



AGRARIA RIVA

01 - 06 ottobre 2014

INDICE

AGRARIA RIVA

04/10/2014 L' Adige

Agraria, ecco il primo vino bio

4

AGRARIA RIVA

1 articolo

Agraria, ecco il primo vino bio

Il direttore Fia: «È nato per volontà dei nostri soci»

GIORGIA ZAMBONI

RIVA DEL GARDA - Un rosso fresco e fruttato, mix di Merlot e Rebo, rigorosamente bio. Il «Rosso vigneti delle Dolomiti», presentato ieri alle 17 all'Agraria di Riva del Garda, è il primo vino bio sfornato dalla «casa». Il prossimo sarà un Pinot nero. Il «Rosso vigneti delle Dolomiti» è l'ultimo nato nella cantina certificata bio l'anno scorso, protagonista dell'appuntamento d'esordio di «DiVin Ottobre», in programma nei prossimi fine settimana in varie località del Trentino. Ma come nasce questo vino e qual'è la nuova prospettiva che apre? «Il vino biologico è nato dal volere dei nostri soci, è la naturale conseguenza del processo di maturazione di una volontà che nasce dal basso, non è un'imposizione della cantina - risponde Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva - E non è nemmeno una questione di moda o di mercato, è un percorso che i nostri soci hanno intrapreso insieme a noi per affrontare l'agricoltura con un approccio diverso. Non possiamo permetterci di seguire le mode perché come agricoltori dobbiamo pensare a progetti a lungo termine, dai 3 ai 6 anni, se così non fosse avremmo già chiuso, in questo campo non si improvvisa ma è necessario avere una certa lungimiranza».

Una scelta non imposta dal mercato ma da una diversa visione dell'agricoltura che nasce da chi la fa direttamente. Dei soci dell'Agraria chi punta sul bio è un buon 10%, valore destinato ad aumentare entro breve a

conferma di una tendenza che traccia un avvicinamento a questa nuova filosofia sia da parte dei contadini che dei consumatori dell'Alto Garda. «È un modo diverso di interpretare la produzione. In base a quello che offrono la natura e il terreno, comprendendone la sua vocazione, se vale 10 o 100. Un buon Nosiola è migliore di un pessimo Pinot grigio» aggiunge Fia. E pare che la Busa si presti al bio per condizioni di terreno e altimetrie. Ma cosa cambia dal metodo convenzionale? «Bisogna essere bravi nel capire variazioni climatiche, a mettere in atto quelle operazioni che cercano di creare le migliori condizioni, partendo dal terreno dove non si usano concimi chimici di sintesi ma si seminano delle colture - spiega il direttore tecnico dell'Agraria, l'enologo Furio Battellini - Fare biologico significa a livello di viticoltura essere più professionali, come quando ci si cura da un'influenza, anziché usare medicine molto forti si usano cure più leggere ma bisogna farlo preventivamente quando c'è una minima alterazione, ecco perché questo implica non maggiori costi ma una maggior attenzione, quasi certissima direi, alla pianta. Non è solo una questione di difesa antiparassitaria ma di accorgimenti che si attingono dal passato, come dare miglior ariosità e luce al grappolo». Il vino biologico dunque sta prendendo piede e ci sono buoni motivi per pensare che sia un trend in crescita destinato a spargersi a macchia d'olio sul territorio altogardesano, a partire dal tennese dove ci sono già molti viticoltori che hanno iniziato a produrlo per passione e filosofia di vita.





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato