

Bio Bacco

Quando il vino ignora la chimica

LICIA GRANELLO

«**A**bbiamo bisogno di meditazione e di equilibrio: il ritorno contadino non è rifiuto della tecnica; è l'invito a sottomettere sempre e comunque la tecnica al rispetto delle esigenze umane». Così scriveva Gino Veronelli quarant'anni fa, e sembra oggi. Impossibile, allora, pensare che il Vinality potesse dedicare spazio ed energie al vino «non convenzionale». Da quell'intuizione geniale e visionaria (sfociata nel 2003 nel libro-progetto *Critical Wine, terra e libertà*) a oggi, il mondo del vino è cambiato così tanto che nessuno si stupisce se l'edizione numero 48 (dal 6 al 9 aprile alla Fiera di Verona) dedicherà due padiglioni, VinalityBio e Vivit (Vigne Vignaioli Terroir), ai vini cari a Veronelli, a cui aggiungere lo spazio del Sol Bio, dedicato agli extravergine biologici. Ma grande è la confusione sotto il cielo della nuova eco-enologia, come testimoniano altre due manifestazioni, che cominceranno sabato 5: ViniVeria Cerea (Verona) e VinNatur a Villa Favorita (Vicenza).

Se Veronelli associava sensibilità planetaria, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi, prefigurando un ritorno al futuro incentrato su una comune visione etica della produzione enogastronomica, i bio-vignaioli ancora faticano a darsi un'identità collettiva e cercano di trovare una chiave da condividere per offrire la giusta im-

magine di sé a un popolo di bevitori sempre più riluttanti (sotto i 40 litri procapite).

Certo, esiste il vino biologico certificato (fogliolina verde docet). Un regolamento importante, varato dall'Ue appena due anni fa, norma l'intero processo di vinificazione (prima si certificavano solo le uve). Vittoria pagata in termini di allentato rigore del disciplinare, tra coadiuvanti consentiti e aumentati limiti della solforosa, condizione necessaria per azzerare i rischi di acetificazione connessi al trasporto delle bottiglie, soprattutto fuori dall'Italia. Ma intanto, la bioviticoltura italiana, che occupa il 7 per cento del totale dei vigneti — seconda estensione al mondo, dopo la Spagna — ha alzato enormemente gli standard qualitativi, tanto da mandare in passerella vini buonissimi, in grado di competere con le migliori etichette della viticoltura industriale, spesso disposta a troppe manipolazioni pur di creare il vino perfetto.

Poi ci sono gli altri, quelli che mettono la faccia, raccontando in prima persona le fatiche di vignaioli artigianali. Storie familiari, generazionali, oppure ragazzi che approdano alla terra da una storia diversa, urbana, universitaria. I loro vini nascono da rese bassissime (30-40 quintali per ettaro), ignorando la chimica e piegando la tecnologia al rispetto della naturalità, il rapporto con i clienti è personale, vuoi per le strutture di accoglienza (agriturismi, fattorie didattiche) che integrano il lavoro agricolo, vuoi per il passaparola sempre più



Peso: 36-59%, 37-80%

attivo nel mondo alimentare. Estranei agli slogan ruffiani del marketing, molti di loro spingono perché l'etichettatura dei vini si adegui a quella di tutti gli altri alimenti prodotti e venduti in Europa, con l'elenco completo degli ingredienti e della filiera. Una ricetta semplice semplice per riconoscere, finalmente, i vini buoni, puliti e giusti.

Siamo i secondi viticoltori biologici del mondo e la qualità del prodotto è in crescita
Tanto da sfidare le migliori etichette industriali
Provare (al Vinitaly) per credere



Chianti Classico Badia a Coltibuono 2010

Sangiovese e Canaiolo coltivati in biologico (certificato Icea) nei vigneti di Gaiole Elegante e complesso



Prezzo: 13 euro
Abbinamento: bistecca alla fiorentina



Gli Eremiti 2011 La Distesa

Un sesto di rame e zolfo ammessi dal disciplinare, nella terra del Verdicchio bio certificato Imc, serico e agrumato



Prezzo: 12 euro
Abbinamento: brodetto di pesce



Animante Barone Pizzini

Verrà presentato al Vinitaly il morbido Franciacorta della storica azienda bio (certificata Icm)



Prezzo: 18 euro
Abbinamento: tagliolini al pesce di lago



Malvasia 2009 Damijan Podversic

Certificazione Imc per il bianco prezioso, floreale e sapido, da uve coltivate sulle colline tra Gorizia e l'Isonzo



Prezzo: 30 euro
Abbinamento: crostacei



Barolo Brunate Le Coste 2009 Rinaldi

Rispetto profondo per la terra e divieto assoluto di avvelenarla nel rosso nobile e balsamico



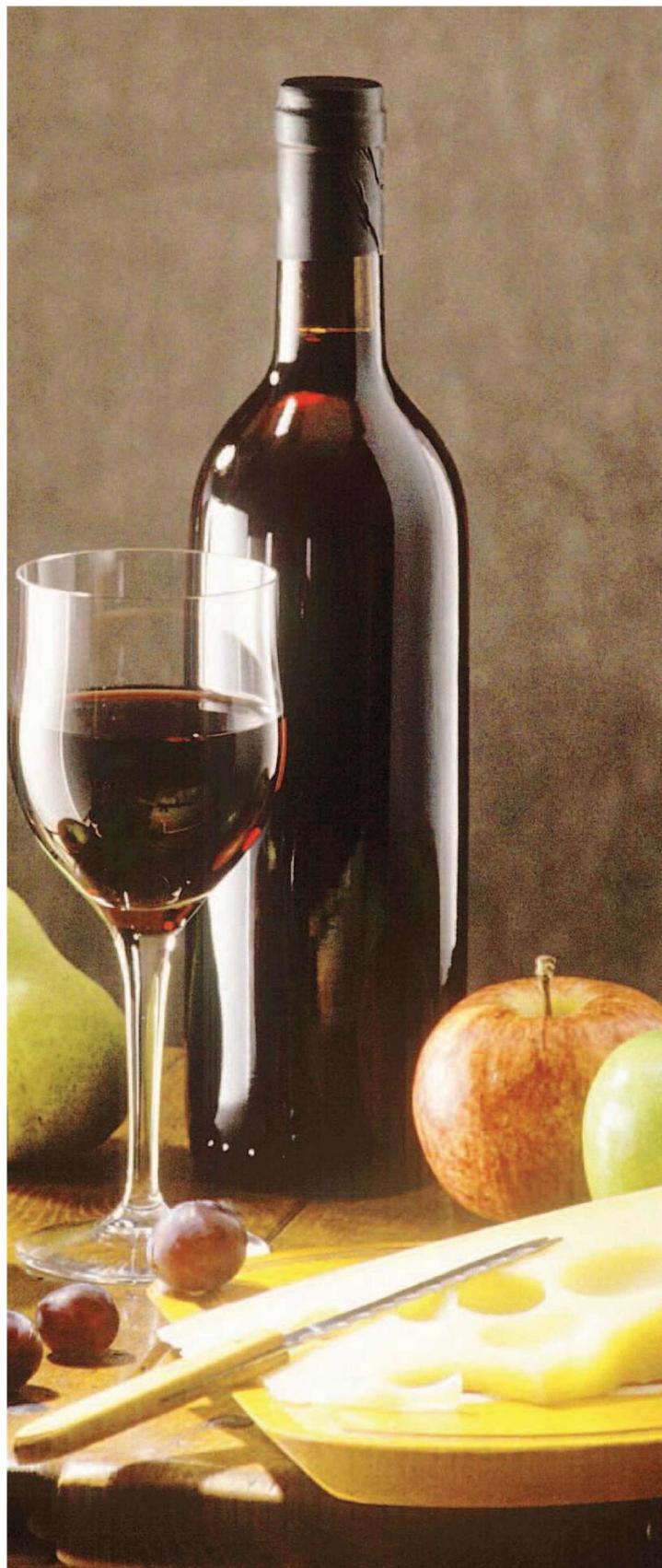
Prezzo: 35 euro
Abbinamento: brasati e formaggi stagionati

L'etichetta

La produzione di vini biologici (regolamento europeo 203/2012) certificata dall'etichetta verde, prevede il divieto di concimi chimici, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi, organismi geneticamente modificati e limita la solforosa totale a 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i bianchi



Peso: 36-59%,37-80%



Dove comprare

MONFORTE D'ALBA (CN) Flavio Roddolo Bricco Appiani Località S. Anna 5 Tel. 0173-78535	MAGRÈ (BZ) Alois Lageder Vicolo dei Conti 9 Tel. 0471-809500	LUCERA (FG) Agricola Paglione Strada per San Giusto Tel. 0881-024905	SOLICCHIATA (CT) Azienda Agricola Frank Cornelissen Via Nazionale 297 Tel. 0942-986315	COSSIGNANO (AP) Azienda Vitivinicola Fontorio C.da Fiorano 4 Tel. 0735-736076
SGONICO (TS) Vodopivec Località Colludrozza 4 Tel. 040-229181	PUIANELLO DI QUATTRO CASTELLA (RE) Ca' de Noci Via F.lli Bandiera 1 Tel. 0522-889855	TRAMONTI (SA) Azienda Agricola Monte di Grazia Via Orsini 26 Tel. 089-876906	CIRÒ MARINA (KR) Cataldo Calabretta Viticoltore Via Mandorleto 47 Tel. 347-1866941	RIVERGARO (PC) La Stoppa Località Ancarano Tel. 0523-958159



Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2008 Praesidium

Frutti rossi maturi e intensità carnale nel vino prodotto senza chimica, né in vigna, né in cantina



Prezzo: 28 euro
Abbinamento: carni arrosto



Grillo Rocce di Pietra Longa 2012 Centopassi

Nasce nelle campagne confiscate alla mafia, certificate bio dalla Ccpb, il bianco aromatico e beverino



Prezzo: 11 euro
Abbinamento: crudi di mare



Morei 2011 Foradori

Vinificato in anfora secondo la tradizione georgiana, il Teroldego energico e ruvido certificato biodinamico



Prezzo: 25 euro
Abbinamento: carni alla griglia



Peso: 36-59%,37-80%



**Filagnotti 2011
Cascina degli Ulivi**

Metodo biodinamico
per il bianco corposo
e mandorlato da uve Cortese
maturate a Novi Ligure



Prezzo: 13 euro
Abbinamento: carni bianche



**Le Trame 2008
Podere Le Boncie**

Sangiovese coltivato
ad alberello e vinificazione
ipertradizionale per il Chianti
speziato, austero e lunghissimo



Prezzo: 25 euro
Abbinamento: grandi carni



Peso: 36-59%,37-80%