



di: **Giovanna Romeo**

Il mondo green nel vino, tra cambiamenti climatici e cambiamenti legislativi

Viticoltura biologica: in cosa consiste veramente?



È dal 01 agosto 2012 che i vini biologici possono essere dichiarati in etichetta tramite l'utilizzo del logo verde UE. Ciò è stato reso possibile dal Regolamento 203/2012 che ha consolidato la precedente legislazione e che ha introdotto requisiti specifici per la produzione di vino biologico, frutto di un percorso che deve iniziare in vigna e terminare con vinificazioni biologiche in cantina. Quest'ultima normativa europea è l'evoluzione di norme nazionali o addirittura private che i paesi produttori hanno preso fino ad allora come riferimento. Disciplinari che vignaioli o associazioni di agricoltura biologica hanno sviluppato autonomamente nel tempo, dettati dal fatto che il vino e la sua produzione erano esclusi dalla tutela delle precedenti legislazioni (Reg. CEE n. 2092/91). Evoluzioni normative sempre volte al miglioramento progressivo dell'impatto sull'ambiente dovuto sia al tipo e alle quantità delle sostanze utilizzabili, sia alle tecniche di produzione. È recente



ulteriore modifica legislativa comunicata dal MIPAAF sulle sostanze impiegabili: cambiano ulteriormente i limiti annuali sull'utilizzo del rame in agricoltura che si riducono da 6 a 4 kg per ettaro all'anno, tra lo sconcerto dei produttori che temono conseguenze importanti come la ipotizzabile rinuncia a una viticoltura organica. Perché norme sempre più restrittive possono portare paradossalmente al rischio di abbandono del regime biologico? In cosa consiste esattamente la viticoltura biologica? La viticoltura biologica si concentra sull'uso di processi naturali per la produzione di nutrienti della pianta che operino a partire da sé stessa, dalla gestione del vigneto, alla gestione degli infestanti e dei parassiti. Il vigneto è un sistema integrato il cui prodotto finale, l'uva, riflette il terroir ovvero il terreno, il microclima e le pratiche di lavorazione. Tra le sostanze consentite per la difesa dei vigneti dalle malattie fungine come peronospora, oidio e botrytis cinerea, sono ammessi pochi fungicidi organici, tra i quali i principali sono rame e zolfo. L'uso intensivo del rame può essere problematico. È stato infatti dimostrato che in base al tipo di terreno il rame genera effetti tossici per accumulo, danneggiandone l'ecosistema, dato rilevato in particolare modo sulla fauna e la flora di suoli più sabbiosi e leggeri. Certamente la situazione attuale non è più quella di qualche tempo fa, anni in cui le pratiche agronomiche prevedevano dosi rilevanti di utilizzo, anche fino a 30 kg per ettaro all'anno. Successivamente l'impiego è stato limitato a 6 kg per ettaro all'anno, fino all'ultima revisione che riduce ulteriormente le quantità a 4 kg ha/anno. Alza la voce il settore vitivinicolo disorientato da questo cambio normativo; in particolare i vignaioli indipendenti FIVI, supportati dal fatto che non sembra vi siano, al momento, valide ed economiche alternative nella difesa attiva delle malattie fungine. Regole che cambiano in un momento in cui il biologico e la conversione ad esso sono in forte aumento, incrementi che hanno fatto registrare valori a due cifre, di anno in anno, dal 2008 ad oggi. Percentuali di crescita più alte si evidenziano per i vigneti in conversione rispetto a quelli coltivati a biologico, una viticoltura pienamente riconosciuta come scelta ecologicamente, economicamente e socialmente sana. Se al momento sembra essere difficile la sostituzione dell'unico agente micotico valido, mentre una delle poche alternative, il fosfato di potassio, è ancora in fase di studio e sperimentazione, la possibilità di perseguire l'anima dei principi biologici-biodinamici sembra la strada più concreta: nutrire il terreno e non la pianta. Ne abbiamo parlato alcuni giorni fa con i produttori presenti al Live Wine, il salone dei vini artigianali di Milano. Vignaioli che credono in un approccio quasi sempre teso ad abbracciare la filosofia biodinamica e raccontano che la conoscenza dei suoli, dei campi, delle condizioni climatiche permette di far crescere vigneti più sani e più facilmente resistenti alle malattie. In un'epoca di cambiamenti climatici importanti come le temperature in aumento, le precipitazioni abbondanti, il vento e la



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

grandine, è necessario trovare soluzioni alternative partendo sia dallo studio delle malattie fungine, sia dall'utilizzo di preparati come il cumulo biodinamico, la propoli agricola e lequiseto. Non solo si è fatto troppo affidamento sul rame, raccontano i vignaioli, ma si è investito molto poco in studi che permettano di capire i comportamenti e le evoluzioni della peronospora, la cui propagazione è strettamente legata a fattori quali pioggia e umidità. Questo consentirebbe di sapere se, come e quando trattare il vigneto in modo mirato, riducendo sensibilmente l'utilizzo del rame. Un aspetto fondamentale spesso tralasciato è il suolo: un terreno vivo invigorisce la vite accrescendo i meccanismi di difesa naturali. Le tempistiche nell'uso di misure di protezione, lo sviluppo di un approccio preventivo, l'utilizzo di specifici portainnesti e di varietà autoctone appropriate alle condizioni generali agricole diventano le ulteriori risorse per una difesa maggiormente autonoma della vite.