

L'APE, LA VITE E L'UVA

È sempre più diffusa la pratica di collocare alcuni alveari nei vigneti. L'intento? Favorire un ambiente salubre e "pulito" e la presenza delle api sta lì a dimostrare che nel vigneto si attuano processi eco-sostenibili. Gli alveari di cui si parla nell'articolo provengono dal progetto APIMPARA, portato avanti dalla sezione trevigiana dell'Associazione Regionale Apicoltori

Un articolo pubblicato sul settimanale Venerdì di Repubblica nel febbraio 2016 (fig. 1), riporta una ricerca condotta da studiosi dell'università di Firenze e della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige sui lieviti "prodotti" dai vespidi. Incuriosisce il fatto che questi insetti, con la loro presenza nell'uva, contribuiscano a espandere e migliorare i ceppi di lieviti sugli acini. Quei fermenti che a contatto con il mosto migliorano la trasformazione degli zuccheri in alcol e in composti secondari.

Importanza delle api nei vigneti e loro protezione

Come detto prima, quando pensi alla viticoltura, potresti non pensare alle api... per tante ragioni: spesso non ci sono fiori tra i vigneti, inoltre le viti sono percepite come una delle colture meno eco-sostenibili per il gran numero di trattamenti che alcuni fanno e per la grande riduzione di biodiversità, inoltre è risaputo che le api non sono necessarie nella produzione dell'uva. Le viti sono ermafrodite, hanno cioè fiori con organi riproduttivi sia maschili che femminili e possono, quindi, autofecondarsi, anzi nella maggior parte dei casi all'uscita di stami e pistilli, quando cade la caliptra la fecondazione che la natura avrebbe previsto tramite il vento è già avvenuta. Tutta-

via, le api sono organismi essenziali nei vigneti e in realtà hanno un ruolo importante nella produzione di vino.

Perché avere le api nella vigna?

Le piante che crescono intorno alle viti sono fondamentali per un ambiente sano delle viti e hanno bisogno delle api per essere impollina-

te. Sempre più nelle inter file del vigneto e nelle zone circostanti vengono seminate delle specie di copertura non solo per proteggere il terreno dall'erosione, ma anche per creare o meglio ripristinare un equilibrio nel territorio (fig. 2)

Le api sono i principali impollinatori di molte di queste specie, se non di tutte.

LIEVITO MIRACOLOSO

COME SONO BRAVE LE VESPE A FARE IL VINO

A fare il vino è il microscopico *Saccharomyces cerevisiae*, o lievito di birra, che presente sulla buccia degli acini finisce nel mosto e trasforma lo zucchero dell'uva in alcol. Ma chi porta il lievito sull'uva? E come fa a sopravvivere all'inverno e produrre quei ceppi, sempre nuovi, che contribuiscono all'aroma dei vini? Lo hanno capito i ricercatori dell'Università di Firenze e della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

A trasportare il lievito sono le vespe, che lo ospitano nell'intestino e lo lasciano sugli acini quando vanno a succhiarne il succo. Ma la pancia delle vespe fa di più; incuba anche nuove varietà di lievito. I ricercatori l'hanno scoperto inoculando cinque ceppi di *Saccharomyces* in vespe prima del letargo invernale, e analizzandoli di nuovo a primavera: hanno così visto che i ceppi originali, incrociandosi, avevano formato nuove varietà. (al.sa.)



1

19 FEBBRAIO 2016 • IL VENERDÌ • 57



Le colture di copertura nei vigneti aiutano a regolare il livello di azoto, aumentano il contenuto di sostanza organica del suolo, aiutano a migliorare la capacità di ritenzione idrica del suolo, riducono o eliminano l'uso di sostanze chimiche tra le viti. La salute del vigneto, e la conseguente qualità delle produzioni, è quindi direttamente correlata alla presenza e alla diversità di queste piante, e di conseguenza correlata alla presenza di impollinatori nel territorio. Avere un ecosistema sostenibile è la chiave per ogni viticoltore, non solo per chi pratica il biologico e il biodinamico; ecco perché molti di loro per spontanea iniziativa o grazie ad associazioni di categoria o alle cantine conferitrici stanno installando alveari vicino ai vigneti o cercano accordi con gli apicoltori.

Già nel lontano 1969 il professor Giancarlo Ricciardelli D'Albore riferì della presenza delle api tra le infiorescenze della vite con lo scopo di raccogliervi il polline.

Il suo studio è stato fondamentale per una battaglia legale avviata

dalle associazioni di apicoltori della Germania contro chi trattava la vite in fioritura con i pesticidi.

Né dalle osservazioni dello studioso, né tra la letteratura scientifica, emerge la presenza di nettari funzionanti, né di afidi che diano melata su vite. Eppure, la visita delle api è continua e molto corposa lungo tutto il periodo di fioritura. Inoltre un recente studio in Australia meridionale ha rivelato che le api mellifere rimuovendo attivamente la caliptra dai fiori della vite, aumenta la resa del polline del 72%. Segno di una probabile coevoluzione tra la pianta e questo insetto.

Ci sono diversi vantaggi per i viticoltori, non solo per le api: grazie alla rimozione della caliptra si migliora lo sviluppo di bacche e grappoli. Ad esempio, riducendo il millerandage (acini di dimensione e maturazione molto diversa nello stesso grappolo) e limitando la presenza di acini immaturi e grappoli deformi (specie nella varietà Pinot Nero).

Le api possono anche essere usate come vettori per il *Trichoderma koningii* - un fungo usato come agente biologico per il controllo della putrefazione dei grappoli causata da *Botrytis*.

Possibili svantaggi di avere le api in vigna

Abbiamo già discusso che le api non possono causare danni agli acini d'uva: le api bevono succo dalle bacche quando sono mature solo se queste sono già rotte per altre cause come una ferita da grandine, beccate da parte di uccelli, altri insetti o spaccature naturali... Le mandibole dell'ape non sono in grado di rompere la buccia degli acini, viceversa, la pulizia che porta la presenza delle api su queste "ferite" riduce notevolmente la possibilità di infezione da parte delle crittogame.

Inoltre, oggi come oggi, sempre più aziende vitivinicole aprono i cancelli delle proprie tenute ai turisti che vogliono conoscere il mondo del vino partendo dal territorio in cui la vite è coltivata, pertanto

sono previste escursioni, cavalcate, picnic, e molte altre attività tra i filari di vite. La presenza di arnie per alcuni viene visto come un ostacolo, ma come testimonia chi si è già cimentato in questi settori, in realtà le api che ronzano sono segno di vita, di sostenibilità, di naturalezza. Tutte caratteristiche positive che passano dalle api alla vigna e quindi al vino.

Senza contare che come abbiamo già dimostrato (fig. 3) anche su queste pagine (Apinsieme, dicembre 2020. "Turismo apistico: l'emozione che coinvolge i cinque sensi"), le api stesse diventano occasione per attirare turisti e potenziali acquirenti, accrescendo inoltre le proposte didattiche e di intrattenimento.

Uso di fitosanitari nel vigneto e protezione delle api

I prodotti fitosanitari sono utilizzati nella produzione agricola per proteggere piante e colture da parassiti, agenti patogeni ed erbe infestanti. Poiché possono contenere sostanze pericolose per gli operatori e per l'ambiente, è necessario per legge prestare particolare attenzione durante l'applicazione in modo che non danneggino gli esseri umani, gli animali, l'ecosistema e il prodotto finale. Oltre alle numerose normative sui vigenti, sono state introdotte diverse pratiche colturali per razionalizzare l'uso e renderlo compatibile con una produzione da reddito ma al contempo senza arrecare danni.

Senza scendere nei dettagli dell'agricoltura integrata, è importante capire che non serve essere biologici o biodinamici per produrre in maniera "pulita": le api che volano nel vigneto sono la "prova provata" di questa possibile coesistenza,

L'EMOZIONE CHE COINVOLGE I CINQUE SENSI

Grande opportunità per gli apicoltori: divulgare i valori dell'ape ai fini di una crescita umana, culturale, sociale... ed economica

La natura offre esperienze indimenticabili e farle insieme ad altri significa consolidare una relazione con il legame del piacere, della gioia, del divertimento e del benessere, a patto però che ci sia qualcuno che sappia rendere queste esperienze significative e positive... una guida che, passo dopo passo, per prati, boschi, bugni, arnie, mieli e melliti, possa accompagnare non solo fisicamente ma soprattutto emotivamente chi cerca sensazioni vere e durevoli.

Non sono solo belle parole, ma scelte consapevoli e ricercate di alcune coppie che durante l'estate 2020 hanno voluto trascorrere una mezza giornata nell'altopiano di

Asiago e dei 7 Comuni, tra Veneto e Trentino, per regalare (e regalarsi) al proprio compagno di vita una piccola avventura presso un'apicoltura di montagna.

Una scelta singolare, che ci dimostra come il mondo stia cambiando: maturano nuove sensibilità, si supera il bene materiale, si cerca qualcosa di più per sé e per i propri cari. Ogni apicoltore sa bene quante emozioni possono regalare le api... e non solo quando si sente il peso dei melari nelle braccia, ma giorno dopo giorno o meglio, visita dopo visita, si vedono le famiglie crescere, moltiplicarsi con la sciamatura, si ascoltano i ronzii nei prati o tra le fronde dei grandi alberi, si osservano le api mentre

bottinano e si spazzolano il prezioso polline.

Guardarle durante la trofallassi nel predellino o nella frenesia con cui si toccano tra loro con le zampe, le antenne e la lingua; annusare l'aria dell'arnia quando si toglie il coprifavo in primavera e compiacersi dell'acre odore della covata prima ancora di toccare un telaino.

Piccole cose, forse, ma per le api e noi, loro custodi, significano tutto: lo scorrere del tempo, il calore della vita. Perché non condividere con altri tutto questo? Oggi sono molto di moda, termini come *naturale, emozionale, esperienziale*.

Nel mondo del turismo si fa un gran parlare di "wow effect" da





tant' è che il sistema di certificazione SQNPI (*Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata*) ha proprio come simbolo l'ape (fig. 4).

Mentre gran parte della storia della coltivazione della vite ha visto una diminuzione di biodiversità nel vigneto nella convinzione che la concorrenza abbassi le rese e la qualità delle uve, negli ultimi anni la maggior parte degli esperti e dei viticoltori hanno invertito la rotta su questo argomento cruciale.

In effetti, le migliori pratiche attuali mirano a una maggiore diversità nel campo al fine di produrre viti più sane, dove sarà la natura stessa a tenere bassa la presenza di insetti nocivi e altri patogeni.

Quindi maggiore biodiversità significa uve di qualità superiore, per produrre un vino decisamente migliore con cui brindare a questo equilibrio fonte di benessere.

La testimonianza

Ospitare le api in vigneto rappresenta un ulteriore tassello nel percorso intrapreso dall'*Azienda Agricola Cecchetto Giorgio* per tutelare e preservare il territorio, l'ambiente e la biodiversità (fig. 2, 5, 6).

L'azienda, dal 2017, oltre a essere certificata come sostenibile dal Ministero della Transizione Ecologica, adotta nei propri vigneti le linee guida del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.), garantendo metodi agronomici e di difesa che prediligono l'utilizzo di risorse e di meccanismi di regolazione naturali, limitando così l'impatto sull'ambiente.

Quest'anno infatti a Maser (TV), in un vigneto in collina circondato da un bosco con ulivi e castagni secolari, gestito secondo protocolli internazionali certificati, sono state posizionate alcuni alveari. L'obietti-

vo è di favorire un ambiente salubre e virtuoso nel quale la presenza delle api diventi un segno tangibile dell'utilizzo di processi ecosostenibili, grazie ai quali animali e piante possono convivere e produrre in armonia favorendo lo sviluppo della biodiversità. Gli alveari provengono dal progetto APIMPARA portato avanti dalla sezione trevigiana dell'Associazione Regionale Apicoltori. Si tratta di una iniziativa già presentata su Apinsieme che permette di valorizzare pienamente l'ape come da schema n°1: si porta avanti non solo la formazione teorica ma anche l'accompagnamento tecnico per un anno così da favorire l'insediamento dei neoapicoltori.

Il progetto, inoltre, vuole promuovere un'agricoltura più attenta all'ambiente coinvolgendo e sensibilizzando anche la comunità locale con giornate aperte al pubblico nelle quali sarà possibile approfondi-



dire le tematiche legate alla presenza delle api in vigneto.

Sara Cecchetto e Massimo Camata hanno frequentato con impegno il corso Api Impara 2021 e sono riusciti ad avviare un apiario di 4 famiglie in selezione ligustica del Grappa. Questo è un passo molto importante che qualifica l'intero progetto di allevare le api per monitorare l'ambiente e le produzioni di una azienda collocata nel paesaggio dei colli dell'asolano, con grande potenzialità di sviluppo per una piena valorizzazione Agri-Api-Turistica. "Riteniamo questa esperienza molto interessante per lo sviluppo e la salvaguardia dell'apicoltura. Se vogliamo il benessere delle nostre api dobbiamo consolidare queste esperienze in forma seria e ben controllata valutando con cura tutte le problematiche che si possono presentare. Solo così sarà possibile garantire il benessere delle nostre api e non fermarci a forme di sfruttamento dell'immagine ecologica dell'apicoltura all'interno delle coltivazioni intensive".

- ◆ **Massimiliano Gnesotto** ¹
- Giuseppe Morosin** ²
- Giuseppe Semenzin** ³

¹ Malgasiago
² L'Alveare del Grappa
³ Fotografo per hobby



www.malgasiago.com



www.alvearedelgrappa.it

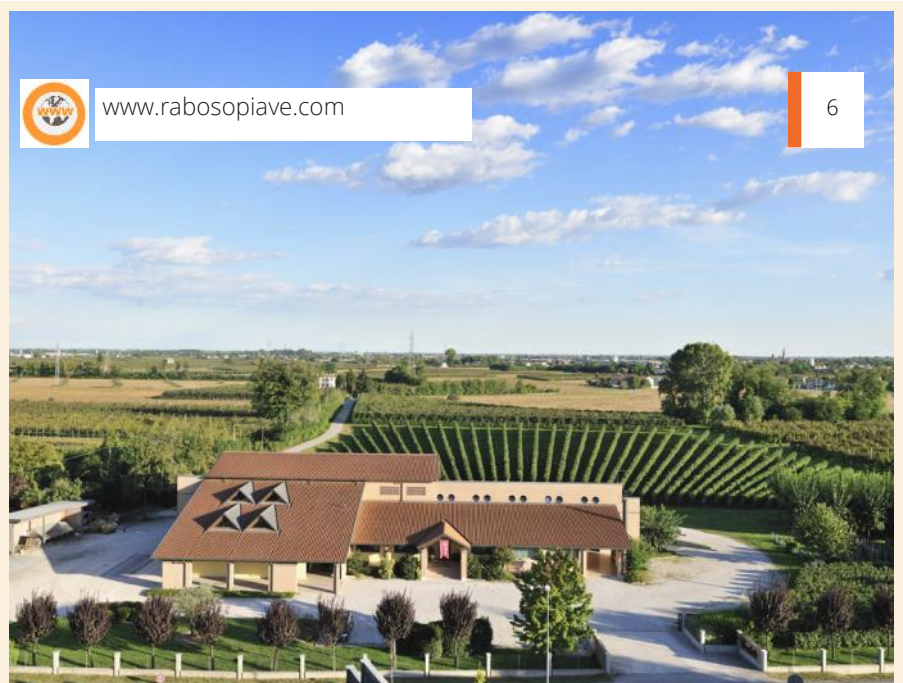


Associazione Regionale
 Apicoltori del Veneto
 www.apicoltoriveneto.it • 350.0402535



LA REDAZIONE

La prima parte dell'articolo è stata pubblicata nel mese di Giugno



Azienda vitivinicola Cecchetto Giorgio, vigneto nel comune di Maser (TV), in collina circondato da un bosco con ulivi, acacie in fiore, castagni secolari e prati, gestito secondo protocolli internazionali certificati in cui sono state posizionate alcune arnie del Progetto: "Api Impara 2021".

Percorso ciclico delle finalità formative e produttive del progetto "Api Impara" a cui l'Azienda Cecchetto ha aderito convintamente, avviando un apiario all'interno dei vigneti e coltivazioni dell'azienda di Maser con lo scopo primario di far testare direttamente dalle api le qualità delle produzioni di questo territorio e poterle gustare, combinate insieme. Le api qualificano l'equilibrio ecologico non solo aziendale ma di tutto il territorio. Infatti conosciamo bene il raggio di monitoraggio delle operaie bottinatrici che può arrivare a 3 Km di azione. Di conseguenza il servizio ambientale si estende a uno specifico paesaggio e a una protezione della nostra qualità di vita.

Le foto 2, 5 e 6 sono di Sara Cecchetto, Azienda Agricola Giorgio Cecchetto

