

FONDAMENTALE UN CAMBIO DI PROSPETTIVA

Gestione agronomica e architettura della vite

COME AFFRONTARE IN VIGNETO LE NUOVE SFIDE

di CLEMENTINA PALESE

Come in tutti i momenti di grandi cambiamenti - in questa fase storica rappresentati dal riscaldamento globale e dal mutamento dei gusti dei consumatori - serve un rinnovamento delle prospettive. Proprio quello che, con due visioni diverse e complementari, propongono **Pierluigi Donna**, consulente agronomo e fondatore dello Studio Agronomico Sata, e **Marco Simonit**, ceo e cofondatore della Simonit&Sirch Vine Master Pruners. Visioni che puntano a riprendere il controllo del vigneto in funzione dell'obiettivo enologico, qualsiasi esso sia, svincolandosi il più possibile dall'emergenza climatica. La sfida è riuscire a "tenere conto della genetica con cui si gioca", per usare le parole di Simonit, cioè delle varietà che fanno i grandi i rossi italiani, e continuare così "a mantenere elevato il livello qualitativo dei vini, sfidando le mutate condizioni climatiche", come suggerisce Donna. Necessario, ripartendo dalle spalliere ormai ubiquitarie, individuare architetture adeguate al terroir e dinamiche capaci di trasformarsi nel tempo e accompagnare le viti in tutto il loro ciclo vitale, facendo fronte alle condizioni estreme a cui sono sottoposte dal riscaldamento globale. Fondamentale è, inoltre, il miglioramento delle condizioni colturali, a partire dall'incremento di sostanza organica nel terreno, chiave di volta per il contrasto ai due più temibili fenomeni dello stress idrico e dell'aumento delle temperature.

Pierluigi Donna, Studio Sata, e Marco Simonit, Simonit&Sirch, affrontano cambiamento climatico e nuove esigenze di mercato dei vini rossi dal punto di vista agronomico.

Come cambiare gli impianti, o la loro gestione, per evitare gli stress e offrire prodotti moderni ed equilibrati? La risposta non è scontata, prima di attuare migrazioni di massa dei vitigni si può, e si deve, lavorare sul vigneto, dalle spalliere alla materia organica, dalla chioma alle pratiche di protezione dall'irraggiamento diretto e indiretto



L'intervento di **PIERLUIGI DONNA**

Adeguare la gestione del vigneto per non abbandonare i vitigni tradizionali

Per fare fronte alle sempre più frequenti condizioni di stress, è ancora più importante, se non indispensabile, rendere la vite resiliente con una gestione viticola attenta. Condizione che consente di produrre rossi di qualità, qualsiasi sia l'obiettivo enologico desiderato, anche quello di fare rossi moderni, freschi, equilibrati e giocati sull'eleganza.

"Sono poche le nostre varietà a bacca rossa che raggiungono un'ottimale maturità fenolica senza arrivare a elevate gradazioni alcoliche – sottolinea **Pierluigi Donna**, che segue vigneti da Nord a Sud dell'Italia -, mentre ce ne sono alcune che rispondono bene al cambiamento climatico tra quelle originarie di altri Paesi e tra le nostre autoctone a bacca bianca. Affidarsi solo a varietà originarie di ambienti diversi rischierebbe di minare il nostro patrimonio viticolo storico. La sfida sta quindi nel continuare a produrre vini con le stesse varietà, adottando una gestione del vigneto che contrasti gli effetti del global warming, con criteri coincidenti con quella che viene comunemente denominata 'viticoltura di qualità'. Il 'disaccoppiamento' delle due maturazioni, quella più riconosciuta, riferita al grado zuccherino e alcolico, e quella polifenolica, prerogativa di qualità, è il focus sia della ricerca sia dell'esperienza nella gestione del vigneto. Al di là del contrasto al cambiamento climatico, la gestione del vigneto 'insegue' rossi leggeri e freschi più vicini al gusto moderno, e graditi ai più giovani, ottenibili anche anticipando la raccolta, senza attendere il completamento della maturazione fenolica, e con adeguate tecniche enologiche. Le indicazioni su come reagire a questa situazione, che ci vengono proposte dalla ricerca, sono basate su una gestione severa della chioma, con diradamenti precoci, prima della fioritura, defogliazioni e cimature mirate e programmate con logiche nuove. Operazioni talvolta finalizzate a ridurre la fotosintesi, quindi la capacità di accumulare zuccheri nell'uva. Ostacolando la fisiologia naturale della vite, però, si rischia di andare verso un allontanamento dalla qualità canonica e riconosciuta di un vino rosso. Mi trovo a lavorare con enologi e aziende – spiega Donna - che quando si tratta di fare un rosso importante perseguono l'obiettivo di una 'qualità storica', non danno un peso preponderante al grado alcolico, ma alle caratteristiche dell'uva che preludono a un vino equilibrato, complesso e longevo. Obiettivo non raggiungibile mortificando l'attività vegetativa della vite, ma ricercandone l'equilibrio. In Sata stiamo seguendo un percorso in cui crediamo, logico e di buon senso, per il quale però non abbiamo ancora riscontri sperimentali: nei nuovi impianti adottiamo pareti più alte in modo da cimare il meno possibile per non disturbare la pianta, aumentare l'ombreggiamento tra le pareti e



ottenere anche nelle nuove condizioni climatiche vini con alcol contenuto, ma equilibrati e più morbidi. La modifica dell'architettura della parete si inserisce in una conduzione del vigneto che contempla pratiche virtuose, tra cui fondamentale è l'incremento di sostanza organica nel suolo per conferire una maggior resilienza alle piante. Molti ritengono che la risposta più immediata alle due principali emergenze provocate dal riscaldamento globale, stress idrico e innalzamento delle temperature, sia l'irrigazione. Si rischia però che per quanto ben dosato e a rateo variabile, l'apporto idrico non salvi del tutto l'equilibrio dei vini, ma li penalizzi in termini di personalità ed espressione del terroir. L'aumento di sostanza organica nel terreno, invece, oltre a ridurre l'anidride carbonica in atmosfera, quindi l'effetto serra, accresce la capacità del suolo di trattenerne l'acqua. Nell'ambito del nostro protocollo d'indagine Biopass, certificato Iso 9001, abbiamo centinaia di analisi della sostanza organica nelle frazioni stabile e labile, che solo pochissimi fanno in Italia, a testimonianza che nei suoli con buona evoluzione della sostanza organica le piante soffrono meno di stress. È un tema assoluto per garantirsi l'equilibrio dei vini, la possibilità di scegliere senza condizionamenti la data di vendemmia e di fare vini di qualità anche senza irrigare se non in condizioni estreme. Circa l'apprezzamento di vini con diverso profilo sensoriale, molto interessanti sono stati i riscontri di alcune degustazioni in diverse regioni in cui venivano proposti vini 'moderni' e 'classici' ai dipendenti delle aziende stesse, differenti per età ed esperienze sul vino. Le persone sotto i 40 anni erano più propense ad apprezzare anche i vini freschi, meno morbidi ma meno alcolici, mentre i vini più equilibrati, strutturati e morbidi, anche se più alti in alcol e aderenti a uno schema classico di qualità enologica, mettevano tutti d'accordo, giovani e 'diversamente giovani', sul giudizio positivo".

L'intervento di **MARCO SIMONIT**

Spalliere e densità di impianto da rivedere, va ripensata l'architettura della vite

► **MARCO SIMONIT**

Negli ultimi decenni la viticoltura ha adottato forme di allevamento a spalliera indifferentemente per tutte le varietà e in ambienti diversi, con variazioni non poi così importanti relativamente alla densità di impianto. Oggi il cambiamento climatico suggerisce di riconsiderare l'architettura della vite adottando una visione nuova dell'espansione della pianta nello spazio, tenendo in debito conto l'ombreggiamento, non solo della fascia produttiva dove si trovano i grappoli, ma anche del terreno, per proteggerne il contenuto d'acqua sempre più prezioso, e l'attività biologica. "Le spalliere hanno sostituito le forme di allevamento locali e si sono diffuse da Nord a Sud e, in generale nel mondo, al di là delle caratteristiche pedoclimatiche peculiari delle zone viticole e, spesso della genetica dei vitigni – spiega **Marco Simonit**, consulente di aziende in tutto il mondo -. Guyot e cordone speronato hanno dilagato, in particolare quest'ultimo con l'idea di risparmiare sui costi e nei casi migliori con alcune valutazioni di carattere produttivo e gestionale. Abbiamo importato un modello viticolo anziché evolvere le forme di allevamento territoriali, come ad esempio la pergola o il tendone o l'alberello, per cercare di contestualizzarle, cioè di 'portarcele dietro' in funzione delle esigenze che progressivamente sono cambiate nella produzione, dalla meccanizzazione alla qualità. Credo che oggi non si possa tornare indietro rispetto alle spalliere, ma che si possa guardare all'esperienza di Paesi di più recente viticoltura, che negli ultimi 50-60 anni hanno adottato spalliere anche in territori molto caldi e aridi dove irraggiamento e temperature d'estate, e nell'ultima fase di maturazione, sono molto elevati e provocano danni importanti come oggi da noi. In California, per esempio, modulano le spalliere aprendole, creando strutture con angolazione obliqua della parete piuttosto che verticale, in modo da proteggere i grappoli dall'esposizione eccessiva a seconda dell'orientamento, salvaguardando così le uve dai danni conseguenti alle scottature che ne compromettono la qualità. Nella 'revisione' delle spalliere per fare fronte alle problematiche legate principalmente alle elevate temperature e alla carenza di acqua, non solo per proteggere l'uva, ma anche per mettere le viti nella condizione di essere più resilienti alle condizioni di stress, dobbiamo approfondire alcune relazioni. Quella dell'altezza dei ceppi e della distanza dei grappoli dal terreno: la riflessione della radiazione ha un impatto enorme sulla temperatura, che è diversa e proporzionalmente più alta, per esempio a 50 centimetri piuttosto che a un metro. Quella dell'esposizione in base all'orientamento dei filari: l'eventuale inclinazione di tutta la parete o della chioma suddivisa obliquamente sui due lati del filare oppure con un lato verticale e l'altro obliquo, a seconda della parte più irradiata quindi più esposta a danni da eccessi radiativi. E questo oggi è possibile grazie ad applicazioni che forniscono informazioni sull'incidenza della radiazione per intensità e durata in base a dove ci si trova e alla stagione. Quella tra l'ombreggiamento e la temperatura non solo dell'uva, ma anche del suolo, che durante la fase più calda della stagione vegetativa raggiunge temperature impressionanti se non protetto dalla chioma stessa, da coperture naturali, come inerbimenti o pacciamature, o da altri strumenti come reti. In questo quadro, ovviamente vanno riviste le densità di impianto. Nelle zone dove fa sempre più caldo, dove piovono 200 mm all'anno e le vendemmie sono sempre più anticipate, non si può continuare a piantare ad elevate densità. Nelle zone aride le piante hanno bisogno di più spazio e, al contrario, in quelle più piovose si può infittire adeguando l'architettura della forma d'allevamento. Credo che, guardando all'adeguamento delle

spalliere, ma anche delle forme locali da evolvere riconsiderando altresì altri aspetti come la meccanizzazione, sia necessaria una visione di lungo periodo che possa caratterizzare una zona e i suoi vini, senza trovarsi a cambiare radicalmente strada a ogni reimpianto, ogni 30-50 anni. E quindi bisogna trovare soluzioni adattabili e dinamiche. Per definire architetture più compatibili con le caratteristiche specifiche di un preciso ambiente a determinate densità di impianto servono studi territoriali e grande attenzione e rispetto per la genetica, ossia per le varietà, con cui si gioca".

