

Si chiama *Icemary*: a produrlo è la cantina Colonnara

Spunta il vino halal

Succo d'uva spumantizzato per l'Islam

DI ANDREA SETTEFONTI

Biologici, senza solfiti, halal. I produttori di vino sembrano essere sempre più attenti a proporre vini innovativi. E se il vino bio è una realtà con un mercato in continua crescita, altre proposte si affacciano sugli scaffali. Come **Icemary**, della **Cantina Colonnara di Cupramontana** (An), aderente a **Fedagri-Confscooperative**. Si tratta di spumante dolce, biologico, zero alcol, il primo in Italia a ricevere contemporaneamente le certificazioni biologico e halal. Una bibita a base di succo d'uva pensata per i paesi di religione islamica, ma che ha avuto, come spiega il presidente **Massimiliano Latini**, «interessanti sviluppi anche nel mercato occidentale. Può essere, infatti, consumata da tutti, adulti e bambini, donne incinta». Sempre una cantina sociale, quella di **Gonzaga** (Mn), propone il nuovo **Lambrusco** «Rosso B della Signoria»

con uve da agricoltura biologica. Novemila le prime bottiglie messe in commercio «per una sfida iniziata in vigna, con il sistema di allevamento e la potatura, e continuata in cantina», commenta il presidente **Fabrizio Verona**. Non solo le cooperative parlano di innovazione. **Bortolomiol**, azienda di Valdobbiadene (Tv), ha puntato su «**Ius Naturae**», un Prosecco superiore millesimato, prodotto quest'anno in 16 mila bottiglie. «Il progetto nasce tre anni fa per dimostrare che il vino bio si può fare, che si hanno risultati. E che questa è la strada da percorrere», sostiene **Elvira Bortolomiol**. «È un prodotto che va molto bene in Nord Europa e America ma che trova at-

tenzione anche in Italia». Senza solfiti è invece, il **Frascati superiore Doc** «**Biancodarco**». Nato nell'ambito del progetto di **FederBio**, vede con il contributo della regione Lazio e l'apporto scientifico dell'**Università della Tuscia**. E anche un grande vino, come l'**Amarone** può essere biologico. Ci ha provato la cantina di **Negrar** (Vr). «Nasce con la vendemmia 2004 per valorizzare la produzione di tre soci, cui poi si sono aggiunti altri. Ne produciamo 8 mila bottiglie, una piccola produzione ma significativa per dimostrare che il bio non è solo filosofia», commenta il direttore **Daniele Accorvini**. «Paghiamo le uve bio il 10% in più perché crediamo in questa tipologia e vogliamo allargare la gamma anche al **Ripasso**».

© Riproduzione riservata

