

# RIBELLI DEL BIO

**Centinaia di vignaioli nemici della chimica. Arrivano a Verona e dintorni. Con uno slogan: siamo tutti Giboulot**

DI EMANUELE COEN

**È** un movimento sempre più forte e agguerrito, quello dei ribelli del vino biologico, biodinamico e naturale. Centinaia di vignaioli che rifiutano la chimica in vigna e in cantina, donne e uomini provenienti da ogni parte d'Italia e dall'estero, che si sono dati appuntamento all'inizio di aprile a Verona e dintorni. Ciascuno con le proprie idee, più o meno radicali, si incontreranno anzitutto nei padiglioni di Vinitaly, che quest'anno apre per la prima volta Vinitalybio, lo spazio nato dall'accordo di Veronafiere e FederBio dedicato ai vini biologici certificati. Che si aggiunge a Vivit, il salone dei vini artigianali con 140 espositori italiani, francesi, sloveni e georgiani. Oltre a Vinitaly, negli stessi giorni i vigneroni bio popoleranno altri due eventi (Villa Favorita 2014 a Sarego, nel Vicentino; ViniVeri a Cerea) che culmineranno, domenica 6 aprile, nella grande cena nella settecentesca Villa Boschi, vicino a Verona, dove sono attesi in duecento.

**RESISTENZA ALLA FRANCESE.** Il simbolo del movimento è Emmanuel Giboulot, il vigneron della Borgogna finito di recente sul banco degli imputati, nel tribunale di Digione, perché ha rifiutato di applicare un decreto del prefetto che prescriveva l'uso di un pesticida per prevenire il rischio di epidemia di flavescenza dorata, una malattia della vite provocata da un insetto. Ora il viticoltore, che rischia sei mesi di carcere e una multa di 30 mila euro, aspetta la sentenza, prevista per il 7 aprile, mentre la petizione on line a suo favore ha superato le 500 mila firme. «Il caso Giboulot è emblematico, analogo ad altri in Italia: purtroppo, in Europa l'intero settore agroalimentare è nelle mani dell'industria chimica-farmaceutica, che spinge per l'utilizzo dei pesticidi», taglia corto Jonathan Nossiter, il regista brasiliano-americano cresciuto in Francia (ora vive a Roma insieme a moglie e tre figli) che nel 2004 firmò il film "Mondovino".

atto d'accusa radicale all'industria del vino e alla globalizzazione, che stupì il Festival di Cannes, dove venne candidato alla Palma d'oro, e scatenò le ire del potente critico enologico statunitense Robert Parker. Dieci anni dopo, Nossiter ha presentato al Festival internazionale del cinema di Berlino "Resistenza naturale", (uscirà a maggio in Italia, distribuito da Lucky Red). È la storia di quattro viticoltori-simbolo del movimento del vino pulito: Giovanna Tiezzi, figlia dello storico ambientalista Enzo Tiezzi, produce grano, frutta e vino in un monastero medievale riconvertito nell'azienda agricola Pacina a Castelnuovo Berardenga (Siena); Corrado Dottori con la moglie Valeria Bochi, fuggiti dalla Milano della grande industria, hanno trovato rifugio nella fattoria del nonno (La Distesa) nelle Marche, a Cupramontana; l'ex libraia Elena Pantaleoni che lavora nella casa vinicola del padre, La Stoppa, sui Colli Piacentini; infine, Stefano Bellotti («il Pasolini dell'agricoltura italiana», lo definisce il regista), un poeta contadino che nella sua Cascina degli ulivi, sulle colline di Novi Ligure, in Piemonte, produce da decenni Gavi, Barbera, Dolcetto e altri vini biodinamici. «Questi ribelli del vino naturale sono la vera avanguardia contadina. In Italia sono 4-500, in Francia circa 2 mila, e continuano ad aumentare. È un movimento eterogeneo, come i partigiani. Ricchi e poveri, gente di campagna e gente di città, di sinistra e di destra. L'ideologia non c'entra, l'etica sì. Come Giboulot non si considerano rivoluzionari ma per-



sone umili, con una coscienza etica che non consente loro di cedere a regole oppressive: la prova che sono di fatto rivoluzionari», continua Nossiter, che qualche giorno fa è volato in Borgogna per mostrare il film a 200 vigneroni, allo stesso Giboulot e ad alcuni tra i più blasonati viticoltori francesi: Aubert de Vilaine di Romanée Conti, nonché Jean-Marc Roulot e Dominique Lafon di Meursault. Il 6 aprile, invece, il regista parteciperà alla cena a Villa Boschi.

**FUORI DALLA NICCHIA.** Ormai, il consenso intorno ai vini naturali travalica i confini della nicchia militante. Malgrado la posizione di una parte importante della critica enologica - l'artigianalità non è sinonimo di qualità, sottolineano gli esperti, occorre valutare bottiglia per bottiglia - gli chef allungano la carta dei vini, i buyer si incuriosiscono, si impegnano le vendite nei supermercati, in controtendenza rispetto al calo dei consumi (più 4 per cento in volume nel 2013, un milione di litri venduti e un valore di 5 milioni di euro, secondo una ricerca IRI). E anche Vinitaly apre ai vini artigianali e al biologico certificato. «I mercati esteri, soprattutto in Nord America e in Scandinavia, guardano con interesse ai vini bio italiani, chiedendo sempre maggiore qualità. Con una quota del 13 per cento, l'Italia rappresenta il terzo esportatore di vini bio negli Stati Uniti», commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, che auspica la contaminazione tra mondi diversi. «Le aziende ita-

liane devono essere attente ai mutamenti del gusto e degli stili di vita, l'importante è garantire la qualità», aggiunge.

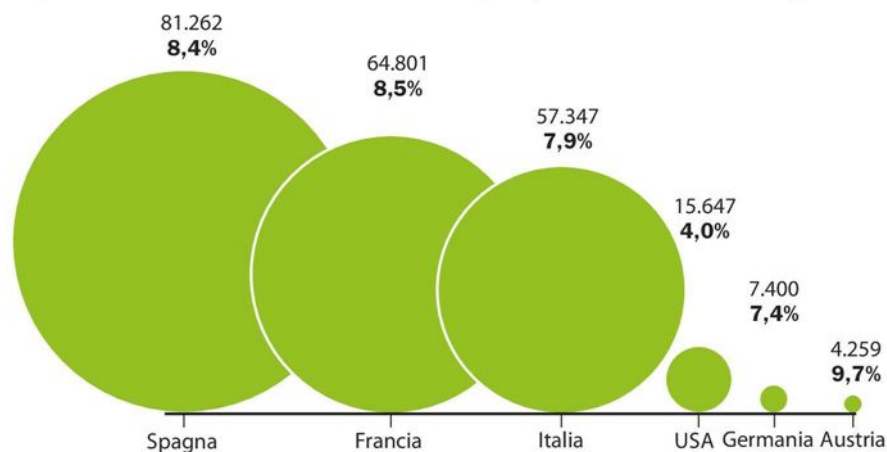
Un universo dalle mille anime, quello del vino pulito. C'è chi ha dichiarato guerra ai solfiti, chi rifiuta in modo categorico l'uso della chimica, in vigna e in cantina, ma ritiene superfluo dichiararlo in etichetta. Chi invece chiede regole ancora più stringenti ed è fiero del bollino verde, chi considera le norme sui vini biologici introdotte da Bruxelles nel 2012 un regalo all'industria chimica-farmaceutica perché consente, seppur entro certi limiti, l'utilizzo di lieviti selezionati, additivi chimici e coadiuvanti enologici. I vignaioli di "Terra e libertà/Critical Wine", che si riuniscono ogni anno nel centro sociale milanese Leoncavallo per la manifestazione "La terra trema", puntano sull'autocertificazione dell'origine delle materie prime e sul prezzo depurato dei ricarichi della catena commerciale. In sintonia con "Enotica", il festival del vino e della sensualità che si è appena svolto nel centro sociale Forte Prenestino, a Roma.

**ANCHE IL WINE È SLOW.** Dietro agli slogan, si disvelano migliaia di storie di vita. Come racconta la guida "Slow Wine" (Slow Food editore), che segnala 1.909 cantine e attribuisce 177 chioccioline ai produttori che interpretano al meglio i valori promossi dall'associazione fondata da Carlo Petrini. Nelle Marche, territorio di Offida, convivono piccole aziende come Aurora

- che dal 1980 vive e pensa in bio, con i rossi Barricadiere e Rosso Piceno Superiore e l'Offida Pecorino Fiobbo tra i bianchi - e case vinicole più grandi come Cù Cù, 130 ettari sulle colline del Piceno tutti in bio, gestita dai fratelli Massimiliano e Walter Bartolomei, figli di Natalino e Anna, che la fondarono nel 1972. «A metà anni Ottanta la maggior parte dei produttori puntava alla massima quantità per ettaro. Mio padre, allora, pose le basi per la svolta in senso biologico», spiega Walter, 39 anni. Nel 2013 il loro olio extravergine ha ottenuto l'Olive Oil Award al Biofach, a Norimberga, la più prestigiosa fiera nel settore bio, mentre la Guida ai vini d'Italia 2014 de "L'Espresso" ha assegnato 17/20 all'Offida Pecorino Le Merlettaie 2012. «Oggi, per noi e per i nostri figli, l'agricoltura biologica è una filosofia di vita, non risponde solo a esigenze commerciali», conclude Bartolomei. ■

## Quelli che il naturale

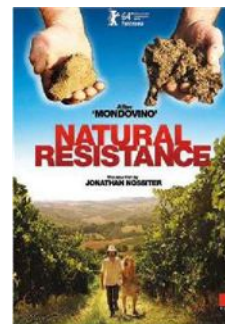
Superficie vitata bio (in ettari) in alcuni Paesi e la quota percentuale sul totale dei vigneti



Fonte: Ricerca Fibl-ifoam 2014; su dati forniti da aziende private, certificatori e istituzioni



Peso: 128-69%,129-94%



LA LOCANDINA DEL FILM "RESISTENZA NATURALE" DI JONATHAN NOSSITER. A SINISTRA: CORRADO DOTTORI E VALERIA BOCHI DELL'AZIENDA LA DISTESA, NELLE MARCHE



Peso: 128-69%,129-94%