



La viti...cultura biologica



La viticoltura biologica e la vinificazione naturale permettono ad un vigneto di dare il massimo di se stesso e il vino sarà più caratteristico. Oltre il fatto che fa bene alla natura, il vino biologico **fa anche bene alla salute** perché **non c'è nient'altro che l'uva dentro!**

Nella viticoltura biologica quasi **nessun trattamento è permesso**. L'uso di prodotti chimici è strettamente controllato dalla legge. L'obiettivo della viticoltura biologica è di **rendere la vigna più forte e più sana per sopportare meglio i parassiti**. La vigna è autonoma e si nutrice da sola. Proteggerla troppo, in effetti, porta a **fragilizzarla**.

La trasformazione del suolo. Si fa coll'introduzione di un **ecosistema equilibrato** nel vigneto e soprattutto con molto lavoro. **Il suolo** ha un ruolo maggiore nel senso che **produce i nutrienti necessari alla vigna: nel suolo, c'è la vita dentro**. Il suolo ed il fauno vengono rispettati.

Come si fa? Un'aratura regolare e un'applicazione di **composti e preparazioni biologici** fertilizzano il suolo. È meglio non usare il trattore perché il peso compatta il suolo e impedisce il drenaggio naturale del terreno.

Biodiversità e monocultura: la vigna : L'ambito in cui cresce e vive la vigna è **il più naturale possibile**. Attorno, **c'è la vita**, altre specie viventi: *piante, uccelli, insetti* che sono in competizione tra di loro. Questa diversità permette di evitare che la vigna sia attaccata e distrutta da una malattia o da un parassita unico.

Piante di copertura, inerbimento della vigna : sono **culture secondarie** che crescono tra i vigneti e aiutano la vigna favorendo la presenza dei **predatori naturali dei parassiti della vigna**; fungono da **esca** per i nemici della vigna e fissano l'azoto nel suolo. Durante l'aratura, queste piante tornano nel terreno e lo arricchiscono.