

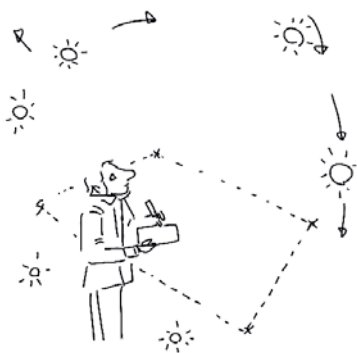
SUOLO, PIANTE E PERSONE AL CENTRO



LA VITICOLTURA (RI)SCOPRE LA BIODINAMICA

Più che nella sua dimensione filosofica, la biodinamica viene oggi sempre più applicata come un metodo di gestione del vigneto, che si fonda su tecniche precise, approvate e diffuse. Con il risultato di avere terreni più fertili e ricchi in sostanza organica. Senza dimenticare gli aspetti anche di sostenibilità economica.

Intervista con l'enologo e agronomo Alessandro Zago, consulente e formatore in agricoltura biodinamica



di ALESSANDRO MAURILLI

Non più una filosofia produttiva, ma una tecnica scientifica in grado di dare risultati migliori in termini di qualità, sostenibilità (anche, soprattutto, economica) e, perché no, un ottimo approccio per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici in atto. La biodinamica del vino sembra cambiare pagina e se nel mondo, soprattutto in Spagna, Francia, Germania e Australia, i grandi gruppi l'hanno fatta quasi diventare una regola, anche in Italia il fenomeno sta prendendo campo fino ad arrivare ad avere in Italia alcune tra le aziende con la superficie vitata più grande d'Europa.

Insomma, se fino a qualche anno fa quello biodinamico era un vino "di nicchia", magari non sempre sinonimo di qualità estrema, oggi la visione è cambiata. Anche grazie a professionisti del settore come **Adriano Zago**, agronomo ed enologo, che ha scelto di sfidare le dimensioni applicando alla viticoltura le tecniche della filosofia steineriana. "Non una filosofia, ma un metodo agricolo da applicare al suolo e anche la biodinamica può definirsi tale - spiega Zago - ecco perché qualche anno fa, dopo aver fatto esperienza di osservazione e sul campo su alcune grandi aziende internazionali, ho portato in Italia il concetto dell'agricoltura biodinamica, ma applicabile alla sostenibilità economica delle singole imprese, senza mai perdere di vista la qualità dei prodotti". È proprio questa ultima la condicio sine qua non, secondo il tecnico veneto naturalizzato in Toscana, per poter applicare i principi della biodinamica anche ad aziende che hanno numeri e blasoni importanti. "Inevitabilmente cambia l'agricoltura e di pari passo con questo passaggio dobbiamo poter immaginare tecniche diverse da applicare al terreno - racconta Adriano Zago - una sorta di sfida certo, ma che deve essere raccolta non solo guardando alla dimensione etica con la quale nasce la biodinamica, quanto alla prospettiva che, se applicata in maniera opportuna, può rappresentare per la viticoltura italiana e internazionale". Secondo la visione dell'agronomo di Conegliano un'azienda che si incammina in questo percorso deve avere chiari tre elementi: il suolo, le persone e

le piante. Il tutto ruota intorno al suolo stesso che è la superficie dove crescono le piante e dove vivono e lavorano le persone. "Sono questi i tre pilastri della tecnica biodinamica - appunta Zago - e al contempo le tre priorità da tenere in considerazione, perché senza suolo non si produce". Anche per questo il master in viticoltura biodinamica organizzato dall'agronomo Zago (vedi box) per il 90% della sua durata prevede lezioni di agronomia, marketing, economia "perché chi fa vino deve per forza guardare alla qualità finale del prodotto e alla sua redditività".

Convenzionale vs biodinamico

Ma cosa differenzia così radicalmente l'agricoltura convenzionale da quella biodinamica?

logica "dove questa però è reputata utile ma non sufficiente, in quanto non si prende carico adeguatamente della cura del suolo e dell'incremento della qualità e quantità della sostanza organica, l'aumento della biodiversità all'interno dell'azienda", aggiunge l'enologo, che precisa anche che "non sono concetti romantici o vaghi, ma tecniche largamente approvate e diffuse in tantissime aziende in giro per il mondo". Queste tecniche nello specifico fanno riferimento all'uso dei preparati biodinamici per l'incremento della sostanza organica, dei sovesci, della tecnica di compostaggio, all'incremento della biodiversità e dell'autonomia alimentare nell'azienda e molti altro ancora, non da ultimo una grande presa di responsabilità



Adriano Zago (ph. Guillaume Bodin)

"A mio modo di vedere - chiarisce Zago - l'agricoltura convenzionale ha un uso di sostanze di sintesi che, come riportato da tantissimi studi scientifici, creano conseguenze molto gravi sulla biodiversità, la sostanza organica e la preservazione del patrimonio del suolo. Conseguenze che, come stiamo vedendo, affliggono poi non solo il suolo ma anche la fauna e naturalmente gli esseri umani. Non è quindi mio interesse utilizzare un tipo di agricoltura che crea questi danni". L'agricoltura biologica, di contro, avrebbe il merito di non utilizzare queste sostanze di sintesi e quindi non offrire problemi di interferenza sulla sostanza organica e sulla biodiversità, utilizzando sostanze che potrebbero essere pericolose per gli operatori e in generale per tutto il mondo vegetale e animale legato all'agricoltura. L'agricoltura biodinamica interviene di norma su una solida base di agricoltura bio-

in agricoltura biodinamica del fattore umano, dell'interazione sia all'interno dell'azienda che tra le aziende.

Passaggio di pensiero

È più o meno questo il passaggio di pensiero che ha portato per esempio un'azienda storica come Avignonesi, produttrice di Vino Nobile di Montepulciano in Toscana, a scegliere da fine 2010 la riconversione al biodinamico. Oggi è tra le più importanti aziende vinicole biodinamiche d'Italia e tra le prime in Europa per superficie, con quasi 200 ettari coltivati con la tecnica della biodinamica. "È stato uno dei miei primi e più importanti progetti in questo senso - commenta Zago - e ha dimostrato come la sostenibilità della tecnica può andare di pari passo con quella dell'economia dell'azienda". "Abbiamo scelto fin da subito di riportare l'agricoltura dell'azienda più vicino possibile alla natura - spiega la titolare di Avigno-

ROLL SELECTO VEGA 15R



**SELEZIONE AUTOMATICA DEGLI ACINI
VELOCE ED EFFICACE**

www.puleoitalia.com

Seguici su:

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

CAMBIUM
UN MASTER
PER VITICOLTORI
BIODINAMICI



Fondata da Adriano Zago - agronomo ed enologo, laureato alla Facoltà di Agraria di Padova e poi a quella di Montpellier (ENSAM e INRA), consulente (Mastrilli Consulting) e formatore in agricoltura biodinamica, specializzato in viticoltura ed enologia (www.adrianozago.eu) -, l'associazione Cambium Formazione (www.cambium.bio) organizza il primo Master in biodinamica per il vino, che quest'anno in Italia ha avuto la sua seconda edizione al Castello del Trebbio dal 2 al 7 marzo scorsi e ha in programma altre due edizioni internazionali: una in Borgogna e una America, rispettivamente nel 2020 e 2021. Si tratta un percorso formativo di alta qualità rivolto a professionisti del mondo del vino, produttori, tecnici aziendali, studenti, ricercatori universitari e non, operatori nella vendita e marketing del vino. Il corso si propone di trasferire in modo approfondito gli strumenti dell'agribiodinamica applicati alla vigna e al vino, al fine di creare competenze professionali complete. Con l'obiettivo di affiancare la teoria di base ai migliori indirizzi di ricerca ed esperienza pratica, è stato costruito un piano didattico in moduli. Oltre ai temi prettamente agronomici ed enologici, sono previsti anche moduli di marketing e storytelling del vino. Costituiscono una parte integrante del corso, visite aziendali e masterclass con degustazioni tecniche. La scelta di una modalità intensiva e continuativa si fonda sulla convinzione che nella settimana di frequenza l'interscambio tra docenti e partecipanti avverrà anche "fuori aula", nei pranzi e nelle cene e sarà parte integrante dell'apprendimento. In ultimo, il materiale fornito in aula e una biblioteca per la consultazione sono il completamento di un percorso formativo permanente che vede nella settimana didattica il punto centrale. Il produttore e il professionista che usa l'agricoltura biodinamica nella sua azienda vinicola per migliorare suoli, piante e vini, deve avere a disposizione i migliori contenuti di sapere e conoscenza e gli strumenti per trasferirli alla gestione aziendale in modo sempre più preparato ed aggiornato: questa è la missione del percorso formativo.



nesi, la belga **Virginie Saverys** - perché avere un suolo gestito bene può rappresentare nel lungo periodo una migliona generale, per l'ambiente e la persona stessa che vi lavora, che ha un nuovo approccio alla natura rispetto all'agricoltura convenzionale. Il tutto guardando alla qualità finale del vino che non deve cambiare, ma anzi migliorare". Il risultato c'è e si vede, anche in termini commerciali, per l'azienda di Montepulciano che è sempre più famosa in tutto il mondo. Ma quanto costa produrre in biodinamica? "In realtà il costo più alto è dato dalla maggiore manodopera - spiega Adriano Zago - tuttavia sono molti meno i trattamenti, più

mirati, maggiore la resa talvolta e lavorando bene sul marketing aziendale il costo produttivo riesce a pareggiare, se non migliorare, quello dell'agricoltura convenzionale attraverso una ridistribuzione studiata di costi-ricavi". Recentemente Nature ha poi pubblicato uno studio - "The impact of long-term organic farming on soil-derived greenhouse gas emissions" - da cui sembra emergere come i terreni coltivati a lungo termine secondo un modello agricolo biodinamico, emettono il 40% in meno di gas serra per ettaro, rispetto ai terreni coltivati in maniera convenzionale: l'agricoltura biologica e quella biodinamica insomma mitigano

i cambiamenti climatici. "Un saggio che conferma le buone pratiche dell'agricoltura biodinamica specialmente in questi anni in cui la carbon footprint e le conseguenze sul clima sono diventati davvero molto rilevanti per tutte le persone", commenta a questo proposito Zago. Oltre a questo, le tecniche della biodinamica rendono la vite in particolare meno soggetta a stress idrici grazie a una maggiore attitudine genetica alla resistenza alla siccità. Anche per questo nel lungo periodo potrebbe essere una scelta interessante da parte delle aziende vitivinicole sempre più soggette agli effetti del cambiamento climatico.

CASTELGIOCONDO E LUCE

A Montalcino la biodinamica di casa Frescobaldi

Maggiore osservazione del vigneto, minori interventi chimici, più attenzione alla resistenza della vite. Sono solo alcuni dei vantaggi che da qualche anno hanno spinto Castelfiocondo e Luce, i due brand di Montalcino (Siena) del gruppo Frescobaldi, a puntare sull'approccio biodinamico della tenuta che con i suoi 275 ettari vitati in totale rappresenta un vero e proprio modello per l'argomento. Il pioniere è il direttore tecnico dell'azienda, **Ermanno Morlacchetti** (nella foto qui a fianco), che dal 2012 ha messo in conversione biologica l'azienda. "In realtà non è il marchio 'bio' che ci interessava, visto che nemmeno lo facciamo presente in etichetta - spiega Morlacchetti - ma le tecniche della biodinamica, ancor più di quelle del biologico, che grazie a una consulenza esterna siamo riusciti a inserire gradualmente nella tenuta, diventata oggi praticamente a gestione biodinamica". L'uso dei preparati 500 e 501, il corno letame e il corno silice, sono solo alcune delle pratiche aziendali oggi all'ordine del giorno, oltre ai sovesci regolarmente effettuati con una rotazione di tecniche con 12 essenze diverse tra graminacee, lucifere e leguminose. "Con costi praticamente uguali dal momento che se abbiamo più forza manuale da impiegare, tuttavia riusciamo a risparmiare e non poco sull'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari", racconta Morlacchetti che evidenzia invece già risultati evidenti negli ultimi anni, a partire dalla qualità delle uve, più sane, che si traduce in qualità del vino. Il tutto aiuta a gestire anche gli effetti dei cambiamenti climatici. "Seppure a Montalcino il pedoclima sia ancora migliore che altrove, non nascondiamo che le tecniche biodinamiche influiscono molto sulla gestione del suolo che resta sempre più ricco di sostanze e anche in momenti di stress, di eccesso o mancanza di acqua, reagisce molto meglio", dice ancora Ermanno Morlacchetti. La sfida quindi si direbbe riuscita, al punto che già altri brand del gruppo Frescobaldi cominciano a fare piccole sperimentazioni biodinamiche per capire la reazione dei terreni.



FORADORI FA SCUOLA IN TRENTO

La sfida biodinamica alle pendici delle Dolomiti



"In natura non esiste nulla di univoco, la natura è fatta di variabilità". È il motto della filosofia della Foradori, storica azienda trentina situata nel cuore del Teroldego, oggi 28 ettari vitati nella piana Rotaliana, a Mezzolombardo, dove dall'inizio degli anni Duemila si è lentamente passati al biodinamico. "Mia madre ha iniziato a usare i preparati biodinamici nel 2002, dopo un lungo periodo di riflessione e di confronto

con il nostro operare passato - spiega **Emilio Zierock** (nella foto qui sopra), figlio di Elisabetta Foradori, che gestisce la parte agronomica dell'azienda dal 2013 - e l'uso dei preparati biodinamici catalizza le forze della natura che sono alla base di questa tecnica, il tutto senza dimenticare che abbiamo bisogno continuo di ricerca e confronto". Una impostazione gestionale del vigneto che non ha comportato costi maggiori "dal momento che gestire un ettaro in modo convenzionale costava circa 2 mila euro, con la biodinamica siamo arrivati a 400", precisa il produttore trentino. Non una scelta di marketing, ma una volontà di vivere la terra in maniera diversa che potrebbe contribuire, e non poco, ai cambiamenti climatici in atto. "Laddove c'è biodinamica è dimostrato, e noi ne possiamo dare prova, che l'humus è particolarmente ricco di sostanze organiche che da un lato permettono di ridurre gli stress idrici, dall'altro di avere piante comunque più resistenti a sbalzi termici".



(Francesca Ballarini per Foradori)
ILLUSTRAZIONE TRATTA DAL SITO DELL'AZIENDA

I NUMERI DEL BIO

Qualcuno definisce la viticoltura biodinamica "evanescente", ovvero non esistono sulla carta numeri precisi su questo fenomeno in Italia, seppure in crescita. Per questo la biodinamica, una tecnica riconosciuta ancora solo da autocertificazioni spontanee (la più frequente è quella fatta per conto del marchio Demeter), rientra per la maggior parte dei casi ancora sotto il cappello di "biologico". Volendo tracciare un profilo del "bio" nel vino italiano i dati parlano di una crescita esorbitante.

► A livello internazionale secondo una indagine svolta da IWSR, la previsione considera che entro il 2023 saranno consumate 976 milioni di bottiglie di vino biologico all'anno. Sono dati previsionali ma emblematici, ancor più se confrontati con le cifre relative al 2013, anno in cui sono state consumate 441 milioni di bottiglie, meno della metà rispetto alle aspettative sul 2023.

► Sono state 729 milioni le bottiglie vendute in tutto il mondo nel 2018, rispetto a questo dato la crescita dovrebbe attestarsi intorno al 34% con un aumento di circa 247 milioni di bottiglie entro il 2023.

► Anche in relazione al consumo totale di vino, la fetta di mercato relativa al biologico dal 2013 al 2018 è cresciuta del 1,1% attestandosi al 2,6% del totale.

► Nel 2018 il mercato del vino biologico tra Stati Uniti, Francia, Italia, Germania e Cina, ovvero i maggiori consumatori di vino al mondo, valeva 3,3 miliardi di euro. La Germania attualmente è la maggior consumatrice di vino biologico, la Francia dovrebbe superarla entro il 2023, gli Stati Uniti stanno per superare il Regno Unito, posizionandosi al terzo posto con il 9,3% del vino biologico consumato, pari a 91 milioni di bottiglie. Significativo è l'incremento del consumo di spumante biologico nei cinque mercati chiave del vino (Francia, Italia, Spagna, Germania e Stati Uniti), aumentato del 19,1% tra il 2013 e il 2018.

► Per quanto riguarda la superficie vitata destinata al biologico certificato la Spagna si posiziona al primo posto ed è in ulteriore crescita, tanto che dovrebbe raggiungere i 160 mila ettari entro il 2023, dopo aver triplicato quelli già esistenti nel 2013. La Francia si attesterà al secondo posto con circa 115.000 ettari entro il 2023, mentre in Italia si stimano oltre 96.000 ettari. In questa fetta il "biodinamico" rappresenta sempre più spessore e il dato è destinato a incrementarsi.