

Viticultura integrata, biologica e biodinamica: sappiamo cosa vuol dire?

scritto da Nicole Bernardi | 05/07/2018



Sono sempre di più i termini e simboli inerenti ai metodi di coltivazione dell’uva che possiamo ritrovare sulle bottiglie di vino che beviamo. Conosciamo sempre il loro significato?

Molte sono le indicazioni che possiamo ritrovare in etichetta inerenti ai metodi che si usano in campo per contrastare malattie e parassiti: **biologico**, **biodinamico** e così via. Non è sempre scontato, però, che si conoscano le **reali differenze tra questi regimi di agricoltura** e visto che è in gioco la nostra salute, e talvolta anche una notevole differenza di prezzo, è opportuno fare chiarezza.

Differenze tra viticultura integrata, biologica e biodinamica

Produzione integrata, obbligatoria e volontaria

A livello di [etichettatura](#) è raro trovare il marchio “integrato”. La [produzione integrata](#) è infatti un metodo obbligatorio di difesa per tutte le coltivazioni, reso tale dalla **direttiva 128/2009 della Comunità Europea**.

Esso prevede l’utilizzo in sinergia di tutte le tecniche disponibili alla difesa delle piante:

agronomiche, biologiche e infine chimiche. Il principio guida è che si applichino **tutte le pratiche possibili volte a favorire uno stato ottimale della coltura**, nel nostro caso della vite, facendo ricorso solo in ultima istanza a prodotti di natura sintetica. È possibile, per esempio, sfruttare insetti predatori per limitare i danni di altri insetti dannosi, oppure sfruttare tecniche di gestione della potatura per aiutare la pianta ad evitare stress che possano indebolirla.

Il sistema integrato deve essere un motivo di vanto per l'Europa, così come per l'Italia, che fornisce agli agricoltori dettagliate linee guida grazie al Piano di Azione Nazionale (PAN). Un obiettivo cardine del nostro piano nazionale è per esempio la riduzione dei rischi e degli impatti dei prodotti fitosanitari sulla salute, sull'ambiente e sulla biodiversità.

In aggiunta alla lotta integrata obbligatoria, è possibile aderire a linee guida di natura volontaria, più stringenti sull'utilizzo di alcune pratiche e sostanze, e specifiche per ogni coltivazione.

La produzione biologica, nessun composto di sintesi chimica

Molto più presente è invece il **marchio biologico oppure "organic"**. La **viticoltura biologica** prevede l'uso esclusivo di prodotti di origine naturale, concimi compresi; quelli più comuni lo zolfo e il rame. Quest'ultimo, in particolare, è soggetto ad un limite di legge; infatti se pur di origine naturale, questa sostanza rimane sempre un metallo pesante di cui è bene evitare l'accumulo nel suolo.

Oltre a queste sostanze è possibile utilizzare tutte le tecniche della lotta integrata, al di fuori delle sostanze di sintesi. La **certificazione è un processo che dura tre anni**, e impegna notevolmente i viticoltori da un punto di vista operativo ed economico, fatto che giustifica una certa discrepanza rispetto ai prezzi dei vini provenienti da viticoltura integrata.

Produzione biodinamica, un passo oltre il biologico

Questo è forse il tipo di viticoltura, e anche agricoltura, più affascinante ma anche più controverso. Le **uve coltivate con metodo biodinamico** sono in primo luogo uve biologiche, a cui si aggiungono alcune pratiche teorizzate dal filosofo austriaco **Rudolf Steiner** nel 1924.

L'**agricoltura biodinamica** interpreta la Terra e, di conseguenza, anche l'azienda agricola, come un unico organismo vivente, in cui si contrappongono forze terrestri e cosmiche. Da un punto di vista pratico, in aggiunta ai prodotti autorizzati per la produzione biologica, si utilizzano "preparati biodinamici" a base di estratti di piante officinali, di quarzo o di letame, con un processo di preparazione e diluizione simile alle preparazioni omeopatiche. Ogni preparato ha la funzione di stimolare una diversa parte della vite e l'attività ad essa connessa, con il fine ultimo di creare equilibrio e armonia. Secondo la filosofia biodinamica, infatti, un vigneto in condizioni di equilibrio con l'ecosistema non solo produce uva di alta qualità, ma è in grado di rispondere naturalmente e in maniera efficace ad eventuali attacchi di insetti o malattie dannosi, limitando così l'intervento dell'uomo.

Sono moltissimi i pregiudizi e le critiche a questo tipo di viticoltura, e i prezzi medi delle bottiglie sono più alti, vale però la pena sperimentare e farsi una propria opinione su questi prodotti così particolari e complessi.