

Il futuro della viticoltura sarà bio?

Come è la situazione in Ticino? Il parere di due esperti, che raccontano la loro esperienza, i successi e le delusioni

di **BRUNO BERGOMI**
brunobergomi@ticino.com

Sarà la natura stessa ad imporcì un cambiamento di rotta, l'accumulo di pesticidi nel suolo ha talmente impoverito il terreno che, se non si corre ai ripari, scomparirà completamente la vita dei microrganismi nel suolo stesso. La via d'uscita sarà per forza la viticoltura biologica". A parlare è Rolf Kaufmann di Sessa, presidente di BioTicino, l'associazione di agricoltura biologica della Svizzera italiana affiliata a BioSuisse. Rolf Kaufmann è stato un precursore della viticoltura biologica dal suo arrivo in Ticino nel 1977; la sua è una lunga esperienza costellata di successi e delusioni.

L'agricoltura biologica, soprattutto dopo le scelte della grande distribuzione di proporre i prodotti bio, ha visto uno sviluppo importante negli ultimi 15-20 anni. Sono circa seimila le aziende bio in Svizzera e sfruttano circa il 12% della superficie agricola. Per contro, anche se circa un quinto del prodotto lordo dell'agricoltura proviene dal settore viticolo, sono solo 140 le aziende vitivinicole biologiche nel nostro paese, il 2% della superficie vignata. Le esperienze di coltivazione biologica nel settore viticolo nella Svizzera italiana sono poche e si possono contare su una mano: clima e precipitazioni favoriscono lo sviluppo della vite, ma anche le malattie da fungo.

Rolf Kaufmann, dopo due anni di apprendistato a Twann presso Emil Vuille, pioniere della viticoltura biologica in Svizzera, è arrivato in Malcantone e ha ritirato dei vigneti semiabbandonati a Sessa. In seguito, in collaborazione con la stazione di Wädenswil, ha costituito un ettaro e mezzo di nuovo vigneto piantando varietà con buona resi-

stenza alla peronospora e all'oidio, soprattutto il Chamboursin (un vitigno resistente, selezionato negli anni '50). "I risultati sono stati buoni, l'uva raggiunge anche i 90 gradi Oechsle, il vino prodotto, senza la pretesa di avere un potenziale grandissimo, è comunque molto piacevole. Purtroppo e malauguratamente, ho scoperto che il Chamboursin non è resistente al Blackrot (il marciume nero del grappolo, malattia apparsa nel Malcantone negli ultimi anni) e non esistono possibilità di trattamento biologico contro il fungo. Nel 2006 ho perso un terzo del raccolto! Anche per questo ho deciso di smettere e ho affittato l'azienda a dei giovani che però non si sono arrischiati per il momento a seguire le severe regole del bio."

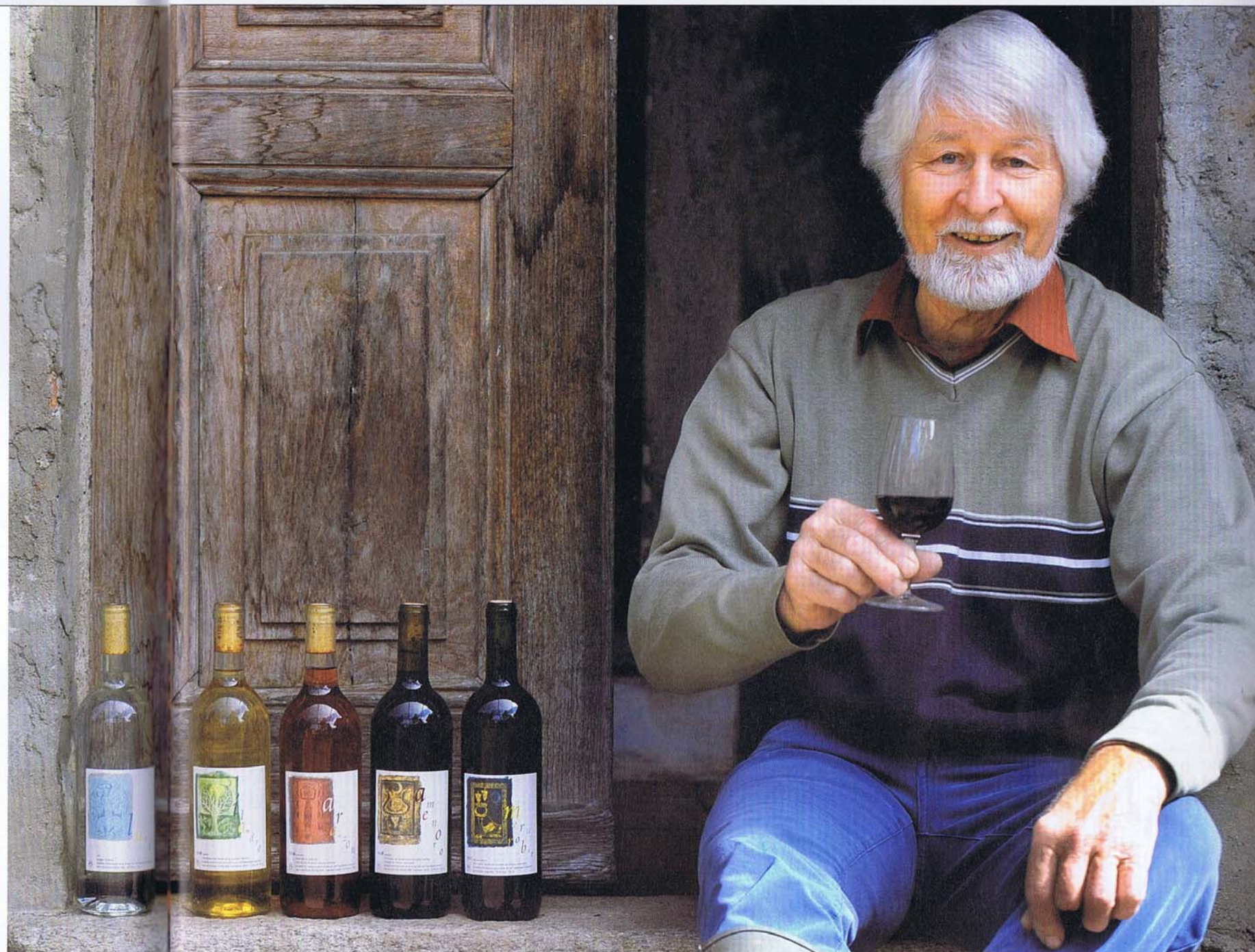
Fino all'avvento, nella seconda metà dell'Ottocento, delle malattie da fungo arrivate dal continente americano (dapprima l'oidio, in seguito la peronospora e poi la fillossera, quel terribile insetto che decimò il vigneto europeo), si può dire che la coltivazione della vigna fosse biologica. Se il portainnesto risolve il problema della fillossera, i trattamenti con lo zolfo per combattere l'oidio e poi con il rame per combattere la peronospora (solo per citare le principali malattie della vigna) hanno provocato la dipendenza dai prodotti chimici. Dopo la seconda guerra mondiale e fino all'introduzione dei prodotti di sintesi, negli anni Sessanta del secolo scorso, l'uso sconsiderato del rame ha lasciato da subito residui importanti nel terreno.

"Nel 1989 - continua Rolf Kaufmann - su iniziativa del FIBL, l'Istituto di ricerche per l'agricoltura biologica, ci siamo riu-

niti (eravamo una ventina di viticoltori) e abbiamo fondato l'Associazione svizzera per la viticoltura biologica. Un passo importante per lo sviluppo della viticoltura bio."

Fino agli anni Ottanta non c'erano scambi nella ricerca e ognuno faceva per sé, poi fortunatamente una ventina di istituti europei ha iniziato a collaborare scambiandosi informazioni e sono stati fatti passi da gigante nella ricerca di varietà resistenti alle malattie. Tra questi pionieri c'era un autodidatta, Valentin Blattner, che gestisce un'azienda vitivinicola a Soyhières, nel Giura. Blattner, fin dalla metà degli anni '80, è tra i più conosciuti selezionatori di ceppi resistenti alle malattie, i cosiddetti 'PIWT' (l'abbreviazione in tedesco di Pilzwiderstandfähig: resistente ai funghi). Un lavoro titanico: basti pensare che delle 6000 piantine del 1986 solo 3 sono state ritenute degne di commercializzazione. In pochi anni sono state testate decine e decine di migliaia di piante con una rete diffusissima che coinvolge viticoltori di molti paesi europei - ma anche americani e dell'emisfero sud come neozelandesi e sudafricani - tutto per accelerare la sperimentazione che comunque richiede tra i 15 e i 20 anni per trovare delle 'cultivar' che soddisfino i criteri di resistenza e di qualità. La famiglia Blattner, già nel 2002, aveva ricevuto la medaglia d'oro del Premio per l'innovazione agricola svizzera all'OLMA di San Gallo.

Per avere un quadro della situazione abbiamo incontrato, oltre a Rolf Kaufmann, anche Alberto Bianchi di Arogno, importante apicoltore e da una quindicina d'anni viticoltore biologico. Bianchi è tra i clienti di Valentin Blatt-



UN PIONIERE DELLA VITICOLTURA BIO
Rolf Kaufmann è presidente di BioTicino ed ha una lunga esperienza nel settore

ner da 15 anni. "Ho sperimentato sulla mia pelle le difficoltà, come quando all'inizio ho piantato 4000 ceppi di Marechal Foch (un incrocio di vite americana con vite europea) per poi estirparle pochi anni dopo. Oggi con le selezioni di Blattner sono soddisfatto, ne ho diversi tipi, tra cui Cabernet Jura e Soyhières Cabernet." Queste viti sono resistenti alle principali malattie fungine e sono ritenute a tutti gli effetti viti europee (Vitis vinifera). "Sono soddisfatto anche se a volte ho un problema abbastanza grave, specialmente per le uve rosse: se il mese di settembre è particolarmente piovoso, subisco l'attacco della Botritis, la muffa grigia, quindi sono costretto ad anticipare la vendemmia per evitare

“
Sarà
la natura stessa
ad imporre
un cambiamento
di rotta

gravi danni al raccolto". Bianchi per diversi anni ha venduto le uve alla Gialdi di Mendrisio che commercializzava un vino bianco bio. La sua produzione è di 70-80 quintali all'anno, per i tre quinti uve rosse. Dallo scorso anno è Gianfranco Chiesa di Rovio che vinifica le uve bianche, mentre Aurèle Morf di Moutier lavora quelle rosse; i vini si fregiano della Gemma Bio. A livello enologico, a parte un uso più limitato di solfiti per stabilizzare i vini, la vinificazione delle uve biologiche non rappresenta problemi particolari. In viticoltura biologica sono vietati i prodotti di sintesi permessi invece nella Produzione Integrata (PI). Nelle culture bio si possono usare lo zolfo e il rame in misura

limitata, al massimo di 3-4 chili per ettaro all'anno. Per combattere i parassiti, invece di usare prodotti chimici, si cerca di sfruttare i nemici naturali come ad esempio i teflodromi, acari nemici di altri acari come i ragnetti rossi, lotta in parte seguita anche dalla Produzione Integrata. Naturalmente nelle colture bio è vietato anche l'uso di diserbanti e di concimi chimici. "Pensate che una volta nel terreno finivano anche 40-50 chili di rame all'ettaro per stagione! - ci dice Rolf Kaufmann - ma anche i prodotti di sintesi non sono stati la soluzione, hanno avuto effetti nefasti sulla microfauna e microflora del suolo, su tutta quella materia vivente complessa che viene chiamata Edaphon e - aggiunge

von BRUNO BERGOMI
brunobergomi@ticino.com

Liegt die Zukunft des Weinbaus im Bio?

Die Hinweise der Natur erfordern eine notwendige Änderung der Methoden des Weinbaus

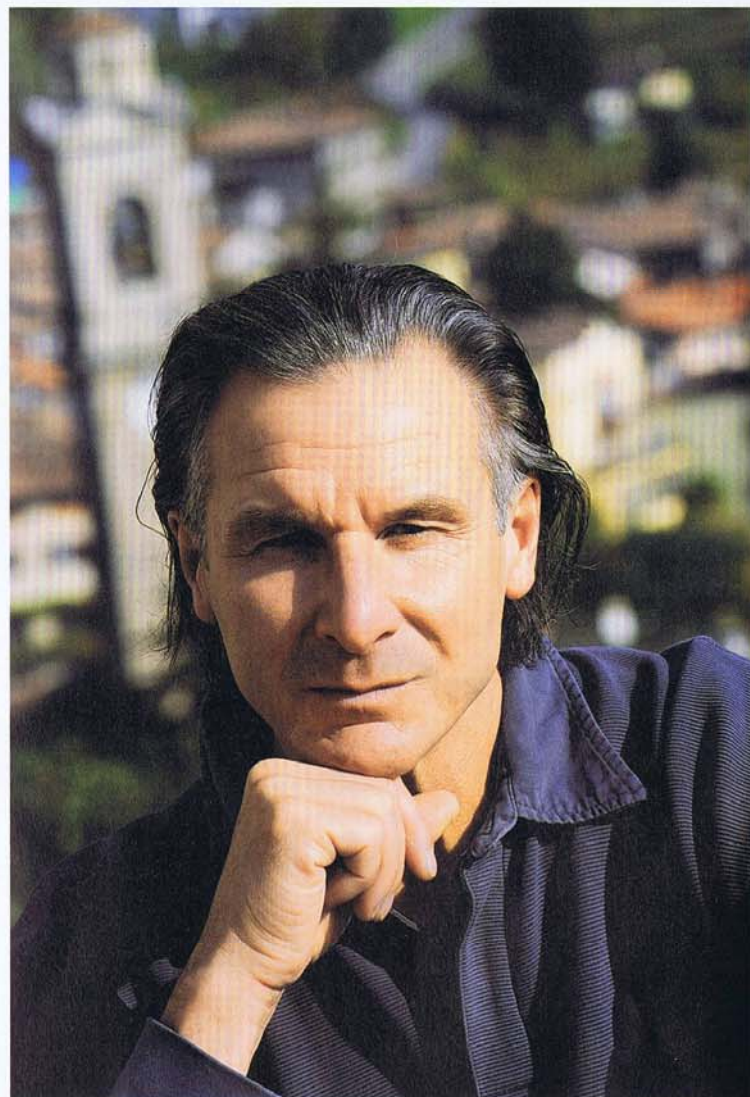
“Die Natur selbst wird uns eine Richtungsänderung aufzwingen. Die Ansammlung von Schädlingsbekämpfungsmitteln hat den Boden derart verarmt, dass das Leben der Mikroorganismen im Boden selbst vollständig verschwindet, wenn nicht Abhilfe geschaffen wird. Der Ausweg liegt notwendigerweise im biologischen Weinbau.“ Dies erklärt Rolf Kaufmann in Sessa, der Präsident von BioTicino, der Vereinigung für den biologischen Landbau der Italienischen Schweiz, der BioSuisse angeschlossen ist. Rolf Kaufmann war seit seiner Ankunft im Tessin 1977 ein Vorkämpfer des biologischen Weinbaus. Er hat eine von Erfolgen und Enttäuschungen gespickte lange Erfahrung hinter sich.

Der biologische Landbau hat vor allem nach dem Entschluss der Grossverteiler, Bioprodukte anzubieten, in den letzten 15-20 Jahren entscheidende Fortschritte erzielt. Es gibt etwa sechstausend Biobetriebe in der Schweiz, die ungefähr 12% der landwirtschaftlichen Bodenfläche nutzen. Andererseits ist zu bedenken, dass rund ein Fünftel des Bruttoertrags der Landwirtschaft von der Weinbranche eingebracht wird, während es in unserem Land nur 140 biologisch orientierte Weinproduzenten gibt, die 2% der Rebfläche nutzen können. Die Erfahrungen mit dem biologischen Anbau im Sektor Wein der Italienischen Schweiz sind gering; man kann sie an einer Hand abzählen. Das Klima und die Niederschläge begünstigen das Wachstum der Reben, aber auch die Pilzkrankungen.

Rolf Kaufmann ist nach zwei Lehrjahren bei Emil Vuille in Twann, dem Pionier des biologischen Landbaus in der Schweiz, ins Malcantone gekommen und hat in Sessa halb verlassene Weinberge übernommen. In Zusammenarbeit mit der Station Wädenswil hat er dann einen neuen Weinberg mit Rebsorten bepflanzt, die recht widerstandsfähig sind gegen Falschen Mehltau und Mehltau. Das gilt vor allem für den Chamboursin, einen widerstandsfähigen Weinstock, der in den Fünfzigerjahren ausgewählt wurde. “Die Ergebnisse waren gut. Die Trauben erreichen bis zu 90 Ochslegrad. Der produzierte Wein ist – auch wenn man keinen Anspruch auf ein sehr grosses Potenzial hegt – sehr

angenehm zu trinken. Leider musste ich feststellen, dass der Chamboursin nicht widerstandsfähig ist gegen den Blackrot (schwarze Fäulnis der Traube, eine Krankheit, die in den letzten Jahren im Malcantone aufgetreten ist. Es gibt keine Möglichkeiten der biologischen Behandlung gegen diesen Pilz. Im Jahr 2006 habe ich einen Drittel der Ernte verloren! Auch aus diesem Grund habe ich beschlossen, aufzuhören und den Betrieb an Junge vermietet, die momentan nicht das Risiko auf sich nehmen, die strengen Bio-Regeln zu befolgen.“ Bevor in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Pilzkrankheiten aus dem amerikanischen Kontinent Europa erreichten (zuerst der Mehltau, dann der Falsche Mehltau und schliesslich die Reblaus, jenes schreckliche Insekt, das die europäischen Weinberge dezimierte) kann man sagen, dass der Rebbau biologisch war. Wenn das Problem der Reblaus durch Transplantate gelöst wurde, haben die Behandlungen mit Schwefel gegen den Mehltau und mit Kupfer gegen den Falschen Mehltau (um nur die hauptsächlichsten Rebkrankheiten zu nennen) eine Abhängigkeit von chemischen Produkten ausgelöst. Nach dem Zweiten Weltkrieg und bis zur Einführung synthetischer Produkte in den Siebzigerjahren hat die rücksichtslose Verwendung von Kupfer erhebliche Rückstände im Boden hinterlassen.

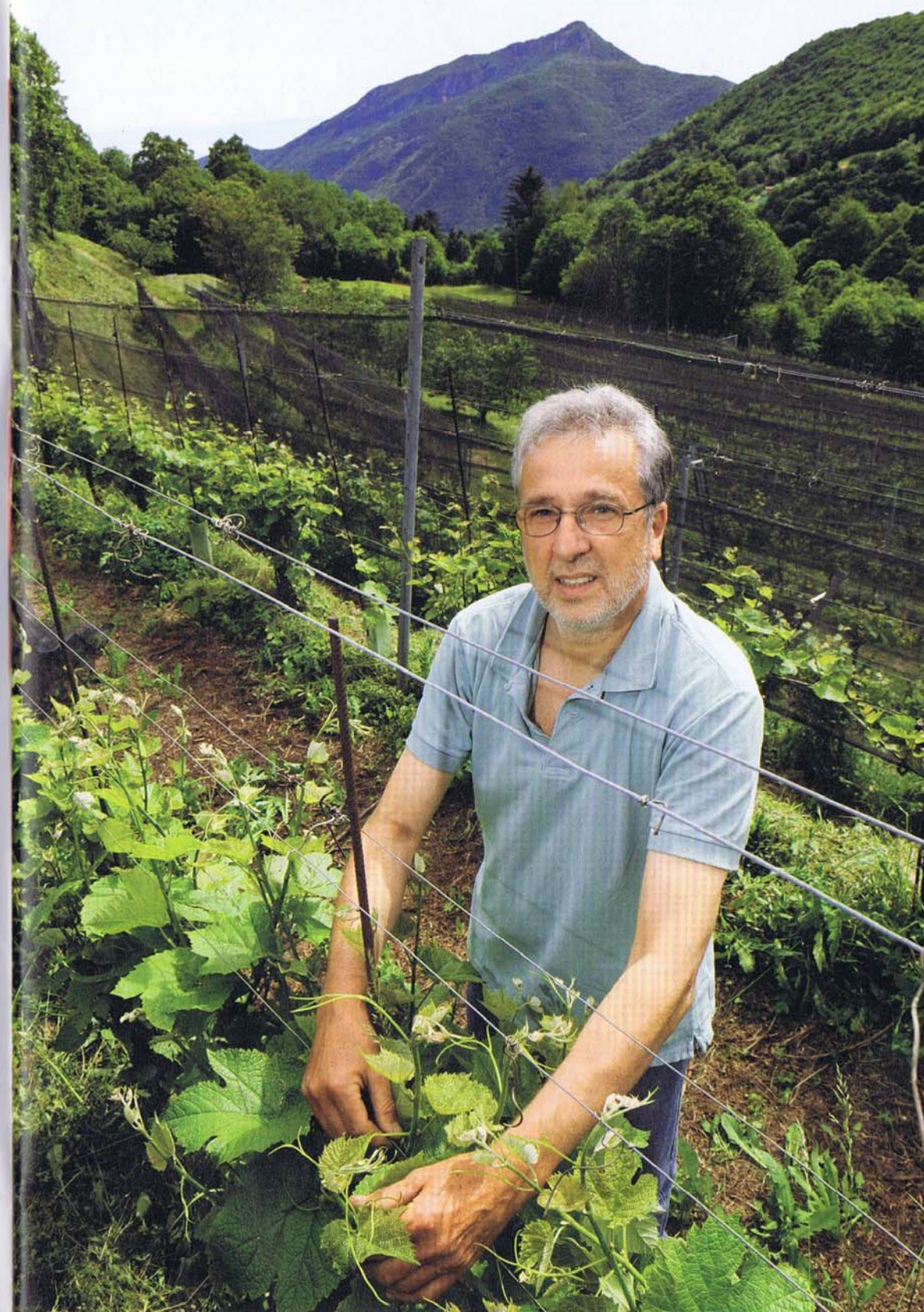
Rolf Kaufmann setzt fort: “1989 haben wir uns auf Anregung des FIBL Forschungsinstitut für die Biologische Landwirtschaft versammelt (wir waren etwa zwanzig europäische Institute glücklicherweise die Zusammenarbeit aufgenommen und Informationen weitergegeben. Die Suche nach Varietäten, die den Krankheiten widerstehen, machte



CERT/Press/G.Putzu

“Nur wer die Zeichen der Zeit versteht und ihnen folgt, kann auf eine gute Zukunft hoffen

Bis in den Achtzigerjahren gab es keinen Erfahrungsaustausch in der Forschung und jeder arbeitete für sich. Dann haben rund zwanzig europäische Institute glücklicherweise die Zusammenarbeit aufgenommen und Informationen weitergegeben. Die Suche nach Varietäten, die den Krankheiten widerstehen, machte



CERT/Press/F.Agosta

PIONIERE DES WEINBAUS
Links Gianfranco Chiesa Weinbauer, rechts Alberto Bianchi und die Produktion von Bioweinen

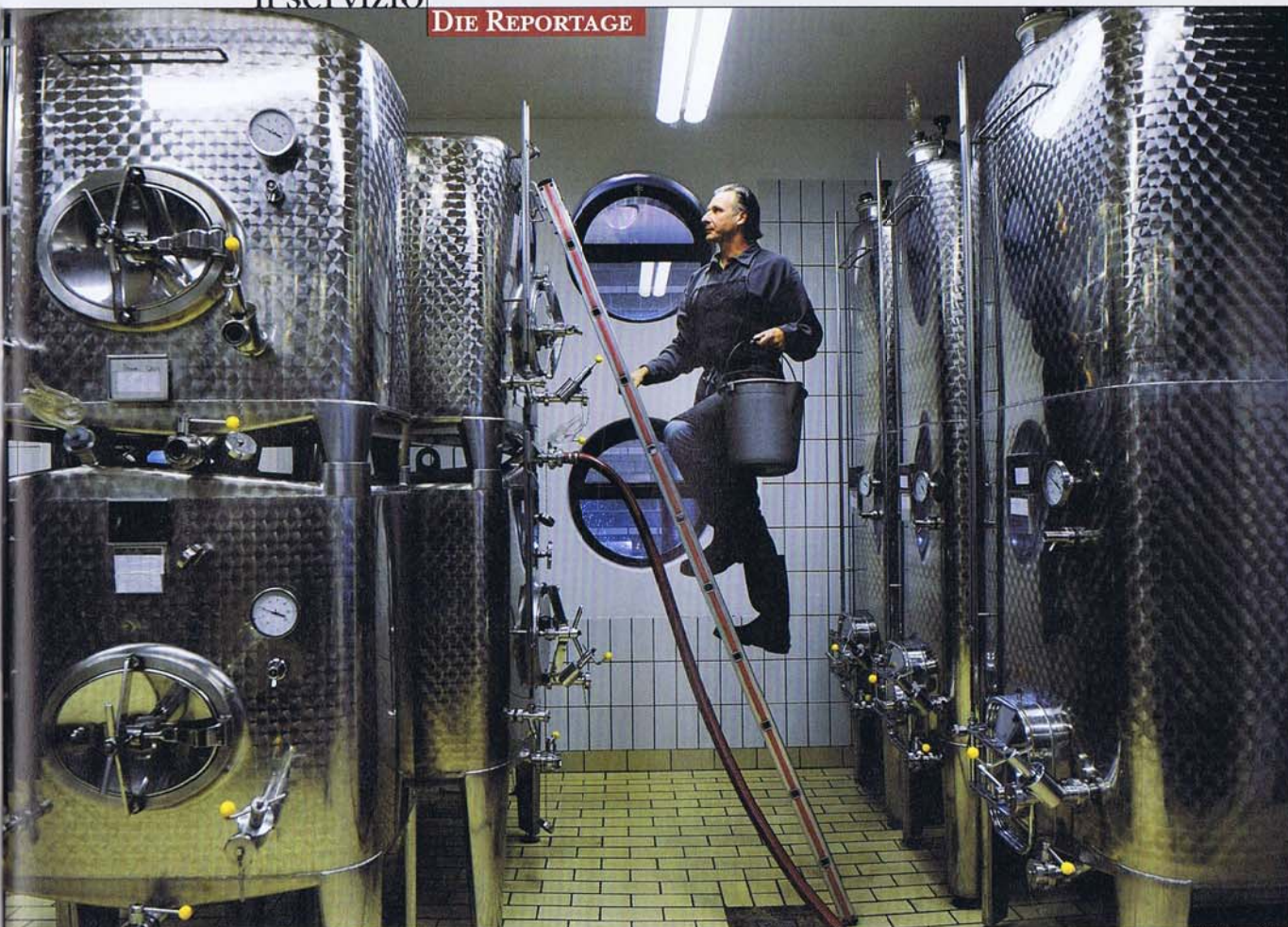
ner hat schon 2002 die Goldmedaille des Preises für Innovation der Landwirtschaft an der OLMA in St. Gallen erhalten.

Um uns ein Bild zu machen von der Situation, haben wir ausser Rolf Kaufmann, auch Alberto Bianchi in Arogno befragt, einen wichtigen Bienenzüchter und seit etwa fünfzehn Jahren Bio-Weinbauer. Bianchi gehört seit 15 Jahren zu den Kunden von Valentin Blattner. “Ich habe die Schwierigkeiten auf meiner Haut erlebt, wie etwa als ich anfänglich 4000 Rebstöcke Marechal Foch gepflanzt habe (eine Kreuzung zwischen europäischer und amerikanischer Weinrebe), um sie wenige Jahre später wieder ausrotten zu müssen. Heute bin ich mit den Selektionen von Blattner zufrieden, ich habe verschiedene Sorten, darunter Cabernet Jura und Sohyères Cabernet.“ Diese Reben widerstehen den Pilzkrankheiten und gelten in jeder Beziehung als europäische Reben (Vitis vinifera). “Ich bin zufrieden, auch wenn mich manchmal ein ziemlich schwieriges Problem plagt, vor allem mit den roten Trauben. Wenn der Monat September sehr regnerisch ist, erleide ich den Angriff des Botrytis (Grauschimmel), muss also die Traubenlese vorverlegen, um schwere Schäden zu vermeiden. Bianchi hat die Trauben etliche Jahre an Gialdi in Mendrisio verkauft, der einen guten Bio-Weisswein im Angebot hatte. Seine Produktion beträgt 70-80 Zentner pro Jahr, zwei Drittel rote Trauben. Seit dem vergangenen Jahr bereitet Gianfranco Chiesa in Rovio die weissen Trauben, während Aurèle Morf in Moutier die Roten verarbeitet. Die Weine tragen das Gütezeichen Bio. Aus oenologischer Sicht bietet die Weinbereitung von biologischen Trauben, abgesehen von einer geringeren Verwendung von Sulfiten, um

riesige Fortschritte. Unter den Pionieren war der Autodidakt Valentin Blattner, der eine Weinfirma in Sohyères im Jura führt. Seit Mitte der Achtzigerjahre gehörte er zu den bekanntesten Forschern nach Weinstöcken, die den Krankheiten widerstehen, den sogenannten ‘PIWI’ (Abkürzung für Pilzwiderstandsfähig).

Eine gigantische Arbeit, wenn man bedenkt, dass von den 6000 Pflänzchen des Jahres 1986 nur drei würdig befunden wurden, in den Handel gebracht zu werden. In wenigen Jahren wurden Zehntausende von Pflanzen in einem weit verbreiteten Netz getestet, das Weinbauer aus vielen europäischen Län-

dern umfasst, aber auch aus Amerika und der südlichen Hemisphäre wie Neuseeland und Südafrika. Alles, um die Veruchsphase zu beschleunigen, die auf jeden Fall 15 bis 20 Jahre beanspruchen wird, um ‘cultivar’ zu finden, die den Kriterien der Abwehrkraft und der Qualität entsprechen. Die Familie Blatt-



PRODUZIONE CERTIFICATA

Gianfranco Chiesa di Rovio produce l'unico vino ticinese che può fregiarsi del marchio "Bio Suisse"

CER/Ti-Press/G.Putzu

» *die Weine zu stabilisieren, keine besonderen Probleme. Im biologischen Weinbau sind synthetische Produkte verboten, während sie bei der integrierten Produktion erlaubt sind. Bei Bio-Kulturen dürfen Schwefel und Kupfer nur in beschränktem Mass verwendet werden, höchstens 3-4 Kilo jährlich pro Hektar. Um die Parasiten zu bekämpfen, werden statt chemischer Produkte die natürlichen Feinde zu Hilfe gezogen. Zum Beispiel Milben, die mit andern Milben wie den Spinnmilben verfeindet sind. Dieser Kampf wird teilweise auch bei der integrierten Produktion geführt. Bei Bio-Kulturen ist selbstverständlich auch der Gebrauch von Herbiziden und chemischen Düngemitteln verboten. Dazu Rolf Kaufmann: "Früher endeten in jeder Saison bis zu 40-50 Kilo Kupfer pro Hektar im Boden! Doch auch die synthetischen Produkte waren keine Lösung. Sie hatten negative Auswirkungen auf die Mikrofauna und Mikroflora des Bodens, die lebendige Materie, die man Edaphon nennt. Der Präsident von BioTicino fügt bei: "Ohne diese Materie zerfällt die aromatische Qualität der Trauben; es sind die Elemente, die das Terroir ausmachen. Kürzlich ist es vorgekommen, dass Spezialisten und*

Sommeliers die organoleptischen Merkmale eines bestimmten Weins aus einem sehr bekannten Terroir nicht mehr wahrnehmen konnten, eben wegen der plötzlichen Veränderung des beinahe leblos gewordenen Bodens in diesem Gebiet."
Die Forschung wird uns schon in den nächsten Jahren sagen, ob die neuen Varietäten der Weinstöcke, widerstandsfähig, geeignet für unser Klima und von guter Qualität, die Prüfung bestanden haben.
Rolf Kaufmann: "Auch bei uns versucht man, neue Wege zu gehen. Eine Gruppe von Weinbauern unter der Leitung von Christian Zündel befolgt zwar nicht die Regeln des biologischen Weinbaus, hat sich aber einige Grundsätze der Biodynamik zu eigen gemacht und beachtet die anthroposophischen Lehren von Rudolf Steiner, um die Behandlungen zur Abwehr schädlicher Pilze wesentlich zu verringern und die Lebensfähigkeit des Bodens zu verbessern.
Die Zielsetzungen des biodynamischen Anbaus ähneln der biologischen Landwirtschaft, doch sind sie viel komplexer, gebunden an die kosmischen und astronomischen Regeln. Doch diese und ähnliche Themen werden wir bei anderer Gelegenheit behandeln.

» il presidente di BioTicino – senza questi elementi cade la qualità aromatica dell'uva, gli elementi che compongono il terroir. E' successo recentemente che degli specialisti e dei sommeliers non hanno più trovato le caratteristiche organolettiche di un dato vino di un terroir molto conosciuto, proprio per il cambiamento repentino del suolo, quasi senza vita, di quel terroir."
 La ricerca ci dirà, già nei prossimi anni, se le nuove varietà di vitigni resistenti adatte anche ai nostri climi e di buona qualità supereranno l'esame.
 "Anche da noi – ci dice ancora Rolf Kaufmann – si tentano nuove strade: un gruppo di viticoltori guidati da Christian Zündel, pur senza adottare le norme della viticoltura biologica, ha però fatto propri alcuni principi della biodinamica, seguendo gli insegnamenti antroposofici di Rudolf Steiner per ridurre in modo significativo i trattamenti anticrittogamici e migliorare la vitalità del suolo".
 Gli obbiettivi della coltivazione biodinamica sono simili a quelli dell'agricoltura biologica ma l'approccio è molto più complesso, legato ai cicli cosmici e alle regole astronomiche. Ma su questo e altro ci soffermeremo un'altra volta.