

THE ART OF WINE

— N. 02

# MARCO SIMONIT



## the Vine 'Designer' that Revolutionised Viticulture

TEXT *Andrea Amadei*  
PHOTO *Simonit&Sirch Academy*

14—

MANINTOWN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

135110



N. 02 — Pantelleria Punta Karace Donnafugata, ph. Gambina  
OPPOSITE PAGE Marco Simonit in the vineyard

WINE FOCUS



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

135110



## From Gorizia to the most renowned wineries in the world, pruning is an art capable of sculpting the landscape and giving wine its uniqueness.

In art as in wine, identity is a crucial factor. Being recognisable at first glance, or at first sip, is a goal that certain artists and a myriad of winemakers pursue throughout their lives. Indeed, this allows their works to be unique and impossible to reproduce.

If for a sculptor or a painter it is all a matter of 'hand,' understood as technique or style, identity cannot be separated from the territory of origin for a wine producer. Every oenology enthusiast knows that the soul of a bottle is not improvised in the cellar through post-production work, but is built in the vineyard in collaboration with nature.

In fact, the definition of the French term *terroir* embodies the triple interaction between man, vine and environment in which the soul of a wine is hidden.

In this sense, the vineyard can be understood as a living antenna, able to capture the energy of a place and concentrate it in its bunches. The good winemaker tends to the individual vines by growing them healthy, tidy and strong, just as a loving teacher would do with his students. Then he harvests the fruits and vinifies them in the most careful and neutral way possible. The aim is to adapt the plants to the climatic conditions of the place and help them sublimate the character of the territory in the taste of the wine.

In this sense, the design (or architecture) of the vine is fundamental, what in technical jargon is called training. Vines are climbing plants, a sort of liana that would wildly crawl to the ground until finding the first support on which to climb. Every year new branches are born in spring, green and malleable. In autumn they lignify and can no longer be easily shaped. Over the centuries, man has learned to exploit this characteristic and to tame the vines, giving them the most suitable shape for work in the vineyard and the climatic conditions of the place.

For example, in Pantelleria Zibibbo vines are grown in small holes and in the form of low, sturdy saplings. In doing so, the branches do not break due to the strong winds and the clusters remain in the shade of the leaves, preventing the scorching sun from burning them. After the harvest and the drying of the grapes under that same sun, a golden, sweet, saline nectar is born with aromas of apricots and candied oranges on a brackish background reminiscent of sea breezes.

It is all here, and it means so much, as Passito di Pantelleria is unique and impossible to produce elsewhere and its vineyards, a World Heritage Site since 2014, are a spectacle for the eyes and heart of those who walk among them. Divided into small terraces supported by dry stone walls, they create a unique landscape in the world, the result of the ingenuity of men who over the centuries have learned not to oppose nature but to listen to it, support it and understand it, to enter into symbiosis with it to make it productive and obtain the best expression of it.

This discussion can be applied to the Pantelleria saplings as to the 'kouloura' of Santorini, where similar climatic conditions have led the farmers to grow the Assyrtiko vines woven on themselves in a circular shape, as if to form baskets. The old Trentino pergolas, on the other hand, create canopies that greatly increase the light absorption capacity of the leaves and channel the winds that rise up Val d'Adige under the plants. The bunches are thus kept well-ventilated and dry, avoiding the harmful stagnation of moisture.

In short, every area you visit has a different vine training method, if you're lucky. Unfortunately this addendum is necessary, as for half a century now traditional viticultural 'architectures' have taken second place to the more impersonal espalier method, which is the same worldwide: capable of concentrating a greater number of plants per hectare, it is more convenient to manage and more suited to the mechanisation of interventions that until the 1960s had always been manual.

The result? After 30 years, the vineyard risks becoming obsolete and having to be completely replaced, because its productivity drastically drops. The producer loses, who must invest a large amount of money to remove and replant all the

Nell'arte come nel vino l'identità è un fattore d'importanza cruciale. Essere riconoscibili al primo sguardo, o al primo sorso, è un obiettivo che certi artisti e una miriade di vignaioli inseguono per tutta la vita. Ciò permette infatti alle loro opere di essere uniche e irriproducibili.

Se per uno scultore o per un pittore è tutta una questione di "mano", intesa come tecnica o stile, per un produttore di vino l'identità non può prescindere dal territorio d'origine. Ogni appassionato di enologia sa bene che l'anima di una bottiglia non s'improvvisa in cantina attraverso un lavoro di post-produzione ma si costruisce in vigna collaborando con la natura.

È infatti nella definizione del termine francese *terroir*, cioè nella triplice interazione fra uomo, vitigno e ambiente che si nasconde l'anima di un vino.

La vigna in questo senso può essere intesa come una antenna vivente, in grado di captare l'energia di un luogo e concentrarla nei propri grappoli. Il bravo viticoltore si prende cura delle singole viti crescendole sane, ordinate e forti, proprio come farebbe un amorevole maestro con i suoi allievi. Poi ne raccoglie i frutti e li vinifica nella maniera più attenta e neutra possibile. Lo scopo è quello di adattare le piante alle condizioni climatiche del luogo e aiutarle a sublimare il carattere del territorio nel gusto del vino.

In questo senso risulta fondamentale il design (o architettura) della vite, quella che in gergo tecnico viene chiamata forma di allevamento. La vite infatti è una pianta rampicante, una sorta di liana che selvaticamente striscerebbe a terra fino al primo supporto su cui arrampicarsi. Ogni anno i rami nuovi nascono verdi e malleabili in primavera. In autunno lignificano e non si possono più modellare con facilità. L'uomo nei secoli ha imparato a sfruttare questa caratteristica e ad addomesticare le viti dando loro la forma più adatta ai lavori in vigna e alle condizioni climatiche del luogo.

Ad esempio a Pantelleria le viti di Zibibbo vengono cresciute in piccole buche e in forma di bassi e robusti alberelli. In questo modo i rami non si spezzano a causa dei forti venti e i grappoli restano all'ombra delle foglie evitando che il sole cocente li scotti. Dopo la vendemmia e l'appassimento delle uve sotto quello stesso sole, nasce un nettare dorato, dolce e salino, con profumi di albicocche e arance candite su uno sfondo salmastro che ricorda le brezze marine.

Sta tutto qui ed è moltissimo perché il Passito di Pantelleria è unico e irriproducibile altrove e i suoi vigneti, Patrimonio dell'Umanità dal 2014, sono uno spettacolo per gli occhi e il cuore di chi li cammina. Divisi in piccole terrazze sorrette da muretti a secco in pietra lavica, creano un paesaggio unico al mondo, frutto dell'ingegno di uomini che nei secoli hanno imparato a non opporsi alla natura bensì ad ascoltarla, assecondarla e capirla, ad entrare in simbiosi con essa per renderla produttiva e ricavarne la miglior espressione.

È un discorso che si può applicare agli alberelli panteschi come ai canestri di Santorini, dove condizioni climatiche simili hanno portato i contadini a crescere le viti di Assyrtiko arrotolate su loro stesse in forma circolare, come a formare delle ceste. Le vecchie pergole trentine, invece, creano come delle tettoie che aumentano a dismisura la capacità di assorbimento della luce da parte delle foglie e incanalano sotto le piante i venti che risalgono la Val d'Adige. In questo modo i grappoli si mantengono areati e asciutti evitando deleteri ristagni di umidità.

Insomma territorio che vai, forma di allevamento che trovi, se sei fortunato. È proprio il caso di specificarlo purtroppo, perché da mezzo secolo alle "architetture" viticole tradizionali sono state preferite un po' dappertutto le più impersonali spalliere, uguali in tutto il mondo ma capaci di concentrare un maggior numero di piante per ettaro, più comode da gestire e adatte alla meccanizzazione degli interventi che fino agli anni '60 del '900 erano sempre stati manuali.

Il risultato? La vigna dopo 30 anni rischia di diventare obsoleta e dover essere completamente sostituita, perché la sua produttività cala drasticamente. Ci perde

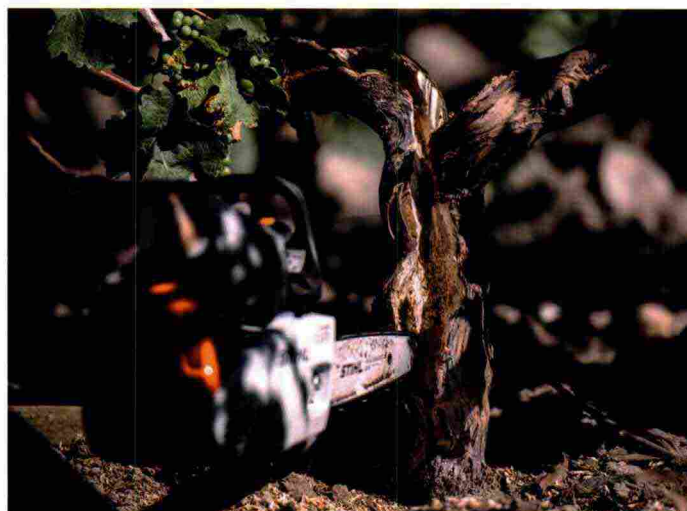
**Da Gorizia alle cantine più blasonate del mondo, la potatura è un'arte in grado di scolpire il paesaggio e donare unicità al vino.**

N. 02 —

WINE FOCUS



ABOVE Mario Schippetto campus, Capriva del Friuli  
RIGHT Grapevine dendrosurgery  
BELOW Marco Simonit during pruning



135110

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



THE ART OF WINE

— N. 02

## *In the triple interaction between man, vine and environment hides the soul of a wine*

vines, and the enthusiast loses, who certainly drinks less expressive wines. The ecosystem also loses, because interventions in the vineyard with fertilisers and pesticides must compensate for the weakness of the plants. Last but not least, the beauty and uniqueness of the individual wine-growing landscapes is ruined, as the distinctive 'embroideries' of its slopes disappear.

Take note, this does not mean that the espalier method is always and in any case evil, as it is still the most widespread form of vine training and many winemakers have learned to manage it in an expressive way focused on longevity, but indiscriminate homologation is always an impoverishment. Each land must be 'listened to' by the winemaker before deciding what type of vine to plant and how to grow it.

Fortunately, today's most enlightened winemakers have understood that even the planned obsolescence of a vineyard is a huge limit and that the age of the vines is essential in order to obtain fine, harmonious wines full of

personality. We could summarise it by saying that an old vine makes good wine. This is because the more plants grow, the more their roots sink into the soil and the more they will be able to extract the mineral components and concentrate them in their bunches. Not only that, if the vines live longer, the qualitative continuity of the wines they produce also improves, being similar and therefore recognisable over the years. This is pure common sense: if the same plants always give rise to a certain wine, there is undoubtedly a better chance that it will be true to itself, harvest after harvest. Even the highly vaunted resilience, that is, the ability to adapt to unforeseen external events (such as a lack of water or a fungal disease), grows with the age of the vineyard. The same is true for human beings: in principle the more experience we have, the more we are able to solve the problems we encounter.

In many terroirs of the world today, also thanks to the exacerbation of climatic conditions, we are returning to traditional forms of vine training: this is not a nostalgic



Ossián Rueda, Spain, Alberello

il produttore, che deve investire una grande quantità di denaro per espantare e reimpiantare tutte le viti e ci perde l'appassionato, che beve vini certamente meno espressivi. Ci rimette anche l'ecosistema, perché gli interventi in vigna con concimi e fitofarmaci devono sopperire alla debolezza delle piante. In ultimo, non per importanza, si guasta la bellezza e l'unicità dei singoli paesaggi viticoli, che vedono scomparire i distintivi "ricami" dei propri versanti.

Attenzione, questo non significa che la spalliera sia sempre e comunque il male, è tutt'oggi la forma di allevamento della vite più diffusa e molti viticoltori hanno imparato a gestirla in maniera espressiva e votata alla longevità, ma l'omologazione indiscriminata è sempre un impoverimento. Ogni territorio va "ascoltato" dal viticoltore prima di decidere che tipo di vitigno impiantare e come crescerlo.

Oggi per fortuna i vignaioli più illuminati hanno capito che anche l'obsolescenza programmata di una vigna è un grosso limite e che l'età delle viti è fondamentale

per ottenere vini pregiati, armonici e ricchi di personalità. Vigna vecchia fa buon vino potremmo riassumere. Questo perché più le piante crescono, più le loro radici affondano nel terreno e più saranno in grado di estrarne le componenti minerali e di concentrarle nei grappoli. Non solo, se le viti vivono più a lungo anche la continuità qualitativa dei vini che producono ci guadagna, risultando simile e quindi riconoscibile negli anni. È naturale, se sono sempre le stesse piante che danno quel vino ci sono indubbiamente più probabilità che questo sia fedele a se stesso vendemmia dopo vendemmia. Anche la tanto decantata resilienza, cioè la capacità di adattarsi agli eventi esterni imprevedibili (come la mancanza idrica o una malattia fungina), cresce con l'età del vigneto. È come per gli esseri umani, in linea di massima più esperienza abbiamo e più siamo in grado di risolvere i problemi che man mano ci si parano dinnanzi.

In molti terroir del mondo oggi, complice anche l'inasprimento delle condizioni climatiche, si sta tornando alle tradizionali forme di allevamento della vite, non una

nostalgica retromarcia ma un grande passo avanti, compiuto con la consapevolezza del progresso scientifico in ambito di genetica e fisiologia della vite.

Parte del merito in questo cambio di paradigma bisogna riconoscerlo a un agronomo di Gorizia e alle sue intuizioni. Un ragazzino dalla lunga barba bianca e dal tono pacato e incisivo che 35 anni fa, dopo lunghi studi e innumerevoli prove pratiche, ha compreso il grande errore che buona parte dei viticoltori stavano compiendo. Successivamente ha sviluppato un nuovo metodo di potatura che allunga la vita dei vigneti e ne mantiene la continuità produttiva attraverso il tempo.

Si chiama Marco Simonit ed è oggi il "designer" e il custode di alcune delle vigne più prestigiose del Pianeta, fra cui quelle mitologiche di Chateau d'Yquem nel Sauternes, Château Latour a Bordeaux, Domaine Leflaive in Borgogna, Louis Roederer nella Champagne... e molte altre.

Il grande lavoro di Marco in questi decenni è stato quello di sensibilizzare ed educare i vignaioli di tutto il mondo a potare correttamente le viti e ad impiantarle a

N. 02 —

WINE FOCUS

reversal but a great step forward, made with the awareness of scientific progress in the field of genetics and physiology of the vine.

Part of the merit in this paradigm shift must be given to an agronomist from Gorizia and his intuitions. A tough guy with a long white beard and a calm and incisive tone who 35 years ago, after long studies and countless practical tests, understood the great mistake that most winemakers were making. He then developed a new pruning method that extends the life of the vineyards and maintains their production continuity over time.

His name is Marco Simonit, today the 'designer' and guardian of some of the most prestigious vineyards on the planet, including the legendary ones of Château d'Yquem in Sauternes, Château Latour in Bordeaux, Domaine Leflaive in Burgundy, Louis Roederer in Champagne... and many others.

Marco's great work in these decades has been to raise awareness and educate winemakers around the world to

prune vines correctly and plant them at a greater distance from each other. This is because plants will dynamically grow and evolve over time, and will consequently need to be able to develop and structure themselves in amplitude, just like any living being.

'Careful, this does not mean carrying out natural viticulture, as wine is always the fruit of man's hand and there are no natural wines or vineyards,' Marco himself specifies during our interview. 'Cultivation is never natural, but it can be done as naturally as possible by structuring the plant according to its DNA, that is, that of liana.'

Marco's intuition arose during the ten years he spent working as an agronomist of the Collio Wine Consortium. At that time he understood that something in how the plants were being managed was off, and after various studies and insights he decided, with the help of a carpenter, to section the trunk of some vines. 'I had the confirmation that we were doing everything wrong when I saw that there were more cavities and dead wood than

live wood inside. We were acting without a method, we were pruning indiscriminately, mutilating the plants. We followed the sole criterion of geometry. The espalier rows had brought the vines drastically closer together and the purpose of the pruner was only to safeguard and tidy up the space,' Marco added.

In essence, each indiscriminate cut creates serious trauma to the plant, which heals the wounds as much as it can, 'clogging' its lymphatic system. It thereby weakens, the production of fruit decreases and its life is shortened because it becomes vulnerable to wood diseases.

'In this sense, what was there, and still exists, was and is a real pandemic of the vine at an international level and there is no cure, if not prevention. Air and pathogenic fungi easily enter a poorly performed pruning wound, leading to chronic symptoms or collapses. These occur especially during the summer when the heat increases and water availability decreases. In that moment the plant needs an efficient lymphatic system, but if its vessels



Milteantaiseis, Ribera del Duero, Spain

una maggiore distanza le une dalle altre. Questo perché le piante s'ingrandiranno ed evolveranno in maniera dinamica nel tempo, di conseguenza avranno bisogno di potersi sviluppare e strutturare in ampiezza, esattamente come ogni essere vivente.

«Attenzione questo non significa fare viticoltura naturale, il vino è sempre frutto della mano dell'uomo e non esistono né i vini né le vigne naturali — specifica lo stesso Marco durante la nostra intervista —. Coltivare non è mai naturale ma si può farlo con la maggior naturalità possibile strutturando la pianta assecondando il suo DNA cioè quello di liana.»

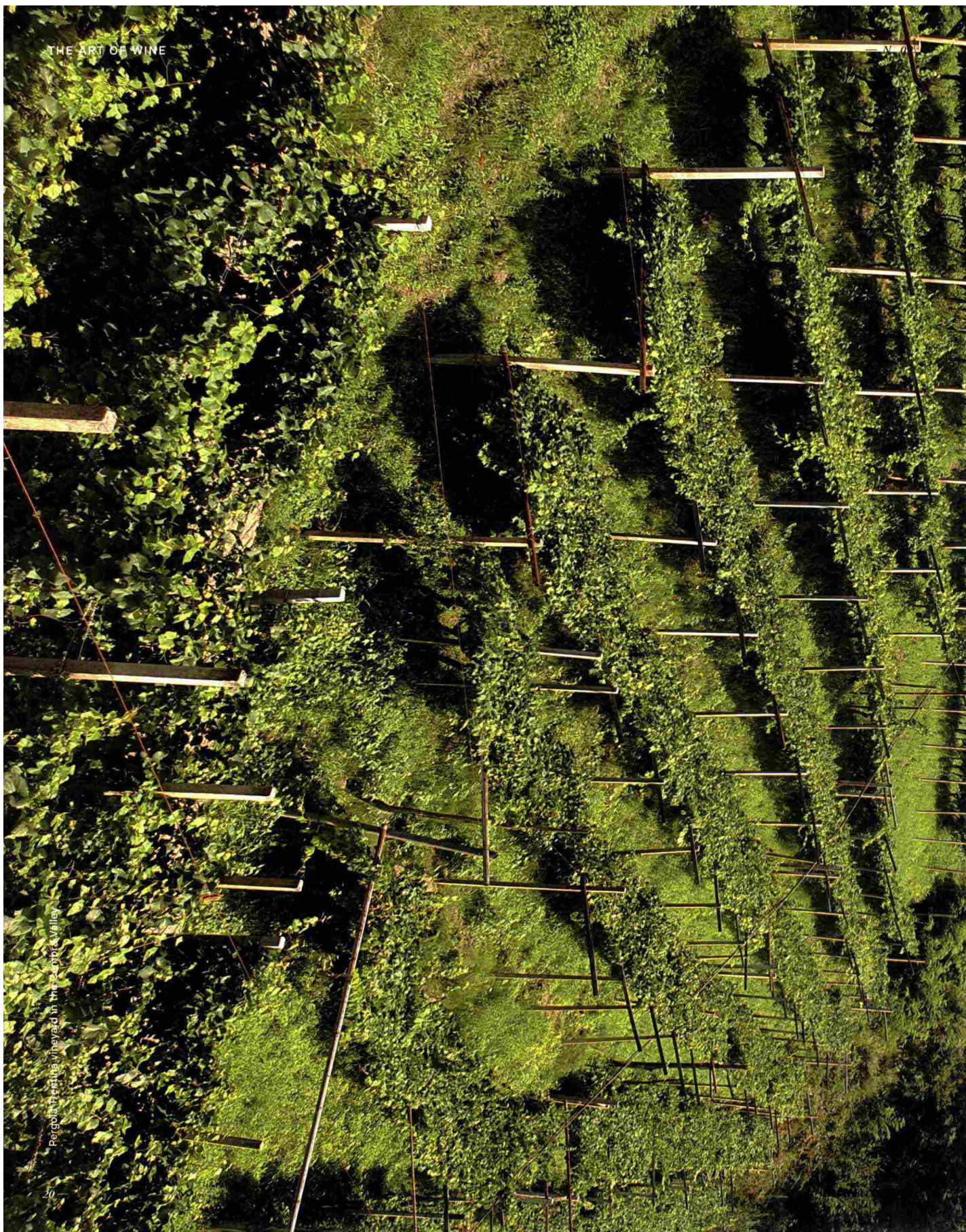
L'intuizione di Marco nasce durante i dieci anni passati a lavorare come agronomo del Consorzio Vini Collio. In quel periodo capisce che qualcosa nella gestione delle piante non funziona e dopo studi e approfondimenti vari decide, con l'aiuto di un falegname, di sezionare il tronco di alcune viti. «Ebbi la conferma che stavamo sbagliando tutto quando vidi che all'interno erano più le carie e il legno morto rispetto a quello vivo. Stavamo agendo senza

un metodo, potavamo indiscriminatamente, mutilando le piante. Seguivamo il solo criterio della geometria. I filari a spalliera avevano avvicinato drasticamente le viti e lo scopo del potatore era solo quello di salvaguardare e ordinare lo spazio» — racconta lo stesso Marco.

In sostanza ogni taglio indiscriminato crea gravi traumi alla pianta, che cicatrizza le ferite come può andando a "otturare" il proprio sistema linfatico. In questo modo s'indebolisce, la produzione dei frutti cala e la sua vita si accorcia perché diventa vulnerabile alle malattie del legno.

«In questo senso quella che c'era, e che ancora esiste, era ed è una vera e propria pandemia della vite a livello internazionale e non esiste cura, se non la prevenzione. Da una ferita di potatura mal eseguita entrano facilmente aria e funghi patogeni che portano a sintomatologie croniche o collassi. Questi avvengono soprattutto durante l'estate quando il caldo aumenta e la disponibilità idrica diminuisce. In quel momento alla pianta serve un sistema linfatico efficiente ma se i suoi vasi sono ostruiti o contengono bolle d'aria l'organismo può ammalarsi e poi morire. Sono gli

*Nella triplice interazione fra uomo, vitigno e ambiente si nasconde l'anima di un vino*



THE ART OF WINE

Pergola Trentina vineyard in the Sarnon Valley

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

135110



are obstructed or contain air bubbles, the body can get sick and then die. These are the same principles that underlie an aneurysm or an embolism for man.

Once Marco understood these concepts, together with his friend and colleague Pierpaolo Sirch, he developed and perfected a new pruning method and began to travel the world to show it to producers and colleagues. "Towards the end of the 90s I filmed events and congresses showing pieces of sick logs, but everyone called me crazy. I also discussed the matter with several university professors, but no one took me seriously. Then in 2000 Attilio Scienza - a professor at the Milanese University of Viticulture and Oenology - visited our company and realised that our studies could help many winemakers. He talked about our discoveries at his conferences and that same year three of the most important wineries in Italy (Gaja, Bellavista and Ferrari) called us to ask for our advice in the vineyard."

The next step was to create places for dissemination and teaching. "I wanted to share the method with as many people as possible, and I discussed this with Carlin Petri. This is how in 2009, in Pollenzo in Piedmont, we created the first Vine Pruning School. That same year we opened a second location in the other great wine-growing district of Italy: Tuscany, precisely in Castelnuovo Berardenga, the Chianti Classico area, at the San Felice winery."

After having opened other locations throughout Italy (today there are about 20), they were followed by openings in Napa Valley, the UK, Germany, Spain, Hungary and South Africa. In 2016 Marco and Pierpaolo established the DUTE Diplôme Universitaire de Taille et Épamprage in Bordeaux, on the initiative of the visionary oenology professor Denis Dubourdieu and in collaboration with the ISVV, the first and still the only university diploma in the world in Pruning and Sprouting.

Capriva del Friuli is instead home to Marco and Pierpaolo's 'headquarters,' the Simonit and Sirch Academy and Mario Schiopetto Campus. The academy is home to the school, specific courses, workshops and summer camps, with suites in which anyone can stay. The Mario Schiopetto Campus, immediately next to and within the winery of the same name, still preserves the first vineyards on which Marco carried out his studies, with plants of different ages and varieties that today tell the story of the Simonit&Sirch Method to students and enthusiasts.

To date, more than 8,000 people have attended the Simonit and Sirch schools. In fact, Marco and Pierpaolo's work has created a new profession, that of the Vine Master Pruners who travel the world taking care of the vineyards of the estates that request their services, a figure as important as that of the highly sought-after flying winemakers, the professional oenologists who fly all over the planet to make the wines of the great maisons.

More than 150 wineries around the world, from Australia to Chile, passing through New Zealand, South Africa, the Czech Republic, Hungary, Austria, Switzerland, Germany, Spain, Portugal, the United States and Argentina, request the services of Marco Simonit and his team of master pruners. In addition to the aforementioned France and, of course, Italy.

The Simonit&Sirch Method is based on supporting the vine's natural attitude to branching and respecting its 'lignification history.' In practice, plants must always keep at least one piece of wood formed in each year of their life and this must maintain a consequential and linear order. This allows not to interrupt the continuity of the lymphatic system and to harvest a constant amount of fruit over the years. This occurs because the buds from which the bunches of a vintage are born (for example 2023) are formed and differ on the shoots of the previous year (those that appeared in 2022). It is also essential to make cuts in the least traumatic way possible: only on the youngest branches, creating small wounds and never too close to the main lymphatic flow. This is essential in order to avoid clogging the plant's circulatory system with the drying wood that will be created to heal the wound. This allows the vines to stay strong and healthy over the years, reaching potentially secular ages.

Paradoxically, these principles, especially that of timber chronology, were already respected in the most traditional forms of farming, for example the Trentino pergola or the sapling mentioned above, but the winemakers of the past did so unconsciously, because that's how it was done, no questions asked, how their fathers had done it before them and their grandfathers before them and so on.

Today we know the criteria underlying good vineyard management and we are re-evaluating the ancient architectures of the vine with a new awareness.

A change in direction that will allow every person sensitive to beauty to admire spectacular viticultural landscapes formed by real living sculptures, perhaps centuries old, shaped by the wise hands of man and able to let us taste nectars with an unmistakable personality. Because as we hear more and more often: in agriculture, ethics and aesthetics are the same thing.

stessi principi che stanno alla base di un aneurisma o di un'embolia per l'uomo.»

Una volta compresi questi concetti Marco, assieme all'amico e collega Pierpaolo Sirch, elabora e perfeziona un nuovo metodo di potatura ed inizia a girare il mondo per raccontarlo a produttori e colleghi. «Verso la fine degli anni '90 giravo eventi e congressi mostrando pezzi di tronchi malati ma tutti mi prendevano per matto. Mi confrontai anche con diversi professori universitari ma nessuno mi dette credito. Poi nel 2000 Attilio Scienza - docente presso l'Università milanese di Viticoltura ed Enologia - visitò la nostra realtà e capì che i nostri studi avrebbero potuto aiutare molti vignaioli. Parlò delle nostre scoperte nei suoi convegni e quello stesso anno tre delle cantine più importanti d'Italia (Gaja, Bellavista, e Ferrari) ci chiamarono per chiedere la nostra consulenza in vigna.»

Il passo successivo fu quello di creare luoghi di diffusione e insegnamento. «Volevo condividere il metodo con più persone possibili e ne parlai a Carlin Petri. Fu così che nel 2009, a Pollenzo in Piemonte, creammo la prima Scuola di Potatura della Vite. Quello stesso anno apriamo una seconda sede nell'altro grande distretto vitivinicolo d'Italia: la Toscana, precisamente a Castelnuovo Berardenga, nel Chianti Classico, presso l'azienda San Felice.»

Dopo l'apertura di altre sedi in tutta Italia (oggi se ne contano una ventina), seguono le aperture in Napa Valley, UK, Germania, Spagna, Ungheria e Sudafrica. Nel 2016 Marco e Pierpaolo istituiscono a Bordeaux, per iniziativa del visionario professore di enologia Denis Dubourdieu e in collaborazione con l'ISVV, il DUTE Diplôme Universitaire de Taille et Épamprage, primo e tutt'oggi unico diploma universitario al mondo di Potatura e Scelta dei Germogli.

A Capriva del Friuli si trova invece il "quartier generale" di Marco e Pierpaolo, la Simonit e Sirch Academy e il Campus Mario Schiopetto. In accademia c'è la scuola, si tengono corsi specifici, workshop e summer camp e ci sono delle suite in cui chiunque può soggiornare. Il Campus Mario Schiopetto, subito accanto e all'interno dell'omonima azienda vinicola, conserva ancora i primi vigneti su cui Marco ha condotto i suoi studi, piante di diverse età e varietà che oggi raccontano la storia del Metodo Simonit&Sirch a studenti e appassionati.

Ad oggi più di ottomila persone hanno frequentato le scuole di Simonit e Sirch. Il lavoro di Marco e Pierpaolo ha di fatto creato una nuova professione, quella del Vine Master Pruner (maestro di potatura della vite) che gira il mondo prendendosi cura delle vigne delle cantine che ne richiedono i servizi, una figura tanto importante quanto quella dei ricercatissimi flying winemaker, gli enologi professionisti che volano in tutto il Pianeta per confezionare i vini delle grandi maisons.

A richiedere i servizi di Marco Simonit e della sua squadra di maestri di potatura, sono oggi più di 150 aziende viticole in tutto il mondo, dall'Australia al Cile, passando per Nuova Zelanda, Sud Africa, Repubblica Ceca, Ungheria, Austria, Svizzera, Germania, Spagna, Portogallo, Stati Uniti e Argentina. Oltre alla già citata Francia e naturalmente all'Italia.

Il Metodo Simonit&Sirch si basa sull'assecondare la naturale attitudine della vite alla ramificazione e sul rispetto della sua "cronologia di lignificazione". In pratica le piante devono sempre conservare almeno un pezzetto di legno formatosi in ogni loro anno di vita e questo deve mantenere un ordine consequenziale e lineare. Ciò permette di non interrompere la continuità del sistema linfatico e di raccogliere una quantità di frutti costante negli anni. Questo accade perché le gemme da cui nascono i grappoli di un'annata (ad esempio la 2023) si formano e si differenziano sui tralci dell'anno precedente (quelli spuntati nel 2022). Inoltre è fondamentale attuare tagli nella maniera meno traumatica possibile: solo sui rami più giovani, creando ferite piccole e mai troppo vicine al flusso linfatico principale. Questo è fondamentale per evitare di oturare il sistema circolatorio della pianta con il legno di disseccamento che si creerà per cicatrizzare la ferita. Ciò permette alle viti di mantenersi forti e in salute negli anni raggiungendo età potenzialmente secolari.

Paradossalmente questi principi, specialmente quello della cronologia del legno, erano già rispettati nelle forme di allevamento più tradizionali, ad esempio la pergola trentina o l'alberello citati in precedenza, ma i viticoltori del passato lo facevano inconsapevolmente, perché si faceva così e basta, l'avevano fatto prima di loro i loro padri e prima ancora i loro nonni e così via.

Oggi sappiamo quali sono i criteri che governano la buona gestione della vigna e stiamo rivalutando le antiche architetture della vite con una nuova consapevolezza.

Un cambio di direzione che permetterà ad ogni persona sensibile al bello di ammirare paesaggi viticoli spettacolari, formati da vere e proprie sculture viventi, magari centenarie, plasmate dalle mani sapienti dell'uomo e in grado di farci assaporare nettari dalla personalità inconfondibile. Perché come sempre più spesso si sente dire: in agricoltura etica e ed estetica sono la stessa cosa.