



“ARGIANO BUONA AGRICOLTURA” UNA FILOSOFIA, UN MODELLO

Argiano è la Tenuta a sud di Montalcino dove ha sede l’omonima azienda agricola dedicata alla produzione di vini ed extravergine di pregio.

Negli ultimi anni la direzione ha operato scelte aziendali rivoluzionarie dal punto di vista strategico; si ispira all’economia circolare, ad uno stile di comportamento basato sulle 4R per l’ambiente (Riduci, Riusa, Ricicla, Recupera) e supera quell’approccio lineare che prevede la produzione di qualcosa, il suo consumo e la dispersione dei suoi residui, magari in modo indifferenziato. Questa linearità non è più sostenibile e l’ambiente ci presenta il conto.

Argiano è la prima azienda di Montalcino ad aver aderito alla Campagna Plastic Free: la raccolta è differenziata e sono state eliminate da tutti i settori aziendali le plastiche monouso.

E’ in questo quadro che si inserisce il progetto “Argiano Buona Agricoltura”: ecosostenibilità, rispetto, biodiversità per il raggiungimento dello scopo, l’equilibrio naturale.

La coltivazione del vitigno Sangiovese a Montalcino ha radici lontane nel tempo. Tuttavia, la viticoltura assume un ruolo preponderante solamente in tempi recenti con il successo della Denominazione legata al territorio e al suo vitigno di elezione, il Brunello di Montalcino.

Negli ultimi trent’anni sono avvenuti dei mutamenti profondi e oggi si ritrovano realtà produttive diverse, accomunate nella volontà di produrre vini di elevata qualità. Il mercato è diventato globale e il viticoltore montalcinese diviene un produttore di nicchia che si deve distinguere, prima di tutto, per l’eccellenza dei suoi prodotti enologici.

Per una tale realtà viticola, che non potrà mai possedere dimensioni di economie di scala, risulta essenziale massimizzare le potenzialità qualitative che l'interazione vitigno-ambiente offre. In altri termini, ricercare la massima espressione enologica dell'interazione del Sangiovese con il terroir montalcinese.

Il primo passo per vincere questa sfida è stato il grande investimento per la costituzione dei vigneti specializzati; quindi il lavoro sull'efficienza delle piante affinché potessero esprimersi al meglio, curando al contempo la longevità.

E' qui si inserisce il nostro concetto-guida: "equilibrio", inteso come equilibrio della pianta con il suo ambiente e con il suo ecosistema (ecosistema vigneto). Riuscire ad avere un vigneto in equilibrio significa migliorarne l'omogeneità che è un importantissimo fattore di qualità.

I vigneti ad Argiano sono circondati da uno splendido paesaggio di uliveti e boschi, e sono gestiti con i criteri di un'agricoltura rispettosa della salute e dell'ambiente. Tutti i lavori sono impostati per permettere alla vite di raggiungere un suo equilibrio naturale ottimale, che la porti a produrre uva sana ed equilibrata nelle sue componenti e di conseguenza vini eleganti e mai troppo concentrati o alcolici.

I vigneti sono caratterizzati da un'alta densità d'impianto (si va dai 5000 ceppi fino ad arrivare a 7000) e da una bassissima resa (mediamente 1 Kg di uva per pianta). Tutte le operazioni colturali puntano ad evitare un carico produttivo iniziale eccessivo che poi necessita di essere ridotto prima della raccolta; cerchiamo di evitare inutili scompensi alle nostre viti portandole a concentrare le sue buone sostanze su quello che poi verrà effettivamente raccolto, tutto ciò spesso a discapito di una produzione quantitativamente importante. Se la vite sta bene e non viene sottoposta a stress reagisce meglio anche agli scompensi causati dal clima e dalle malattie. Nostro obiettivo principale è produrre una bottiglia di buon vino per ogni vite.



L'estensione totale dei nostri vigneti è 57ha, ripartiti su vari disciplinari, varietà e cloni. Le forme d'allevamento sono il cordone speronato e il guyot.

Il vitigno preponderante è il Sangiovese, che ci riporta alla tradizione e all'identità ilcinese; Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot poi per esprimerci con i vitigni internazionali attraverso il nostro Supertuscan, Solengo.

Abbiamo seminato delle erbe nei filari, sono state scelte diverse specie in modo da unire la resistenza al passaggio delle macchine delle graminacee alla generosità nutritiva delle leguminose. Questo ci permette di non lavorare troppo i nostri suoli, di difenderli dall'erosione ma soprattutto di mantenere un giusto equilibrio nei componenti del terreno, anche a livello idrico.

In questo modo si crea e si mantiene la biodiversità, un parametro fondamentale, al di sopra di tutto: si incentiva lo sviluppo della microfauna locale che contribuisce alla qualità del terreno oltre che alla lotta biologica verso alcuni parassiti delle viti; ecco perchè siamo felici quando vediamo dei lombrichi, farfalle o delle coccinelle nei nostri vigneti.

Specialmente negli ultimi decenni, sembra accresciuto l'uso della chimica di sintesi in agricoltura, lasciando invece da parte le naturali risorse che il terreno può offrire. Questa per noi non è la strada giusta, perchè la chimica agisce principalmente sugli effetti, senza contribuire a risolvere le cause delle malattie e delle mancanze nutritive. Secondo noi di Argiano la soluzione è la ricostituzione di una migliore fertilità generale del suolo che favorisca la vitalità microbiologica del terreno e la dotazione di microelementi.

Ecco perchè l'utilizzo di microrganismi ha assunto un'importanza fondamentale nella nostra filosofia di coltivazione.

Quando è necessario, per lo più in relazione alle variabilità climatiche, utilizziamo prodotti fitoiatrici biologici come rame e zolfo per la difesa, coadiuvando con biostimolanti naturali, quali alghe, tannino di castagno, estratto di arancio, propoli, zeolite. Non utilizziamo mai insetticidi ma ci avvaliamo dei più moderni sistemi di lotta biologica come la confusione sessuale e il lancio di insetti antagonisti.

Nel nostro modo di fare agricoltura non è prevista chimica o genetica per relazionarci alla pianta, al suolo: noi partiamo da un approccio diverso, da un rispetto diverso.

Noi riteniamo che la vite non “debba essere sagomata a piacimento”, ma vada studiata, capita, interpretata; rispettata.

Una grande uva non si “forgia”, la si lascia esprimere...la si lascia pronunciare, narrare un luogo, un clima, un’annata. Questo è per noi fare “Buona Agricoltura”.

Noi crediamo fermamente che bisogna imparare a convivere, ad assecondare e non a modificare le caratteristiche che ci appartengono, perché la natura è già equilibrio, è “perfezione”, basta a volte osservare, ascoltare e fare in modo che gli interventi dell’uomo siano minimi.

Abbiamo voluto sfruttare quello che ci circondava e rendere la nostra viticoltura meno industriale, superando il ricorso continuo alla chimica di sintesi e abbiamo favorito la microbiologia attraverso la “regola del ritorno”: tutto quello che Argiano produce deve ritornare ad Argiano.

E da qui che abbiamo riutilizzato i sarmenti delle potature o i raspi delle uve vinificate per creare compost da distribuire nei vigneti al posto dei concimi chimici; un compost che non è nient’altro che il restituire elementi in forma utile ai nostri vigneti, quegli elementi che un tempo sono serviti a noi per produrre ottime uve e che in questo modo potranno ancora continuare a farlo.

Quando beviamo il nostro Brunello vogliamo che ci ritorni alla mente quell’anno, i suoi problemi, le persone con cui abbiamo tanto faticato, le nostre decisioni; vogliamo che ci torni fedele l’immagine di quell’estate, di quella vendemmia, tanto



da riuscire a sentire ancora forte il sole cocente del mezzogiorno e il rumore dei pampani mossi dal Ponentino. Questo deve essere un vino: un ricordo, un racconto, un'emozione.

Il nostro vino è la massima espressione di quello che siamo perchè:

- È coltivato su dei grandissimi terreni, quei terreni argillosi e calcarei tanto difficili quanto capaci di regalare vini di grande carattere, ricchi, strutturati e soprattutto longevi.
- La scelta e l'accoppiata Clone/Portinnesto è stata creata per quei terreni, per i terreni di Argiano, tutto ciò grazie all'immenso lavoro dei viticoltori che nei secoli hanno avuto il coraggio e la curiosità di provare, di scoprire, di scommettere per arrivare a conoscenze che poi con grande spirito e nobiltà hanno tramandato ai loro successori.

Di conseguenza, in questa nostra condizione di estrema simbiosi tra VITE e TERRENO si arriva facilmente a cogliere l'espressione profonda di un'annata. Argiano esiste da 500 anni, dobbiamo essere coscienti che noi siamo qui solo per un passaggio, ma grazie a quelli che ci hanno preceduto siamo potuti arrivare all'eccellenza. Il loro profondo rispetto per la tradizione, la gestione artigianale delle colture agricole, queste sono solo alcune testimonianze che ci sono state tramandate ma che dobbiamo continuare a diffondere.

Per questo ogni bottiglia di vino racchiude tutta la storia, la passione e l'amore per la terra di oggi e di ieri, e questo deve essere motivo di orgoglio per noi e per chi beve il nostro prodotto, grazie alla certezza di aver interpretato al meglio, l'anima di un territorio.