

Vendemmia meccanica?

Proposte e osservazioni per l'agricoltura che vorremmo

di Gianluigi Salvador

Anche nei 29 comuni del sito UNESCO Colline Prosecco Conegliano-Valdobbiadene si sta diffondendo rapidamente la vendemmia meccanica. Con questa tecnica di raccolta gli acini dell'uva vengono diraspati tramite violento scuotimento della metà inferiore delle viti.

Lo scuotimento deterge e dilava le foglie e i tralci coperti di pesticidi e fa cadere nell'impasto oltre agli acini anche insetti, eventuali nidi di uccelli, brandelli di foglie, pezzi di tralci che naturalmente vengono setacciati dalla vendemmiatrice per asportarne le parti più grosse mandate poi nel terreno. Il miscuglio risultante viene poi sversato in un recipiente e portato in cantina a vinificare.

Quello che è più grave è che le viti maltrattate vengono irrorate subito dopo con prodotti fitosanitari fungicidi che devono curare eventuali ferite ai tralci e alle foglie dovute allo scuotimento.

Questa vendemmia meccanica aumenta ancora la quantità, già alta, di pesticidi utilizzati nella coltivazione della vite e soprattutto svilisce un momento, come quello della vendemmia fatta a mano, che da sempre è stato un'occasione di festa.

Purtroppo in questi ultimi anni, tutti i nuovi vigneti e quelli ripiantati sono stati progettati a ritocchi- no (dall'alto verso il basso), per facilitare i lavori

con tutti i tipi di macchine: sarchiatura, ripuntatura, rifilatura, trattamenti vari con pesticidi, diserbo e infine vendemmia meccanica. Questa produzione "industriale" di pianura e di bassa collina, ampiamente incentivata dalla Regione Veneto, ha costi di produzione inferiori di un quarto rispetto alle "rive", dove il lavoro ha un forte impiego di mano d'opera e dove, nei "ciglioni" a girocolle, non si può certamente vendemmiare a macchina.

Si può dunque cominciare a considerare un nuovo tipo di discriminante qualitativa nella produzione del vino, a seconda che l'uva sia vendemmiata a mano oppure vendemmiata a macchina, e questo tipo di vendemmia dovrebbe essere evidenziato anche sull'etichetta della bottiglia.

Queste considerazioni dovrebbero essere fatte proprie anche dall'UNESCO quando certifica i siti naturali o culturali che contengono ampie produzioni viticole, che dovrebbero essere convertite al biologico.

La proposta è portata avanti come richiesta all'UNESCO anche da parte dell'associazione Paneuropa. Ora anche l'Europa si dimostra attenta a questa problematica, visti i cospicui finanziamenti del *Next Generation EU Plan* (banalmente chiamato in Italia *solo Recovery Fund*).



Dettaglio viti saccagnate con la vendemmia meccanica

INFO

Gianluigi Salvador - 0438 894072

PAN Italia (Pesticides Action Network)

Monocoltura DOCG. Una devastante grande opera.

link: http://youtu.be/_pVQ6uszWVA

HARD PESTEXIT: Stop a TUTTI i pesticidi di sintesi.

link: <http://andiamoavantitornandoindietro.jimdo.com>

PENSARE GLOBALE PER SOPRAVVIVERE LOCALE.

Vendemmia meccanica?



Viti saccagnate con la vendemmia meccanica. Sotto, Travaso del vendemmiato nella vendemmia meccanica





Setacciamento foglie, pezzi di tralci e altro nella vendemmia meccanica. Sotto, Vendemmia meccanica con parallelo trattamento fitosanitario



Vendemmia meccanica?

Infatti, la Commissione Europea propone un sondaggio online con scadenza 30-11-2020 (vedi link: <https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12525-Long-term-vision-for-rural-areas/public-consultation>) a tutti i cittadini e alle associazioni europee sul

tema: “*Visione a lungo termine per le zone rurali*” (*Rural development – long-term vision for rural areas*).

Nel sondaggio, grazie a domande aperte, si può cogliere l'occasione per fare proposte e osservazioni per l'agricoltura che vorremmo.



NOTA DI REDAZIONE

L'importanza dell'etichetta sulla bottiglia

Per i normali consumatori, comprendere le differenze tra le decine di migliaia di vini è veramente arduo. Alcuni consumatori si atteggiano, seguono articoli e suggerimenti ma, come ben sappiamo, trovare un vino che ci piace è una rara sorpresa perché, ripensandoci, dopo averlo bevuto e smaltito, non sappiamo cosa abbiamo immesso nel nostro organismo. Per facilitare i consumatori, premiando qualità e trasparenza, anche se non previsto dalle leggi, occorre che un produttore di vino inizi applicando sulle sue bottiglie etichette che consentano di leggere i trattamenti e le immissioni di lieviti, anidride solforosa, anidride carbonica, azoto, i costituenti del vino: *Acqua, Alcol (etilico-metilico), superiori, glicerina, acidi (tartarico, malico, lattico, succinico, citrico, acetico), Sali minerali (tartrati, malati, cloruri, solfati, fosfati), Polifenoli (flavoni, catechine, antociani, tannini), Zuccheri, Sostanze aromatiche, Acidità in Ph.*

Non solo, ma serve anche indicare il tipo della chiusura (tappo in sughero e relativa qualità e garanzia di totale assenza di microinquinanti, altri materiali con relative specifiche) perché è una parte di quello che immetteremo nel nostro organismo.

Oggi, grazie all'informatizzazione e agli apparecchi di analisi è possibile l'elaborazione e stampa di dette etichette mettendo una marcia in più al Made in Italy.

Il produttore che adotterà simili etichette, emergerà tra le decine di migliaia di vini prodotti nel nostro paese e tra le centinaia di migliaia di vini prodotti nelle nazioni estere, diventando famoso e, confidiamo, ricco.

Grazie a queste etichette, i consumatori potranno scegliere il vino in modo oggettivo e, una volta bevuto, avvalendosi ognuno anche delle impressioni sensitive, decidere se acquistarlo ancora.