

|Enomania|

UN VINO CARBON FREE (OLTRE LA CHIMICA)

Bicchiere PULITO



.....
LO SAPEVATE CHE 750 ML
DI PRODOTTO RILASCIANO
BEN 1,83 KG DI CO₂
NELL'ATMOSFERA? OGGI SEMPRE
PIÙ CANTINE SCELGONO
LA RESPONSABILITÀ
(CHE FINALMENTE
FA RIMA CON QUALITÀ)

DI ANDREA GORI

Il mondo del vino italiano è scosso da innumerevoli fermenti di vitalità ma è anche divenuto più difficile vendere i nostri prodotti ai consumatori italiani. L'offerta è amplissima e la qualità davvero alta anche nelle fasce di prezzo più abbordabili. E allora come si fa a conquistarsi la preferenza del consumatore? Cosa succederebbe se a parità di qualità il consumatore cominciasse a scegliere in base a quanto "green" è una bottiglia? Non è facile, ma affascinante da scoprire, in quanti modi un vino può essere vicino all'ambiente oggi. Uno studio di Fondazione Impresa riporta che almeno un terzo delle piccole imprese italiane negli ultimi due anni ha introdotto o utilizzato tecnologie o sistemi finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. Il movimento "green" nel vino si inserisce quindi nel trend complessivo che parte dal concetto di responsabilità, e poi si traduce anche in maggiori potenzialità, sia nel senso del prender-

si cura del nostro pianeta, sia del coinvolgere tutti gli appassionati di Bacco a cambiare i propri stili di vita e le proprie scelte di consumo. Il focus però deve essere anzitutto sulla qualità. Altrimenti si può cadere nell'errore fatto dieci anni fa con i primi prodotti bio, che segnarono una falsa partenza del settore. Se questi "nuovi" vini bio risulteranno più buoni e gradevoli di quelli standard, potremmo assistere anche a una piccola rivoluzione nei consumi. Altrimenti il fattore "green" continuerà ad essere sempre un pregiudizio piuttosto che un fattore premiante.

POSSIAMO CHIAMARLO "BIO"?

La terminologia è il primo labirinto da affrontare quando si parla di vino "verde". Se è facile individuare in un vino prodotto da uve biologiche (circa l'8% del vigneto italiano), non lo è districarsi tra termini come vino "biodinamico", "naturale" o "carbon free". Purtroppo oggi il vino è in realtà, per la maggior parte, un prodotto quasi industriale sia per produzione sia per quantità di sostanze contenute che non provengono direttamente dal vigneto. In genere un vino può dirsi "green" se fa il minor ricorso possibile alla chimica, siano composti fertilizzanti, sostanze di utilizzo enologico o procedimenti fisici come filtrazioni e pastorizzazioni, che oltretutto

costringono all'utilizzo di molta energia elettrica per i macchinari e il controllo delle temperature.

I NUOVI PRINCIPI COSTRUTTIVI

Per abbattere questi costi che, insieme a quello di produzione del vetro contenitore e al carburante dei macchinari e trattori agricoli, costituiscono la maggior parte dell'impatto ambientale in termini di CO₂ di una bottiglia, a Montepulciano è stata inaugurata la cantina di Salcheto che produce vino "carbon free": usando geotermia, luce solare, biomasse e i principi della bioedilizia. Salcheto è stata la prima azienda in Europa a calcolare la famosa carbon footprint (misura dell'impatto che le attività umane hanno sull'ambiente in termini di ammontare di gas serra prodotti, misurati in unità di diossido di carbonio) di una propria bottiglia: 1.83 kg di CO₂ per 750 ml. In una cantina come questa possono davvero nascere vini che siano, come dice Antonio Ferro, storico fondatore di Legambiente, «prodotti antichi e post moderni, tradizionali e legati al territorio, ma non fatti con meto- ▶

Il consumatore preferirà una bottiglia più green solo a parità di qualità del nettare

QUANDO IL VINO È VERDE?

- ▶ Nessun (o quasi) prodotto di sintesi nei fertilizzanti (sostituiti da compost e fertilizzanti organici) e nelle sostanze di utilizzo enologico (stabilizzanti, fissatori del colore e dei tannini)
- ▶ No a procedimenti fisici come filtrazioni e pastorizzazioni che prevedono una sterilizzazione e sostanziale fissazione delle caratteristiche di un vino che smette di essere "vitale"
- ▶ Riduzione dei consumi elettrici dei macchinari e controllo delle temperature.
- ▶ Attenzione alla produzione del vetro contenitore



CERTIFICATA

La cantina della Tenuta DueCorti a Monforte d'Alba (Piemonte), quasi ultimata, sarà la prima italiana certificata Casaclima Wein

| Enomania |

di antichi e neanche inquinanti». Da degustatori, apprezziamo le caratteristiche di eleganza e di pulizia di un vino come il Salco Evoluzione 2006 (un Vino Nobile di Montepulciano Riserva) ma anche la cassa in legno che lo contiene, capace di diventare un vaso per piante grazie ai semi venduti insieme al vino.

GLI ESEMPI DI TOSCANA, MARCHE, UMBRIA, ALTO ADIGE E VENETO

Le proposte di vino sostenibile sono molte. Dove per "sostenibile" sposiamo la definizione che ne dà l'agronomo Ruggero Mazzilli, cioè un vino che per essere prodotto «non ha bisogno di molecole e organismi artificiali riducendo al minimo gli input esterni al mondo naturale». Uno degli antesignani è stato Alois Lageder a Magrè (Alto Adige), ma oggi gli esempi cominciano ad essere tanti. In Piemonte le Tenute Costa stanno ultimando la prima cantina italiana certificata Casaclima Wein, ovvero la cantina della Tenuta Due Corti a Montforte d'Alba, in piena terra del Barolo (prima uscita, un già notevole 2006). Promette di abbattere consumi e impatto ambientale, sfruttando accorgimenti costruttivi che ottimizzano l'efficienza energetica dell'involucro, l'ecologicità dei materiali, le emissioni di CO₂ usando l'approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili, l'indice di permeabilità del suolo, la gestione delle acque reflue, la tutela del paesaggio e un ciclo produttivo ecosostenibile. In Toscana **Gino Lisci** in Val di Cecina (dove produce vini a base di Merlot e Cabernet Sauvignon come il sontuoso Macchion del Lupo e l'armonioso Merlot Montescudaio doc chiamato Campordigno) ha lanciato il progetto "Coltivare energia"



© Stefania Giorgi

1 CAIAROSSA

Tra gli exploit qualitativi di questa casa toscana il vino che porta il suo stesso nome, e il Pergolaia, molto fresco e speziato

2 GINORI LISCI

Dalla Val di Cecina i vini di questo produttore a base di Merlot e Cabernet Sauvignon, come il sontuoso Macchion del Lupo e l'armonioso Merlot Montescudaio doc chiamato Campordigno

3 PERLAGE

Primo prosecco biodinamico dai vigneti del Col di Manza che dal 1985 produce vini come il Canah, Valdobbiadene Superiore Brut

4 LUNGAROTTI

Dalla cantina storica umbra le bottiglie del Rubesco riserva, el Sagrantino, del Toralco, del Torveto e del Torre di Gianò

5 LE MORTELLE

I primi due prodotti di Antinori provenienti da questa struttura a basso impatto ambientale: il Botrosecco rosso e il Vivia bianco. Entrambi accattivanti e piacevoli seppur "giovani" e da affinare





4

5

con un impianto di produzione a biogas che sfrutta l'azione di batteri metanogeni che consumano mais coltivato ad hoc insieme ad altri scarti di lavorazione della vite. L'impianto ha avuto un costo di 3 milioni di euro, ma permette di rientrare nell'investimento in tre anni con i risparmi di energia elettrica: a regime è in grado di fornire 5,6 milioni di KW/anno che coprono il fabbisogno energetico della cantina e delle varie abitazioni presenti nella proprietà, permettendo di rivendere alla rete elettrica quasi il 50% del totale. Sempre in Toscana troviamo la cantina Caiarossa (di proprietà dell'olandese Eric Albada Jelgersm) autrice di exploit qualitativi come il vino che porta il nome dell'azienda, una cuvée di otto varietà a bacca rossa tra le quali prevalgono Sangiovese, Cabernet Franc e Merlot elegante e signorile ma allo stesso tempo caldo e toscano, il Pergolaia (sangiovese nella quasi totalità molto fresco e speziato), e ancora l'Oro di Caiarossa, vino dolce da vendemmia tardiva complesso ed intrigante. A Caiarossa non solo si punta (in vigneto) sulla biodinamica ma anche in cantina si utilizzano i principi della geobiologia e il Feng Shui, che impongono l'utilizzo della sola gravità per il percorso del vino dalla fermentazione alla botte e vogliono che la luce filtri per un elevato numero di ore grazie alla disposizione delle finestre, mentre i colori delle pareti (dal rosso dell'esterno al giallo denso della cantina) hanno il potere di rendere equilibrata e piena di energie positive la struttura. In Maremma, anche Antinori punta sul ridotto impatto ambientale con la nuova Le Mortelle a Castiglione della Pescaia, seminascosta nella campagna con la sua struttura di roccia, vetro e legno che racchiude spazi grandissimi con in mezzo una spettacolare scala elicoidale e i serbatoi "sospesi nel vuoto" che consen-

tono di non usare pompe per spostare il vino. Ha un sistema di depurazione dell'acqua che sfrutta la naturale porosità del suolo e una gestione della luce che riduce l'uso di illuminazione artificiale, il tetto è coperto da terreno vulcanico con vegetazione. L'azienda è circondata da frutteti biologici i cui frutti sono acquistabili in cantina con i vini. I primi due prodotti sono il Botrosecco rosso (a base Cabernet Sauvignon e Franc) e il Vivia, bianco (da uve Vermentino Viogner e Ansonica) entrambi accattivanti e piacevoli seppur "giovani" e da affinarsi. In Umbria, oltre ai tanti progetti di Marco Caprai (EcoCentrico) ben presente anche la storica cantina Lungarotti con l'innovativo impianto di riscaldamento/climatizzazione a biomasse, che utilizza il legno di potatura delle viti per ren-

Sempre più cantine puntano a ridurre consumo energetico ed emissioni

dere climaticamente indipendente la cantina ecoprime il 40% dei consumi energetici. Nelle Marche, in collaborazione con aziende francesi e spagnole, Fazi Battaglia ha introdotto il sistema "Zewipro (Zero Emissions Wine Production) che riduce la Co2 generata durante la fermentazione alcolica del vino, usandola per produrre alghe per i mercati farmaceutico, cosmetico o dei mangimi animali. Anche in una zona dove il biologico non è molto diffuso come quella del Prosecco troviamo l'azienda Perlage di Soligo (TV), che nei vigneti del Col di Manza ha prodotto il primo prosecco biodinamico e che dal 1985 dalle sue uve biologiche produce vini come il "classico" Canah, un Valdobbiadene Superiore Brut.

PIÙ DEL BIOLOGICO: BIODINAMICO

Il termine *biodinamico* fa riferimento a una pratica di viticoltura e di vinificazione ispirata a Rudolph Steiner che mira all'equilibrio dell'uva nel suo complesso e quindi del prodotto vino che ne deriva e che mette in armonia la natura e il cosmo. E che prevede disciplinari (certificati da Demeter) e l'uso di preparati come il corioletame e il cornosilice che sfruttano principi naturali della vecchia scuola dei contadini invece di trattamenti chimici e fitosanitari.