

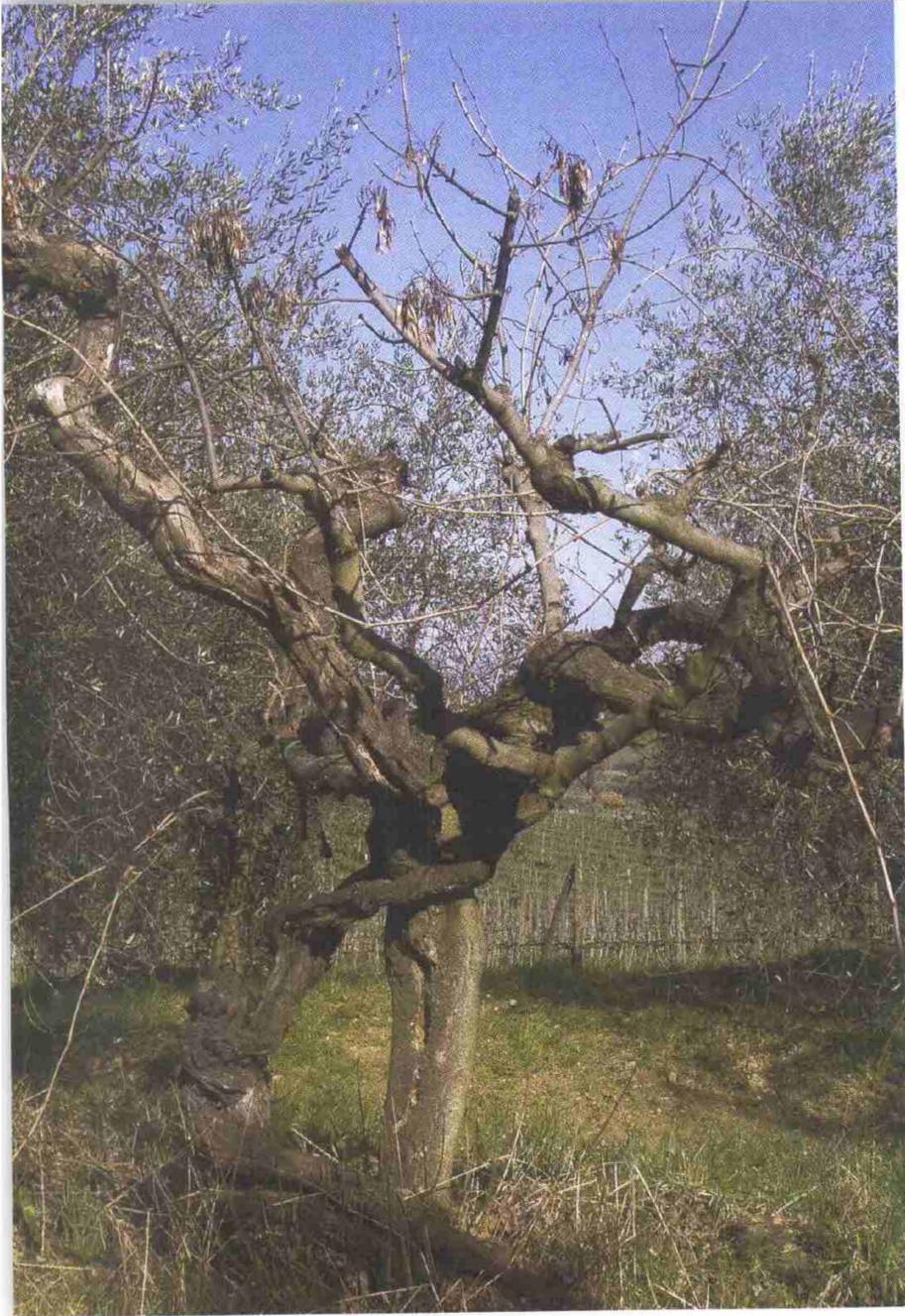


Un po' di chiarezza su un luogo comune

# Gallina vecchia fa buon brodo?

In alcune zone della Francia il fatto che un vino provenga da antichi vigneti rappresenta un elemento di pregio, da evidenziare in etichetta e da monetizzare economicamente ● In Italia, invece, c'è ancora poca cultura in materia e un certo grado d'improvvisazione ● Su questo tema abbiamo raccolto i pareri di Antonio Calò, Mario Fregoni e Attilio Scienza ● Ne è venuto fuori un interessante viaggio alla scoperta dei limiti della vitivinicoltura moderna

Civiltà del bere - Aprile '07 / 25



Una vite centenaria di proprietà dell'azienda Montenidoli, poco al di fuori del centro storico di San Gimignano (Siena)

**L**e vecchie viti, e i vini che se ne ricavano, sono diventati un argomento un po' alla moda. Non ancora come le varietà autoctone o i tagli bordolesi e gli affinamenti in barrique di qualche anno fa, ma pur sempre una moda. Come tale effimera, non comprensibile in termini razionali e soggetta a crociate più o meno strampalate.

Se si vuole capire davvero il concetto di vigna vecchia è necessario andare in Francia. In Borgogna, piuttosto che nello Champagne o più a sud, verso la valle del Rodano, il fatto che un vino provenga da antichi vigneti rappresenta davvero un elemento di pregio, un aggio sul valore della bottiglia, da indicare chiaramente in etichetta, e come tale premiato con entusiasmo dal mercato. Da noi, viceversa, c'è ancora poca cultura in materia, scarsa consapevolezza e un certo grado di improvvisazione.

### I lungimiranti

**C**erto, ci sono aree e produttori che lavorano nella corretta direzione per valorizzare questi patrimoni viticoli, come per esempio la Ruggeri & C.

con il suo Prosecco di Valdobbiadene Vecchie Viti, piuttosto che il ricercatore Lorenzo Corino con la sua Barbera da viti di 80-90 anni quasi prefilloseriche, innestate una sola volta, o i vigneti di Carignano a Sant'Antioco, ancora franchi di piede, nel sudovest della Sardegna. Ma sono situazioni sporadiche, che non hanno alle spalle una vera e propria strategia.

Solo nelle aree più classiche e di più antica pratica vitivinicola si fa qualcosa in questo senso. Nella zona del Barolo, per esempio, c'è una certa attenzione alla valorizzazione delle vecchie vigne, spesso con la relativa indicazione in etichetta. Lo stesso discorso vale nell'area altoatesina di produzione del Santa Maddalena, dove ancora esistono viti vecchissime, franche di piede, con quattro secoli sulle spalle. Nell'Italia centrale, invece, in particolare nelle Marche e in Toscana, si avverte una minore sensibilità nei confronti di questo aspetto, se non in quanto legato alla riscoperta di autoctoni dimenticati. Le cose vanno un po' meglio in Campania con l'Asprinio, soprattutto nel Casertano e nel Salernitano. Ma anche a Taurasi vi sono interessanti segnalazioni da

fare, con vigne ancora franche di piede, vecchie di 200 anni, che sfruttano il tipo di terreno, sciolto e vulcanico, per dare sfogo all'apparato radicale, e beneficiano di un sistema d'allevamento non a spalliera, bensì a tendone, con poche piante per ettaro, a loro volta isolate dagli altri vigneti. Non male la situazione anche in Salento (con il Primitivo) e a Pantelleria, con viti innestate una sola volta, vecchie di 70-80 anni, non forzate quanto a produttività, opportunamente allevate e potate.

### Produttività o equilibrio

**M**a qual è il vero motivo per cui in Italia non esiste una vera cultura sull'argomento? Ce lo siamo fatti raccontare direttamente dal professor Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università degli Studi di Milano, sempre generoso di aneddoti e gustosi racconti. A suo parere occorre risalire agli anni Sessanta, con la fine della mezzadria e l'eliminazione dei malandati vigneti a coltura promiscua. Spazzate via quelle obsolete vigne, a cavallo degli anni Settanta e Ottanta, si riferono *in toto* gli impianti, ma in modo frettoloso, senza cura, con l'unico obiettivo di massimizzare la produttività delle piante. Con queste premesse era logico che non potesse nascere nulla di buono sul versante della qualità. Con vigneti a densità di 2 mila piante per ettaro, contro per esempio gli 8 mila ceppi sovente coltivati in Francia, basati per di più su materiale geneticamente scadente, con pratiche di forzatura atte ad avere quanta più uva possibile, le viti non potevano certamente vivere per molti anni e tanto meno produrre per lungo tempo.

Per le piante, come per tutti gli esseri viventi, l'equilibrio è un fondamentale fattore di sopravvivenza e di prosperità. Le energie profuse nell'attività vegetativa (produzione di foglie e uva) vanno infatti bilanciate con la capacità di investire in riserve, e se non si interviene sulla pianta in questo senso, ma anzi la si forza a dare sempre il massimo, è chiaro che in pochi anni presto si esaurirà.

Un po' come accade nei Paesi tropicali, dove non esiste l'alternanza delle stagioni e la fase vegetativa è continua: in queste regioni si è costretti a intervenire con potature severe, defoliazioni, irrigazioni, per ritardare l'inevitabile squilibrio vegetativo e il connesso repentino esaurimento delle risorse. Se la pianta viene potata in modo corretto, mantenendo un giusto equilibrio tra fo-

glie e grappoli, le riserve bilanceranno le energie spese nella produzione e la vita della pianta risulterà potenzialmente assai lunga.

### L'importanza della potatura

Secondo il professor Scienza, una causa della rara presenza di vigneti antichi in Italia sta appunto nelle tecniche di potatura: al giorno d'oggi non le si conosce, né le si insegna più. Queste pratiche, fondamentali per la viticoltura moderna, rappresentano un inevitabile trauma per la vite, e se non le si conduce con perizia, finiscono per accelerare la morte della pianta. La vite adulta, infatti, non ha la capacità di chiudere la "ferita" che si crea dopo la "mutilazione" del tralcio e il taglio inferto rimarrà aperto. Così facendo gli agenti patogeni, come quello responsabile del mal dell'esca, possono sferrare i loro attacchi e creare irreversibili necrosi, che accorceranno di molto la vita della pianta, portando a una sua inevitabile estirpazione.

Le possibili soluzioni a questi interventi sbagliati sono due. Quando è possibile, e non eccessivamente dispendioso, si dovrebbe tornare all'alberello, una tecnica d'allevamento fra le meno traumatiche, in grado di conservare una certa vitalità nella pianta. Quando invece, per varie ragioni, è d'obbligo la spalliera, allora occorre potare esclusivamente i tralci giovani (1-2 anni di vita), ancora capaci di rimarginare i tagli. Purtroppo si vedono spesso interventi su vigne a cordone speronato, con potature di tralci anche vecchi di 10 anni, totalmente incapaci di reagire e destinati a essere pesantemente danneggiati.

Da qualche tempo, ci racconta Scienza, è sorta un'organizzazione, la friulana Preparatori d'uva, il cui scopo è proprio quello di insegnare a potare. Da un lato si vuole evitare che errate tecniche conducano, come abbiamo visto, alla prematura morte della pianta e dal-

l'altro si intende recuperare e risanare impianti di vecchie viti, che altrimenti andrebbero perduti per sempre. Il fatto che a questa organizzazione si siano rivolte realtà del calibro di Gaja, Giv, Fratelli Lunelli e Bellavista la dice lunga sull'importanza della questione.

### Un laboratorio a cielo aperto

Ma non è tutto. Sempre Attilio Scienza ci ricorda come la conservazione di viti vecchie abbia importanza anche da un punto di vista genetico. Piante con molti anni, magari di primo innesto o addirittura prefillosseriche, hanno infatti un'alta variabilità e costituiscono un vero laboratorio a cielo aperto, da studiare e analizzare. Le piante secolari, inoltre, hanno certamente combattuto e superato virus di qualsiasi tipo, e studiandole si può capire quali elementi hanno dovuto sviluppare per avere tale resistenza.

Un altro discorso riguarda la fillossera, che crea problemi di natura anatomica: danneggia infatti l'apparato radicale, lasciando aperta la strada a tutti gli agenti patogeni. Solo le piante che hanno prodotto mutazioni genetiche a contatto con il parassita sanno reagire e resistergli, purtroppo non è il caso della *vitis vinifera* e neppure di alcune viti americane di certe aree dove non c'è stata possibilità di fare questa "esperienza". Proprio la fillossera rappresenta indirettamente un'ulteriore causa d'accorciamento della sua vita. Si sa infatti che piante con porta innesti ibri-

di, l'unico modo conosciuto per difendersi dalla malattia, avranno a parità di condizioni vita più breve rispetto a quelle franche di piede, pur potendo comunque arrivare a 70-80 anni, se allevate in un certo modo e magari favorite dal terroir. Sarebbe dunque molto importante investire in un censimento atto a individuare le piante più antiche e creare quindi un vero e proprio albo di vecchi vigneti, da divulgare e mettere al servizio di studiosi e produttori.

### Equilibrio e autogestione

In definitiva cosa rende speciale il frutto che le vecchie piante sono capaci di dare? Perché il concetto di vecchia vigna è così importante anche in considerazione alla superiore qualità dei grappoli? Ancora una volta, ci spiega Attilio Scienza, il segreto sta nell'equilibrio. Le piante giovani esigono numerosi interventi da parte dell'uomo, che inevitabilmente andranno a incidere sul suo sviluppo, creando o meno traumi, scompensi e disarmonie. Viceversa, se nel corso degli anni non sono state forzate e hanno subito corrette potature, crescendo con sistemi d'allevamento e sesti di impianto razionali, giunte a maturità possono godere di un ritrovato nuovo equilibrio, in qualche misura autoindotto. Le piante vecchie sanno autogestirsi in termini di vigore, produttività e attività radicale, e tendono a mantenere un bilanciamento tra risorse impiegate per l'attività vegetativa, che col tempo si è naturalmente ri-



Operazioni di potatura tra i filari di Château Lynch Bages, Cantina bordolese situata alle porte di Pauillac, sull'estuario della Gironda

Civiltà del bere Aprile '07 / 27



dotta, e accumulo di opportune riserve. Ed è da questo equilibrio che nascono i frutti migliori, armonici nelle loro diverse componenti (acidità, polifenoli, zuccheri) e, almeno potenzialmente, capaci di dare i vini più complessi e interessanti.

Mantenere vigneti di questo tipo, naturalmente, è costoso e rischioso: sono infatti più delicati e soprattutto meno produttivi. Il problema è stabilire fino a che punto ha senso ricorrere a tali vigne, e quando invece non sia più conveniente il reimpianto. Al di là di tutte le possibili considerazioni, ci ricorda Scienza, sarà il mercato a far capire al viticoltore quando è arrivato il momento di sostituire il vigneto. Per non perdere precocemente un patrimonio viticolo che potrebbe rivelarsi molto prezioso, dunque, sarebbe bene investire massicciamente in comunicazione rivolta ai consumatori. Con l'obiettivo di far loro capire che non si stanno avvicinando a vini qualsiasi, bensì a nettari "speciali", ottenuti da piante che magari hanno 60-80 anni d'età. In Francia, per esempio, questa caratteristica viene indicata a chiare lettere in etichetta, riuscendo così a ottenere un giusto riconoscimento, economico e d'immagine, dal mercato. Tale riconoscimento diventa una sorta di "sovvenzione" al mantenimento delle viti più antiche.

### *Più lavoro con le vigne giovani*

**S**u quest'ultimo aspetto, riguardante la capacità delle vecchie viti di dare frutti di caratura superiore, volevamo saperne di più. Allora abbiamo chiesto un parere in proposito anche al profes-

**Uno scorcio di vigneti terrazzati di Zibibbo in località Khamma, nella zona occidentale dell'isola di Pantelleria, su terreni di proprietà di Donnafugata. Sotto, un particolare della pianta allevata ad alberello e coltivata ancora a piede franco: ha oltre 80 anni di vita**



sor Antonio Calò, direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Calò ci ha ricordato che, da un punto di vista prettamente viticolo, la qualità dell'uva è un problema di equilibrio colturale. Ancora una volta il segreto sta nell'armonizzare le risorse impiegate per portare avanti l'attività vegetativa e quelle che la pianta riesce ad accumulare. La vite giovane, infatti, è per sua natura particolarmente esuberante, con uno sviluppo sfrenato, che penalizza

la tesaurizzazione di sostanze preziose per la qualità dei frutti, i quali tenderanno a essere abbondanti, ma in un certo qual modo "diluiti". La vecchiaia indebolirà la pianta dal punto di vista della sua attività, ma non le impedirà il continuo accumulo di sostanze, che andranno ad arricchire i sempre minori grappoli generati, i quali risulteranno naturalmente più concentrati. In questo senso, dunque, le viti vecchie daranno uve potenzialmente buone, e quindi ottimi vini.

Seguendo il ragionamento di Calò, scopriamo anche un altro aspetto, meno evidente. Non è che le viti giovani in quanto tali siano incapaci di dare frutti di gran pregio: il problema è piuttosto che il viticoltore dovrà lottare duramente per contenerne l'esuberanza. Questo è il punto. Se piante con pochi anni alle spalle si trovano in una situazione di bassa densità di ceppi per ettaro e non vengono penalizzate dal punto di vista della concimazione, allora è chiaro che tenderanno a produrre molto. Se invece l'opera del viticoltore sarà accorta, tesa a domare l'irruenza, ecco che anche da impianti relativamente

giovani si potranno avere risultati interessanti. Certo, in presenza di viti molto mature l'uomo dovrà fare relativamente poco, sarà la pianta ad autoregolarsi e tutto si svolgerà in modo più naturale: è questa la vera forza di questi vigneti.

Fino a che punto spingersi sulla strada delle vecchie viti? Calò non dispone ovviamente di ricette in proposito e si raccomanda solo che i viticoltori sappiano lavorare bene anche con i nuovi e più impegnativi impianti, sfruttando al meglio quelli vecchi dove già esistono,

Ancora un vecchio filare, impiantato a pochi metri da un uliveto, nei pressi di San Gimignano (Siena). In Italia le culture promiscue hanno cominciato a essere eliminate negli anni Sessanta, in concomitanza con la fine della mezzadria



senza "forzare" più di tanto questa strada. Secondo il direttore dell'Istituto di Conegliano, lavorare con vigne d'età molto superiore ai 30 anni non ha generalmente senso.

### Le malattie della vite

Non ancora soddisfatti, speranzosi di trovare qualche ulteriore indicazione di carattere generale sull'argomento vecchie viti, abbiamo chiesto lumi anche a Mario Fregoni, professore ordinario di Viticoltura presso l'Università Cattolica e direttore dell'Istituto di Frutti-viticultura. Fregoni sottolinea un problema di fondo, connesso alla sopravvivenza e al mantenimento di vigneti molto vecchi: le malattie del legno come la flavescenza dorata rendono in parte anacronistico parlare di vecchie vigne. In questi ultimi vent'anni, purtroppo, si sono sviluppate una serie di patologie che complicano l'esistenza alle viti, che tendono a morire sempre più giovani. Il cambiamento della viticoltura, oggi più intensiva, non di rado soggetta a forzature, porta infatti a uno sconsiderato sfruttamento della pianta, indebolendola.

Inoltre sono cambiati gli antiparassitari. Anni fa, per esempio, si usava diffusamente il rame, in grado di proteg-

gere dalla peronospora e non solo. Oggi, invece, si ricorre a prodotti di sintesi od organici più mirati, che agiscono attivamente su specifici obiettivi, ma non mettono al riparo da altre patologie e parassiti. Nel caso della flavescenza, poi, l'unica soluzione preventiva è quella di combattere i vettori che la trasmettono, ma in certe aree ciò non risulta del tutto efficace, come per esempio in Oltrepo e in determinate zone del Piemonte. Per non parlare poi del problema del mal dell'esca, ancora sostanzialmente incontrollato.

### Qualche oasi felice

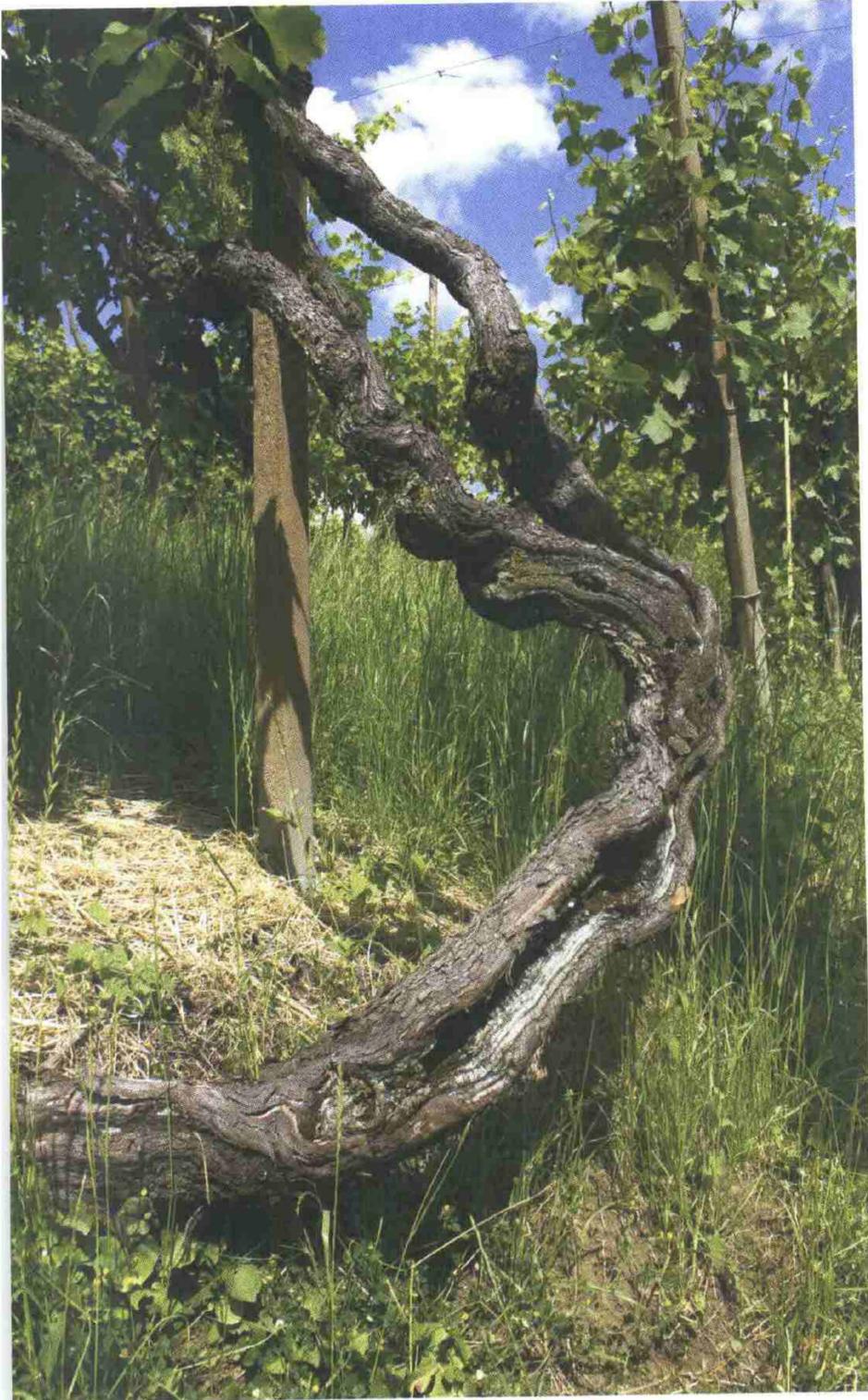
Queste concause non favoriscono certo la longevità delle piante. Senza dimenticare poi che i tagli e le potature scellerate rappresentano vere e proprie ferite inferte alle viti. Perciò Fregoni ritiene in qualche modo paradossale che al giorno d'oggi si parli di vigne vecchie, sempre più difficili da conservare. Questo non toglie, tuttavia, che bisogna comunque cercare di perseguire l'obiettivo di avere alcuni vigneti di spiccata maturità, indubbiamente quelli che danno i risultati migliori.

Un aspetto positivo è che questo proliferare delle malattie non è uniforme

ovunque. Al Sud c'è meno recrudescenza, e infatti è proprio nelle regioni meridionali che si trovano alcuni tra i più interessanti vigneti. A Fregoni vengono in mente le vigne pantescche di Moscato, centenarie e franche di piede, di proprietà della famiglia Rallo (Donnafugata), ma anche alcune aree vitate sull'Etna, anch'esse ultrasecolari e a piede franco, oppure i già citati vigneti sardi di Sant'Antioco. Qualche tentativo, ovviamente, lo si fa anche al Nord, con risultati di grande rilievo. In Piemonte, in particolare, c'è un certo fermento intorno all'argomento, soprattutto con diversi progetti che ruotano intorno alla Barbera. Scienza ci ricordava a questo proposito i lavori che sta conducendo Lorenzo Corino, mentre Fregoni, dal canto suo, sottolinea l'operato di Giuliano Noè, noto enologo di Nizza Monferrato e paladino del celebre vitigno, in ulteriore ascesa proprio grazie alle sperimentazioni che si stanno compiendo su vecchie vigne.

### L'attività vegetativa

Mario Fregoni ci conferma che la superiorità delle piante antiche è dovuta a un più corretto equilibrio fisiologico. L'apparato radicale delle viti anziane, infatti, è assai espanso, e ciò



Vecchi vigneti di Prosecco dell'azienda Ruggeri, nel comune di Conegliano (Treviso). Stessa provenienza anche per il tronco di vite raffigurato nella foto d'apertura

consente loro di resistere alla siccità contestualmente a una vigoria più ridotta. La crescita di queste piante, inoltre, è molto più lenta e cessa a inizio invaiatura, sicché si liberano delle risorse che vanno ad accumularsi nei grappoli, arricchendoli di zuccheri, antociani e terpeni.

Le piante più giovani, viceversa, crescono con irruenza, anche durante la maturazione del grappolo, e così facendo trasferiscono nell'uva, e poi nei vini, eccessive proteine, piuttosto che zuccheri e polifenoli. Un po' come se fossero state irrigate e concimate. Le piante più longeve, inoltre, possiedono apparati radicali espansi, che consentono l'accumulo di riserve preziose, destinate a finire nei grappoli. Allo stesso modo queste ultime sono dotate di un'ingente quantità di legno maturo, un

autentico organo di stoccaggio di zuccheri e amidi, anch'essi preziosi nutrienti per i grappoli.

### Il caso francese

Insomma, gli impianti più maturi hanno davvero importanti vantaggi di tipo fisiologico, e questo l'hanno capito bene soprattutto i francesi. Nelle più prestigiose vigne bordolesi e di Borgogna, infatti, non ci si pensa neanche di rifare i vigneti in toto dopo 30 o 40 anni. L'approccio è un altro: ogni pianta viene sostituita una ad una solo nel momento della sua morte, salvaguardando la "vecchiaia" di tutte le altre e i connetti benefici. È chiaro che un metodo di questo tipo comporta costi non indifferenti. Le piante più giovani vanno cu-

rate, tenute pulite, accudite come si farebbe con un bambino in mezzo a una folla di adulti: una scelta impegnativa, ma potenzialmente foriera di grandi risultati. Una possibile scorciatoia consiste nell'ordinare ai vivaisti la preparazione di "barbatelloni", ovvero piante in vaso di 2-3 anni, capaci di resistere meglio alle viti più vecchie. A Montalcino, proprio su consiglio di Mario Fregoni, c'è qualcuno che ha deciso di imboccare la difficile strada della sostituzione singola e graduale dei ceppi. Tra questi un certo Gianfranco Soldera...

### Portainnesto americano

Un altro aspetto da considerare, ci viene ricordato, è quello legato alla presenza del portainnesto americano che, come noto, rappresenta l'unico stratagemma contro la fillossera. Questa pratica conduce inevitabilmente a una maggior vulnerabilità della pianta ai virus, più che dimezzandone le aspettative di vita. Anche ricorrendo a cloni selezionati esenti da virosi, miracoli non se ne fanno: i vettori sono infatti presenti ovunque, nell'aria e nel terreno, e anche le piante sane all'origine saranno sempre a rischio di infezione. E non si pensi che nell'economia del nostro discorso questo aspetto sia marginale. Abbiamo infatti chiesto a Fregoni di quanto può ridursi la vita di una vite con portainnesto rispetto a una a piede franco: ci è stato risposto anche dei 2/3! A Pompei vi sono per esempio viti franche di piede, ancora produttive, di 150 anni, sebbene poste in condizioni di isolamento e non in vigneti. Viceversa viti innestate difficilmente superano indenni i 50 anni di vita, con una decadenza che comincia già dopo i 30 anni.

Ma fino a che punto per un viticoltore ha senso lavorare con vigne vecchie? Quando è opportuno voltare pagina? Lo abbiamo chiesto anche a Fregoni, che ci ha offerto una chiave di lettura agronomica del problema. La scelta dipende essenzialmente dalla percentuale di piante malate presente nel vigneto, dallo stato di salute delle altre, dal numero delle fallanze e, più in generale, da come è stata progettata la vigna. Se metodo di allevamento e sestri di impianto sono adeguati, può essere conveniente cercare di tenere in vita il più possibile un vigneto sufficientemente sano, magari con sostituzioni pianta per pianta ben condotte, senza reimpianti totali. Viceversa potrebbe non valerne la pena.

**Roger Sesto**