

## VINO BIOLOGICO

IVO NARDI: "SERVE PIÙ IMPEGNO, CI SI FA CARICO DI AMBIENTE E SALUTE"

### Tre anni per cominciare

Per avviare un percorso di viticoltura biologica ci si deve iscrivere ad un organismo di controllo (in Italia ce ne sono una decina) dichiarando di voler coltivare biologico. Quindi si deve rispettare una tabella che riporta i prodotti impiegabili per la difesa e per la fertilizzazione delle piante e del terreno: in pratica, sono esclusi i composti chimici di sintesi e accettati i prodotti organici (il rame per la peronospora e lo zolfo per l'oidio della vite). Ne basta una quantità molto ridotta, 6 kg per ettaro all'anno: le conoscenze a cui si è arrivati e l'efficacia degli atomizzatori permettono, infatti, un utilizzo davvero contenuto. Ma è la gestione agronomica generale del vigneto biologico che va tenuta presente: non solo la vite, ma anche il terreno e la vegetazione circostante.

Il percorso di conversione verso un vigneto biologico dura tre anni, durante i quali vengono anche concessi dei contributi regionali, per compensare la riduzione di produzione conseguente al periodo iniziale di trasformazione. Per il ritrovamento dell'equilibrio organico serve un po' di tempo: nei primi due anni in genere c'è una minore produzione, mentre per la certificazione bisogna attendere la quarta vendemmia. Poi sono possibili delle deroghe, in base a quando si fa la domanda (prima o dopo la vendemmia) e soprattutto se il terreno prima era già vigneto oppure no.

La parte enologica è normata dal 2012, con la vinificazione del biologico: prima si parlava di "vino da uve biologiche", poi di "vino biologico", con un disciplinare che riguarda la sua vinificazione: non sono ammesse elaborazioni chimiche, ma solo impieghi di lieviti selezionati. Produrre biologico: una scelta difficile? «Serve molta professionalità in più – ammette Ivo Nardi, presidente del Gruppo Vinicolo di Unindustria Treviso e contitolare della cantina Perlage di Soligo, che da oltre 30 anni ha cominciato l'avventura della viticoltura biologica – perché il vigneto va assiduamente seguito: non c'è coper-

tura, quindi non esistono feste e domeniche, bisogna sempre essere pronti. Nel conto va messa anche la ricaduta ambientale e sociale: produrre così costa di più, perché ci si fa carico della salubrità del territorio, che è un valore. E il ritorno non è solo di natura economica...». AT



Ivo Nardi