'ambiente e, in particolare per il paesaggio vitivinicolo, Francesca Moretti, alla guida del gruppo vino Terra Moretti, dal 2012 è entrata nel network di Grandi Giardini Italiani con i vigneti di Bellavista, in Franciacorta, e di Petra, in Toscana. Da metà primavera al tardo autunno, le Vigne di Bellavista sono aperte alle visite guidate che si concludono con la degustazione in Cantina delle pregiate cuvée. Il calendario è sulla pagina Facebook Bellavista Winery e sul sito di Grandi Giardini Italiani (www.grandigiardini.it). Info: tel. 030 7762000, www.bellavistawine.it

