



## IL ROVESCIO DELLA MEDAGLIA

Il regolamento europeo sul biologico passato al setaccio da quattro esperti. Luci ed ombre, oltre i luoghi comuni

— di Irene Graziotto

**I**l biologico è sicuramente il trend di maggiore impatto dell'ultimo decennio, in grado di mettere d'accordo mercati fra loro molto diversi, come Giappone e Germania ma anche Stati Uniti, Francia e Regno Unito. Cosicché se un tempo la questione principale era scegliere fra un vino bianco o uno rosso, oggi la domanda è sempre più spesso: "vino tradizionale o biologico?". Merito sicuramente di uno strumento di marketing di grande efficacia che, adottando come simbolo una foglia

e come colore il verde, innesca una serie di connessioni inconscie che rimandano immediatamente alla natura e al ventaglio semantico ed emotivo ad essa legato: ambiente incontaminato, salubrità, vitalità. Il vino biologico si propone così come chiave d'accesso per un rapporto simbiotico con la natura e come strumento di sostegno per la stessa. Abbiamo chiesto a esperti, enologi e produttori, un parere critico e ragionato per capire i possibili limiti di una pratica sempre più dilagante.

*Sotto, Attilio Scienza.  
A destra, Celestino Gaspari*



## SCIENZA: IL FUTURO DELLA SOSTENIBILITÀ NON È BIO

Attilio Scienza è ex Direttore generale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Ordinario di Viticoltura dell'Università degli Studi di Milano. Autore di oltre trecentocinquanta pubblicazioni, ha vinto il premio Premio AEI per la ricerca scientifica nel 1991 e il premio OIV-Parigi nella disciplina Viticoltura per il miglior libro scientifico su tematiche viticole e della cultura della vite nel 2003, 2008, 2011, 2012 e 2013.

### Cosa significa sostenibilità?

La sostenibilità è, prima di tutto, di natura economica. Solo quando il viticoltore guadagna adeguatamente può pensare alla sostenibilità ambientale e sociale. L'obiettivo di una moderna viticoltura è far convivere in equilibrio questi tre aspetti, utilizzando gli strumenti offerti dall'innovazione tecnica e dalla ricerca scientifica quali i metodi della viticoltura di precisione per il risparmio degli input esterni e l'innovazione genetica



### Pratica biologica e sostenibilità si possono considerare sinonimi?

La pratica biologica è solo una parte della soluzione del problema della sostenibilità perché si limita al divieto di prodotti di lotta e di fertilizzazione di sintesi, senza proporre alternative capaci di migliorare la produttività e la qualità di uva e vino. Recentemente, si sono inoltre riscontrate serie recrudescenze di alcune avversità, prima controllate dai prodotti di sintesi, come l'escoriosi, talune cocciniglie vettori di virosi e la fillossera.

### Ma questi non sono gli unici problemi...

Infatti, il problema più grave è rappresentato nel medio-lungo periodo dalla perdita di fertilità chimica e biologica dei suoli per la crescente ossidazione delle sostanze organiche non compensate dall'inerbimento (o dal sovescio) dovuta essenzialmente alla mancanza cronica di letame e dalla aleatorietà della produzione, legata in modo sostanziale agli andamenti stagionali - si veda il 2014 nel quale sono stati fatti fino a 35 trattamenti con rame spesso con modesti risultati.

### In questo, il rame gioca un ruolo centrale. Perché?

“Il rame è un metallo molto stabile nel terreno e rappresenta un fortissimo inibitore della vita biologica del terreno e delle acque superficiali, come pure dell'attività della vite stessa. I vigneti a conduzione biologica manife-

Celestino Gaspari



stano nel breve periodo una progressiva riduzione di vigore e quindi di produttività, aggravata dagli effetti del cambiamento climatico.

### **Non ci sono vie d'uscita se si volesse applicare il biologico?**

Va considerato che i vigneti che vengono convertiti alla conduzione biologica sono stati costituiti per una conduzione tradizionale. Bisognerebbe impostare i nuovi vigneti per poterli gestire con altri criteri, scegliendo ambienti a maggiore vocazione nei confronti della pressione alle malattie, come ad esempio le zone dell'Italia meridionale, portainnesti adatti, varietà più tolleranti alle malattie, sestì d'impianto più larghi, che possano ridurre il rischio di stress biotici e abiotici.

### **Quindi una viticoltura sostenibile a stretto giro non è possibile?**

Al contrario, ma il futuro della sostenibilità non è nel biologico, ma nelle possibilità offerte dai vitigni resistenti e dai nuovi portainnesti. L'Italia è leader mondiale in questo campo grazie ai risultati raggiunti dall'Università di Udine, Fondazione Edmund Mach, Vivai Cooperative Rauscedo, Università di Milano in collaborazione con la società Winegraft. L'applicazione delle cisgenetica e del *genome editing* porteranno nei prossimi anni alla realizzazione di molte varietà autoctone italiane resistenti alle malattie.



## **CELESTINO GASPARI: PER FARE BIO SERVONO VENT'ANNI**

Sei lustri di lavoro tra vigna e cantina, diciassette anni come consulente per numerose realtà regionali, oltre ad un importante legame di famiglia con Quintarelli, rendono Celestino Gaspari, fondatore dell'azienda Zymé, fra le voci più autorevoli della viticoltura veneta.

### **Sempre più persone fanno biologico. Possibile passare a questa pratica dall'oggi al domani?**

Non si può diventare biologici da un giorno all'altro. Il biologico è una strada percorribile ma graduale: riescono a farlo bene oggi le aziende che hanno iniziato il proprio percorso oltre vent'anni fa. Per fare biologico bene servono sia intelligenza che conoscenza, intendendo con ciò un'esperienza pluridecennale che permetta di agire per tempo, soprattutto in presenza dell'attuale cambiamento climatico. E va ricordato che questo repertorio storico di conoscenza porta sempre con sé un bagaglio di errori, aggiustamenti di tiro non solo nei trattamenti ma anche nell'organizzazione della vigna, ipotesi di lavoro, smentite e conferme.

### **Cosa c'è di sostenibile nella pratica biologica?**

“Le intenzioni, ovvero la volontà di ridurre le sostanze chimiche usate - anche se va detto che questa sensibilità oggi è, in primis, una questione di marketing. Tuttavia, va compreso cosa comporta eliminare certi prodotti: la minore efficacia di rame e zolfo rende necessario un maggior numero di trattamenti, che si traduce in un uso più frequente dei mezzi, quindi in una maggiore produzione di anidride carbonica ma anche in un maggiore compattamento del suolo, che ostacola lo sviluppo radicale, l'ossigenazione delle radici e la capacità del terreno di trattenere l'acqua.

Sotto, Armin Kobler  
A destra, Nicola Biasi



**Il biologico ha però dalla sua una facilità di comunicazione non da poco...**

“Certamente. Ma la chiave di volta è il sapore, sia nel vino come nel cibo. Il difetto nel vino visto come naturalità è non solo sbagliato ma inconcepibile. Se nel biologico non si assisterà ad un aumento medio della qualità e a una gestione dei prezzi il rischio è che questa bolla sia destinata a scoppiare.

**ARMIN KOBLER: ESISTONO DIVERSI GRADI DI SOSTENIBILITÀ**

Alla guida dell’omonima azienda altoatesina di famiglia, Armin Kobler è vicepresidente dei Freie Weinbauern Südtirol, l’associazione dei Vignaioli Alto Adige, e consigliere della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

**Si può essere sostenibili senza essere biologici?**

Se io fossi del tutto convinto che il modo in cui lavoro sia non-sostenibile, allora farei biologico. Invece ritengo che ci siano anche altre vie per rispettare l’ambiente, come, ad esempio, la lotta integrata, l’uso di prodotti di sintesi organici, l’eliminazione degli erbicidi che abbiamo smesso di usare già dieci anni fa. Oltre a questo si può

lavorare sulla vigoria delle piante: vigorie basse, ottenute con determinate pratiche colturali, permettono di avere viti più sane.

**Perché allora non adottare la pratica biologica in aggiunta a queste pratiche che già usate?**

Il biologico non consente l’uso di altre sostanze oltre al rame e allo zolfo, il che vincola in maniera estrema il produttore. Se io per salvare il raccolto, avessi bisogno di un intervento tempestivo con un prodotto di sintesi, fosse pure una volta in dieci anni, devo poterlo fare.

**Come comunicare al consumatore lo sforzo sostenibile che fate?**

Il biologico è ovviamente più facile da spiegare: una volta che hai dichiarato di essere biologico, la gente non chiede altro. Noi documentiamo tutto quello che facciamo in azienda tramite Facebook e il nostro blog aziendale - del resto non abbiamo nulla da nascondere - prevenendo così la domanda del perché non siamo biologici, alla quale comunque non sono tenuto a rispondere. Documentare quello che facciamo come pure invitare la gente a visitarci in azienda è importante: richiede tempo ma aiuta a fugare le paure che il consumatore ha.



## NICOLA BIASI: MAGLIE TROPPO LARGHE NEL BIOLOGICO

Esperienze in Australia, Sud Africa, Friuli e Toscana, dove Nicola Biasi ha seguito per anni le proprietà toscane della famiglia Allegrini. Vincitore del Next in Wine 2015 di Simonit&Sirch, Nicola Biasi, specializzatosi sui vitigni resistenti, lavora come consulente e coordina il Wine Research Team.

### **“Non è tanto buono ma è bio”. Come motivare commenti del genere?**

Partendo da un problema di comunicazione, un cortocircuito che induce il consumatore a ritenere il prodotto biologico positivo a prescindere mentre categorizza quello non biologico come negativo. Un commento del genere è inconcepibile perché una viticoltura che non punti alla bontà non è lungimirante. Certamente ridurre è fondamentale, il biologico può essere uno dei mezzi per raggiungere il miglior risultato qualitativo possibile in un determinato territorio e azienda, ma l'obiettivo ultimo è produrre vino buono, non vino bio. Alla lunga un vino non buono, difettato, stanca e non vende, praticamente perde ragione di esistere.

### **Ridurre sembra essere la parola chiave per una viticoltura sostenibile...**

Sostenibilità significa ridurre non solo la chimica,

ma anche il numero delle lavorazioni meccaniche di qualsiasi tipologia esse siano, come pure l'utilizzo di acqua. Ridurre i fattori esterni, permette inoltre di fare emergere sempre più il terroir, contribuendo a dare identità al vino e valorizzando ogni specifica zona.

### **Cosa può succedere invece nella viticoltura biologica?**

Che questa riduzione non sia una riduzione a 360°. Premetto che credo nel biologico quando fatto con lungimiranza, tuttavia l'attuale normativa risulta lontana dall'essere soddisfacente. I primi “ma” iniziano con la gestione della difesa. La legislazione stabilisce il limite di sei chilogrammi di rame per ettaro all'anno, ma non verifica il numero di trattamenti in vigneto, pertanto le emissioni di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera non sono monitorate.

### **È solo questa la perplessità?**

No. Nei controlli annuali vengono presi in esame solo i registri - e potrebbe quindi semplicemente bastare non farsi fatturare l'acquisto del diserbante o del concime chimico, chiedendo un semplice scontrino o facendolo acquistare da conoscenti, affinché il fitofarmaco non venga collegato alla realtà aziendale. Maglie larghe rivelano anche i controlli sul suolo, obbligatori ogni cinque anni: il momento di raccolta della campionatura non è supervisionato dall'organo certificatore che lascia, peraltro, libertà di scelta in merito al laboratorio di analisi. Il che consente ampio margine di “gioco” al produttore oltre che non fornire al consumatore adeguate garanzie.