

Progetto V.I.S.T.A. LUCIDO: sostenibilità e innovazione per il futuro del vino siciliano

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Giugno 2025



Il Progetto V.I.S.T.A. (Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone) LUCIDO persegue lo scopo principale di incrementare la quota di vino sostenibile di alta qualità attraverso la valorizzazione delle produzioni autoctone, con particolare alla *cultivar* Lucido (*Catarratto bianco*).

Il Gruppo Operativo V.I.S.T.A. LUCIDO, costituito dal Consorzio di tutela vini DOC Sicilia, aziende produttrici e partner scientifici, si pone inoltre specifiche finalità, quali quella di mitigare gli effetti negativi del cambiamento

climatico sulle produzioni enologiche, monitorare la cinetica di maturazione della bacca, incrementare la biodiversità dell'ecosistema vigneto, favorire l'incremento delle superfici vitate sostenibili, ridurre i consumi idrici in vigna, monitorare i consumi energetici e le emissioni di CO₂ in vigneto e in cantina, favorire la creazione di una filiera del vino sostenibile tramite l'adesione a sistemi di qualità, come la certificazione S0Stain, e agevolare la diffusione delle innovazioni tramite un sistema informatico utile alla raccolta dei dati aziendali e alla informazione e aggiornamento degli operatori, che dovranno sempre più specializzarsi nella conduzione sostenibile dei vigneti, favorendo al contempo la massima capacità di espressione enologica della varietà nei diversi *terroir* nei quali si articola la produzione del Lucido.

L'attività di comunicazione e diffusione scientifica sul territorio delle innovazioni tecniche appare strategica: in questa filosofia, il Gruppo Operativo V.I.S.T.A. **LUCIDO** **pubblicherà mensilmente newsletter scientifiche** destinate ad operatori del settore articolate, sulle principali tematiche tecniche che il Progetto sta affrontando, quali **Gestione del suolo, Biodiversità, Terroir, Cambiamenti climatici, Agroecologia & Resilienza.**

A tutti una buona lettura, se possibile interessata e critica.

Coltivare il suolo nella filosofia dell'agricoltura *conservativa*

A cura di Giovanni Colugnati & Giuliana Cattarossi
– *Innovation Broker*

Nel recente passato, si è assistito a un crescente numero di ricerche condotte sul possibile **connubio tra agricoltura biologica e agricoltura conservativa.**

Come accennato, tale "*matrimonio*" per anni è stato considerato

impraticabile per la dipendenza dei sistemi biologici dalle frequenti e, spesso, intensive lavorazioni del terreno, necessarie per i succitati obiettivi di controllo delle piante infestanti e di gestione del materiale organico da incorporare nel terreno a sostegno della fertilità.

A questo si aggiunga l'evidenza, sull'altro lato, della dipendenza dall'agrochimica dei sistemi basati sulle tecniche di agricoltura *conservativa*: ad esempio, è ben noto l'effetto di filtro e selezione esercitato sulle infestanti dalle tecniche di lavorazione ridotta e non lavorazione, che notoriamente portano a selezionare specie geofite, spiccatamente perennanti (es. *Cynodon dactylon*), che rendono spesso necessario il ricorso a erbicidi sistemici per il loro controllo.

Anche a livello di fertilizzazione, rinunciare alla lavorazione convenzionale del terreno, basata sulla sequenza aratura-erpicatura, può portare, almeno in una fase transitoria, a dover incrementare l'uso di fertilizzanti per far fronte a una minore disponibilità di nutrienti: infatti, riducendo il disturbo del suolo, si riduce il tasso di infiltrazione dell'aria al suo interno e, con questo, si va a limitare la disponibilità di ossigeno per i microrganismi edafici responsabili dei processi di mineralizzazione delle forme organiche dei vari nutrienti, in *primis* azoto e fosforo.

Nel lungo periodo, questa riduzione della disponibilità di nutrienti potrebbe essere in parte compensata dall'aumento della concentrazione della sostanza organica stessa a seguito della riduzione del tasso di mineralizzazione. Recentemente, tuttavia, le innovazioni meccaniche e il crescente *focus* sugli aspetti agroecologici della gestione dei sistemi colturali hanno spinto molti gruppi di ricerca, già attivi nel settore dell'agricoltura biologica, ad approfondire tali tematiche, su impulso degli stessi operatori: infatti, molti agricoltori con alle spalle una lunga tradizione di agricoltura biologica, le

associazioni e gli stessi organismi di certificazione e controllo hanno manifestato il proprio desiderio di rinvigorire le fondamenta agroecologiche del metodo biologico, di far emergere degli itinerari produttivi nettamente in grado di differenziarsi dal cosiddetto “*biologico di sostituzione*” e di riportare al centro del metodo l’attenzione alla fertilità del suolo e agli effetti ambientali delle tecniche colturali.

La ricerca sui sistemi biologici *conservativi* si è recentemente focalizzata proprio sull’approfondimento dell’effetto della scelta e della gestione di diverse colture di copertura, con lo scopo di comprendere come supportare i servizi ecosistemici forniti dal suolo a supporto della crescita e della produzione delle colture da reddito.

Dai risultati di molte ricerche condotte a livello sia nazionale che internazionale, emerge come la scelta della specie di *cover crop* da inserire nei sistemi colturali *conservativi* dovrebbe essere guidata dai caratteri funzionali delle colture di copertura (*traits*), che possono essere collegati ai servizi ecosistemici desiderati (es. N-fissazione, decompattazione del suolo, capacità di soppressione delle infestanti, ecc.).

Se, da un lato, le specie leguminose (es. veccia, favino, trifogli) rappresentano la scelta ottimale per aumentare la disponibilità di elementi nutritivi come l’azoto e il fosforo, le specie graminacee (es. orzo, avena, triticale, segale) sono maggiormente competitive nei confronti delle infestanti e possono ridurre i rischi di perdite di azoto per lisciviazione. Le crucifere permettono di contenere problematiche fitosanitarie grazie al rilascio al suolo di *glucosinolati*, sostanze ad azione biocida efficaci contro nematodi, funghi patogeni e, marginalmente, anche semi di infestanti; inoltre, grazie al loro apparato radicale fittonante molto sviluppato, possono anche aiutare a decompattare il suolo (Barberi e Antichi, 2023).

In un contesto, come quello attuale, dominato dagli effetti dei cambiamenti climatici, con andamenti meteorologici difficilmente prevedibili e spesso caratterizzati da eventi estremi (alluvioni, ondate di calore, siccità), una strategia che si è rivelata spesso determinante è quella di coltivare le *cover crop* non in purezza ma in miscuglio, in quanto i miscugli di *cover crop* si caratterizzano per una maggiore stabilità della produzione di biomassa, una maggiore copertura del suolo, un rapporto bilanciato tra carbonio e azoto e un maggior supporto alla biodiversità. Chiaramente, i servizi ecosistemici bersaglio possono essere modulati anche in funzione della tipologia di gestione delle colture di copertura.

Il concetto di terroir

A cura di Giovanni Colugnati & Giuliana Cattarossi
– *Innovation Broker*

Terroir, è un termine francese di origine latina che ha per etimo *territorium*, che è lo stesso etimo di territorio, e, pertanto, in senso stretto il sostantivo francese e quello italiano sembrerebbero coincidenti.

Ma *terroir* ha un significato ben più importante. In Francia dal Medioevo assunse il significato di territorio comunale, per cui un'area delimitata composta da un centro abitato e da terreni e/o boschi circostanti.

Se non partiamo da questa constatazione, ossia se non consideriamo che anche una comunità umana fa parte del *terroir*, sarà difficile comprenderne pienamente il significato. Sul dizionario francese, per *terroir* come prima accezione troviamo “*Ensemble des terres exploitées (sfruttate) par les habitants d'un village*”; il vocabolario Treccani riporta “*Nel linguaggio enogastronomico, termine indicante il rapporto che lega un prodotto (vino, caffè, ecc.) alle caratteristiche del microclima e del suolo in cui è*

coltivato".

Ed è questo il punto.

Nel significato attribuito in Francia la centralità sono gli abitanti del villaggio, la comunità umana, mentre in quello italiano l'uomo, inteso come comunità, non appare.

Se avessimo chiesto al viticoltore dall'alto del suo colle che cosa intendesse per *terroir* ci avrebbe risposto che non è *tout-court il territorio*, ma un insieme di fattori, ossia il suolo su cui cresce la vite, il clima o microclima, il vitigno, l'esposizione, l'intervento umano e, volendo esagerare, anche le biodiversità faunistiche: è questa la definizione che è stata adottata in Italia, o per lo meno, è la più diffusa.

Riteniamo a nostro avviso che sia più completa, esaustiva e autorevole la definizione data congiuntamente da [INAO \(Institut National de l'Origine et de la Qualité\)](#), [INRA \(Institut National de la Recherche Agronomique\)](#) e [Unesco](#). La dichiarazione recita: "Per comprendere il legame tra *terroir* e conoscenza agroecologica, è interessante capire il concetto di *terroir* in quanto comprende molte nozioni. Questa definizione è il risultato di un lavoro collettivo tra INAO, INRA e UNESCO."

Fatta questa premessa il documento definisce sostanzialmente "Terroir uno spazio geografico delimitato, definito da una comunità umana che costruisce nel corso della sua storia un insieme di tratti culturali distintivi, conoscenze e pratiche, basati su un sistema di interazioni tra ambiente naturale e fattori umani. Il complesso delle cognizioni e delle esperienze messe in gioco rivelano originalità, conferiscono tipicità e consentono il riconoscimento dei prodotti o servizi originari di questo spazio e quindi per le persone che lo abitano. I *terroir* sono spazi abitativi e innovazioni che non possono essere

assimilate alla sola tradizione."

Per cui costituiscono il terroir:

- uno spazio geograficamente delimitato. Il terroir è uno spazio geografico i cui limiti sono stati costruiti nel tempo. Le caratteristiche del terroir si sono plasmate nel corso della storia, dalle persone che vi hanno abitato;
- **una comunità umana**, tratti culturali distintivi basati su un sistema di interazioni tra l'ambiente fattori naturali e umani. Sono gli uomini che creano i terroir, è una comunità umana che esalta le potenzialità e le particolarità agricole e culturali di uno spazio. A poco a poco si forgianno legami di solidarietà, identità e anche regole collettive condivise.

Inoltre, questa comunità non si evolve isolatamente, è integrata in una società più ampia che impone regole generali (trasformazione alimentare, commercializzazione, ecc.);

- **il saper fare, inteso come il complesso delle cognizioni e delle esperienze, (tradizioni, memorie, saperi, ecc.)** che rivela originalità e conferisce tipicità. La conoscenza e il complesso delle cognizioni e delle esperienze degli uomini provengono dalle interazioni in evoluzione tra pratiche umane e l'ambiente circostante e sull'accumulo di esperienze individuali e collettive nel tempo. Queste conoscenze e saperi (definibili agroecologici) sono stati trasmessi di generazione in generazione, osservando le pratiche degli avi e via via arricchendosi di nuove operazioni.

Sono trasferibili in un continuo processo di evoluzione e

innovazione, e condivisi all'interno della comunità umana. Queste continue interazioni conferiscono ai prodotti locali un'originalità che li distingue dagli altri e quindi indurre una "tipicità";

- **il riconoscimento per i prodotti** e servizi originati da questo spazio e per le persone che lo abitano. Le comunità locali si riconoscono attraverso il loro complesso delle cognizioni e delle esperienze condiviso e i loro prodotti. Il riconoscimento esterno è ovviamente importante; grazie alla loro tipicità e alla loro immissione sul mercato, i prodotti e servizi locali devono sviluppare una '*reputazione*' che, a sua volta, porta riconoscimento di questo spazio e delle persone che lo abitano;
- **gli spazi innovativi e vivaci** che non possono essere assimilati alla sola tradizione. Il *terroir* mantiene un forte rapporto con il tempo, l'ancoraggio spaziale non è sufficiente, l'ancoraggio storico del bene o servizio contribuisce alla sua tipicità in connessione con il suo *terroir*. I *terroir* di oggi esistono solo perché ieri erano spazi di evoluzione e innovazione, è un processo in corso che è ancora in corso.

Pertanto, ciò che conta del *terroir* sono le interazioni delle **tre componenti fondamentali** e irrinunciabili, vale a dire **l'uomo inteso come comunità, lo spazio geografico e il vitigno**. Conseguentemente questo **trinomio inscindibile è la base su cui si fonda il concetto di *terroir***: escludere uno di questi fattori, o sostituirne uno con un altro più riduttivo (comunità con lavoro umano) conduce a un significato diverso da quello che Inao, Inra e Unesco intendono.