



Dalla biotica integrata

Da diversi anni il viticoltore vallesano Didier Joris coltiva la passione per i vini ecologici; ora compie il passo verso la certificazione Gemma. Ritratto di un viticoltore appassionato

Il percorso professionale di Didier Joris è piuttosto atipico. All'inizio è stato attivo nella ricerca nel settore della viticoltura in qualità di enologo e responsabile di grandi aziende vitivinicole. Attualmente è viticoltore indipendente e gestisce un laboratorio di analisi di vini a Chamoson VS. «Quest'anno ho prodotto la 43. annata, lavoro in laboratorio dal 1983», spiega il vallesano.

Qualità prima della quantità

I suoi vitigni crescono su circa 20 particelle diverse con una superficie totale di circa tre ettari. Produce in media tra 8000 e 12000 bottiglie di vino. «Raccolgo 300 grammi scarsi di uva per metro quadrato, ciò corrisponde più o meno a un quarto della quantità ammessa nel quadro della limitazione delle rese», sottolinea Didier Joris. «Questo è il prezzo che sono disposto a pagare per la qualità e corrisponde al potenziale di resa naturale dei miei suoli. Ciò mi permette di ridurre notevolmente l'uso di fattori di produzione. Quest'anno ho utilizzato appena 1,05 chili di rame per ettaro mentre ne sono permessi fino a quattro chili», aggiunge.

Sui pendii che presentano suoli fortemente calcarei coltiva principalmente vitigni a bacca bianca delle varietà Savagnin – chiamata anche Païen o Heida – nonché Chardonnay, Riesling e Diolle. Sulle particelle situate sul cono di deiezione crescono i vitigni a bacca rossa Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cornalin (rouge du Pays) e Divico e le varietà bianche Divona e Petite Arvine.

Alla biotica integrata segue la Gemma

Quest'anno l'azienda di Didier Joris otterrà la Gemma per la prima volta. «Da 13 anni non faccio più uso di fattori di produzione sintetici ma ho iniziato la conversione solo nel 2017», spiega. In precedenza aveva sviluppato il metodo di produzione ecologico denominato «biotica integrata» con un logo proprio, da un lato per convinzione personale e dall'altro per rimanere indipendente. «Ho compiuto il passo verso la certificazione Gemma essenzialmente per poter utilizzare il marchio Gemma in modo che l'azienda sia radicata in una struttura bio riconosciuta prima di cederla ad un successore.»

Il problema principale relativo alla Gemma è la dispersione di prodotti fitosanitari non permessi in viticoltura biologica verso le particelle confinanti. «Per quanto riguarda le sostanze sintetiche, per i vini Gemma non può essere tollerato nessun compromesso. Da quest'anno sono pertanto tenuto a vinificare e commercializzare separatamente le uve che crescono ai margini delle mie particelle», osserva.

Nel laboratorio di analisi Didier Joris si sente altrettanto a proprio agio come nel suo vigneto. Foto: hir (in alto) e mad (in basso)

alla Gemma

Sfida principale regolazione delle infestanti

Nei vigneti biologici il controllo delle infestanti rappresenta il problema principale. Ad ogni passaggio tra i filari del vigneto Didier Joris strappa le piante indesiderate. «Tra un ceppo e l'altro occorre utilizzare attrezzi adatti», raccomanda. A dipendenza delle condizioni lavora con il decespugliatore a filo o a disco o con una macchina interceppo. «Tra i vitigni si dovrebbe favorire la crescita di piante che non competono con la vite per l'acqua. Personalmente ho fatto buone esperienze con una miscela di forasacco dei tetti. Necessitando di tanta acqua queste piante graminacee in primavera contribuiscono a prosciugare il terreno e verso la fine dell'estate non fanno troppa concorrenza alla vite dato che le spighe si formano già verso la metà di luglio.»

Biodiversità e sostanza organica

Didier Joris nel suo vigneto punta anche sulla biodiversità. Per favorire la presenza di organismi utili pertanto ha piantato anche cespugli, piante e siepi. Un'ulteriore sfida nella viticoltura bio è l'apporto di azoto. Didier Joris ha fatto buone esperienze con legno di rami frammentato utilizzato come paccime per ricoprire il terreno. Il legno esercita un influsso positivo sui funghi della specie micorrizae e sull'intera biologia del suolo. Riassumendo osserva: «L'importante è l'apporto di sostanza organica sotto forma di composto, legno frammentato, paccime o sovescio.»

Vino naturale: un vino con potenziale esplosivo

Didier Joris persegue la strategia dell'impiego minimo di fattori di produzione e della vinificazione nel modo più naturale possibile non solo nel vigneto bensì anche in cantina. Ciononostante i suoi vini non sono contrassegnati come «vini genuini» poiché finora non esiste una base giuridica per questo tipo di vino. Un vino viene comunemente considerato naturale se le uve provengono da coltivazione biologica o biodinamica e se è stato vinificato e imbottigliato senza l'utilizzo di fattori di produzione e additivi. Bio Suisse sta attualmente valutando se l'emanazione di prescrizioni specifiche per i vini genuini sarebbe opportuna o se una tale regolamentazione rappresenterebbe un ostacolo eccessivo. «Una cosa è certa: se


si lascia campo libero alla natura il vino si trasforma in aceto», osserva il viticoltore in tono scherzoso per poi aggiungere: «Lo zolfo viene utilizzato da sempre per stabilizzare il vino e per impedire lo sviluppo di gusti e aromi indesiderati. Nel caso dei vini naturali, per giustificare quando qualche cosa va storto si ricorre spesso al termine «terroir».» Ciononostante, l'assortimento di Didier Joris include una linea di vini prodotta interamente senza fattori di produzione ottenuta da uve Riesling e da varietà resistenti alle malattie crittogamiche come Divico e Divona.

È convinto che i vini biologici siano meno delicati rispetto a quelli convenzionali e pertanto utilizza un quantitativo nettamente inferiore di solfiti di quello che sarebbe permesso in base alle direttive di Bio Suisse. Inoltre per quanto riguarda i vini rossi, a differenza di quelli bianchi, rinuncia completamente all'aggiunta di lieviti. Nella sua cantina a più piani il vino può essere travasato grazie alla forza di gravità rinunciando pertanto all'uso di una pompa in modo da non interferire troppo.

Nessun aumento delle vendite con la Gemma

Per la commercializzazione Didier Joris può contare su una fedele clientela che apprezza la finezza e il carattere dei suoi vini. Anche le carte dei vini dei più rinomati ristoranti della Svizzera romanda includono i suoi vini, che rientrano nell'eccellenza. Il viticoltore vende la maggior parte della produzione tramite una mailing list e sfrutta lo stesso canale per informare i clienti in merito alla conversione dell'azienda e alla sua filosofia di lavoro.

Durante i colloqui con i clienti il biologico tuttavia non è veramente un tema. Il vallesano non crede che con la Gemma cambierà molto. «Magari potrò acquisire alcuni nuovi clienti ma la mia clientela è già consapevole del valore dei miei prodotti», Didier Joris ne è convinto. Ogni anno organizza una giornata delle porte aperte assieme ad alcuni artisti i quali espongono le proprie opere nella sua cantina. Infatti su questo concordano tutti: produrre un buon vino è una vera arte! *Christian Hirschi*

 www.didierjoris.ch



La rinascita di Diolle

Nel suo vigneto terrazzato a Savièse VS Germain Héritier ha osservato che due miseri vitigni che da anni erano rimasti a vegetare all'improvviso hanno iniziato a germogliare dopo che il vigneto vicino era stato trattato. Per determinare questa misteriosa varietà il viticoltore si è allora rivolto al dottor José Vouillamoz, un rinomato specialista svizzero in genetica della vite e autore dell'opera di riferimento «Schweizer Rebsorten». Da un'analisi del DNA è risultato che si tratta di discen-

denti dell'antica varietà «Rèze», il cui profilo è pressoché identico a quello del vitigno bianco «Diolle» menzionato per la prima volta nel 1654.

I tralci dei due ceppi sono in seguito stati riprodotti presso gli istituti federali di ricerca. Didier Joris ha innestato il vitigno su un portainnesto idoneo e ha piantato le barbatelle su una nuova particella del vigneto. Quest'anno potrà vendere le prime 150 bottiglie della rinata varietà Diolle.



In posizione orizzontale la montagna si trasforma nel profilo di Didier Joris.