



Parlare di sostenibilità significa prima di tutto comprendere che la vite è una parte integrante di un ecosistema più grande e complesso

FEDERICO GIOTTO
titolare Giotto Consulting di Follina (TV)

Parlare di sostenibilità oggi e negli anni a venire, sarà considerato sempre di più come una necessità piuttosto che una scelta dell'uno o dell'altro produttore. Il motivo di tale affermazione sta nella grande separazione che si è venuta a creare, nel tempo, fra la coltivazione della vite e l'ambiente naturale. La volontà dell'uomo di concentrarsi principalmente sulle produzioni più che sulla salvaguardia dell'ecosistema in generale e della sua sostenibilità, ha portato la vite ad essere un organismo sempre più debole. Al contrario i patogeni che affliggono i nostri vigneti sono oggi molto più forti e virulenti rispetto a quelli di un tempo. Il motivo di tale evoluzione è in gran parte dovuto all'utilizzo smodato di pesticidi chimici, molti dei quali oggi inefficaci, che hanno permesso la selezione di ceppi di patogeni resistenti e di conseguenza di spingere, sempre di più, le aziende alla ricerca di principi attivi nuovi e più efficaci. Se la chimica in alcuni ambiti e in alcune circostanze, ha saputo fornire un supporto efficace alla produzione, nello stesso tempo ha anche tolto qualcosa. L'utilizzo di diserbanti intensivi e dei concimi chimici, ad esempio, se da un lato ha permesso una riduzione del lavoro manuale a fronte di produzioni sempre generose, dall'altro ha portato ad una perdita della vitalità del suolo e quindi anche della sua identità. Parlare di sostenibilità, oggi, significa prima di tutto cambiare il proprio approccio nei confronti dell'agricoltura. E' necessario, in tal senso, comprendere che la vite è una



parte integrante di un ecosistema, un elemento all'interno di un organismo più grande e più complesso e che la sua sopravvivenza è possibile solo se è in perfetta sinergia con ciò che la circonda. Per questo è fondamentale che la nostra attenzione si concentri, sempre di più, sul trovare solu-

zioni in armonia con la natura, piuttosto che concentrarci unicamente nella ricerca di nuovi principi attivi. **A questo proposito sono felice di abitare in un posto, qual'è l'area di Conegliano e Valdobbiadene, che è sempre più sensibile a queste tematiche. Sempre più spesso vedo aziende e giovani agronomi ed enologi che hanno capito che l'importanza della sostenibilità va oltre l'ideologia.** Hanno capito che parlare di sovescio, di consociazioni erbacee, di compostaggio, magari con il riutilizzo di tralci e vinacce invece di utilizzare concimi chimici, non riguarda solo i produttori "radical chic" della naturalità o coloro che vogliono coltivare in maniera biologica o biodinamica. La sostenibilità, nel prossimo futuro, sarà sempre di più il perno attorno a cui ruoterà tutto il futuro e la prosperità di questo inimitabile prodotto. Ma la sostenibilità deve andare oltre, guardando non solo al vigneto ma anche alla vinificazione in cantina, con un lavoro che permetta di valorizzare il prodotto mantenendo l'essenza del suo terroir. Dare origine ad un vino che sia uguale solo a se stesso, al di fuori di schemi di vinificazione omologanti, ma esaltandone le diversità e rispettando l'ambiente.