

Vino etico... e poi?



a cura di
Sergio Ferrari
e Giuseppe Michelon

Gli interventi del prof. Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, hanno sempre due caratteristiche abbinata: sono sostenuti da una documentazione resa accessibile al pubblico dall'uso del PC ed esposta a voce con indiscutibile forza didattica e trovano poi supporto in testimonianze di complemento portate dai suoi collaboratori o ex allievi.

Al convegno intitolato "La viticoltura etica, un progetto per il Marzemino di Isera" che si è svolto il 12 febbraio 2011 presso la cantina d'Isera il prof. Scienza ha illustrato principi e linee operative "Per una nuova viticoltura tra tradizione e innovazione". La proposta è condensata nel logo "Viticoltura etica" o "Vino etico", assai più coinvolgente emotivamente della ormai ricorrente locuzione di "viticoltura sostenibile" o "viticoltura ecosostenibile".

Essa è basata su una serie di regole rigorosamente validate dalla ricerca ufficiale che si traducono in una gestione del vigneto assolutamente rispettosa della fisiologia delle viti, dell'equilibrio dinamico dell'ecosistema e della salute del consumatore.

L'impiego di fitofarmaci e concimi chimici è ridotto al minimo necessario ricorrendo anche ai moderni sistemi di rilevazione strumentale della diversa esposizione all'attacco di crittogame e fitofagi di singole parti del vigneto e dello stadio evolutivo dei processi biochimici di sviluppo e maturazione dell'acino d'uva.

Il rispetto delle regole si traduce in vantaggio collettivo che tocca da vicino e soddisfa le aspettative del consumatore. Se fino agli anni '80 il consumatore privilegiava vini buoni e di qualità, negli anni '80-'90 quelli sani e sicuri, negli anni a venire l'orientamento sarà verso vini etici, sostenuti dai valori della eco sostenibilità e eco solidarietà. I marchi a garanzia delle scelte ecocompatibili fatte dall'azienda viticola saranno in futuro elementi strategici di sviluppo non solo produttivo, ma di comunicazione e di marketing.

Il dott. Luca Toninato del gruppo Ager (agricoltura e ricerca) di Milano ha parlato del "Significato di un marchio

La proposta del prof. Attilio Scienza vale per il Marzemino di Isera (zona vocata), ma si vorrebbe estenderla a tutto il Trentino vitivinicolo

di ecocompatibilità in viticoltura" e Andrea Leonardi del GIV (Gruppo Italiano Vini) ha riferito di "Alcune esperienze ecocompatibili di viticoltura nel mondo".

Come annunciato in apertura dal sindaco Enrica Rigotti, il Comune metterà a disposizione alcuni vigneti per insediarvi altrettante prove dimostrative di viticoltura etica. Il prof. Scienza avrà l'incarico di coordinare l'iniziativa insieme con i tecnici di zona di S. Michele. Riferendosi alle "Aspettative della cooperazione e dei produttori privati di Isera" il direttore della cantina, Fausto Camprostrini, ha detto che a



Vigneto di Marzemino d'Isera

foto G. Michelon



Isera esistono le condizioni pedoclimatiche, organizzative e di apertura e sensibilità a recepire l'innovazione proposta dal prof. Scienza. Si tratta di una esperienza da vivere insieme, un laboratorio all'aria aperta da aggiornare, se necessario, nel medio-lungo periodo, rimanendo fedeli e coerenti con regole condivise non solo dai viticoltori, ma anche dai consumatori. Il vino etico (Marzemino) di Isera potrà essere contrassegnato in bottiglia da un riferimento specifico all'esperimento in corso.

Il processo fin qui descritto ci vede pienamente concordi sul piano tecnico ed anche valoriale. Ci è parso di capire che il prof. Scienza ritenga possibile estendere nei prossimi anni l'iniziativa di Isera a tutto il Trentino vitivinicolo. Sappiamo che l'Università di Milano insieme ad altri enti sostenitori e istituti di ricerca sta seguendo a livello nazionale un progetto denominato MAGIS recepito da un centinaio di aziende vitivinicole importanti.

In Trentino si applica da trent'anni un disciplinare di produzione viticola integrata aggiornato annualmente. Nel territorio che fa capo alla cantina La Vis e Valle di Cembra un centinaio di viticoltori si accinge ad applicare per il quarto anno consecutivo un progetto di viticoltura ecosostenibile.

Siamo di fronte a linee parallele o che pur distinte, finiranno per convergere verso un obiettivo condiviso da buona parte del comparto vitivinicolo? Ed ancora la viticoltura biologica e la viticoltura biodinamica sono anticipazioni della viticoltura etica proposta da Scienza o vi si contrappongono? Il relatore le ha definite entrambe, ma soprattutto la seconda, frutto di una concezione pauperistica e assolutamente prive di fondamento scientifico.

Per la cronaca: l'azienda Vallarom di Masi di Avio proprietà del nipote di Attilio Scienza è certificata "biologica".

