

**La nuova viticoltura** Cresce l'interesse per il lavoro di ricercatori e coltivatori biologici

# La formula del buon vino? Non stressare il terreno

Niente chimica, è ammessa solo la solforosa. La vigna si alimenta e difende da sola. Così il risultato è più che bio, **naturale**

di **Manuela Mimosa Ravasio**

**S**ono per lo più giovani, dai 25 ai 35 anni, quelli che vi si avvicinano. Per assaggiarlo, comprarlo, iniziare un nuovo modo di fare impresa agricola. Con una bella spinta, almeno per quanto riguarda il fenomeno enologico, data dal docufilm del solito regista e sommelier americano Jonathan Nossiter. Perché il vino naturale è più bio del bio e, più che un modo di fare viticoltura, è uno stile di vita, un diverso rapporto con la terra. Non ha legislazioni di riferimento, poiché l'unica che regola i prodotti vitivinicoli biologici, pubblicata sulla *Gazzetta ufficiale* dell'Unione Europea il 9 marzo 2012, ammette ancora l'uso di quaranta prodotti "non naturali" tra cui lieviti selezionati, enzimi, gomma arabica, tannini aggiunti e vaniglia sintetica, e i viticoltori naturali, quelli che vogliono eliminare in toto la chimica sia in campagna che in cantina per intenderci, non ne vogliono sapere. L'unico composto chimico ammesso, secondo Angiolino Maule - presidente di VinNatur, l'associazione di viticoltori naturali che ogni anno organizza nella Villa Favorita a Sarego, nel Vicentino, un evento dedicato nella stessa settimana del *Vinitaly* (dal 21 al 23 marzo l'edizione 2015) - è la solforosa, ma con valori sotto i 50 milligrammi per litro (la metà di quella consentita per legge). «In Europa ci sono 115 milioni di ettari dedicati all'agricoltura e solo il tre per cento è coltivato a vigna, eppure è su questa minima parte che viene riversato il 15 per cento dei pesticidi prodotti in Europa. Fare viticoltura in modo naturale è nell'interesse anche di chi non beve vino», dice Maule.

Il che significa aumentare la conoscenza del territorio, dell'ambiente, per diminuire i rischi di malattie della pianta e fare, semplicemente, una sana agronomia. Così, da qualche anno, VinNatur unisce alla pratica viticola la ricerca scientifica, «la stessa che prima lavorava per le mul-

tinazionali» dice Maule. E se con l'Università di Udine monitora la fertilità biologica dei suoli verificando la produzione degli ossidanti o la trasformazione della materia organica, con la facoltà di enologia dell'Università di Verona mette sotto osservazione

la fermentazione spontanea. L'agronomo Ruggero Mazzilli invece, che a Panzano in Chianti dirige la Stazione per la viticoltura sostenibile, un vigneto sperimentale su cui si testano tecniche colturali ecologicamente avanzate, collabora con le università di Firenze e Pisa: «Il biologico, a differenza di una decina di anni fa, non è più l'obiettivo, ma lo strumento per fare vini di qualità. Il vigneto ideale è quello in cui si interviene meno, in cui le piante sono meno forzate, i terreni meno stressati. E si fa meno perché la vigna, il suolo, gli insetti, i funghi e i microrganismi, costituiscono un territorio che si alimenta e difende da solo». Soprattutto in prospettiva del 2016 quando con probabilità non verrà più prorogata, come ogni cinque anni, la possibilità di usare rame nei vigneti. «Trovare alternative a rame e zolfo è uno dei nostri principali propositi. Abbiamo testato prodotti a base di essenze vegetali come estratti di salvia o edera, minerali come il silicio, e propoli, e alcuni di essi cominciano a dare buoni risultati...», conclude Mazzilli. Sta di fatto che oggi anche una zona tradizionalmente aggressiva come il Veneto si sta avvicinando alla viticoltura naturale, mentre nelle Langhe le imprese cominciano ad aggregarsi in biodistributivi su modello toscano (voluto sempre da Mazzilli) dove, tra Panzano, Gaiole in Chianti e San Gimignano, il 90 per cento delle imprese produce biologico reale. Reale, perché sia VinNatur che la Stazione di Mazzilli eseguono le analisi sui residui di pesticidi nel vino. L'associazione veneta, per esempio, controlla a sorpresa ogni dodici mesi 145 produttori tanto che, negli

ultimi cinque anni, 80 viticoltori sono entrati in altre associazioni. «Ma ce ne sono altri che sono "puliti" da almeno sei» dice Maule. Duri e puri come Camillo Donati nel Parmense; Frank Cornelissen, che sulle pendici dell'Etna produce un Magma Rosso fermentato da uve di Nerello Mascalese; o Stefano Legnani, a Sarzana, con il Vermentino. E come Albino Armani di Casa Belfi, nel Veronese; Marino Colleoni, ormai famoso per il suo Brunello di Montalcino naturale; e il brindisino Natalino del Prete. D'altra parte sono i consumatori in primis a chiedere qualcosa di autentico. «Nel 2014, anno di crisi dei consumi, i vini Triple A sono cresciuti del 30 per cento» dice Luca Gargano. Distributore di vini dagli Anni '50, nel 2003 ha dato vita al manifesto delle tre "A" (agricoltori, artigiani, artisti) che oggi riunisce 15 viticoltori italiani e 50 stranieri tra Francia, Spagna e Austria che rispettano il protocollo della viticoltura naturale. «280 mila bottiglie vendute in Italia non sono certo i numeri dei vini convenzionali, ma è il segno che un movimento nato con Nicolas Joly, il guru francese della biodinamica, che dal suo vigneto di sette ettari nella Loira, le Coulée de Serrant, ha creato uno dei migliori vini al mondo, sta segnando tutto il mondo del vino». E quella che sta cambiando è anche la figura dell'enologo. Soprattutto i giovani, che si sono accorti che

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.



la chimica, la tecnica esasperata, hanno creato vini omologati, standardizzati, che non riflettono le caratteristiche della zona da cui provengono. «Quello che un buon viticoltore oggi dovrebbe cercare di fare è far emergere il talento del terroir, l'espressione del territorio», dice Federico Giotto, che a Follina (Tv) ha il primo laboratorio a impatto zero di analisi chimiche, consulenza e sperimentazione di nuove tecniche di produzione. «Non è facile definire il concetto di naturalità, tanto meno ci si può limitare al divieto di un prodotto. Bisognerebbe chiedersi, per esempio, se preservare un clone come il Merlot, che ha un codice genetico

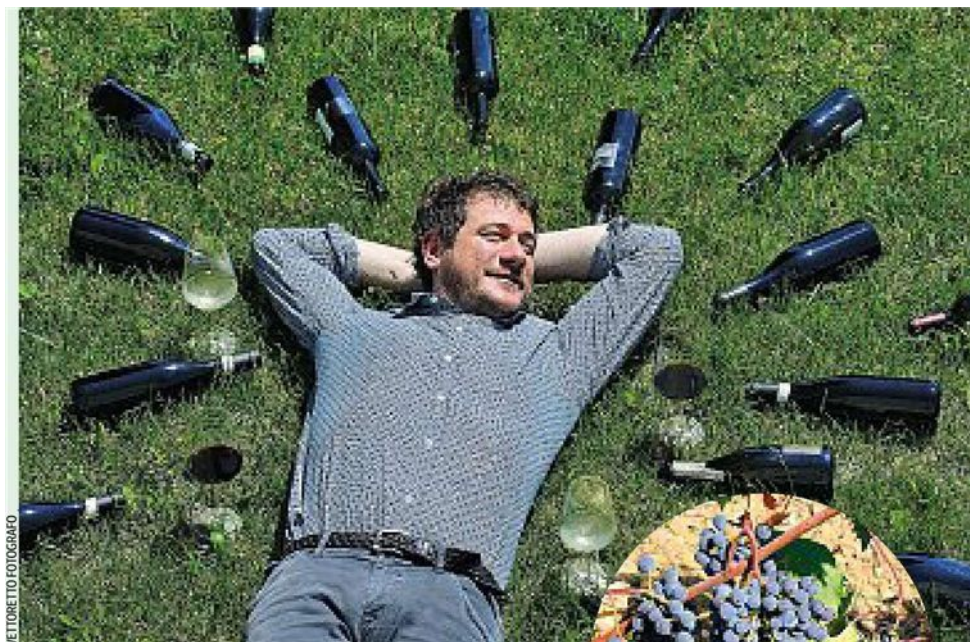
ormai vecchio, significhi davvero rispettare la biodiversità. Non è solo questione di trattamenti, bisogna anche mettere in equilibrio la natura con il fattore tempo. Ma solo la sensibilità e la conoscenza dell'uomo sapranno tirare fuori il meglio dalla vinificazione per preservare l'unicità degli aromi, o far sì che la fermentazione lasci spazio al minerale che la pianta ha ricavato dalla roccia di un particolare terreno. Perché un vino di qualità è un vino uguale solo a se stesso». Prossimo appuntamento, a Fornovo, il 2 e 3 novembre con *Vini di Vignaioli*, una delle prime fiere (dal 2006) a riunire i viticoltori naturali e oggi riferimento per italiani, francesi, greci, sloveni e serbi...

# 280

**Le migliaia di  
bottiglie di vino bio  
vendute in Italia**

# 15%

**Dei pesticidi  
prodotti in Europa  
finisce sulle vigne**

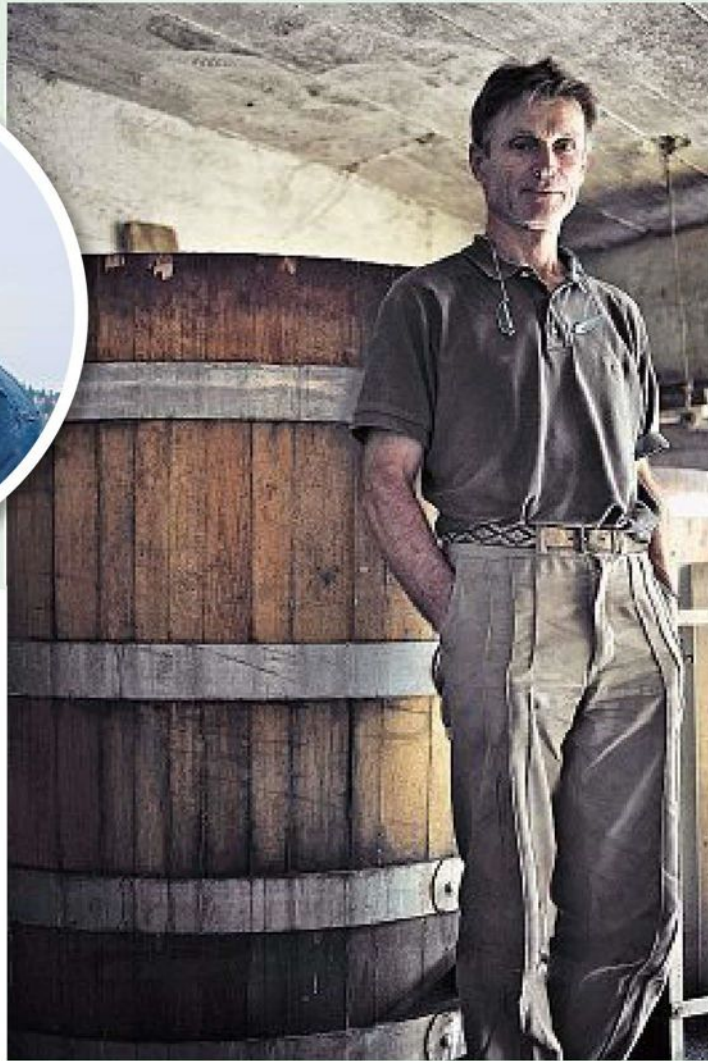


VETTORETTO FOTOGRAFO

#### La scienza in sintonia con la campagna

Federico Giotto, titolare di un laboratorio di analisi chimiche e consulenza tecnica per aziende vitivinicole e agroalimentari. Creato nel 2009, non è legato alla vendita di prodotti o attrezzature, ma collabora con diverse società vitivinicole, associazioni e istituti di ricerca.



**Esperienze  
sui campi**

A lato, Angiolino Maule, presidente di VinNatur. Per questa associazione di viticoltori produrre vino naturale significa agire nel rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica, dapprima in vigna e successivamente in cantina.

Nel tondo, l'agronomo Ruggero Mazzilli, che dirige la Stazione per la viticoltura sostenibile.

