

Geologia nel bicchiere nelle terre del Brunello

written by Rivista di Agraria.org | 5 giugno 2018

di Roberto Sorrentino



Castello Banfi – Montalcino

E' il titolo di un convegno che di recente si è tenuto a Montalcino, terra del pregiato Brunello, organizzato da Sigea (Società Italiana di Geologia ed Ambiente), che ha fatto il punto sul rapporto tra i suoli e le caratteristiche dei vini prodotti in zona, con approfondimenti sulla gestione e la caratterizzazione dei terreni. Si è discusso del rapporto tra la vite ed il suolo, tra il vino e la natura del suolo e sono state illustrate le particolarità dei suoli di Montalcino, la loro origine ed i rapporti che si instaurano tra la vite, in particolare la varietà Sangiovese ed i terreni e le potenzialità enologiche che ne derivano. Ha aperto i lavori Enrico Tavarnelli del Dipartimento di Scienze Fisiche della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Siena, il quale ha inquadrato le caratteristiche geologiche del territorio di Montalcino nel contesto nazionale, ripercorrendo gli studi che hanno portato alla caratterizzazione geologica del territorio. Tavarnelli ha evidenziato anche il rapporto tra litostratigrafia, assetto geomorfologico locale e peculiarità dei vini di Montalcino. In particolare, attraverso la cartografia dell'attitudine dei suoli al Sangiovese nel senese, ha messo in evidenza la stretta relazione tra le aree di coltivazione del vitigno e la tipologia dei suoli, a conferma del rapporto tra substrato geologico e qualità dei prodotti. Si è poi discusso delle problematiche legate al dissesto idrogeologico che coinvolge anche i vigneti e degli strumenti di analisi e di prevenzione di un territorio interessante anche dal punto di vista puramente geologico, come nel caso delle cave di onice di Montalcino, una realtà poco nota, da tutelare e riscoprire. Sempre sul tema del rapporto tra vite e suolo, Simone Priori, geologo del CREA Agricoltura ed Ambiente, ha illustrato le tecniche di rilevazione dello stato dei suoli e dell'interpretazione dei dati, strumenti fondamentali per poter effettuare delle pianificazioni e delle scelte per progettare gli impianti, a partire dalle lavorazioni di preparazione alle misure di tutela del suolo, anche in un'ottica di agricoltura di precisione. Sergio Pellegrini, Agronomo del CREA Agricoltura e Ambiente ha posto l'attenzione sulla natura del terreno come corpo naturale vivente e del suo ruolo importante sul sistema vitivinicolo e sulle caratteristiche organolettiche dei vini, rimarcando l'importanza di considerare e conservare il suolo come risorsa naturale non rinnovabile. Gli aspetti della gestione agronomica ed in particolare dei sovesci e dell'inerbimento per la gestione del suolo in vigna, sono stati esposti dall'Agronomo Donato Bagnulo, che ha messo in evidenza la capacità del sovescio non solo di migliorare la fertilità, ma anche, grazie all'azione sulla natura del terreno, di mitigare gli effetti dell'erosione e dei ristagni idrici. Daniele Grifoni, ricercatore del CNR-Ibimet e del Consorzio LaMMA, ha illustrato i cambiamenti climatici che interessano il pianeta e più in dettaglio il territorio toscano, con richiami all'area del Brunello. Riccardo Petrini, del Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Pisa, ha esposto un nuovo approccio basato sullo studio degli isotopi dello stronzio nel terreno per caratterizzare un terroir, una metodologia che è stata applicata nella zona del Prosecco, del Nebbiolo e del Lambrusco.



Vigneti dell'azienda Poggio Antico – Montalcino

Roberto Sorrentino, Enotecnico Agronomo, iscritto all'Ordine Professionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Siena.