

Carta della biodiversità

Premessa

L'agricoltura non può che puntare al bene comune. Questo è ciò che crediamo profondamente. Troppo importante è il ruolo che gli compete: produrre il cibo da cui dipende la vita di tutti. Cibo che viene realizzato attraverso l'uso del suolo e della terra; infatti gran parte della superficie del pianeta è occupata dall'attività agricola.

Tutto questo rende particolarmente importante il ruolo di chi intende praticare questo mestiere carico di responsabilità. Lasciare la pratica agricola solo in mano a logiche puramente economiche è molto rischioso e porta inevitabilmente alla perdita di quei principi a cui invece dovrebbe ispirarsi. Di questo noi agricoltori di Valdibella ne siamo pienamente consapevoli e portiamo avanti un metodo agricolo sostenibile e a basso impatto ambientale, basato su metodiche quanto più ecologiche possibili.

Siamo anche convinti che produrre in questo modo ci permette di ottenere non solo cibo sano, ma al contempo più ricco e gustoso.

Il suolo

Solo da un suolo naturalmente fertile possiamo ottenere piante sane e frutti ricchi di sostanze nutritive. Per arrivare a questo risultato occorre rispettarlo e trattarlo come un vero e proprio organismo vivente. Possiamo paragonare il suolo all'intestino degli animali, uomo compreso, dove avviene la decomposizione e la nuova sintesi di sostanze che serviranno

per il nutrimento dell'intero corpo fisico e mentale. Gran parte del buon funzionamento dell'intestino dipende dall'equilibrio e dalla ricchezza dei microorganismi che lo ospitano, il cosiddetto microbioma. La stessa cosa avviene nel terreno. Anche qui il buon funzionamento dipende dalla ricchezza, quantità e biodiversità degli organismi che lo popolano. È dunque dall'attività dei microorganismi che dipende la fertilità del suolo. Dal loro metabolismo e dalla fitta rete di interrelazioni instaurate, cioè, si producono le sostanze nutritive poi assimilate dalle piante coltivate.

Tuttavia, un'attività agricola sconsiderata, che non tiene conto di questa copiosa attività microbiologica, può distruggere la fertilità del suolo. Lavorazioni ripetute e profonde, diserbi e concimazioni chimiche interferiscono negativamente sulla vita del suolo, rendendolo un minerale inerte, senza struttura e privo di vita.

Che tipo di cibo possiamo ottenere da un suolo morto? Chiaramente un cibo povero di sostanze vitali e di nutrienti.

Consapevoli di tale pericolo, ci preme lavorare con l'obiettivo di ottenere un terreno naturalmente fertile.

Per prima cosa abbiamo eliminato le lavorazioni del suolo. Nutriamo il nostro terreno e la vita in esso contenuta mediante il sovescio di miscugli di piante in prevalenza leguminose. Queste piante vengono seminate precocemente subito dopo la vendemmia e poi lasciate indisturbate fino alla primavera successiva, quando vengono tagliate e sminuzzate assieme ai tralci della potatura e lasciate a copertura del suolo per tutto il periodo estivo.

Periodicamente, specialmente nei suoli più pesanti, apportiamo della roccia macinata proveniente da una piccola cava locale. Si tratta di rocce che contengono in prevalenza solfato di calcio e gesso crudo. Si ottiene così una migliore struttura del suolo e anche un riequilibrio del ph, che migliora la vitalità dei microrganismi presenti.

La chioma dei vitigni

La chioma è tutta la parte verde che si sviluppa ogni anno dal tralcio fruttifero. La sua gestione permette di mettere in equilibrio la vite, riducendo significativamente gli interventi esterni e di conseguenza di ottenere uve sane. Per questo facciamo un'attenta potatura verde che ha lo scopo di selezionare e ridurre il numero di germogli rappor-

Valdibella

tando la produzione alla “forza” della vite, che a sua volta è in equilibrio con il suolo.

Subito dopo procediamo con la riduzione delle foglie basali soprattutto per avere un maggiore arieggiamento della chioma che permette di ridurre gli attacchi di oidio e di tignole.

Grazie a questa gestione abbiamo ridotto al minimo i trattamenti con zolfo per controllare l'oidio e annullato completamente l'uso di insetticidi – anche di tipo naturale – per il controllo delle tignole.

Ma a venirci in aiuto, anche l'asciutto clima mediterraneo: non abbiamo particolari difficoltà con la peronospera, che rappresenta in molte aree viticole la principale avversità. Ne effettuiamo il controllo in modo attivo, cioè intervenendo quando le condizioni climatiche ne potrebbero permettere lo sviluppo. Usiamo in tali casi solo il rame. Agiamo nella fase primaverile e sulle varietà particolarmente sensibili. In genere eseguiamo due o tre interventi, ma in alcuni vigneti riusciamo a farne solo uno, preventivo.

Da qualche anno abbiamo iniziato a usare degli estratti vegetali a azione corroborante, cioè che stimolano la naturale difesa delle piante. Mentre tramite l'uso del gesso agricolo finemente macinato possiamo ridurre, fino a eliminare completamente, lo zolfo. Il gesso è un minerale naturale a basso impatto ambientale proviene da una cava situata nelle nostre vicinanze e il suo uso non altera l'equilibrio dell'ecosistema del vigneto. Sempre allo scopo di rendere il nostro vigneto quanto più in equilibrio possibile abbiamo cominciato ad autoprodurre il fervida. Si tratta di un fermentato di lungo periodo, un anno, nel caso del suo uso agricolo, ma è possibile produrli ancora più invecchiati per l'uso umano. Viene realizzato ponendo a fermentare dei vegetali (ma è possibile farli anche con della frutta). Nel nostro caso abbiamo utilizzato delle piante vegetali note per le loro proprietà medicinali, equisetto, sommacco, eucaliptus, radici di bardana e piantaggine. Alla fine del processo il liquido che si ottiene è ricco degli estratti vegetali e dei microrganismi che hanno compiuto la fermentazione, ha un buon sapore e odore acetico e, opportunamente diluito, verrà irrorato nelle foglie e nel terreno. In questo modo arricchiamo suolo e foglie di microrganismi benefici, aumentiamo la biodiversità microbica e rinvigoriamo e vitalizziamo le nostre piante.