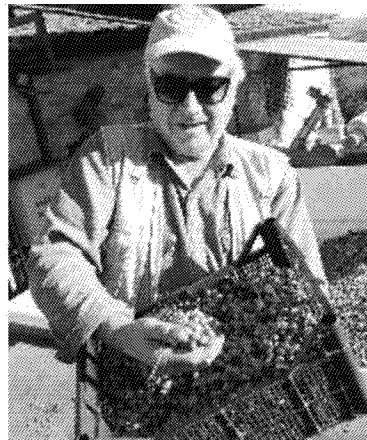


CASTELLINA IN CHIANTI PRODUZIONE GREEN Il Comune entra nel Biodistretto Al via il nuovo modello di coltivazione

ANCHE Castellina in Chianti, come Comune, entra nel Biodistretto del Chianti. Nella terra del Classico, a cominciare proprio dal vino, oggi le produzioni biologiche viaggiano attorno ad un terzo del totale. Ma – stando a quanto i curatori del Biodistretto hanno scritto nella lettera indirizzata al sindaco Marcello Bonechi – qui non si tratta solo di promuovere il «bio». Si tratta anche di ripensare un modello di coltivazione e di territorio che ha dato anche qualche serio problema. Nella lettera si spiega: «Dagli anni 60-70, con l'avvento della meccanizzazione e della specializzazione colturale, si è registrata un'estesa perdita delle sistemazioni idraulico-agrarie storiche e si è consolidata la tecnica

di impianto a 'rittochino', a maglia ampia con significativi movimenti di terreno che pur rispondendo ad esigenze tecniche, rappresenta oggi una criticità diffusa ed irrisolta, attestata da specifici studi sul fenomeno dell'erosione nel territorio del Chianti. Questa criticità si sta aggravando in un contesto di cambiamento climatico e fenomeni estremi che determinano sempre più frequenti fenomeni di dissesto. È quindi indispensabile mettere in atto azioni congiunte non essendo più sufficienti le esperienze singole». Concetto chiarissimo: quei vigneti che seguono in lunghezza i pendii dei poggi hanno dato appunto anche problemi di eccessiva ero-



SVOLTA Il vino diventa sostenibile

sione. Con il Biodistretto si ipotizzano dunque anche soluzioni diverse. Non a caso, è presa di nuovo in esame la massima cura dei muretti superstiti nelle campagne, esempio di gestione razionale del territorio.

Andrea Ciappi

