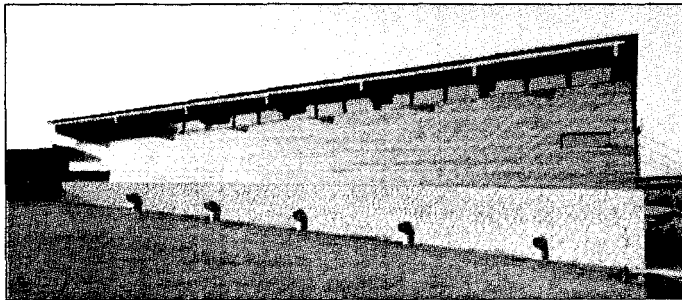


Roma

**ICASI**

«La trasformazione delle colture e delle viti da tradizionali a biologiche, e quindi a biodinamiche a marchio Demeter, ci ha richiesto un lungo lavoro durato circa 5 anni. La coltivazione biodinamica ha dimostrato nel tempo che la qualità del vino non può che migliorare rispetto al modello tradizionale, e che solo così avviene davvero la valorizzazione di un territorio — la sua terra, la sua esposizione al sole, il suo clima — all'interno di un vino, rendendolo riconoscibile e unico. I riconoscimenti internazionali che i nostri vini hanno avuto lo testimoniano», Giorgio Rossi Cairo, presidente di Value Partners, nel 2003 ha comprato e rilanciato La Raia, di Novi Ligure, gestita dalla figlia Caterina e dal suo compagno Tom Dean. Personaggio molto autorevole del mondo industriale e finanziario, ha 110 ettari fra campi, vigneti e boschi di cui 32 a Gavi e Barbera biodinamici, una scelta estrema, ancora più radicale della viticoltura biologica, con una cantina realizzata secondo i principi del risparmio energetico e a basso impatto ambientale. Oggi esporta in Europa oltre il 40% della sua produzione e sta incontrando un crescente interesse per i suoi vini "di boutique" oltre che in Germania, Svizzera e Inghilterra anche negli Usa, dove ha conquistato i ristoranti top: «Poter ordinare un bicchiere di La Raia a Soho, da Falai, confesso che è stato un vero piacere per un

# Vini naturali, boom in tutto il mondo bottiglie uniche nella carta dei ristoranti top



piccolo produttore di qualità come siamo noi». In Usa, secondo «What's hot», condotta tra oltre 1800 chef della Federazione Culinaria Americana, i prodotti biologici sono stati definiti la tendenza di maggior successo del 2010 nel settore della ristorazione e il vino biologico è tra questi. Ma il trend più rilevante è che tanto gli addetti ai lavori quanto i consumatori hanno capito che bio non è solo più sano e sostenibile, bensì uno standard di prodotto sia in termini di qualità che di sapore. L'hanno capito anche i critici delle guide, che cominciano a guardare con interesse alle etichette bio.

«Il vino biodinamico valorizza il legame territorio-bottiglia e in questa fase di globalizzazione fa aumentare la compe-

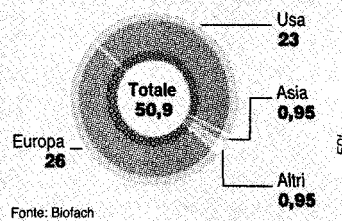
titività delle nostre etichette», sostiene Nicola Rossi, economista e senatore Pd, che, insieme al fratello Fabrizio, agronomo, fa anche il viticoltore nella sua tenuta Cefalicchio, in Puglia, dove Nero di Troia, Moscato di Trani e altri vitigni pregiati crescono tra boschi e una cantina con produzione tutta a marchio Demeter. Partito cinque anni fa, un lillipuziano rispetto ai giganti internazionali, vende la maggior parte all'estero. E cresce, nonostante la crisi: «La scelta di non esagerare con i prezzi ha premiato in questa fase negativa», spiega Rossi. Supermercati, enoteche, ristoranti, sono sommersi di vini di tutti i prezzi e tipologia. Nel disorientamento generale, cresce l'interesse dei consumatori verso vini a "più alto valore

intrinseco" in termini di storia, tradizioni e territorio, dicono gli esperti. E le coltivazioni rispettose dell'ambiente esaltano la specificità dei singoli luoghi. E ora, che la forbice di prezzo con i vini tradizionali si è attenuata, il vino biologico ha retto bene alla crisi, dicono le ultime rilevazioni di Biofach che per l'anno in corso prevede crescita su tutti i mercati, fino al 10% in Germania. «Residuo Zero: no diserbanti, concimi e pesticidi di sintesi»: da quest'anno riporteranno questa dicitura le etichette di Barone Pizzini, storico produttore di bollicine Franciacorta, oggi in portafoglio ha anche bollicine da Verdicchio prodotte nella tenuta Pievalta dei Castelli di Jesi, Marche. Rigorosamente biologiche. In Italia attualmente sono coltivati circa 30.000 ettari di vigneto biologico a circa 10 mila aziende viticole situate per lo più nel centro sud, anche se importanti produttori si trovano nel Veneto orientale. Ci sono grandi brand, come Meloni Vini, pioniere del bio a Selargius, Cagliari, con 250 ettari di terreno e oltre 4 milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo. Marchi blasonati, come Emanuela Stucchi Prinetti, di Badia a Coltibuon, nel cuore del Gallo Nero. E piccoli ma storici, come Emidio Pepe, di Torano Nuovo, Teramo: un'icona per chi ama i prodotti di nicchia. (p.jad.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il fatturato mondiale del biologico

In miliardi di dollari Usa; anno 2008



## CANTINE ECOLOGICHE

Una veduta della cantina Barone Pizzini in Franciacorta. In aumento le cantine eco-compatibili

