

In un convegno le regole per una nuova alleanza tra produttori e consumatori

Arriva il marzemino ecologico

Isera lancia la viticoltura «verde» a risparmio energetico

di Michele Stinghen

ISERA. Il marzemino diventa ecosostenibile. Il comune di Isera, assieme alla cantina, lancia la viticoltura ecocompatibile, attenta al risparmio energetico, alla biodiversità, all'uso corretto e limitato dei trattamenti. Non va confusa con le coltivazioni biologiche né tantomeno con colli-

le biodinamiche, è piuttosto uno stile di viticoltura che utilizza le moderne tecnologie e le conoscenze scientifiche per permettere da un lato la redditività dell'agricoltura, e dall'altro migliorare la qualità del vino prodotto. L'idea è stata lanciata ieri ad un convegno nella cantina sociale.

L'intento dell'amministrazione, guidata da Enrica Rigotti, è quella di estendere all'agricoltura lo stile che sta sempre di più contraddistinguendo Isera, ovvero la sostenibilità, dai pannelli fotovoltaici sulla barriera dell'autostrada all'impianto per la generazione dell'idrogeno. «La crisi colpisce anche il vino, non possiamo stare fermi, bisogna cambiare e guardare all'ecosostenibilità»,

sono le parole della sindaca. E il vino, come può essere "ecologico"? «Un conto è l'approccio fideistico, direi religioso, all'agricoltura biodinamica, un'altra è usare la ricerca scientifica e applicare le innovazioni - sono le parole di Attilio Scienza, docente all'Università di Milano - Il pubblico ha spesso "paura" nei confronti della scienza, e ad essa riconduce la causa di molti mali moderni, specialmente in agricoltura. Dimenticando però che quello che mangiamo oggi è molto meglio di quello che mangiavamo 50 anni fa, vino compreso, o che la gran parte dei prodotti agricoli derivano da innesti e incroci fatti dall'uomo. Le innovazioni scientifiche hanno però permesso la lotta integrata, che ha ridotto drasticamente gli insetticidi, e l'evoluzione normativa

ridurrà gli agrofarmaci. Il futuro della viticoltura è quindi un'alleanza tra produttore e consumatore, all'insegna della trasparenza». Secondo Scienza, nel mercato di oggi il valore più importante e richiesto è proprio l'etica, che deriva dalla tracciabilità del prodotto, dalla trasparenza nella filiera, dalla condivisione di un ambiente.

Oltre alla confusione sessuale contro i parassiti, quindi, c'è di più: si usano più correttamente l'acqua, utilizzare le fonti energetiche alternative, recuperare i residui (i sarmenti), utilizzare agricolture intercalari per equilibrare il suolo (leguminose per arricchirlo, avena o grano per ridurre certi elementi). E c'è anche la viticoltura di precisione, presentata da Andrea Lonardi del Gruppo Italiano Vini: «Possiamo individuare, con foto aeree e analisi, le zone di maggiore produzione di un vigneto, e le zone più povere; possiamo così seminare, concimare, irrorare, vendemmiare in base a queste informazioni. È stato dimostrato che la qualità aumenta e l'investimento si ammortizza in un anno».

Ad Isera la cantina sta già sperimentando qualcosa di simile, con le centraline che trasmettono via Internet i dati climatici e ambientali. Ora si appresta a fare un nuovo passo. «Il marzemino è la nostra storia - fa il direttore della cantina Campostrini - ora può diventare etico». Assieme al professor Scienza, cantina e Comune lavoreranno ad un progetto pilota, e il convegno si è concluso con un

appello ai contadini: bisogna avere il coraggio di cambiare. La folta presenza di soci della cantina, ieri mattina, è un buon punto di partenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra, Attilio Scienza, Luca Toninato, Andrea Lonardi ed Enrica Rigotti



Un vigneto di marzemino: ad Isera lanciata la viticoltura ecosostenibile