

ISERA LA SPERIMENTAZIONE IN LOCALITÀ AL CAPITELLO

# “Marzemino etico”, l'uva che verrà

**I**sera si propone come laboratorio a cielo aperto per sperimentare la viticoltura di precisione sotto le insegne del “Marzemino etico”.

Sabato 12 febbraio alla cantina locale si terrà un convegno in cui l'amministrazione e il docente di viticoltura Attilio Scienza illustreranno come produrre vino a basso impatto ambientale grazie alle nuove tecnologie.

L'incontro è il primo passo per sensibilizzare i trecento viticoltori di Isera ad un'agricoltura sostenibile, in grado di dare vita ad un vino di qualità, scelto dai consumatori proprio per le sue modalità di produzione. “Il punto di partenza – spiega il sindaco di Isera Enrica Rigotti – è che quello che faccio oggi non può danneggiare il domani. Vogliamo lanciare un messaggio ai contadini e alle cantine perché scelgano di trattare i loro terreni in un certo modo”.

Alla base del progetto “Marzemino etico” c'è innanzitutto la tutela della varietà autoctona di Isera. “Anche il vino – afferma la prima cittadina – subisce la globalizzazione. I coltivatori sono spinti a scegliere le varietà che hanno più mercato, quelle che danno più profitto”.

Attualmente dei 240 ettari di vigneto ad

Isera, 82 sono coltivati a marzemino; in Trentino invece la varietà amata da Mozart costituisce il 3% della produzione totale. Sfruttando il fatto che il consumatore sembra essere sempre più collaborativo nel condividere le scelte etiche del produttore – vedi il successo dei prodotti biologici – il progetto sperimentale di Isera fornisce ai contadini gli strumenti scientifici necessari a diminuire l'impatto ambientale. “Con le nostre ricerche – spiega il professor Attilio Scienza – siamo

arrivati ad un risparmio del 50% negli input energetici per la produzione di uva. Con l'utilizzo di particolari macchinari i concimi e i fitofarmaci vengono utilizzati solo dove e quando serve”.

Per adattare gli studi dell'equipe di Scienza al territorio di Isera, il Comune metterà a disposizione degli studiosi 6 mila metri quadrati di vigneto di sua proprietà in località Al Capitello. “Per un anno – precisa il docente di viticoltura – metteremo a punto un protocollo di buone regole di conduzione che poi verranno

proposte ai contadini. Chi le rispetterà otterrà una marca di distinzione per il suo

“Marzemino etico”. I viticoltori ad Isera sono già fidelizzati con il concorso ‘La vigna eccellente’, sono sicuro che in molti aderiranno all'iniziativa”.

Quella della Destra Adige è una delle prime esperienze in Italia, mentre in Nuova Zelanda, in California e in Oregon esistono già esempi di viticoltura ecocompatibile. “L'antidoto alla crisi del settore – spiega Scienza – è rivitalizzare il consumo del vino dandogli dei contenuti diversi dal passato. Il consumatore vuole condividere le scelte etiche del produttore ma non stiamo parlando di prodotti biologici. Quella è una visione troppo pauperistica per essere utilizzata su larga scala”.

Parallelo al discorso della viticoltura amica dell'ambiente corre l'incentivo all'utilizzo delle energie rinnovabili con gli esempi della barriera fotovoltaica antirumore sull'A22 e l'impianto per la generazione dell'idrogeno. Inoltre, nel vigneto sperimentale in località Al Capitello, si cercherà di produrre energia dalle vinacce. “Il Comune deve promuovere la formazione dei suoi cittadini – prosegue Rigotti – e quindi anche di chi lavora la terra. A questo progetto o ci si crede o non ci si crede ma bisogna capire che non si può lavorare con la veduta corta”.

**Laura Galassi**

## il convegno

Sabato 12 febbraio alle 10 alla cantina di Isera si terrà il convegno "La viticoltura etica. Un progetto per il Marzemino di Isera". Alla presenza del sindaco Enrica Rigotti e del presidente Lorenzo Dellai, interverranno il professor Attilio Scienza e il direttore della cantina d'Isera Fausto Campostrini. Dopo che Luca Toninato della cooperativa Ager (Agricoltura e Ricerca) avrà parlato del significato del marchio di ecocompatibilità in agricoltura, un esperto del Gruppo Italiano Vini Lazise analizzerà infine alcune esperienze di viticoltura di precisione nel mondo.



**Grappoli maturi di Marzemino gentile**

foto Michelin

