



Barbara Pulliero con il figlio Nicola (Filarole di Pianello); Enore Visconti e Luca Acquaviva (La Buca)

“Il rame in vigna” un convegno oggi chiude la tre giorni

Tra i relatori anche il professor Mario Fregoni, presidente onorario dell'OIV

PIACENZA

● Sorgentedelvino Live chiude stasera i battenti dopo un'ultima giornata dedicata soprattutto agli addetti ai lavori e che ospita il convegno annuale di Vitivinicoltura Biodinamica Moderna Paradigmi scientifici a confronto che quest'anno affronta un tema di scottante attualità “Il rame in vigna: quel che si dice e quel che si tace”. Lo scorso dicembre la Commissione Europea ha ridotto i quantitativi di rame utilizzabili in agricoltura biologica a 4 chili all'anno calcolati sulla media di sette anni. Questa decisione rende necessario un confronto sull'utilizzo del rame e la normativa che lo regola, con le sue lacune e contraddizioni, per avanzare nuove proposte sulla base di risultati oggettivi in un luogo simbolicamente significativo, che chia-

ma a raccolta i vignaioli naturali e i consumatori più attenti.

«Fin dalla prima edizione presso la Villa medicea di Cerreto Guidi - psiegano gli organizzatori - questo convegno è stato per sua concezione aperto ed itinerante ed ha promosso l'incontro tra quanti, agricoltori, ricercatori, tecnici, a monte e a valle della filiera agricola, si confrontano quotidianamente con la necessità di trovare un giusto equilibrio tra le necessità economiche, quelle ambientali e quelle spirituali. Con l'obiettivo di riconquistare una visione non meccanicistica della Natura che possa guidare i criteri delle normative e delle pratiche agricole del futuro». Il programma prevede l'apertura dei lavori alle 9,15 con gli interventi di Barbara Pulliero e Paolo Rrusconi (Sorgentedelvino) e Leonello Anello (direttore scientifico). Coordinati dal moderatore Lorenzo Tosi (giornalista Edagricole) inizieranno quindi gli interventi: “Il rame nel vino: l'esperienza dell'eno-

logo” (Aldo Venco, enologo dello Studio Associato Ampelidea di Casteggio); “La storia del rame in viticoltura” (Mario Fregoni, presidente onorario dell'OIV Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino); “Valutazione e gestione del rischio del rame in agricoltura” (Ettore Capri, Direttore Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza); “Il rame in viticoltura tra realtà e rappresentazione” (Leonello Anello, consulente, agronomo e ricercatore biodinamico, direttore della Sezione di Scienze Agricole Biodinamiche); “Esperienze applicative e criticità nella gestione della peronospora della vite” (Enzo Mescalchin, responsabile dell'Unità di agricoltura biologica della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige). Seguirà il dibattito con il pubblico e le conclusioni (per le domande del pubblico è previsto anche uno spazio di 5' al termine di ciascun intervento).

IL PIANETA "GREEN" ECCO LE DIFFERENZE



BIOLOGICI

Dopo un vuoto normativo durato molti anni, il Regolamento Europeo 203/2012 ha messo nero su bianco che cosa significa produrre vino biologico. Se in precedenza si poteva parlare solamente di "vino prodotto con uve da agricoltura biologica", oggi possono fregiarsi del logo Bio solo i produttori che - utilizzano solamente uve coltivate con metodi di agricoltura biologici, quindi senza sostanze chimiche di sintesi e senza Ogm; effettuano la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012, evitando l'aggiunta di sostanze chimiche usate abitualmente per correggere il vino.



BIODINAMICI

Il vino biodinamico è ottenuto da agricoltura biodinamica. Oltre ad allontanare completamente la chimica e a ridurre al minimo l'uso di macchinari, l'agricoltura biodinamica si basa sul rispetto del corso naturale della natura - in particolare delle fasi lunari - e delle sue risorse, oltre che sull'utilizzo di preparati biodinamici (compost naturali) in determinate fasi dell'anno. Il risultato saranno piante naturalmente sane, di alta qualità e in grado di difendersi autonomamente dai parassiti. Così come il vino biologico, anche il vino biodinamico non azzeri i solfiti ma li limita ulteriormente.



NATURALI

Vini realizzati senza additivi chimici né manipolazioni o aggiunte da parte dell'uomo. Anche in questo caso, tuttavia, esistono alcune sfumature: le vigne, tutte a bassa resa, sono trattate ma solo con sostanze naturali come zolfo e rame, ridotte al minimo, così come la fermentazione e l'affinamento vengono effettuate solo con lieviti indigeni già presenti nell'uva. Anche per i solfiti, in alcuni casi, si può chiudere un occhio: anche se non dovrebbero essere aggiunti a quelli che si sviluppano naturalmente durante la fermentazione alcolica, se si verificano annate particolarmente carenti i solfiti possono essere utilizzati in quantità minime.

