

## BUONE PRATICHE PER LA BIODIVERSITÀ IN VIGNETO – Workshop Boca, 16 gennaio 2020

Boca si trova nel territorio del **Parco del Monte Fenera**, un massiccio calcareo-dolomitico, il cui emblema è la cicogna nera, un uccello che riuscì a nidificare per la prima volta in Italia proprio in queste zone. Vi è custodita anche una delle ultime stazioni della rara **vite selvatica** (*Vitis vinifera sylvestris*), il cui patrimonio genetico potrebbe essere molto utile in futuro per salvaguardare dalle avversità le varietà coltivate.

L'importanza di questo territorio è non solo naturalistica, ma anche agricola ed economica. La viticoltura, che qui un tempo era molto diffusa ed estesa, dopo un periodo di generale abbandono, oggi si sviluppa in mosaico con i boschi delle pendici, conservando un antico e singolare sistema di allevamento della vite, la “**maggiorina**”, particolarmente favorevole allo sviluppo di specie sia animali che vegetali.



Vigneto tradizionale di Boca, coltivato “a maggiorina”.

### L'esperienza dei tecnici

**Susanna D'Antoni** per ISPRA, **Simona Bonelli** per l'Università di Torino ed **Enrico Rivella** per ARPA Piemonte, come referenti del progetto di ISPRA, hanno introdotto l'incontro, illustrando i rapporti tra il PAN (Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari) e la direttiva Habitat europea, ricordando che le aree che discendono da quest'ultima, che costituiscono il **Sistema Natura 2000**, sono il luogo elettivo per applicare non solo la **minimizzazione dell'uso dei fitofarmaci** o la conversione ai sistemi di agricoltura biologica per non compromettere la sopravvivenza delle specie ospitate, ma anche una serie di misure complementari a favore della **biodiversità**, che hanno anche un'indubbia ricaduta in termini economici.

I relatori hanno spiegato che il Piemonte, che presenta un buon numero di zone a grande vocazione viticola all'interno di queste aree protette, è stato scelto per sperimentare, in

diversi vigneti e su più anni, gli indicatori ambientali utili per valutare il grado di influenza dei prodotti fitosanitari sulle comunità viventi della vigna e dei suoi margini: dalla flora erbacea, ai microinvertebrati che vivono nel suolo, agli apoidei e impollinatori ai lepidotteri diurni, fino ai pipistrelli.

I viticoltori piemontesi, confrontati a coppie con uso convenzionale e biologico dei fitosanitari, hanno permesso di usare le loro vigne come dei veri e propri **laboratori di ricerca** all'aperto. I dati complessivi, ancora in corso di valutazione, verranno presentati a giugno 2020 in un incontro nazionale, anche se le evidenze attuali sembrano già a favore delle coltivazioni biologiche.

Sono seguite quindi alcune esperienze tecniche, compiute in diverse aree, di valutazione del ruolo e del grado di qualità della biodiversità in vigneto.

Dalla Franciacorta, l'agronomo **Marco Tonni** di Brescia ha parlato di quanto il microbioma del suolo influisca sulla qualità del vino, passando in rassegna i molteplici effetti collaterali che può subire l'agricoltura a seconda delle pratiche adottate e dell'importanza di rendere il **suolo "ospitale"** affinché la pianta si sviluppi al meglio, producendo di conseguenza un vino migliore.

Un tempo, a tale scopo si faceva addirittura una valutazione organolettica del terreno, che veniva annusato, sciolto in acqua e persino "assaggiato" per verificare empiricamente la qualità del suolo. Oggi, la tecnologia mette a disposizione diverse sofisticate tecniche per conoscere la ricchezza di vita e valutare la fertilità del suolo. Il metodo ormai più affermato è quello applicato nello studio ISPRA di valutazione della qualità biologica del suolo attraverso la fauna invertebrata presente (la pedofauna), chiamato **indice QBS**. I dati presentati sono stati utili a discriminare come le pratiche di **fertilizzazione organica** abbiano un'influenza migliore rispetto a quelle minerali e come a migliori indici di QBS (e quindi di biodiversità) corrispondano anche migliori **qualità organolettiche** del vino.



La concimazione naturale del vigneto.

**Marco Moretti**, dell'Istituto federale di ricerca svizzero per la foresta, la neve e il paesaggio WSL, ha tracciato un quadro completo della biodiversità in vigneto. Il punto di partenza è stato uno studio a tappeto effettuato su un gran numero di vigneti svizzeri; sono stati presentati i dati del Canton Ticino, raccolti su terreni paragonabili anche climaticamente ai territori viticoli dell'Alto Piemonte, nell'ambito del Progetto "BioDiVine", che indaga l'influenza dei fattori gestionali, ambientali e di paesaggio sulla biodiversità della artropodofauna nei vigneti ticinesi.

I tecnici hanno potuto osservare come nei vigneti possono essere presenti anche **specie non banali**, ma persino a **rischio di estinzione** e inserite nelle “Liste rosse”, oppure, nel caso degli insetti, addirittura specie nuove. Da questa imponente mole di dati, è stato possibile estrarre e valutare i fattori che maggiormente influenzano la biodiversità, come gli sfalci, i fertilizzanti, gli erbicidi impiegati, la quantità di materia organica, l’altitudine, la pendenza. Per ottimizzare la biodiversità, sono risultate premianti le sperimentazioni che hanno evitato il diserbo chimico, ridotto l’apporto di azoto nel suolo e gli sfalci interfila, concentrandoli alla fine del ciclo vegetativo della maggior parte delle specie.

**Chiara Bona e Valentina Barbero**, con il Progetto “ViNO, Vigneti e Natura nell’Oltrepò pavese”, hanno offerto una panoramica sulle misure per mantenere il più possibile l’eterogeneità degli ambienti viticoli. La diversificazione degli habitat, infatti, è cruciale per massimizzare la biodiversità, che è appunto favorita da un mosaico complesso di habitat che condiziona positivamente la presenza di specie animali. In particolare, sono stati monitorati i lepidotteri e gli uccelli che sono rappresentativi della biodiversità, poiché danno risposte rapide alle alterazioni ambientali, sia in negativo che in positivo. Si è visto così, ad esempio, che l’inerbimento interfilare permette la nidificazione di specie ornitologiche anche rare; è stato inoltre dimostrato che gli uccelli sono molto più attratti dalla struttura composita del paesaggio che dalle singole specie vegetali.

Sono state infine illustrate interessanti azioni collettive a corredo del progetto, per garantire al territorio identità e valore, talvolta anche tramite accorgimenti a costo zero. Le aziende coinvolte sono state tutte motivate da una *mission* comune: immaginare la gestione del vigneto per salvaguardare la biodiversità del territorio. Per partecipare al progetto, hanno liberamente deciso di rispettare un dato protocollo: aderendovi, le aziende possono dimostrare ai visitatori e agli acquirenti di considerare l’agricoltura tra gli strumenti con cui mantenere il paesaggio, il territorio, l’identità culturale e che tutto questo patrimonio è racchiuso nel loro prodotto. Il vino che nasce in un simile contesto possiede quindi un notevole valore aggiunto, frutto di una modalità produttiva in cui **territorio e paesaggio fanno parte di uno stesso processo**.

Alla base del progetto vi è una **logica territoriale** e non individuale che va ben oltre la certificazione biologica della singola realtà: per questo, al suo interno erano previste azioni come il mantenimento di tessere di aree a prato e ad arbusti tra un vigneto e l’altro. Naturalmente, anche il fatto di non operare i consueti sfalci è stato comunicato adeguatamente al pubblico, perché potesse comprendere che non si trattava di incuria, bensì di una forma di attenzione verso l’ambiente.

## **Le esperienze degli agricoltori**

Il workshop è proseguito con alcune testimonianze degli agricoltori, sia quelli coinvolti nel progetto ISPRA, sia altri, che hanno presentato diverse sperimentazioni o approcci gestionali del vigneto attento alla biodiversità al suo interno e nel suo intorno.

Le esposizioni sono state accomunate dall’emergere di una sensibilità di stampo ecologista, che diverge dall’immagine stereotipata che si può avere del viticoltore.

**Stefano Vegetabile**, viticoltore di Barbaresco (CN), ha parlato dell’applicazione dei fermentati naturali per la concimazione vivente del terreno e la biostimolazione delle colture. Grazie alla sua formazione antropologica, ha illustrato tecniche e strategie culturali osservate presso alcune popolazioni indigene, come quella del recupero della “**memoria del suolo**”, che insegna a riconoscere i luoghi dove prelevare, in natura e attorno alla propria vigna, la flora batterica e fungina nativa, moltiplicandola poi con parti di vegetali,

secondo tecniche di fermentazione del terreno. Una volta che batteri e lieviti si sono moltiplicati, possono colonizzare il suolo, impedendo ai miceti dannosi per la vite di espandersi e permettendo così anche la riduzione dell'uso del rame, che costituisce la grande incognita del disciplinare biologico. Esperienze simili dimostrano che la semplicità della ricetta non equivale all'inefficacia della stessa, tutt'altro. Il relatore ha sottolineato però che, affinché il sistema funzioni, il vitigno deve inserirsi in un **contesto di biodiversità** che lo supporta ed essere gestito tramite pratiche agricole non meccanizzate, con interfile inerbite, che favoriscano il microbioma e la micorrizzazione delle piante da parte dei funghi del terreno, in modo che il sistema sia il più possibile resiliente.

**Franco Patriarca**, viticoltore di Gattinara (VC), ha parlato della “gestione conservativa delle erbe nell'interfilare”, basata su uno sfalcio il più possibile tardivo, senza timori per una supposta competizione con le esigenze della vite. Anche lui ha sottolineato che le aziende devono comunicare adeguatamente, educando il visitatore ad apprezzare un paesaggio dove un minor “ordine”, così percepito per l'erba alta fra le interfile, costituisce in realtà un accorgimento a favore del benessere dell'ambiente.

Al suo appello si è riagganciata **Stefania Riboli**, curatrice del progetto “Prometeus” per lo sfalcio manuale in alcuni vigneti della zona del Barolo, in collaborazione con l'Università Gastronomica di Pollenzo. Il suo contributo ha illustrato i benefici dello sviluppo di una cotica erbacea in equilibrio con la vite: il taglio deve essere effettuato sulle erbe a pieno sviluppo già andate a seme, lasciando il materiale reciso al suolo come pacciamatura per proteggere la vite dalle temperature estreme e dalle precipitazioni intensive. È stato osservato come il taglio dell'erba alta, con la conseguente pacciamatura, ha preservato i grappoli e che, dopo tre anni di taglio con questa pratica, la biodiversità si è moltiplicata. Inoltre, secondo la relatrice, il corretto impiego della falce, con una tecnica differente in montagna o in collina, non implica un maggior dispendio di tempo rispetto all'uso del decespugliatore; al contrario, con una buona manualità e la giusta affilatura dell'attrezzo, risulta una modalità conveniente, senza alcun costo di carburante e relativo inquinamento.



Vigneto a Boca: particolare di vite con i tradizionali legacci in salice.

L'intervento successivo di **Giovanni Scaglione**, viticoltore di Loazzolo (AT) e gestore dell'Oasi WWF “Forteto della Luja”, ha permesso di comprendere a quali alti livelli di valore naturale può tendere un vigneto con una gestione appropriata. Delle 21 specie di **orchidee** censite in questa porzione di Langa astigiana, a 500 metri di quota, ben cinque

si ritrovano in vigna, accanto ad altre specie erbacee delle praterie magre degli ambienti seminaturali di alta collina e alla presenza del Lepidottero diurno *Maculinea arion*, incluso negli elenchi delle specie tutelate dalla Direttiva Habitat. Esempi di tale importanza evidenziano come l'ecosistema-vigneto possa essere riferibile a un habitat prioritario europeo, quello delle "Formazioni erbose secche seminaturali su substrato calcareo con stupenda fioritura di orchidee" (codice 6210 dell'allegato 2 della Direttiva Habitat).

Scaglione si è soffermato sulle pratiche gestionali che hanno consentito di conseguire questo importante risultato, che affondano certamente nell'impossibilità di impiego della meccanizzazione a causa dei pendii ripidi, sostituita efficacemente dal cavallo da tiro e da una lunga tradizione familiare di gestione senza l'impiego di fitosanitari di sintesi, che ha portato all'adesione alla certificazione biologica. La visione del padre enologo e biologo, che già nel 2002 stipulò un contratto di affiliazione col WWF per creare questa oasi protetta, ha consentito di affinare le pratiche e i tempi di sfalcio, favorendo anche la manutenzione delle orchidee. Proprio nei vigneti dell'Oasi sono state condotte interessanti ricerche ecologiche ed enologiche, che hanno appurato come il livello di micorizzazione – necessaria allo sviluppo delle orchidee, ma anche delle altre piante, vite inclusa – fornisca, a parità di condizioni con un vigneto coltivato in modo convenzionale, una maggior ricchezza di alcuni composti aromatici fondamentali per la qualità del vino; non solo: ciò garantisce anche una maggior efficienza fotosintetica nel periodo estivo di massima sofferenza per la pianta.

**Enrico Rivetto**, viticoltore di Serralunga d'Alba (CN), nel cuore della zona del Barolo in cui i vigneti permeano tutto il paesaggio collinare, ha parlato di come incrementare l'eterogeneità ambientale a scala aziendale, illustrando come ha trasformato la propria azienda in un "**organismo agricolo**", mediante una serie di interventi organici, dal ripristino di uno stagno, all'alternanza con la coltivazione di cereali antichi a rotazione, alla creazione di una fitta rete di siepi arbustive e arboree che collegano i filari agli ambienti seminaturali al margine dei vigneti.

La discussione che è seguita con i viticoltori e i tecnici presenti in sala, a conclusione dell'incontro, è stata ampiamente dedicata alla questione della lotta obbligata all'attacco parassitario della Flavescenza dorata, che colpisce anche i vigneti piemontesi. **Sergio Cravero**, funzionario del Settore Fitosanitario della Regione Piemonte, ha spiegato che è in arrivo dall'Oriente una nuova minaccia, la *Popillia japonica*, un coleottero scafoideo esotico in forte espansione, che con pochi esemplari riesce a defogliare un intero vigneto. Anche alla luce di questo, la sfida tra mantenimento della biodiversità e lotta contro le nuove avversità deve essere continuamente aggiornata.

## Conclusioni

In generale nel workshop si è evidenziato come, a seconda della sua gestione, il vigneto possa determinare la depressione della biodiversità o, al contrario, la sua preservazione, aumentando anche l'attrattività del territorio.

In una logica di **sostenibilità**, anche economica, la rivalutazione di pratiche arcaiche o tradizionali (fermentati naturali, sfalcio manuale, uso del cavallo da tiro...), difficilmente praticabili a medie-grosse scale aziendali, non deve essere interpretata come un passo indietro, ma consente di comprendere a quali risultati in termini di biodiversità e fertilità naturale può tendere il vigneto anche oggi, e rappresentare una misura complementare per rafforzarne la resistenza agli attacchi parassitari.

L'appuntamento è proseguito nel pomeriggio, con la visita alle vigne dell'azienda "Le Piane" e ad alcuni appezzamenti ancora coltivati "a maggiorina".



I vigneti coltivati "a maggiorina" dell'azienda "Le Piane".

*Testo e foto di Loredana Matonti*