

«La pratica ripaga molto»

Linnéa Hauenstein si occupa della ricerca in viticoltura, dai Piwi a vitiforst presso il FiBL ed è inoltre consulente. Ricarica le batterie lavorando nel proprio vigneto.

Bioattualità: L'avremmo intervistata anche prima ma era occupata a dissotterrare bustine di tè. Che cosa c'entrano con la viticoltura biologica?

Linnéa Hauenstein: Stiamo svolgendo due progetti per capire l'interazione di alberi nelle immediate vicinanze di viti nei cosiddetti sistemi vitiforst. Le bustine di tè che interriamo a circa dieci centimetri ci permettono di riconoscere se la velocità di degradazione vicino all'albero è diversa da quella vicino alla singola vite. L'attività della vita nel suolo è fortemente legata alla disponibilità idrica, un problema sempre più importante con i cambiamenti climatici. Gli alberi forniscono più ombra e più materiale organico, per esempio foglie, il che può contribuire a una migliore dispersione dell'acqua in caso di forti piogge e al miglioramento della struttura del suolo.

Come reagiscono i professionisti al tema vitiforst?

Vitiforst in viticoltura è un tema attuale. In campicoltura si sono già registrati alcuni risultati promettenti. In viticoltura invece i dati scientifici sono tuttora scarsi, nei prossimi quattro anni vorremmo fornire i primi risultati per la viticoltura in Svizzera. Nei nostri due progetti vitiforst sostenuti dall'Ufficio federale dell'agricoltura e dalla fondazione Sur-la-Croix possiamo seguire nuovi sistemi a lungo termine. L'ombreggiamento dell'uva può eventualmente contribuire a prevenire la bruciatura delle foglie e il continuo calo dei tenori di acidità e ciò potrebbe andare a beneficio della qualità del vino. Con

*«Non si tratta solo della resa.
I viticoltori producono un prodotto
di qualità dove contano le sostanze
e gli aromi contenuti.»*

Linnéa Hauenstein

l'ombreggiamento e il miglioramento del suolo si spera di riuscire a contrastare la crescente siccità e a ridurre i problemi legati a scarsi tenori di azoto nell'acino, importante per la fermentazione del lievito. Occorre tuttavia verificare se questi effetti esistono anche nella pratica. La viticoltura infatti non è solo resa. I viticoltori producono un prodotto di qualità dove contano le sostanze e gli aromi contenuti. Nella produzione di vino occorre tenere conto dell'intera catena di produzione.

Le varietà Piwi, vale a dire le varietà resistenti ai funghi, in viticoltura rappresentano un'alternativa. Che cosa rende i Piwi migliori delle varietà convenzionali?

Hanno il vantaggio di essere resistenti all'oidio e alla peronospora. Nemmeno la viticoltura biologica può fare a meno dei prodotti fitosanitari, men che meno quando si tratta di varietà europee e in caso di estati bagnate. Le varietà Piwi ci permettono di ridurre fino a tre quarti l'impiego di prodotti fitosanitari e quindi di risparmiare tante ore di lavoro. Questa energia e forza lavoro possono essere utilizzate per altri lavori, per esempio per migliorare la salute del suolo o per misure a favore della biodiversità. Ciò non significa che



Linnéa Hauenstein nel vigneto del FiBL a Frick.

Foto: Sabine Reinecke

le varietà tradizionali ed europee possano essere sostituite. Non si tratta di scegliere l'uno o l'altro bensì di una combinazione sicura.

Il gruppo viticoltura&enologia sta già lavorando alla prossima generazione di vitigni resistenti ai cambiamenti climatici, i cosiddetti Kliwi. Che cosa significa per la viticoltura?

Si riferisce al nostro progetto interreg KliwiResse che è diretto da ricercatori in Germania, vi partecipano il mio collega Dominique Léвите e collaboratori in Francia. Si tratta di differenze fra le varietà, per esempio per quanto riguarda la vulnerabilità alle bruciature o ai danni dovuti al caldo.

Si occupa di ricerca su vitigni che si adattano ai cambiamenti climatici anziché utilizzare le energie per combattere le cause della crisi. Si è rassegnata?

Non so se rassegnazione sia la parola giusta. Ormai accettiamo che la situazione non sia più quella dei tempi dei nostri nonni e cerchiamo di adattare i processi produttivi. Ritengo i cambiamenti degli ultimi anni impressionanti. Mi ricordo dei primi anni di apprendistato come viticoltrice quando non si

era ancora abituati al fatto che tutto avviene prima: i viticoltori erano ancora in vacanza, il torchio non era ancora stato pulito. Per i successori di aziende che si sono formati ora l'approccio per quanto riguarda il vigneto è diverso da quello dei pionieri della viticoltura biologica.

I viticoltori alla luce delle numerose sfide esprimono malcontento a causa degli elevati requisiti posti all'agricoltura biologica?

In viticoltura vi sono alcuni requisiti supplementari, per esempio l'esigenza di promuovere la biodiversità o anche diverse rinunce che il biologico in parte comporta. Ciò vale naturalmente anche per la vinificazione. I mesi sempre più secchi in estate possono causare problemi nella trasformazione o nella fermentazione, per esempio se a causa della mancanza d'acqua vengono a mancare sostanze nutritive nel mosto. In cantina è possibile aggiungere al lievito vitamine e sostanze nutritive, oppure eliminare successivamente gli aromi sgradevoli causati da un lievito che presenta carenze con la «chiarificazione». I requisiti Gemma non permettono tutto, l'UE è più tollerante. Gli ultimi anni sono stati molto impegnativi per il settore, sia nel vigneto che in cantina. L'esigenza di una maggiore sicurezza è comprensibile come lo è pure il fatto che i produttori in un anno difficile abbiano il desiderio di reagire.

Vale la pena impegnarsi tanto per un prodotto voluttuario bio? Non sarebbe meglio concentrarsi su derrate alimentari destinate al nutrimento quotidiano?

È un tema molto interessante. Come produttrice mi rendo naturalmente conto che produco un bene voluttuario e che appunto non contribuisco all'alimentazione mondiale. Ciononostante la viticoltura è una tradizione e il vino è un prodotto culturale. Noi produttori dobbiamo essere coscienti di questa responsabilità. Poiché si tratta di una coltura molto intensiva dobbiamo rivalutare le superfici nel modo migliore e più ampio possibile. Occorre anche considerare che molti vigneti non sono adatti per essere utilizzati per la campicoltura. Il vigneto come paesaggio culturale ha un valore unico, rappresenta lo habitat per la natura, gli animali e l'essere umano. Non a caso le regioni viticole sono sovente anche regioni turistiche.

Vigneti coltivati in modo intensivo e protezione della natura, come si conciliano?

Nelle colture a filari vi è tantissimo spazio non utilizzato: quello in mezzo. Può essere rivalutato con semine ricche di specie in grado di fissare nutrienti o che permettono una maggiore pervasione radicale e che favoriscono la vita nel suolo. Ciò va anche a beneficio della vigna. In primavera qui al FiBL in un filare di testa inutilizzato abbiamo allestito un mucchio di pietre con rami e una struttura a siepe, un rifugio per piccoli animali, senza togliere spazio alla vite. In tal modo la biodiversità e la viticoltura possono andare a braccetto.

Lei coltiva un vigneto proprio?

Sì, è un mio passatempo nei fine settimana. Viticoltrice è stato il primo mestiere che ho imparato e per me è importante avere ogni tanto contatto con la terra e non aleggiare solo nella sfera dei sistemi vitiforst con bustine di tè. Mi

piace passare un fine settimana nel vigneto e sapere a che scopo lo faccio.

Lei è vicina al mondo pratico anche come consulente. Come riesce una giovane donna come lei a farsi sentire nell'ambito viticolo?

Attualmente sto redigendo assieme ai Cantoni il bollettino bimensile sui prodotti fitosanitari Winzerinfo. Inoltre organizzo corsi e mi occupo dello scambio di esperienze. Sono attiva già da qualche tempo in viticoltura e ho goduto di un'ottima formazione nelle aziende vitivinicole ma anche durante i miei studi in viticoltura e enologia. Certamente come giovane donna a volte è frustrante non ottenere il giusto riconoscimento ma la gente in generale si accorge in fretta che sono competente, che ascolto volentieri i produttori e che posso aiutarli. Possiamo ricavare il massimo solo con lo scambio di esperienze e con la disponibilità di imparare gli uni dagli altri. Perciò è importante promuovere questo scambio, sia con eventi ed escursioni sia con le aziende che partecipano ai progetti.

Che visione ha per il suo futuro lavoro presso il FiBL?

Nel nostro gruppo allargato ora al FiBL disponiamo di una forza molto maggiore per avvicinarci maggiormente ai viticoltori bio e captare le loro esigenze. Con il progetto vitiforst per esempio suscitiamo interesse presso i produttori e possiamo essere stimolanti e rilevanti. Una recente escursione con una ventina di viticoltori della Svizzera tedesca in Germania per studiare questi sistemi è stato un vero successo. Anche in futuro a questo proposito prevedo un ruolo per il FiBL e per me: un doppio ruolo tra consulenza e ricerca pratica. Dalla pratica raccogliamo tante preziose esperienze che, se riusciamo a essere una piattaforma per l'interrelazione e per lo scambio di esperienze, possono confluire nella ricerca al FiBL.

Intervista: Sabine Reinecke; collaborazione: Beat Grossrieder



Dati personali

Linnéa Hauenstein (nata nel 1995) lavora presso il FiBL dal 2021 dopo un percorso formativo master in agricoltura organica e sistemi alimentari presso l'Università Hohenheim a Stoccarda (D). In precedenza ha conseguito un bachelor in viticoltura e enologia (a Geisenheim, D). Prima degli studi ha intrapreso una formazione di viticoltrice e ha lavorato in diverse aziende vinicole. Presso il FiBL è attiva nel gruppo viticoltura&enologia che fa parte del dipartimento di scienze delle produzioni vegetali. *bgo*

Voci e eventi per il 50° anniversario

Accanto a questa serie di interviste su Bioattualità diamo regolarmente spazio online ad altre personalità che parlano del FiBL e della loro relazione con esso. Il programma prevede inoltre una serie di eventi, come la carovana in bicicletta nelle aziende partner del FiBL. *tre*

www.fibl.org/fr/Sites/Suisse

50 ans du FiBL (FR e DE)