

## Biologico Tanto entusiasmo e nuove polemiche

■ L'immagine parlante, la dimostrazione plastica più evidente, che il mondo guarda con crescenti dosi di interesse al vino «naturale» si è avuta lunedì al veronese Vinitaly: due gentili hostess di rosso vestite dosavano gli ingressi allo spazio di ViVit, il salone nel salone dedicato al vino naturale. All'interno dello spazio (una porzione del padiglione 11) era ormai impossibile muoversi. Finiti anche i bicchieri.

Ma c'era un sacco di gente anche a Villa Favorita nel vicentino per la manifestazione di Vinnatur, ce n'era a Cerea, e nella già traboccante zona della Franciacorta la biologica Barone Pizzini rivaleggiava in ressa con i grandi nomi della zona. Per non dire di Mirabella con suo Franciacorta «senza solfiti» di cui si è già detto martedì. Molta meno gente invece da Federbio (l'associazione dei biologici storici) che aveva un angolino piuttosto introvabile.

In tutti i casi non c'era solo curiosità o salutismo di moda, ma anche la voglia di essere correttamente informati e di fare acquisti, come è accaduto a Le Sincette di Polpenazze con due giovani americani che hanno sottoposto l'azienda e Andrea Salvetti ad un vero interrogatorio per conoscere ogni elemento produttivo.

I conti economici cominciano a tornare. Angiolino Maule, presidente di Vinnatur dalla rigidità mitica (ha buttato fuori dall'associazione 80 cantine perché non avevano superato i 168 controlli dei pesticidi) racconta che gli allergici del mondo gli hanno pagato la nuova cantina. Costo? Un milione di euro.

La vecchia risposta («il biologico lo fai per te stesso, perché ci credi»), come ci ha detto un produttore altoatesino,

è ormai sostituita da quella di un incontenibile Aurelio del Bono di Casa Caterina di Monticelli Brusati: «Tutti gli anni resto senza vino. Pochi in Franciacorta se ne possono vantare come me».

Stiamo parlando di un mondo comunque complesso e in grande fermento. Noi abbiamo contato ben cinque sigle che hanno idee diverse e non si risparmiano frecciate. Secondo Silvano Bresciani (Barone Pizzini) ci sono solo i marchi canonici, cioè biologico e biodinamico. Altri invece vanno addirittura oltre. Vanno oltre Antonio Tornincasa e Flavio Faliva (Ca' del vent di Cellatica) che annunciano l'uscita di un vino senza zolfo e rame (che sono viceversa la base della agricoltura biologica). Estremismi? Mica tanto. Dietro la svolta ci sono tonnellate di ricerca scientifica.

A consentirci il ritorno alla natura, spiega Angiolino Maule, saranno i funghi che faranno (se scopriremo come) il lavoro della chimica. Il cultore del naturale estremo non usa neppure i lieviti, ma fa fermentare il vino con una sorta di «lievito madre» nato dal vino stesso.

Il divieto della chimica è storia vecchia, i nuovi fedeli della natura usano di tutto (anche i cicli lunari), purché con onestà e competenza.

Infine una conclusione su tutto. Il vino naturale crea posti di lavoro perché occorre più gente a parità di ettari. Una anticipazione: la vigna sotto i Campiani si coltiverà con il cavallo.

**g. m. p.**