

QUANTITA' E QUALITA' OLTRE I LUOGHI COMUNI

Maurizio Gily

C'è una correlazione negativa tra livelli produttivi e qualità, ma è una relazione complessa e influenzata da numerosi altri fattori.

Il popolare concetto "produrre meno per produrre meglio" è sempre valido, ma merita di essere maggiormente precisato, perché la natura è complessa e, per quanto noi nello sforzo di inseguirla complichiamo ed irrigidiamo i disciplinari delle DOC, non riusciamo mai a raggiungerla.

Cosa è la qualità?

Il peccato originale di una viticoltura essenzialmente "contadina" come quella italiana (che peraltro ha tanti meriti) è di considerare il mercato come punto di arrivo, invece che punto di partenza.

Ma è il consumatore che, per un determinato vino ed un determinato livello di prezzo, decide quali sono le caratteristiche che deve avere per essere soddisfatto dell'acquisto. Se da un ettaro ricavo solo 3000 bottiglie di un Lambrusco emiliano superconcentrato, posso per questo venderlo al prezzo di un Brunello? Il mercato dice di no, e credo che vada ascoltato.

L'argomento "livelli produttivi" deve quindi esser inquadrato prima di tutto tra queste due domande: qual è il livello di prezzo al quale posso ragionevolmente collocare il prodotto? Quali sono le caratteristiche che il mercato richiede per un vino di quella tipologia e quel prezzo?

Quintali per ettaro, una misura che dice poco

In Italia si usa parlare di livelli produttivi in termini di quintali per ettaro, in Francia di ettolitri per ettaro. In verità nessuna delle due misure è in grado di dare un'idea corretta del potenziale qualitativo di un vigneto. Per vari motivi, tra i quali uno soprattutto: in assenza di altri fattori limitanti (vedi oltre) l'architettura del vigneto, cioè densità di impianto e sviluppo e organizzazione della chioma, è determinante nel consentire di produrre di più oppure di meno, a parità di risultati qualitativi. Cerchiamo di spiegarci meglio.

Schematicamente possiamo dire che la scuola francese tradizionale e quella del Nuovo Mondo hanno punti di vista diversi e, noi Italiani, secondo l'attitudine che ci è propria, diamo un colpo al cerchio e uno alla botte. Secondo la prima vi è un carico produttivo per pianta massimo, oltre il quale la qualità decade. Dato quindi questo carico per pianta, poniamo ad esempio un chilo, più piante mettono nell'unità di superficie, almeno fino ad un certo limite, e più uva riesco a produrre senza abbassare la qualità. Inoltre maggiore densità vuol dire maggior volume



Tanti grappoli grandi

di terreno esplorato dalle radici, quindi si potrebbe anche dire più radici al metro cubo uguale più qualità. Il punto di vista del Nuovo Mondo, che si può far risalire ad alcuni maestri del "canopy management" (gestione della chioma) Shaulis (in America) e Smart (in Australia) ma con esponenti europei certo non meno autorevoli, come Carbonneau, Intrieri e Poni, tende a sottolineare maggiormente il concetto di superficie fogliare illuminata per chilo di uva. Quindi, si tende a dare più importanza, sempre semplificando grossolanamente, all'apparato fogliare, cioè alla fotosintesi che elabora molecole complesse, che non a quello radicale

che influisce sull'assorbimento di nutrienti grezzi.

Questa seconda scuola non è, in linea di massima, favorevole a densità di piantagione molto elevate, e preferisce parlare di "produzione per metro lineare di filare", oppure in generale di "chili di uva per metro quadro di foglie" piuttosto che di produzione per pianta. Le due teorie peraltro non sono contrapposte ma si integrano a vicenda.

La quantità di foglie illuminate (SFE cioè superficie fogliare esterna o efficiente) in un ettaro di vigneto può variare da meno di 10.000 a circa 20.000 metri quadrati. I livelli più alti consentono produzioni più alte senza rinunciare alla qualità del frutto, ma richiedono assenza di altri fattori limitanti, con architetture e forme di allevamento complesse quali la divisione della chioma (ad esempio Lyra o Scott Henry), che non sono all'ordine del giorno nella viticoltura italiana (per chi volesse approfondire vedi, tra l'altro, *Informatore Agrario* n.37/2003).

I fattori limitanti

I limiti che dobbiamo porre alla produzione per avere buona maturazione ed equilibrio compositivo dell'uva dipendono da molti fattori. Per sommi capi:

Clima: temperatura e radiazione solare. (Un clima fresco, nuvoloso, piovoso, per latitudine, altitudine o semplicemente annata, comporta minore attività fotosintetica e quindi minori capacità di accumulo nei grappoli di zuccheri, colore, aromi. Spesso è proprio in climi temperato-freschi che si fanno vini di grande qualità, ma a prezzo di produzioni basse. Per contro anche climi troppo caldi sono negativi perché la forte respirazione dei tessuti tende a "bruciare" componenti essenziali dell'uva; in questo caso però ridurre la produzione serve relativamente).

Varietà: in genere i vini rossi richiedono maggiore concentrazione del frutto e nella buccia di alcune componenti rispetto ai bianchi, e l'equilibrio compositivo delle uve nere si raggiunge su livelli di maturazione più avanzati, quindi tendenzialmente la produzione di uva deve essere più bassa. Poi ci sono



Pochi grappoli piccoli

aspetti marcatamente varietali. Valutando ciascuno nella propria area ottimale di coltivazione, il Montepulciano può produrre circa il doppio di uva del Nebbiolo (o del Pinot nero) producendo più zuccheri ed un multiplo della quantità di antociani: il che non vuol dire ovviamente che sia un vitigno migliore, ma solo che ricette universali del tipo "qualità uguale un chilo di uva per pianta" sono sostanzialmente prive di senso e smentite dalla realtà.

Acqua: in climi con molto sole ed estati aride l'irrigazione, se usata bene, è uno strumento potente, che può consentire di conciliare produzioni relativamente alte e buona qualità. Nella viticoltura "asciutta" la conoscenza di fattori come la profondità, la capacità di drenaggio dei suoli e la piovosità estiva sono determinanti per definire i livelli produttivi ottimali. In estati siccitose il diradamento dei grappoli esalta i suoi effetti positivi, riducendo di molto il rischio di stress.

Stato di salute della chioma: attacchi parassitari sulle foglie (oidio, peronospora, ragnò rosso...) clorosi ferrica o altre patologie riducono l'efficienza della fotosintesi, quindi in questi casi occorre ridimensionare la produzione di conseguenza, e a volte non basta...

Luce: avere molte foglie è non solo inutile ma dannoso, se la maggior parte di esse stanno all'ombra. Contano solo quelle illuminate, e per questo esistono limiti geometrici invalicabili. In ultima analisi il limite produttivo compatibile con la qualità dipende essenzialmente da questo.

Diradamento, ultima spiaggia

Il diradamento dei grappoli è molto più popolare nella comunicazione che le aziende italiane diramano ai giornalisti che nella realtà. In alcuni casi è necessario per riportare equilibrio, ma spingere la produzione (ad esempio con concimazioni, lavorazioni, ma anche con impianti troppo fitti dove le condizioni non lo consentono) per poi diradare i grappoli è

un controsenso, che in genere non porta benefici. Non può essere insomma la correzione di errori commessi prima, ma deve essere integrato in una strategia. Ciò non toglie che in annate in cui la fertilità (numero di grappoli per germoglio) è molto elevata, il diradamento, soprattutto per i vini rossi, è indispensabile per riequilibrare il rapporto foglie/frutti (non oltre 10-12 grappoli, meglio se piccoli, per metro di spalliera, per un vino di qualità).

E' possibile prevenire la necessità di diradare? A volte sì. Ad esempio con potature a speroni invece che a tralci, sfogliature molto precoci, scacchiatura di germogli (da abbinare alla spollonatura), riduzione delle concimazioni e delle lavorazioni del terreno. Tutte tecniche che, tra l'altro, costano poco, anzi alcune consentono notevoli risparmi, al contrario del diradamento che costa molto lavoro.

Un buon vino a 130 q.li ettaro? Non è vero, ma succede...

Sulla possibilità di fare vini apprezzati sul mercato facendo 130 quintali di uva all'ettaro o più si può discutere all'infinito. Il fatto è che, in Italia e altrove, questi vini esistono e vengono regolarmente

venduti, a prezzi che possono raggiungere e superare i 4-5 euro franco cantina, e questo azzera buona parte delle discussioni. Bisogna avere capacità tecniche, a partire dal progetto del vigneto, vigneti in aree particolarmente fortunate, abilità commerciali, e non disciplinari DOC tanto severi quanto regolarmente disattesi. Ovviamente non parliamo né di Barolo, né di vini di categoria "superiore" o "riserva", né di "top wines" in generale. Su queste ultime tipologie le rese compatibili con la qualità attesa dal mercato variano comunque molto, indicativamente da 50 a 120 quintali ettaro, a seconda del vitigno, del tipo di vino, della zona, del tipo di impianto e dell'annata. Massimo per spumanti e alcuni bianchi in annate favorevoli, minimi per rossi a base Pinot nero e Nebbiolo in annate fredde.



Diradamento ... ultima possibilità

Conclusioni

"Il troppo stroppia". Ma anche sacrifici produttivi straordinari possono essere inutili o addirittura dannosi. Un vino che abbia l'impronta del "terroir" e della varietà non può certo essere un vino magro o diluito, ma nemmeno un vino "spalmabile", come molti prodotti negli ultimi anni, sull'onda di una moda estranea alla nostra storia ed oggi, per fortuna, al tramonto.