

La coltivazione biologica della vigna



PIEMONTE
Regione europea agricoltura per lo sviluppo rurale:
Il contributo italiano dello sviluppo rurale
Regione di Sviluppo Rurali 2014-2020
Sottoprogramma 6.1

La vigna dei Pora

La vigna che io lavoro è dei miei nonni, si trova a Barbaresco, nella zona dei Pòra. Gli intenditori la considerano tra i primi posti per la produzione del Barbaresco. Il bello è che i miei nonni hanno sempre lavorato nella vecchia maniera, non hanno mai guardato solo l'aspetto commerciale per cui mettevano quello che secondo loro era giusto, per cui in questa vigna che potrebbe produrre Barbaresco, hanno impiantato Dolcetto e Barbera. Quindi la vigna è proprio in una bella collinetta, dove prende il sole a 360°, il che fa sì che venga un vino molto carico e forte, molto buono per l'invecchiamento; parliamo di un Barbera che se la cava tranquillamente per 10-15 anni. Il Dolcetto chiaramente un po' meno,

siamo sui 5, però, considerando che un Dolcetto classico in un anno lo devi far fuori, qui siamo su un altro livello.

La vigna è molto vecchia, il primo impianto è del 1952, poi ci sono stati alcuni reimpianti però mediamente tra il 1952 e il 1955, quindi le varietà sono molto vecchie, sono varietà poco spinte, hanno poca foglia, sono piante piccole, quindi fanno pochi grappoli. Noi da disciplinare DOC dovremmo raccogliere 25 quintali e invece ne raccogliamo 8. Sono varietà che adesso non si trovano più e infatti stiamo facendo anche un lavoro di recupero dei legni ecc. anche perché ci sono diversi spazi vuoti perché negli ultimi anni mio nonno non ha più reimpiantato.

I miei nonni hanno sempre lavorato

secondo il concetto della vecchia cascina per cui nella vigna, tanto per cominciare, non hanno mai diserbato. Nella vigna ci trovi dei filari più corti, delle piante molto grandi, di ciliegie, pesche, mele, fichi, ci sono diversi spazi incolti dove abbiamo fatto anche dei campionamenti sulle farfalle, ed è una cosa secondo me bellissima, perché è un ambiente equilibrato, biodiverso e stabile da 60 anni. È un po' quello che le cantine moderne adesso vogliono fare per cui partono, vanno in Toscana e vengono su con dei camion pieni di piante dai vivai toscani che impiantano nei vigneti qua e là per fare biodiversità, va benissimo, per carità, ma quella vigna lì è nata così ed è un punto di forza importante. L'altro ieri sono andato a potare, abbiamo messo anche degli arbusti per fare un po' di

spazio per il nido agli uccellini e compagnia bella e praticamente siamo stati un giorno a togliere solo gli arbusti dai filari in modo da poter passare. Il mantenimento dell'organismo agricolo, dal punto di vista puramente economico, è solo una gran spesa perché io vado a sottrarre spazio produttivo per mettere piante che tecnicamente non mi producono niente. Producono però indirettamente tutta una serie di vantaggi ambientali e di conseguenza vantaggi terapeutici perché più l'ambiente è stabile più le mie piante hanno pochi problemi.

Noi adesso abbiamo iniziato un lavoro di restauro prima di tutto, quindi ogni pianta la puliamo, togliamo le parti secche, la curiamo e intanto stiamo selezionando questi legni per fare dei nuovi piantini.

Altra cosa che abbiamo scelto di fare, per adesso, poi non so quanto resistiamo, perché è davvero molto faticoso, è quella di lavorare tutto a mano. E pensare che c'è un dislivello di 70-80 metri e ci portiamo su in spalla 200-250 litri d'acqua tutte le settimane. Lo facciamo un po' perché ci piace così, poi perché si sta bene in quella vigna lì e poi perché sono nate delle sperimentazioni da un punto di vista più tecnico per capire quanto il calpestio vada ad impattare sui funghi, sulla peronospora. Sono state fatte alcune prove in Toscana e sembra che ci sia una relazione diretta tra calpestio e sviluppo di funghi, magari non c'è solo quello, però sembra che, passando sul terreno coi trattori che schiacciano e vibrano, la pianta sia più stressata e

quindi volevo testare questa cosa.
Ci vogliono 4-5 anni per avere uno storico di dati e vedere se funziona.

Dal punto di vista della lavorazione, in vigna abbiamo lavorato col biologico, ben sotto le soglie richieste dal disciplinare, quindi usiamo il biologico come base, cioè rame e zolfo, ma volendo andare a ridurre al minimo anche quelli cerchiamo di andare a creare il più possibile i nostri preparati, che sono i vari macerati per esempio: dal macerato di ortica ai fermentati, che magari stai lì un anno a prepararli; per attivare il suolo per esempio raccogliamo microorganismi nel bosco, li coltiviamo, li selezioniamo.



Trattamenti sui funghi: solo rame e zolfo. Il disciplinare biologico permette di fare 6 kg di rame metallo a ettaro all'anno come massimo, chi fa solo bio standard, senza curarsi dell'organismo agricolo, senza accudire la biodiversità, è molto in difficoltà a tenere questo parametro. Tanto più in annate un po' difficili in cui piove tanto, soprattutto in

primavera quando c'è la spinta vegetativa, come negli ultimi anni, e quindi la pianta è molto soggetta a problematiche. Ancor più questo avviene con piante clonate, moderne, che sono molto vigorose, ma molto soggette a patologie, non ce la fanno, devono stare in copertura totale e rischiano di sfiorare.

Allora noi abbiamo attuato tutto un sistema di supporto alla pianta per andare a ridurre il rame e riusciamo a stare in metà di quello che ci richiede il disciplinare. Per fare ciò interveniamo per prima cosa sull'organismo agricolo, quindi mettendo piante, aiutando gli uccellini, seconda cosa aiutando il suolo, ma questo lo facciamo anche nell'orto, nei campi: raccogliamo

microorganismi indigeni nel nostro suolo, li riproduciamo e poi li spruzziamo, in questo modo alziamo la vitalità del suolo con le cose che sono già presenti. Magari quelle che compri sono potentissime, ma sono solo un ceppo, due ceppi, quindi tutti gli anni devi reintegrarli. Invece come facciamo noi è tutto l'ambiente che ogni anno sale di un gradino e tu arrivi dopo 10-15 anni a innalzare l'asticella della resistenza di tutto il sistema.

Lavorare con l'organismo agricolo vuol dire creare un sistema che deve essere più complesso possibile, ma io devo trovare l'equilibrio tra quanto questa complessità mi aiuta e quanto è anche economica se voglio essere credibile agli occhi degli altri agricoltori, perché non tutti lavorano

solo per gli ideali. È importante trovare soluzioni replicabili.

La vigna è l'ambiente dove l'agricoltore potrebbe sviluppare la massima biodiversità perché avendo un impianto stabile, gestendo bene l'interfila e il sottofila con tutte le erbe spontanee, radici, fiori, riesci ad avere una biodiversità pazzesca. In più noi mettiamo gli alberi alle capezzagne quindi creiamo degli spazi d'ombra, dei rifugi.

In maniera ufficiosa collaboriamo con ARPA e ISPRA. Forse quest'anno faremo una prova di fiorume, in pratica osservando i vari filari vediamo se sono equilibrati (dal punto di vista delle erbe spontanee) e se ci sono un po' tutte le erbe mischiate, i fiori, le radici ecc;

segniamo tutti i filari dove vediamo l'equilibrio di erbe infestanti e poi non le sfalciamo, raccogliamo i semi e andiamo a riprodurre quelle erbe infestanti sul vigneto in modo da aumentare una stabilità e aumentare la biodiversità. Andiamo a prendere i semi, li riseminiamo su tutto il vigneto aumentando l'equilibrio tra erbe infestanti che però sono già presenti nel mio vigneto. Questa tecnica di chiama fiorume, mi piace molto perché io sostengo le piante che il nostro terreno ha già scelto di far crescere, diciamo che gli diamo solo una mano a fare quello che vuole lui.

L'erba del vigneto fa capire come tu gestisci la vitalità del sottosuolo e degli insetti; sottosuolo vuol dire

humus: se hai un terreno ricco di humus, l'attività microbica può generare in un anno 1500 tipi di sostanze antibiotiche diverse che il suolo produce in continuazione per sé stesso.

Stiamo cercando di capire quanto la logica del fiorume insieme a tutte le attività del suolo riesce a contenere i funghi, perché il suolo stesso inizia a generare resistenza, quindi quello che era un problema, l'erba, diventa una risorsa, questa cosa è bellissima, un vero rovesciamento di paradigma.

La vinificazione

Per questo mi aiuta un amico che lavora in modo biologico - biodinamico sempre a Barbaresco.



Facciamo il vino nella sua cantina.
Insieme abbiamo lavorato anche sul metodo, lui ha voluto sperimentare un approccio naturale di vinificazione. Abbiamo deciso di lavorare tutto in manuale che vuol dire: rimontaggi manuali, follatura manuale e vasche non a temperatura controllata.

Quindi se non hai una percezione giusta, va tutto in aceto. Abbiamo deciso di lavorare con la fermentazione spontanea il che vuol dire che non andiamo ad aggiungere nessun tipo di lievito durante la fermentazione. Facciamo solo la tecnica del piede, in pratica andiamo qualche giorno prima in vigna a raccogliere una piccola parte di grappoli, 3-4 cesti, dove pensiamo ci siano lieviti migliori; selezioniamo i grappoli non per il gusto zuccherino, ma per il lievito, quindi l'esposizione. Fatta questa operazione, facciamo una piccola pre fermentazione come se fosse una pasta madre di 50-100 litri e poi quando andiamo a vendemmiare, torniamo a casa, facciamo un diraspamento molto leggero e poi mettiamo il piede, che

in teoria ha già iniziato a fermentare. Sia la fermentazione alcolica sia la malolattica sono fatte in modo spontaneo, non sono mai indotte. L'unica cosa che possiamo fare è spostare la vasca, in caso facesse freddo, nel lato sud della cantina, oppure fuori una notte se fa troppo caldo.

Ma sono tutte cose manuali, tutto a percezione, non facciamo alcuna azione programmata e questo è proprio quello che intendiamo per arte vinificatoria. Vuol dire che io conosco bene gli ingredienti che ho anche perché sono super selezionati. Quando vendemmiamo selezioniamo addirittura gli acini, quindi abbiamo la massima sicurezza del prodotto. La fermentazione spontanea vuol dire che ho tutti i lieviti in botte, sia quelli

buoni che quelli cattivi.
Nella vinificazione classica, che può essere anche biologica, quando arriva l'uva in cantina si pigia, si butta del bisolfito, della solforosa, per uccidere gran parte dei ceppi batterici che non sono quelli utili cioè il lievito di birra, perché è l'unico resistente al bisolfito, quindi buttando il bisolfito muoiono tutti gli altri, che sono quelli problematici che danno le puzze, l'aceto ecc. Dopodiché, per sicurezza, si aggiungono ancora dei lieviti comprati e si va a indirizzare la fermentazione per il colore, il gusto ecc. Questa qua è la vinificazione normale, quindi uccidi i cattivi e aggiungi i buoni che vuoi.
Noi facciamo l'esatto opposto, prendiamo tutto e poi siamo noi a capire cosa succede, il rischio è che gli

acetici vadano in sopravvento e il vino diventi cattivo. Il vantaggio è che mantieni tutta la complessità della tua vigna e il vino rimane vivo, continua a maturare di continuo, mentre nell'altro caso hai un vino che lo imbicchieri ed è bellissimo dopodiché, dopo 10 minuti, comincia a morire. Invece, il nostro vino lo apri e più sta aperto più diventa buono, perché tutta la complessità batterica che ha lavorato pian piano si esprime, così estrai tutto il terroir, hai tutti i lieviti che lavorano su tutti i sapori, su tutti i gusti. Alla fine, è come un pittore che si fa anche i colori, come si faceva una volta.

A volte noi apriamo una bottiglia al lunedì sera e la facciamo durare una settimana, tutte le sere un

bicchierino, è pazzesco vedere, come cambia, come si esprime, la complessità aumenta, ma rimane stabile e tende sempre ad un equilibrio superiore, non per niente li chiamano vini da meditazione.

L'affinamento

Solo in imbottigliamento mettiamo una piccolissima parte di solforosa, questo vuol dire che la fermentazione la fa tutta naturale, poi, quando il processo è finito si mette una piccolissima parte di solforosa per gestire il trasporto. Però è un vino che quando apri la bottiglia, la solforosa che c'è nel collo tra il vino e il tappo rimane lì, apri e si combina subito con l'ossigeno e se ne va, non influisce per nulla sul gusto. Il

disciplinare biologico dà 100 mg al litro come massimo consentito, sul rosso, e noi siamo a 47 mg/lit su Barbera e 43 mg/lit su Dolcetto. Il Barbera è stato affinato in barrique di legno di rovere per 1 anno, è un 2018, invece il Dolcetto ha fatto un anno di affinamento in acciaio.



Stefano Vegetabile
Azienda agricola Nuove rotte, 2023

Sai che cos'è il progetto Sistemabio?

Il progetto *Sistemabio* mira a valorizzare e promuovere l'identità del cibo piemontese. In particolare, contribuisce a evidenziare i vantaggi per il territorio in senso lato qualora si verificasse una conversione alla produzione biologica e alle pratiche agroecologiche, volte al potenziamento della resilienza.

I partner, godendo delle conoscenze apprese e delle competenze sviluppate durante il precedente progetto *Logicobio*, intendono portare avanti diverse attività, che permettono di innovare e sviluppare il contesto attuale, tra cui la creazione e la promozione di una linea di piatti preparati legati alla tradizione piemontese.

Sistemabio inoltre, promuove una serie di attività tra le quali la visita alle aziende agricole partner, così da favorire l'incontro tra persone che operano in settori afferenti in modo diverso all'agricoltura, al paesaggio, alla biodiversità, all'enogastronomia, alla flora, alla fauna, alle acque ma anche alla salute, alla didattica, al turismo:

13.11.2023: Coltiviamo il paesaggio: bio, buono e anche bello.

18.11.2023: Quando il biologico incontra la creatività.

20.01.2024: La preparazione delle composte biologiche senza zuccheri aggiunti.

27.01.2024: Impariamo a cucinare la Sieta, dolce biologico della tradizione piemontese.

01.02.2024: Cereali antichi. Macinare con il mulino a pietra e panificare. Il problema del glutine.

03.02.2024: La nocciola da frutto spontaneo a eccellenza del territorio.

15.02.2024: La gestione dell'acqua nelle aziende agricole.

03.03.2024: Permacultura: sistemi agroecologici, vitalità del suolo, agricoltura naturale.

23.03.2024: Quando la coltivazione diventa tutela dell'ambiente.

06.02.2024: Tavola rotonda.

13.03.2024: Tavola rotonda.

Le aziende partner del progetto Sistemabio

Agrispesa

Terra Terra

Fabrizio Bevilacqua

Le Nuove rotte

Cascina Danesa

Il Sottobosco

Agricoltura bio

Ferrato Andrea

Silvano Galfione

Uva ramà

Marco Chiri

L'Orto del Pian bosco

I QUADERNI DI SISTEMABIO

sistemabio

Grazie al supporto di:



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosettore 16.4



Sistemabio.it

sistemabiofilieracorta@gmail.com