

VALORIZZAZIONE DEI GRANDI ALBERI PRESENTI NELLE VIGNE DEL TERRITORIO DI MONTALCINO

Come ho avuto già modo di scrivere , negli ultimi anni sono rimasto rapito dall'appassionante mondo della cultura vitivinicola.

Certamente influenzato da alcune amicizie nel territorio di Montalcino ho iniziato timidamente a conoscere il fantastico e vario mondo del vino.

La prima cosa che mi attrae di questa cultura è che è una delle più trasversali ed interdisciplinari che esista, tocca aspetti agronomici, del paesaggio, metereologici, antropologici, storici, ambientali e non ultimi quelli legati alla cultura del legno e all'arboricoltura generale.

Essendo quest'ultimo il mio campo professionale non posso esimermi dall'entusiasmi quando riesco a far coincidere le mie due grandi passioni.

Recentemente ho avuto la fortuna di conoscere Nicola Biasi giovane e preparatissimo enologo del gruppo Allegrini, famiglia veronese che a Montalcino è proprietaria dell'Azienda San Polo.

Nicola segue le vigne e i vini di San Polo da alcuni anni e gestisce la cantina dell'azienda che rispetta i dettami della produzione biologica.

La cantina è un edificio totalmente ad impatto zero sia per la produzione di energia di cui necessita sia per i materiali con cui è costruito.

Quando con Nicola l'ho visitata sono rimasto impressionato dall'attenzione per i dettagli e per l'altissima efficacia di alcune idee progettuali.

Trovo non scontata questa dedizione all'ambiente che ci ospita, anche perché per un'azienda è un investimento importante.

Sentir descrivere a Nicola i processi di produzione e raccolta uve e la loro vinificazione non può non far riflettere la dedizione per il territorio su cui si basa l'azienda.

E in quest'ottica girando per le vigne mi è stata mostrata la grande Quercia ritratta nelle foto, di certo non un esemplare gigantesco, ma sicuramente importante per il luogo in cui si trova.

Albero che probabilmente ha più di 150 anni con una forma talmente bella da ricordare gli alberi ritratti nei libri di fiabe!

Alla richiesta di renderla oggetto delle nostre cure la prima cosa che ho detto è che non aveva bisogno di grandi lavori , presentava solo alcuni piccoli difetti di branche sovrapposte una all'altra e alcuni rami secchi importanti.

Parlando con Nicola poi è emersa l'idea di rendere l'area sottostante la Quercia, ora destinata a rimessaggio attrezzi e trattori , fruibile anche ai clienti dell'azienda.

La cosa mi è subito piaciuta per due semplici motivi: in primis si eliminerebbero da sotto l'albero attrezzi potenzialmente dannosi per la salute della pianta evitando inoltre un eccessivo costipamento del terreno nella zona del piatto radicale e poi si valorizzerebbe un bellissimo albero che è in una posizione stupenda e valorizza con la sua maestosità il territorio .

L'idea è tanto semplice quanto stimolante: farci un area degustazione vini estiva, questo sarebbe possibile semplicemente realizzando una piccola platea in legno per permettere agli ospiti di camminare sotto la pianta senza danneggiare il terreno, il resto lo offre già la maestosa Roverella (*Quercus Pubescens*) che con la sua chioma crea una volta naturale che sembra una cupola perfetta sotto cui godere dell'ombra sorseggiando un ottimo vino rosso di Montalcino ammirando le vigne che lo producono e potendo capire i vari elementi che influenzano i terreni e le viti di SanPolo.

Si può ammirare il borgo di Castelnuovo dell'Abate, il Monte Amiata le colline circostanti e le diverse altimetrie dei vigneti.

Devo ammettere che arrampicarla e poterla è stato un piacere doppio del normale.

Una cosa tecnica che io e il mio grande amico e collega Riccardo Ferrari abbiamo notato è sicuramente una vitalità molto spiccata dell'albero associata però ad una passata perdita di alcuni apici , quasi un inizio di trinceramento.

Il trinceramento è una strategia che i vecchi alberi adottano per sopravvivere: eliminano cioè progressivamente le parti di chioma esterne per resistere meglio agli eventi meteo, per risparmiare energia e per avere un "sistema albero " più semplice da gestire a livello energetico.

Contrastato questo però abbiamo notato la produzione di un successivo ricaccio di tre o quattro nuovi rami in prossimità di ogni rottura , tutto sommato piccole visto che la media è stata di cinque centimetri di diametro.

La nostra opera si è concentrata sul selezionare questi nuovi ricacci lasciando solo i più sani e belli e togliendo tutti i rami secchi che potevano in futuro creare fonte di pericolo staccandosi naturalmente.

Nel pieno rispetto della filosofia dell'azienda abbiamo voluto usare la tecnica del Tree climbing (l'albero poteva anche essere raggiunto da una piattaforma di lavoro elevabile PLE) , che notoriamente è a impatto zero , associandoci anche l'uso delle motoseghe a batteria di ultima generazione.

Le motoseghe a batteria non hanno motore a scoppio e il rumore prodotto è inferiore alla soglia per cui l'operatore debba indossare otoprotettori.

Questo per non creare rumori o inquinamento inutili.

Spero tanto che il progetto di Nicola Biasi si possa realizzare e spero che passeggiando sotto la Quercia , sorseggiando del buon vino , gli ospiti di San Polo avvertano la stessa energia che noi sentiamo quando arrampichiamo questi grandi alberi e possano comprendere come essi siano parte integrante dello splendido territorio che ospita i vigneti e permette loro di donare a noi quello splendido prodotto che è il vino di Montalcino.

Stefano Lorenzi