

FUORI DI NICCHIA

Biologico o senza solfiti.
I vini non convenzionali si fanno strada,
anche nelle aziende più grandi

di Alessandra Piubello



In Italia il vigneto biologico continua ad espandersi. I dati più recenti sono quelli resi disponibili dal SINAB (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica) e si riferiscono al 2015, quando sono stati censiti 53.900 ettari in biologico, 7.000 ettari in più rispetto al 2014 (un +15%).

Sono in crescita anche le superfici in conversione, passate da 25.460 ettari a 29.741, quindi registriamo un aumento di 4.281 ettari. Il totale porta il biologico a quota 83.642 ettari, il 13% della superficie vitata italiana. L'incremento è importante anche guardando al medio termine: dal 2010 al 2015 la crescita del fenomeno è stata del 60%, di cui +26% per le superfici biologiche e +211% per quelle in fase di conversione. È dunque lecito aspettarsi una ulteriore crescita negli anni a venire, quando una parte delle conversioni passeranno di grado. Si tratta di un andamento largamente previsto, essendoci da ormai tre anni a questa parte un "magazzino" in conversione superiore a 20mila ettari, dei quali almeno un terzo è destinato a diventare biologico.

La regione con la maggiore superficie vitata biologica resta la Sicilia, sia per ettari (32mila), che per quota sul totale vitato (40%). In Veneto il biologico sembra essere finalmente decollato: da livelli inferiori alla media nazionale (nel 2009 aveva 1.500 ettari), si posiziona con i suoi 4.000 ettari al 5% della superficie biologica nazionale, al pari delle Marche e dopo Sicilia, Toscana e Puglia. La Toscana diventa la seconda regione in Italia per superfici bio (11.556 ettari, incremento di penetrazione del 4% e ormai al 20% del totale) superando la Puglia (10.866 ettari e 13% del totale). Vale la pena di sottolineare le regioni dove il fenomeno non sta più progredendo. In Emilia Romagna, Basilicata, Liguria e Sardegna i dati sono negativi tra il 2014 e il 2015. In un paio di regioni sono anche negativi sul quinquennio, come in Abruzzo, nonostante il lieve incremento del 2015 oppure nel Lazio (stesso discorso) o in Liguria, regioni dove comunque si è vissuto un forte calo delle superfici vitate globali. Come si posiziona l'Italia rispetto all'estero? Dopo essere stata





fino al 2008 leader in Europa, l'Italia oggi resta il secondo paese per estensione del vigneto biologico, dietro alla Spagna (97.000 ettari): in termini percentuali, i paesi sono distanti solo 5 punti, e altrettanti separano il nostro Paese dalla Francia, che dopo una forte progressione tra 2008 e 2011 sembra aver perso slancio. La crescita del nostro Paese, se si eccettua il periodo 2010/12, pare più regolare, sicuramente rispetto alla dinamica francese, ma anche degli spagnoli.

La produzione biologica interessa sempre più anche aziende di medie e grandi dimensioni, che si affacciano al bio spesso con una linea di prodotti, facendo convivere prodotti da agricoltura convenzionale con produzioni non convenzionali. Vediamo di seguito due casi studio: il primo riguarda la progettazione di una conversione al biologico, il secondo il lancio di una linea di vini senza solfiti.

ASTORIA: IL FUTURO È TUTTO BIO

L'azienda Astoria nasce nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori, guidata ad oggi dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato. La sede è a Refrontolo, nelle colline del Conegliano Valdobbiadene. Per dare un'idea delle dimensioni, quaranta ettari di proprietà, cento conferitori storici e una produzione di tre milioni di bottiglie. Prosecco soprattutto. Quattro anni fa decidono di sperimentare il biologico su tre ettari dedicati e di produrre

un Prosecco certificato in biologico, il Gaggiandre. Fa parte della linea "Venice Collection", creata per omaggiare Venezia, e si distingue per la peculiare bottiglia con tagli e incisioni che richiamano l'arte del vetro dei maestri lagunari. In particolare il nome si riferisce ai cantieri acquatici delle Gaggiandre, opera di Jacopo Sansovino tra il 1568 e il 1573, costruiti all'Arsenale Nuovissimo. "Abbiamo iniziato a produrre il Gaggiandre - spiega Giorgio Polegato - per soddisfare un certo tipo di clientela sempre più attenta alla filosofia biologica, ma in realtà anche per sperimentare e attuare delle prove per verificare se potevamo intraprendere un nuovo percorso. Infatti, il prossimo anno aumenteremo la superficie in biologico a dieci ettari, per poi arrivare, nel giro di cinque, sei anni, a convertire tutta l'azienda in biologico. D'altronde già nel 2011 siamo stati fra i primi a sottoscrivere il protocollo viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG per la gestione sempre più sostenibile del vigneto. Crediamo che il futuro per noi sarà bio, indubbiamente, anche se richiederà ulteriori investimenti. Attualmente le due anime convivranno ancora, anche se non è facile né a livello gestionale né organizzativo, ma abbiamo chiaro l'obiettivo". Non a caso infatti già tre anni fa Astoria ha aderito a un protocollo per la riqualificazione ambientale, studiato sul modello dei viticoltori francesi dello Champagne. "Un progetto - continua Giorgio Polegato - che ha richiesto oltre tre anni per studiare un insieme di sementi che si adattas-



Giorgio Polegato
e la bottiglia
di Gaggiandre



sero al terreno e alle temperature. Piante e fiori infatti arricchiscono il terreno e attirano gli insetti in grado di combattere in modo naturale i parassiti che attaccano le vigne. Una soluzione che ci ha consentito di ridurre i trattamenti del 30%. Attualmente il Gaggiandre sfiora quota 50.000 bottiglie, venduto al 60% in Italia, per il resto all'estero. "Abbiamo avuto un riscontro notevole - afferma Giorgio Polegato - la domanda del Gaggiandre è in aumento, anche se con ritmi lenti. Riteniamo che la scelta del bio sia stata positiva, ora non ha un grosso peso in percentuale ma lo avrà, per nostra convinzione. Il biologico è percepito comunque come un valore aggiunto aziendale da parte del consumatore, anche se non lo acquista". Attualmente, il mercato estero più sensibile per Astoria è la Germania, seguita dai mercati scandinavi (dove il bio viene visto come una necessità e non certo come una moda) e dall'Inghilterra.

TENUTA SANT'ANTONIO: LA SFIDA DEL SENZA SOLFITI

Tenuta Sant'Antonio possiede vigneti che si estendono su cento ettari nella zona allargata della Valpolicella, nelle colline delle vallate di Illasi e Mezzane. Quattro fratelli: Armando, Tiziano, Paolo e Massimo Castagnedi, ognuno con il proprio ruolo, con una storia che inizia nel 1989. La produzione si attesta sul milione di bottiglie. Nel

2005, cominciano ad affrontare la questione solfiti. Come sappiamo i solfiti sono rei di causare possibili mal di testa (se si supera la Dose Giornaliera Accettabile o DGA, prevista tra i 20-40 grammi per gli uomini, meno per le donne e gli anziani) o anche peggio nelle persone intolleranti. Proporre al consumatore un vino più salutare e naturale è stata un'esigenza per i fratelli Castagnedi: ecco allora nascere le prime bottiglie nel 2010 della linea Télós, senza solfiti aggiunti. "Produrre vino compatibile con l'ambiente e con il benessere del nostro corpo - spiega Paolo Castagnedi, enologo dell'azienda - ritengo sia una necessità irreversibile. La nostra sfida, con il progetto Télós (che significa obiettivo da raggiungere) è stata quella di studiare con rigore scientifico un metodo che ci consentisse di produrre un vino buono ma con maggior salubrità (certificata scientificamente) e longevo". All'inizio partono con due ettari dedicati al progetto, aumentando man mano fino ad arrivare agli attuali venti ettari. I vigneti vengono coltivati in modo differente, sono inerbiti e ormai da sei anni non utilizzano rame ma microrganismi. Le tecniche in cantina sono state studiate su misura, utilizzando tecnologie all'avanguardia e molto costose. "Abbiamo investito moltissimo - interviene Tiziano Castagnedi - in questa scelta, ma ci crediamo. Per noi è stato come ripartire da zero, impostare un prodotto in modo totalmente diverso, con spese che lievitavano, a partire dal costo delle tecnologie, dei prodotti alternativi (per esempio i nostri lieviti vengono alimentati solo con

*I fratelli Castagnedi:
Massimo, Tiziano, Armando e Paolo*



prodotti organici), della formazione del personale, dell'utilizzo imponente dell'acqua per un'attenzione maniacale alla pulizia, solo per fare degli esempi".

Paolo riprende il discorso: "L'abbiamo sempre visto come un investimento per il futuro, per un futuro migliore. Si può cambiare in meglio, con i giusti mezzi e la giusta motivazione, ovviamente bisogna rischiare. Il nostro è stato un percorso, aggiustato ogni anno, dettaglio dopo dettaglio, che si sta incanalando nella direzione che volevamo, anche grazie al supporto scientifico di un laboratorio di ricerca che ci ha sostenuto in questi anni". Per il momento la linea non convenzionale propone tre vini, il Bianco, il Rosso, e l'Amarone, per un totale di 50.000 bottiglie. I fratelli Castagnedi sono concordi nel dire che il consumatore abituato ai loro vini convenzionali, sulle prime resta spiazzato, un po' diffidente. "Sono vini che vanno spiegati - afferma Tiziano Castagnedi, responsabile vendite Italia e Svizzera - perché sulle prime il "diverso" non sempre viene recepito bene, può venire

accolto con sospetto. Bisogna accompagnare il cliente nella scoperta, portarlo per mano. Poi, una volta assaggiato il vino dopo le spiegazioni d'uopo, il consumatore viene colpito, tanto che torna a riacquistare proprio i vini della linea Télòs. Abbiamo un alto indice di fidelizzazione e le vendite sono in crescita, anno dopo anno".

Al momento i vini della linea non convenzionale sono venduti soprattutto in Italia, che fa la parte del leone, il resto fra Svizzera, Giappone e Cina. "Essere riconosciuti come un'azienda che promuove la ricerca e l'innovazione è un risultato che ci appaga, ma ci piacerebbe anche che l'esperienza maturata in questi anni e le energie impiegate potessero essere utili anche ad altri perché riteniamo che la salute sia un bene estremamente prezioso e vada tutelata, e questo stile di vini è un processo irreversibile." Tanto irreversibile che dalle sperimentazioni su Télòs i Castagnedi stanno modificando anche il loro approccio al convenzionale, introducendo i sistemi del "non convenzionale".