la Provincia
PAVESE

Picchioni, contadino vignaiolo in Oltrepo «I consumi? Presto per vedere la ripresa»

«La vera riforma sarebbe abolire la burocrazia inutile che ci soffoca» dice dalla sua azienda, a Campo di Noce (Canneto) «Il vino è una cosa seria e chi lo fa partendo dalla propria vigna ha la possibilità di curare la qualità e il territorio»

LIETO SARTORI

06 GIUGNO 2020

Andrea Picchioni, 53 anni, contadino vignaiolo, ha frequentato la scuola agraria di Stradella e conduce la sua azienda agricola nella frazione Campo di Noce, a Canneto, che produce 60-70 mila bottiglie di vino all'anno, quasi tutto rosso (solo 3 mila bottiglie di bianco), il 60 per cento vendute all'estero, il 40 per cento assorbite dal mercato nazionale, in cima al gradimento delle guide enologiche. E' sposato con Silvia Orlandi, hanno una figlia, Asia, di 25 anni, alla quale è stato dedicato il Rosso d'Asia.

Com'è la ripresa, ci sono segnali sul consumo di vino?

«Il liberi tutti è appena arrivato, è ancora troppo presto per capire se ci sono segnali di ripresa dei consumi di vino. Io sono ottimista, se guardiamo al passato abbiamo superato prove ben più dure, e poi l'Italia ha due qualità che il mondo ci invidia: il buono e il bello. Anche se in Oltrepo la ripresa sarà più difficile».

Perché?

«Qui, negli ultimi anni, si è lavorato senza neanche riuscire a coprire i costi di produzione. In Oltrepo abbiamo fatto viticoltura con i costi e la fatica della collina per vendere le uve ai prezzi della pianura. Così molti si trovano di fronte a questa crisi senza margini, senza risorse proprie in azienda. Non ne faccio una questione di colpe, ma di scarsa lungimiranza».

Ovvero?

«Dice Lino Maga, per me un modello di vignaiolo: "Il vino è un cosa seria". E io aggiungo: non lo abbiamo ancora capito, perché fare vino partendo dalla propria vigna e fare vino trasformando le uve acquistate dagli altri è sempre fare vino, però sono due cose diverse».

In altre parole?

«L'azienda che fa il vino partendo dalla propria vigna ha la possibilità di curare la qualità e il territorio, ovvero il buono e il bello. Il signore americano che arriva a Canneto e vede erba ingiallita da diserbanti e territorio trascurato, non è invogliato a tornare. Quindi, se noi riusciamo a dare valore all'uva, diamo anche valore al territorio; l'agricoltore non coltiva solo la terra, è anche paesaggista. Un'altra frase che mi piace ricordare è del duca Antonio Denari: "Maledetta damigiana", abbiamo sempre fatto viticoltura per vendere il vino in damigiana, roba da pianura. Qui in collina noi facciamo vini che durano anche 20 o 30 anni, i grandi metodi classici; ho assaggiato recentemente vecchie bottiglie ancora straordinarie».

Il mercato è fermo e la vendemmia è alle porte.

«Io sono un rossista che fa vini da invecchiamento, più li tengo lì e più diventano buoni, negli ultimi anni ho messo da parte sempre più bottiglie per l'invecchiamento. Se crediamo in quello che facciamo e lo facciamo bene, il mercato ci darà ragione. Mi rendo però anche conto che i produttori di vini freschi d'annata sono in grave difficoltà».

Quest'anno si prevede un crollo del 50 per cento del consumo di vino in Europa, c'è il rischio di

accettare prezzi stracciati pur di vendere?

«Le crisi ci sono sempre state, bisogna cogliere le opportunità. Il mio importatore spagnolo l'altro giorno mi diceva "perderemo un cliente su tre", pazienza, il mondo va avanti lo stesso, certo non dobbiamo svendere. Uno dei limiti gravi dell'Oltrepo è che ha tanti vitigni, Pinot, Riesling, Bonarda, Barbera, Moscato e così via, ma non ha un'identità legata al territorio, mentre in Francia io parlo di vitigno dal vivaista ma quando vado nella vigna parlo di territorio».

La differenza?

«Un grande rosso francese, il Petrùs, a base merlot della zona di Pomerol, costa 1700, 1800 euro a bottiglia, anche di annata recente, il Merlot veneto coltivato in pianura costa 30 euro al quintale. Ecco cosa vuol dire avere un'identità territoriale».

E' stata avanzata anche la proposta di distillare l'invenduto. Cosa ne pensa?

«Il Picchioni non ci pensa affatto, non so ancora come sarà il raccolto dell'anno prossimo e butto via la vendemmia di quest'anno? Non ci penso proprio. E poi la sovvenzione europea sarà irrisoria, al massimo 20... 25 centesimi al litro».

Come vede la proposta della Regione Lombardia delle vendemmia verde, meno resa di uva per ettaro e più qualità?

«Non ci sono i tempi, gli esperti e i soldi. Lancio invece un'idea e una provocazione: toglieteci le sovvenzioni e la burocrazia e farete all'agricoltura il più bel regalo, sarebbe questo il più grande contributo. La nostra azienda, che vende 70 mila bottiglie, deve far fronte agli stessi obblighi burocratici di chi ne vende un milione. Il vero grande aiuto di cui ha bisogno l'azienda agricola è semplificare la carta».

Lei ha scelto l'agricoltura biologica.

«Cerco semplicemente di tenere pulito, alcune molecole di sintesi usate nell'agricoltura convenzionale sono cancerogene, io vado con zolfo e rame che si fermano sulla foglia, se perdo un po' di prodotto pazienza, ma così cerco di conservare la salute e l'ambiente. Tornando al buono e al bello: il turista che arriva in Oltrepo ha più voglia di fermarsi a mangiare in un ristorante all'aperto di fianco a un vigneto ingiallito dai diserbanti o in un ristorante di fianco a un vigneto verde e rigoglioso?» —