



Cosa c'è sotto?

Un amico mi raccontava di una sua recente lettura in cui ha trovato occasione di riflettere filosoficamente sulle piante.

Mi ha quindi posto la domanda: *“Di cosa sono fatte le piante?”* e ha aggiunto *“Di aria. Pensandoci bene, e con un po' di fantasia, è vero che lo sviluppo delle piante è causato dalla fotosintesi ossia dall'assorbimento, fogliare di anidride carbonica atmosferica e luce. L'aria, appunto”*.

L'immagine poetica è suggestiva, ma scientificamente falsa o almeno incompleta. Perché troppo spesso ci dimentichiamo che della pianta non esiste solamente la parte aerea, quella che vediamo, ma anche un'importante chioma sotterranea di radici che assicura la nutrizione idrica e minerale indispensabile alla sua crescita.

Anche nella vite, con la sua esuberante vegetazione, ci facciamo spesso ingannare. Eppure per lei le radici sono più importanti che per la maggior parte degli altri vegetali, anche perché quasi nessuna vite europea coltivata ha le proprie, bensì quelle “americane” che le assicurano la difesa dalla fillossera che più di un secolo fa ha devastato e messo in forse la stessa sopravvivenza della nostra viticoltura.

Proprio a partire da questo evento drammatico si è sviluppata una grande attività di ricerca e di vivaio finalizzata ad una migliore conoscenza dei rapporti tra una parte aerea europea, che doveva assicurare la produzione di un frutto dalle ottimali proprietà enologiche, e un apparato radicale che consentisse anche di superare le principali limitazioni colturali del suolo come l'eccessiva presenza o la carenza di alcuni minerali.

L'ambiente sotterraneo dove affondano e crescono le radici, un mondo oscuro e relativamente poco studiato, sta diventando oggetto di crescente interesse per vignaioli, tecnici e ricercatori. Nonostante il sapere contadino abbia sempre assegnato alla “terra” un ruolo importante nel discriminare la qualità dei prodotti, per decenni i tecnici hanno ragionato soprattutto sulle caratteristiche fisiche o chimiche dei suoli.

In questo modo si sono migliorate le conoscenze sulla nutrizione vegetale e sulla concimazione necessaria, soprattutto quella chimica, sia per l'interesse produttivo industriale sia per il pregio di essere facilmente schematizzabile.

Più recentemente il suolo è stato studiato per le sue caratteristiche geografiche. Altimetria, pendenza ed esposi-

zione sono elementi che possono condizionare la quantità di luce e di calore a disposizione delle viti, influenzandone la capacità vegetativa e produttiva, nonché i tempi di maturazione delle uve.

I diversi approcci di studio dei suoli, nonché di tecnica della loro gestione, hanno consentito un indubbio sviluppo della viticoltura, tuttavia oggi ci rendiamo conto che rimane – in quel mondo oscuro – ancora un elemento non sufficientemente esplorato e che forse potrebbe rivelarsi strategico per comprendere oggettivamente l'importanza della “terra” per il vino.

Un elemento che, per il mondo della vite e del vino, è assolutamente basilare: la microbiologia. Infatti, mentre in enologia con il tempo siamo riusciti a comprenderne l'importanza e a selezionare i lieviti per la fermentazione alcolica o i batteri per quella malolattica, così come nella coltivazione ci si è avvalsi di bacilli per la difesa insetticida, soltanto recentemente ci si è avvicinati alle popolazioni microbiche che si sviluppano anche nei piedi delle viti.

Come nel vino, anche nel suolo abbiamo microbi buoni e cattivi, sulla cui dinamica ed evoluzione pesano di certo sia il clima, sia le caratteristiche fisico-chimiche del terreno, sia le pratiche agronomiche adottate.

Anche nel suolo la sfida è ampliare numerosità e azione dei microrganismi positivi, come quelli che favoriscono la decomposizione che alimenta il ciclo della sostanza organica oppure gli azoto-fissatori o ancora le micorrize che migliorano la capacità di assorbimento o la selettività degli apparati radicali.

Da più parti si rileva come una maggiore ricchezza della comunità microbica influenzi la fertilità di un suolo ed il suo mantenimento nel tempo.

Acquisire maggiore consapevolezza sulle relazioni tra suoli, comunità microbica rizosferica e radici, potrebbe quindi aprire nuovi scenari tecnici per una coltivazione viticola più in armonia con le specificità delle diverse aree vitate.

Una pianta in maggiore equilibrio con l'ambiente cresce bene, si ammala meno e quindi produce meglio. Per la viticoltura e l'enologia del nostro Paese potrebbe essere un'occasione importante per continuare ad elevare la qualità dei nostri vini e a consolidare il legame vino - territorio, attraverso un cambio di prospettiva “radicale”.