



Regione Toscana



Regolamento (UE) n. 1305/2013 - Programma di Sviluppo
Rurale 2014-2020 della Regione Toscana -
Sottomisura 1.2 - Sostegno ad attività dimostrative e azioni di
informazione

Progetto *“AIDA – Azioni di Informazione e Divulgazione
Agricola”*

Cup ARTEA 767530

*Macroarea 1.1.C – Misure Agroambientali per la mitigazione
e adattamento ai cambiamenti climatici. «Suolo»*

SEMINARIO DEL 20/03/2021

LE VITICOLTURE EROICHE E LA DIFESA DEL SUOLO

CENTRO SERVIZI SOLDANI SRL

Presentazione a cura di

Dott. Geol. Giusti Francesco

TEMI TRATTATI:

- 1) *La realtà produttiva della DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene ed effetti del cambio climatico sulla progettazione e gestione del vigneto*
- 2) *La realtà produttiva della DOC "CINQUETERRE ed aggiornamento delle tecniche colturali in funzione di eventi climatici straordinari*
- 3) *La realtà produttiva della DOC " ELBA e problematiche legate al cambiamento climatico*
Strade del Vino DI Toscana, Turismo enogastronomico: un'economia a rischio con i Mutamenti climatici

Hanno Partecipato all'incontro

- *Dott. Diego Tomasi – Presidente Comitato Tecnico Scientifico CERVIM*
- *Dott. Francesco Petacco – Enologo*
- *Dott. Italo Sapere – Vicepresidente Consorzio Tutela Vini dell'Elba*
- *Dott. Marco Bessi – Direttore Strade del Vino Toscana.*



VITICOLTURA EROICA

Il significato di viticoltura eroica è tutto qui: è quella viticoltura che contempla un grande sforzo, appunto eroico, da parte dei produttori e della stessa vitis vinifera, a causa delle condizioni ambientali in cui si trovano i loro vigneti.

Le condizioni ambientali tipiche della viticoltura eroica rendono ogni anno incerto il frutto del proprio lavoro e in secondo luogo, queste condizioni ambientali sono tali da escludere (nella maggior parte dei casi) la possibilità di meccanizzazione delle operazioni legate alla viticoltura (es. la raccolta) e la conseguente gestione rigorosamente manuale delle stesse. Non si usano attrezzi o trattori nei terrazzamenti a picco sul mare o in alta montagna: si lavora a mano, come un tempo, non per moda ma per necessità.

I fattori principali che ostacolano una viticoltura agevole, e che quindi definiscono quella eroica, sono la pendenza e il clima.

Il Cervim

Che cos'è il Cervim? Cervim sta per Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana ed è un organo internazionale dedicato alla promozione e la salvaguardia della viticoltura eroica.

Per salvaguardare e promuovere qualcosa è necessario preliminarmente definire di cosa si tratta, per questo il comitato tecnico-scientifico del Cervim ha individuato una serie di criteri che definiscono la viticoltura eroica.

Le caratteristiche della viticoltura eroica:

- Pendenza del terreno superiore a 30%;
- Altitudine superiore ai 500 metri s.l.m.;
- Sistemi viticoli su terrazze e gradoni;
- Viticoltura delle piccole isole.

La viticoltura eroica in Italia

La viticoltura eroica in Italia è fondamentalmente quella delle montagne impervie che rendono scomoda e precaria la raccolta e quella delle isole, coi terrazzamenti a strapiombo sul mare: anche quest'ambiente per certi versi opposti possiede caratteristiche che rendono la viticoltura, per l'appunto, eroica.

Ecco dove si concentra la viticoltura eroica in Italia:

- Sicilia, soprattutto nelle piccole isole come Pantelleria, dove producono il famoso moscato;
- Trentino;
- Toscana (e Isola d'Elba);
- Liguria (soprattutto Cinque Terre);
- Calabria (dal mare alla Sila e al Pollino);
- Lombardia (soprattutto Valtellina);
- Valle D'Aosta.

“Aggiornamento delle tecniche colturali in funzione di eventi climatici straordinari nella DOC 5 TERRE”

di Francesco Petacco



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Storia

- ▶ 5 borghi e 3 comuni:
Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza,
Monterosso
- ▶ Vitigni: Bosco, Vermentino, Albarola
- ▶ 1973 Istituzione della D.O.C
- ▶ 80 ettari vitati

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Descrizione Vigneti

- ▶ Altitudine vigneti: 0–900 m s.l.m.
- ▶ Pendenza: 35–50%
- ▶ Esposizione: sud–est
- ▶ Poca profondità terreno
- ▶ Tessitura franco–grossolana ricca di scheletro
- ▶ Muretti a secco a contenimento e protezione

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Sistemi di allevamento vite Pergola bassa (“gabbie”)



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Sistemi di allevamento vite Guyot



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Pergola bassa (“gabbie”) Manutenzione delle Gabbie



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Pergola bassa ("gabbie") Vendemmia



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Vendemmia



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Diverse tipologie di sistemazione terreno



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Diverse tipologie di sistemazione terreno



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Diverse tipologie di sistemazione terreno



Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Misure agroambientali per adattarsi ai cambiamenti climatici (acqua e temperatura)

- ▶ Precipitazioni molto intense/ bombe d'acqua
- ▶ Temperature elevate e persistenti
- ▶ Tempeste di vento
- ▶ Prolungati periodi di siccità
- ▶ Presenza di specie infestanti sempre più difficili da estirpare

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico



Gestione oculata del suolo TERRENO LAVORATO per terreni con più argilla

- ✓ A mano (ancora molto usata)
- ✓ Motocoltivatori
- ✓ Trattori cingolati (dove possibile)

IPOTESI PER IL FUTURO

- ✓ Zappatrici a batteria (ancora poco usate e costose)

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

TERRENO non LAVORATO per terreni franco-sabbiosi

Inerbimento naturale e Inerbimento artificiale
(es: trifolium subterraneum, Festuca arundinacea)

- ▶ Controllo delle infestanti
- ▶ Stimolo microorganismi
- ▶ Ritarda il germogliamento (difesa gelate tardive)
- ▶ Incremento sostanza organica
- ▶ Arieggiamento e strutturazione del terreno
- ▶ Minori costi (lo sfalcio è più veloce e meno costoso della lavorazione)

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico



Ridurre le lavorazioni

Vantaggi:

- ❖ Riduce l'erosione
- ❖ Minor consumo di s.o.
- ❖ Aumento attività microbica
- ❖ Evitare per es. la fresatura diminuisce la moltiplicazione di infestanti stolonifere come la gramigna

Svantaggi:

- ❖ Ruscigliamento e ridotta capacità di infiltrazione acqua
- ❖ Gestione delle Infestanti
- ❖ Mancato interrimento concimi
- ❖ Mancato arieggiamento del suolo

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Lavorare il terreno solo una volta in primavera

(Meno piogge che in autunno)

- ❖ Minore Ruscigliamento
- ❖ Aumento capacità di infiltrazione acqua
- ❖ Riserva di acqua per combattere stress idrico estivo
- ❖ Gestione parziale delle Infestanti
- ❖ Interrimento concimi
- ❖ Aumento di arieggiamento del suolo

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico



Aumentare lo sviluppo radicale

➤ Acidi umici, acidi fulvici, Micorrize

Vantaggi:

- ✓ Maggiore resistenza stress idrico
- ✓ Maggiore capacità di trovare i nutrienti
- ✓ Aumenta la solubilità dei nutrienti presenti
- ✓ Aumento vitalità terreno
- ✓ Aumenta resistenza della pianta alle fitopatologie

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Vantaggi:

- ❖ Aumento attività microbica
- ❖ Conservare la struttura del terreno (Muretti)
- ❖ Maggiore biodiversità
- ❖ Evita l'insorgere di resistenze delle infestanti

Svantaggi:

- ❖ Gestione infestanti

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Conclusioni

- Ridurre le lavorazioni del terreno (non lavorare il terreno o lavorarlo solo una volta in primavera)
- Aumentare sostanza organica (inerbimento)
- Ridurre o Eliminare diserbo chimico
- Aumentare lo sviluppo radicale

Petacco Francesco
Dr. in Scienze Agrarie Consulente
Enologico e Agronomico

Strade del Vino e dell'Olio e Turismo enogastronomico: Un'economia a rischio con i mutamenti climatici



**Federazione
STRADE del VINO
dell'OLIO e dei SAPORI
di Toscana**

La Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana: La Federazione, prima esperienza a livello nazionale, è nata il 27 Luglio del 2001 a Montespertoli (FI) per dare una risposta regionale alla promozione delle attività legate all'enoturismo. La Federazione, attraverso l'impegno congiunto delle Strade dà un ulteriore peso al turismo enogastronomico, ed accompagna il turista verso le terre del Vino dell'Olio e dei Sapori dando voce a coloro che credono fermamente che questi prodotti rappresentino più di una risorsa economica, ma piuttosto una filosofia, un modo di vivere, le radici di chi abita e vive in campagna; una ricchezza da condividere con un consumatore responsabile ed un turista appassionato che ricerca la cultura del buon bere e del buon mangiare.

Le Strade di Toscana:

20 Strade presenti in Toscana, con oltre 2500 associati, per 5000km di percorsi percorribili

"Le Strade del Vino" sono percorsi entro territori ad alta vocazione produttiva caratterizzati, oltreché da vigneti, oliveti e cantine di aziende agricole, da attrattive naturalistiche, culturali e storiche particolarmente significative ai fini di un'offerta enoturistica integrata.

"Le Strade" costituiscono uno strumento di promozione dello sviluppo rurale e del suo territorio e intendono favorire e promuovere l'Eno-Turismo, quale movimento inteso a valorizzare la produzione enogastronomica nell'ambito di un contesto culturale, ambientale, storico e sociale.

Di cosa si occupano le Strade: TURISMO – FORMAZIONE – PRODOTTO

Tre esempi...

Strada del Vino Nobile di Montepulciano e Sapori della Valdichiana Senese.

La Strada ha creato un'Agenzia Turistica con la quale promuove e commercializza il prodotto turistico per 8 Comuni della Valdichiana Senese.



Strada del Vino Terre d'Arezzo

La Strada svolge corsi di degustazione sui prodotti del proprio territorio per incentivare il consumo locale e fare formazione ad aziende e sommelier. Questa tipologia di attività mira a sviluppare la conoscenza dei prodotti del territorio innalzando il livello qualitativo.

Strada dell'Olio Borghi e Castelli della Valdinievole

La Strada ha effettuato un corso di avvicinamento all'olio nelle scuole primarie del territorio. I bambini hanno partecipato ad un ciclo di incontri e attività pratiche dove conoscere come l'olio di oliva viene prodotto: Dall'albero alla bottiglia.

L'idea alla base di questo progetto è la formazione dei futuri consumatori di prodotti di qualità.



La Federazione oltre a partecipare ad iniziative nazionali e organizzare eventi territoriali sviluppa progetti in vari campi:

- Toscana Wine Architecture www.winearchitecture.it

14 cantine d'autore e di design, firmate dai grandi maestri dell'architettura contemporanea. Veri e propri templi del vino progettati da nomi come Mario Botta, Renzo Piano e Tobia Scarpa. Edifici bellissimi, perfettamente integrati con il paesaggio circostante, cui sono associate tecnologie all'avanguardia nella costruzione e produzione. Ad esse si affiancano poi cantine che ospitano installazioni artistiche e che hanno

sviluppato rapporti interessanti con l'arte moderna, creando un sistema culturale e produttivo vitale e innovativo. Grazie a questo progetto è stata promossa un'idea di Toscana moderna.



Progetto Europeo Terragir3

Il progetto è servito alla realizzazione di un booking engine utile alle Strade del Vino delle province di Massa Carrara, Lucca, Pisa, Livorno, Grosseto per la prenotazione di singole esperienze turistiche. Oggi stiamo lavorando per estendere le proposte a tutto il territorio Toscano

Per capire meglio in quale contesto si collocano i progetti della Federazione e Strade è necessario introdurre alcuni dati circa il turismo enogastronomico:

L'identità dell'enoturista

- Età compresa tra i 30 ai 50 anni
- 62% uomini con percentuale di donne in crescita
- Tipologia di vacanza collegata al turismo di coppia o ai piccoli gruppi
- Predilezione agli short break (3-5 giorni)
- Livello sociale ed economico medio-alto
- Turista itinerante, non fedele alla destinazione
- Disintermediazione: decide in maniera autonoma -> web, smartphone, social network
- L'enoturista ricerca un'offerta integrata capace di abbinare al prodotto vino anche una offerta di tipo culturale, paesaggistica, sportiva, di relax e benessere.
- Turismo dei grandi numeri
- Turismo con risvolti economici molto interessanti
- Turismo più da curiosi che da professionisti
- Turismo del: «non solo...ma anche»
- Il turismo enogastronomico rappresenta il 30% del turismo italiano... si è trasformato da elemento accessorio a componente in grado di influenzare le scelte di viaggio
- Un italiano su tre ha vissuto una meta enogastronomica negli ultimi tre anni
- La Toscana è la meta più desiderata, a seguire ci sono Sicilia e Puglia



Molte regioni possiedono più eccellenze ma ancora non vengono percepite come mete enogastronomiche

Chi è il turista enogastronomico?

«è un turista acculturato, con maggiore capacità e propensione alla spesa, che cerca nell'enogastronomia un'opportunità di conoscenza e contatto con la cultura di un territorio. Organizza il suo viaggio affidandosi al web, sia per raccogliere informazioni sia per prenotare le singole componenti del viaggio. Ma ha una propensione maggiore rispetto al turista generico alla prenotazione attraverso intermediari. Si sente più coinvolto, vuole sperimentare la gastronomia a 360°, affiancando spesso altre proposte attive. Preferisce percorsi misti, non monotematici: il turista del vino cerca anche ottime esperienze gastronomiche»

(Roberta Garibaldi, Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2018)

Viticultura e Olivicoltura Eroica in Toscana:

- Lunigiana
- Isola del Giglio
- Monte Pisano
- Isola d'Elba

Monte Pisano

Strada dell'Olio Monti Pisani

La Strada dell'Olio Monti Pisani è un vasto territorio della Toscana, compreso tra le città di Pisa e Lucca nei Comuni di Buti, Vicopisano, Calci, San Giuliano Terme, Vecchiano.

L'olio di oliva è produzione tipica di questa zona. Gli oliveti terrazzati, edificati a partire dal seicento, rendono ancora oggi necessarie le tradizionali operazioni di raccolta manuale delle olive.

La ridotta redditività dovuta dalle difficoltà produttive, oltre al cambiamento di stili di vita, ha portato all'abbandono del Monte Pisano

Risultati:

- Dissesto idrogeologico
- Incendi
- Rovina del Paesaggio



Il mito del Consumatore Verde

Tutela del Territorio e turismo sostenibile

La responsabilità dell'emergenza ambientale ed il mito del "consumatore verde"

Finché ci concentreremo esclusivamente sui comportamenti individuali non ci avvicineremo a una soluzione. Per un cambiamento strutturale serve l'intervento politico.

Il paesaggio Toscano che al giorno d'oggi ci circonda è quasi totalmente antropizzato, nulla ha più di "naturale". Il risultato che tutti noi possiamo ammirare è il risultato dell'agire dell'uomo.

Le piccole aziende che ancora oggi rendono famosa l'Italia nel mondo grazie ai loro prodotti devono essere tutelate. Loro hanno la grande responsabilità di rispettare e migliorare ciò che abbiamo ereditato.

Serve un "SISTEMA DI SINERGIA" che faccia conoscere questi luoghi e porti persone ad ammirare il lavoro dei singoli

