

Le testimonianze di quattro aziende molto diverse tra loro

di **Davide Modina** - Agronomo

Perché siamo e restiamo bio

Dai motivi della scelta alle criticità riscontrate, un unico messaggio: **occorrono tecnica, flessibilità e pragmatismo**

Negli ultimi mesi il dibattito sulla viticoltura biologica si è riaperto. Alcune aziende stanno rivedendo le proprie scelte produttive, mentre altre continuano a investire con convinzione in questo modello agronomico. Tra criticità operative, annate climaticamente sempre più imprevedibili e nuove esigenze di sostenibilità, il biologico è oggi al centro di una riflessione più ampia che coinvolge tecnici, produttori e territori. C'è chi lo considera una scelta di coerenza e identità aziendale, chi una decisione agronomica legata alle caratteristiche pedoclimatiche di un territorio, e chi lo vede come una base di partenza per una viticoltura sempre più attenta all'innovazione e alla ricerca. Per comprendere meglio come questa scelta venga affrontata concretamente nelle aziende vitivinicole, abbiamo raccolto alcune testimonianze di produttori e tecnici che operano quotidianamente in vigneto.

Il peso del territorio

Le condizioni climatiche locali dettano i modelli di conduzione del vigneto e, di conseguenza, anche l'approccio alla viticoltura biologica, soprattutto sul fronte della difesa fitosanita-

ria. Questo è un aspetto ben noto alle aziende vitivinicole, come sottolinea **Luigi Piersanti**, responsabile agronomico di Umani Ronchi, storica azienda del Marchigiano: «La scelta del biologico è stata tecnica. Quando siamo passati al bio, lo abbiamo fatto con la consapevolezza che, dati il vitigno, l'area e il pedoclima, quella fosse una strada sostenibile. In contesti come Marche e Abruzzo, dove abbiamo i nostri vigneti, la pressione delle malattie può essere più gestibile rispetto ad altre aree viticole italiane, tanto che il numero di trattamenti non si discosta molto da quello delle aziende in regime di lotta integrata».

Uno scenario diverso emerge invece in molte aree viticole del Nord Italia, come evidenzia **Paolo Bonini**, responsabile delle attività agricole di Ca' del Bosco, in Franciacorta: «La gestione biologica presenta diverse criticità. In primo luogo, rende più complesso il controllo delle principali malattie della vite, con una maggiore pressione di peronospora, oidio e di alcuni insetti. Questo comporta la necessità di interventi più frequenti e mirati e una forte dipendenza dall'andamento climatico, spesso imprevedibile. Tuttavia, pur riconoscendo le difficoltà legate a questo metodo - come costi più elevati, maggiore esposizione alle malattie e una gestione agronomica più complessa - riteniamo che i vantaggi in termini di qualità del prodotto, tutela ambientale e identità aziendale siano nettamente superiori agli svantaggi».

Le annate particolarmente piovose mettono alla prova anche le aziende più esperte. **Stefano Pizzamiglio**, titolare dell'Azienda Agricola La Tosa, nel Piacentino, ricorda in particolare la stagione 2024. «Abbiamo avuto circa 1.400 millimetri di pioggia in provincia di Piacenza, quando normalmente siamo intorno agli 800. La pressione della peronospora è stata enorme e abbiamo perso quasi il 35% delle uve. Non bisogna però farsi scoraggiare dalle annate difficili, che peraltro non sono complesse esclusivamente per chi fa bio, ma si tratta di portare avanti un approccio alla viticoltura che rispecchi appieno la nostra visione». Anche Pizzamiglio sottolinea inoltre l'importanza del-

Ca' del Bosco, 270 ettari di vigneto condotti in biologico in Franciacorta (Foto Mattia Aquila)



LE AZIENDE INTERVISTATE

Tutte le aziende intervistate conducono i vigneti in regime di agricoltura biologica.

Umani Ronchi è una storica azienda vitivinicola italiana di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, fondata negli anni '50 a Cupramontana, nelle Marche. Oggi è considerata una delle cantine più rappresentative dell'Italia centrale, con una produzione di circa 3 milioni di bottiglie e oltre 210 ettari di vigneto distribuiti tra Marche e Abruzzo.

Azienda Agricola La Tosa è una realtà vitivinicola di riferimento dei Colli Piacentini, situata a Vigolzone (PC). Fondata nel 1980 dai fratelli Stefano e Ferruccio Pizzamiglio, coltiva oggi circa 22 ettari di vigneto con una produzione di circa 110.000 bottiglie.

Azienda Agricola L'Antica Quercia si trova sulle colline di Scomigo, nel comune di Conegliano (TV). La tenuta si estende su circa 25 ettari e produce diverse tipologie di vino, tra cui Prosecco Superiore Docg e Colli di Conegliano Rosso Docg.

Ca' del Bosco è una delle cantine storiche della Franciacorta, situata a Erbusco (BS). Fondata alla fine degli anni '60, coltiva oggi oltre 270 ettari di vigneto distribuiti su undici comuni della denominazione.

la componente territoriale: «In ogni caso, nella zona dove si trovano i nostri vigneti, il biologico è relativamente più gestibile rispetto ad altre aree della regione. I terreni sono meno fertili e la vigoria della vite è più contenuta. Questo aiuta a mantenere l'equilibrio della pianta e a gestire meglio la difesa».

Una scelta consapevole

La consapevolezza delle complessità del modello scelto per la gestione del vigneto è un tratto distintivo che emerge dalle testimonianze. In molti casi il biologico non rappresenta una risposta alle dinamiche del mercato, ma il risultato di un percorso aziendale costruito nel tempo. Lo racconta bene **Claudio Francavilla**, titolare de **L'Antica Quercia** a Conegliano (TV), che ricorda come la decisione sia stata presa anni fa, quando il biologico era ancora un argomento in sordina. «La scelta del biologico non è nata per seguire una tendenza di mercato. È una decisione che abbiamo preso ormai più di vent'anni fa, in tempi non sospetti, perché crediamo molto in questo modo di fare viticoltura». Per Francavilla il biologico rappresenta prima di tutto un elemento di coerenza



1. Luigi Piersanti, responsabile agronomico di Umani Ronchi, storica azienda marchigiana
2. Umani Ronchi, 210 ettari di vigneto gestiti in bio e distribuiti tra Marche e Abruzzo

aziendale. Un modo per allineare le pratiche agronomiche con la visione complessiva dell'azienda. «Il biologico ci permette di raccontare meglio la nostra filosofia. È un linguaggio riconoscibile anche a livello internazionale e rappresenta il completamento più coerente del nostro progetto». Naturalmente questa scelta comporta anche alcune rinunce. «La gestione in biologico non è facile e richiede grande attenzione. Significa accettare, a volte, rese più basse e un lavoro in campagna più complesso. Se l'obiettivo fosse massimizzare la produzione, il biologico non sarebbe probabilmente la strada giusta». Un aspetto, quest'ultimo, ribadito anche da Piersanti: «Quando si parla di viticoltura biologica, l'attenzione si concentra spesso sulle malattie, ma la gestione del vigneto coinvolge anche altri aspetti fondamentali. Non si tratta solo di difesa fitosanitaria: le concimazioni con soli prodotti di origine organica sono difficilmente utili a un incremento delle produzioni ma creano, nel lungo periodo, presupposti per il raggiungimento di obiettivi migliori dal punto di vista qualitativo e della sostenibilità ambientale».

L'importanza dell'esperienza

Un altro aspetto che emerge è come l'esperienza e l'attenzione nella gestione agronomica del vigneto siano fondamentali per raggiungere gli obiettivi e superare anche le annate più complesse. «La viticoltura biologica, proprio a causa del susseguirsi di stagioni estremamente variabili dal punto di vista delle condizioni meteorologiche, non ammette errori: serve un team altamente qualificato, in grado di monitorare costantemente i vigneti, di prevedere e

adattarsi alle mutate condizioni ambientali, e di reagire tempestivamente adottando differenti strategie agronomiche», sottolinea Bonini. Accanto all'esperienza tecnica, la gestione agronomica quotidiana del vigneto rimane un elemento decisivo. Lo sottolinea Pizzamiglio: «Il biologico è stato il punto di arrivo di un percorso agronomico iniziato molti anni prima della certificazione. La cosa più importante è la tempestività. Nella difesa fitosanitaria in regime biologico bisogna, a maggior ragione, intervenire al momento giusto e questo richiede inevitabilmente più manodopera. Non è quindi tanto il costo dei prodotti a fare la differenza, quanto il fatto che bisogna intervenire con tempistiche adeguate e seguire molto da vicino l'andamento del vigneto».

L'attenzione all'innovazione

Negli ultimi anni la gestione del vigneto biologico sta evolvendo anche grazie allo sviluppo di nuovi strumenti tecnici che affiancano i prodotti tradizionalmente utilizzati nella difesa fitosanitaria. Accanto a rame e zolfo si stanno diffondendo diverse tipologie di prodotti ammessi in agricoltura biologica che possono contribuire a migliorare l'efficacia complessiva della difesa. «Utilizziamo anche induttori di resistenza ed estratti vegetali per ridurre il più possibile l'impiego del rame», continua Pizzamiglio. «L'obiettivo è ampliare gli strumenti disponibili e rendere la gestione del vigneto

SPECIALE VINITALY

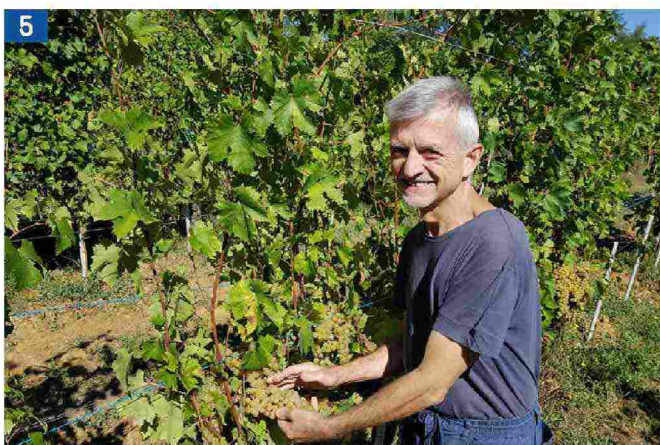


3

3. Paolo Bonini, responsabile delle attività agricole di Ca' del Bosco (Franciacorta)
 4. Azienda Agricola La Tosa, 22 ettari di vigneto condotti in bio nei Colli Piacentini
 5. Stefano Pizzamiglio, titolare dell'Azienda Agricola La Tosa (Colli Piacentini)
 6. Claudio Francavilla, titolare de L'Antica Quercia (Conegliano, Tv)



4



5



6

sempre più sostenibile». In questa prospettiva la ricerca e l'innovazione assumono un ruolo centrale. «Il biologico è un punto di partenza, non un punto di arrivo», osserva il produttore, sottolineando l'importanza di continuare a investire nella sperimentazione e nello sviluppo di nuove soluzioni agronomiche.

Parola d'ordine: pragmatismo

Dalle testimonianze raccolte emerge un quadro articolato, che restituisce la complessità con cui la viticoltura biologica è affrontata oggi nelle aziende. Il biologico appare così come un approccio gestionale che richiede competenze tecniche elevate, una profonda conoscenza del territorio e una grande attenzione nella conduzione agronomica del vigneto. Le esperienze raccolte evidenziano inoltre come la riuscita

di questo modello sia strettamente legata alla capacità delle aziende di adattare le proprie strategie di gestione alle specificità pedoclimatiche del contesto locale. In questo senso, monitoraggio costante dei vigneti, tempestività degli interventi e organizzazione del lavoro rappresentano elementi decisivi, soprattutto in annate caratterizzate da elevata variabilità climatica. Allo stesso tempo, sebbene la difesa fitosanitaria sembri spesso monopolizzare l'attenzione quando si parla di biologico, le aziende richiamano l'importanza anche degli altri aspetti della gestione agronomica, come la nutrizione della pianta e la fertilità del suolo, che richiedono una visione complessiva del vigneto. Emerge infine la piena consapevolezza delle attenzioni che questo modello richiede. Si tratta, in definitiva, di una scelta matura, affrontata

con pragmatismo e valutando opportunità e criticità alla luce delle condizioni territoriali, della struttura aziendale e degli obiettivi produttivi. Per alcune realtà rappresenta un elemento identitario della propria visione di viticoltura, per altre una scelta tecnica coerente con il proprio contesto agronomico, per altre ancora una delle possibili strade per orientare la gestione del vigneto verso modelli più sostenibili. In un settore che si trova a confrontarsi con cambiamenti climatici, evoluzione delle normative e nuove aspettative del mercato, il tema della viticoltura biologica continuerà probabilmente a rimanere al centro della riflessione tecnica, configurandosi come uno degli strumenti con cui il settore vitivinicolo cerca di interpretare e affrontare le trasformazioni in atto. ■