

CORSO SIMONIT & SIRCH >

La sapienza di un mestiere antico, il fascino della professione

Si è soliti pensare al passato come ad una lezione sulla quale poter costruire il futuro ed è proprio sulla base di questa considerazione che Marco Simonit e Pierpaolo Sirch hanno fondato nel 2003 la Simonit & Sirch wine master pruners. Il loro impegno era iniziato molto prima spinti dall'esigenza di recuperare il mestiere del potatore. Viaggiano molto, incontrano vignaioli di tutto il mondo, recuperano i vecchi testi di viticoltura e, proprio partendo da quel passato troppo dimenticato, lo reinterpretano sulla base delle conoscenze attuali reinventando il futuro della viticoltura. Con loro il mastro potatore acquisisce il rilievo che merita ed impara a "comunicare la vigna" e soprattutto a valorizzare un "saper fare in vigna" che è il punto di partenza per la produzione di vini eccellenti. Dopo anni di esperienza e di studio intuiscono che è necessario lavorare sulla struttura della pianta effettuando delle scelte operative che consentano un'adeguata prevenzione delle malattie del legno. Sulla base di questi principi hanno sviluppato tecniche di taglio che partendo dal rispetto della continuità del flusso linfatico, operando piccoli tagli poco invasivi, eseguiti con lo scrupolo di chi è consapevole delle conseguenze delle ferite provocate, favoriscono e assecondano la naturale tendenza della pianta ad

occupare lo spazio disponibile. Dai loro studi emerge come le viti diventino più longeve, omogenee e, in ultima analisi adeguate allo sviluppo della tipicità ed unicità di un territorio. Basta interpellare i vignaioli nostrani per sapere che sono le vigne più vecchie a dare i frutti, e quindi, i vini migliori. Un po' come succede con le persone, è proprio l'equilibrio vitale che consente di tollerare meglio gli effetti del cambiamento; allo stesso modo, un razionale sviluppo della vite migliora la resistenza allo stress climatico e alla possibile prolungata siccità. Realtà vitivinicole fra le più importanti e note al mondo hanno già richiesto la loro consulenza e il loro tutoraggio per la formazione dei loro vignaioli, ma, se anche ciò non bastasse, va ricordato che a Bordeaux è nato con loro l'unico diploma universitario dedicato alla potatura della vite: il D.U.T.E. "Diplôme Universitaire de Taille et d'Épamprage". Promosso dall'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) L'ITAS Carlo Gallini di Voghera non poteva rimanere indifferente e, nel solco della sua mission "innovazione nella tradizione", ha portato per la prima volta in Oltrepò Pavese lo staff della Simonit & Sirch per una master class rivolta ai propri studenti del sesto anno. Questo entusiasmo è stato condiviso anche da alcune delle più importanti espressioni dell'imprenditoria vitivinicola del



territorio. È grazie alla dinamicità e la lungimiranza di imprenditori come Roberto Lechiancole, titolare dell'azienda Prime Altore di Casteggio e dell'ingegner Giancarlo Spezia dell'omonima Tecnivict-Spezia di Pianello Val Tidone, che è stato possibile realizzare questo corso. Il loro impegno è andato oltre la semplice sponsorizzazione. Gli studenti hanno trascorso due giornate presso l'azienda Prime Altore dove hanno potuto operare sui vigneti sapientemente condotti dal "mastro potatore" Claudio Brunelli. Sotto la sicura guida di Denis Cociancig, formatore della Simonit & Sirch, gli studenti hanno imparato le basi scientifiche del metodo fino a ad un livello di interpretazione della "forma vegetale" che ha assunto sempre più i connotati di quell'artigianalità che troppo in fretta ci si è lasciati alle spalle. 130 aziende sparse nel mondo hanno già adottato questa tecnica ed ora anche la nostra scuola avrà l'occasione di ampliare la sua offerta formativa sia attraverso un sempre più profondo radicamento nel tessuto agricolo dell'Oltrepò Pavese, sia proponendosi come veicolo per la diffusione di inno-

vazioni tecniche. Il corso si è sviluppato attraverso un preciso e rigoroso percorso di tutoraggio in aula, ma soprattutto con un continuo accompagnamento degli studenti in campo durante i lavori di potatura. Il primo giorno è stato una full immersion nel mondo della vite. 7 ore di lezione che si preannunciavano pesanti e noiose si sono rivelate accattivanti, coinvolgenti al punto da modificare la naturale percezione del tempo. Denis ha accompagnato gli studenti attraverso gli studi che Pousard fece alla fine del 1800 per giungere fino ai giorni nostri, in un viaggio ideale che ha toccato le viti allevate ad alberello in Sicilia, i pregevolissimi territori della Borgogna fin ad arrivare agli sconfinati spazi della viticoltura Argentina. Gli studenti hanno avuto occasione di toccare con mano le viti, osservare gli errori commessi, rendendosi conto di quanto invasivi fossero per la fisiologia della pianta. Le sezioni dei tralci di vite hanno catturato il loro interesse, perché mai come in quest'occasione, sono riusciti ad andare oltre la semplice acquisizione di competenze per giungere a quella capacità di interpretazio-

ne profonda della realtà che è alla base dei meccanismi di problem solving. Alcuni dei loro commenti ne sono la testimonianza più vera. Elisabetta M.F. non ha dubbi, "il corso è stato interessantissimo e penso che possa avere importanti ricadute professionali". Anche Eric I. manifesta il suo entusiasmo affermando "Questa tecnica mi permetterà di gestire i vigneti in modo più sostenibile." Martina F. ne è convinta. "Dopo questo corso ho deciso di iscrivermi all'università. Non ci si può fermare qui, c'è un mondo da scoprire". Ognuno riconosce alla scuola un ruolo educativo di primaria importanza, ma qui, all'ITAS "Carlo Gallini" di Voghera si è andati oltre. Il nostro istituto ha offerto agli studenti un percorso tecnico di altissimo livello rafforzando il suo ruolo nel contesto della filiera tecnico-scientifica. Questi obiettivi sono stati raggiunti attraverso una più stringente collaborazione con le realtà territoriali ponendo le premesse per la realizzazione di un hub della formazione che possa essere da volano per il rilancio di questa parte di paese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



13351100