

di Simone Mazzei

I dibattiti di **vinoè** 

# La viticoltura sostenibile

*Il tema ormai di scottante attualità, tanto caro alla GUIDA SLOW WINE che da decenni istiga e premia quei produttori che ne fanno il loro lifestyle, è la viticoltura sostenibile.*

**S**otto la conduzione di Giancarlo Gariglio, curatore di Slow Wine, due ospiti di eccellenza: Ruggero Mazzilli, agronomo della Stazione Sperimentale di agricoltura sostenibile di Panzano, e Marco Simonit, "Preparatore d'Uva" e fondatore della Scuola Italiana di Potatura.


Direi, per gli addetti ai lavori, due personaggi che hanno poco bisogno di essere presentati, bensì ascoltati per il valore intrinseco del messaggio che da molti anni portano avanti, cioè la sostenibilità come valore aggiunto nelle pratiche agronomiche di gestione del vigneto e la metodologia di potatura secondo criteri naturali di ramificazione per curare e prevenire malattie nel vigneto.

Secondo Mazzilli un bravo viticoltore dovrebbe agire più sulle cause che sugli effetti delle varie patologie facendo forse "qualcosa in meno" che in più, cioè adeguandosi al "millesimo" e aiutando il sistema ad essere più autosufficiente per rivelare maggiormente il terroir. Invita quindi ad osservare nel suo insieme il territorio nel quale si opera, non diviso da confini di proprietà e da gestioni diverse, proprio come farebbe un insetto ed a considerare il vigneto come un SUOLO con un insieme di piante sopra, e non il contrario, evidenziando così la necessità di rivolgere la propria attenzione alla conservazione del suolo che dice simpaticamente essere insieme alla testa dei viticoltori le uniche due cose che le pratiche agronomiche non possono cambiare!

Il termine "sostenibilità", che inizialmente aveva un valore innovativo, a suo parere è ormai inflazionato

e deve sempre più lasciare il campo alla viticoltura "territoriale" che è l'unica ad avere un rapporto del tipo vasi comunicanti con l'ambiente circostante da una parte escono i veleni dall'altra aumenta la biodiversità, importantissima per l'equilibrio e la stabilità dell'ecosistema vigneto.

Simonit ci racconta come da ragazzo la sua osservazione per il mondo vegetale fosse una vera e propria necessità che lo portava a disegnare le piante ed il loro sviluppo naturale; poi gli studi e primi confronti con la didattica e la ricerca che sottovalutavano la sua curiosità e le domande sulle pratiche di domesticazione della vite (potatura) sentendosi rispondere laconicamente che "si fa così da sempre" senza dargli la giusta importanza mentre in Francia ad esempio esisteva già un albo dei potatori formati; in collaborazione con Sirch, il lavoro di preparatori d'uva nasce proprio da questa mancanza d'attenzione da parte della viticoltura italiana per la potatura. Andando ad osservare lo schema di crescita in base alle ferite inferte alla pianta e delle conseguenze riscontrate esaminando tronchi di vite di molti anni hanno messo a punto una metodologia di taglio per migliorare la fisiologia ed allungare la vita delle piante permettendo ai viticoltori di fare produzioni che siano qualitativamente migliori perché perfettamente adattate al clima ed al territorio dove vivono. Quindi la creazione della scuola italiana di potatura e poi in meno di due anni in collaborazione con l'università di Bordeaux anche un corso di laurea

I dibattiti di **vinoè** 

breve in questa disciplina (chissà perché non con un ateneo italiano?) per far sì che le esperienze fatte potessero essere condivise e “generare altro sapere” partendo proprio dall’aumento di conoscenza e sensibilità del personale che opera nel vigneto; il loro è un vero e proprio lavoro di formazione che li ha portati ormai in molte parti del mondo ed in comprensori viticoli di assoluta eccellenza per insegnare a giovani viticoltori come far accumulare alle piante “del legno vivo e funzionante” senza stressarle con cicatrizzazioni e disseccamenti.

Mazzilli che Simonit concordano che resta fondamentale per il futuro della viticoltura italiana la spinta per la ricerca ed all’innovazione ma partendo sempre dal saldo legame con la tradizione conservando inalterato il bagaglio di conoscenze

di più di due millenni di allevamento della vite con tutte le sue particolarità e differenze regionali dalla pergola Trentina all’alberello di Pantelleria ed alle nostre istituzioni di tutela di evitare l’allargamento indiscriminato delle denominazioni senza considerare la reale vocazione viticola dei comprensori ma solo per ragioni di mercato . Infine alla domanda di Gariglio che voleva sapere cosa secondo loro un enoturista dovrebbe chiedere ad un produttore per capire se è “sostenibile” i nostri personaggi ci stupiscono davvero per la semplicità dei loro quesiti perché Mazzilli vorrebbe sapere “se fa l’orto e se gli piace sperimentare nel suo lavoro” mentre Simonit chiederebbe “se tocca le sue piante”, in sostanza se ha un vero ed intimo legame con la terra da cui nasce il suo vino!