



Green
& Blue

La grande sfida di crescere puliti

22 GIUGNO 2023



la Repubblica
MILANO



Nidi e pannelli nel vigneto leggero

Storie di vino a impatto ridotto: dalle esche per uccelli che mangiano gli insetti nocivi all'utilizzo esclusivo di acqua dai fossi. Ma attenzione: "Su contenitori e trasporto anche il consumatore deve cambiare"

di MARIELLA TANZARELLA

ncantevoli colline coperte di vigneti, la promessa di una vendemmia che rallegherà i convivi, sanciscono il lega-

me emotivo e pratico tra vino e ambiente. E quindi le responsabilità degli operatori nel garantire la sostenibilità, richiesta a livello internazionale.

L'Italia è tra i Paesi più attenti a questa esigenza, anche se, a sorpresa, la Lombardia è meno avanti di altre regioni. Due società definiscono gli standard di sostenibilità (certificata da altri organismi): Viva, legata al Ministero dell'Ambiente, ed Equalitas. E a che punto è il futuro per la nostra filiera vitivinicola? Ric-

cardo Ricci Curbastro, titolare di un'azienda in Franciacorta e presidente di Equalitas, dice: «In Europa siamo stati pionieri. Lo standard di Equalitas (2015) riguarda cantine, prodotti e territori. I risultati sono lusinghieri, 235 cantine certificate in Italia, per un totale di 9 milioni di ettolitri annui, il 20 per cento della produzione. E sono in corso le pratiche per altre 400 aziende». Sostenibile non va confuso con biologico: «I parametri vanno dall'impatto ambientale a quello economico, etico e sociale. Impronta carbonica e idrica, biodiversità del suolo, rispetto delle persone. E si userà l'intelligenza artificiale per l'analisi dei tantissimi dati raccolti».

Nella sua azienda (32 ettari), Ricci Curbastro mette nei vigneti nidi artificiali, per attirare uccelli che divorano gli insetti, senza usare la

Territorio

I vigneti di Andrea Picchioni nell'Oltrepò: tra i primi in Lombardia a usare vinacce come concime



chimica: «I nidi sono fatti con doghe di barrique dismesse, che così non vengono bruciate e non rilasciano nell'ambiente la CO2 assorbita dalle querce». Hanno già nidificato cinciallegre e cincie more, adesso arriveranno codirossi e pipistrelli. I nidi sono costruiti dai detenuti del carcere di Alessandria, che a fine pena avranno una specializzazione (falegnameria) e un piccolo gruzzolo per ricominciare.

Sul Garda c'è Costaripa di Mattia Vezzola, grande enologo (50 anni di attività), che in 60 ettari produce ottimi rosati. «Importantissimo», dice, «è piantare i vigneti dove non c'è bisogno di irrigazione "fissa". Così si ha un risparmio idrico notevole. Con il fotovoltaico abbiamo quasi raggiunto l'autonomia energetica. Abbiamo diminuito il peso delle bottiglie, ma i consumatori de-

235

Sono le cantine certificate da Equalitas per un totale di 9 milioni di ettolitri l'anno, il 20 per cento della produzione nazionale; sono in corso le pratiche per l'adesione di altre 400 aziende

vono imparare a non giudicare un vino dal contenitore. Il trasporto inquinato: i clienti si abituano a raggruppare le ordinazioni e a farle più consistenti e meno frequenti, riducendo i viaggi dei camion».

Nell'Oltrepò Andrea Picchioni, produttore di Buttafuoco, non usa acqua potabile in azienda, ma solo di pozzi e di fossi. Dà solo concimi naturali (letame di stalla) ed è stato tra i primi in Lombardia a usare le vinacce come concime. La sua azienda comprende larghe porzioni di bosco, che compensano l'emissione di CO2. E ha adottato BioBed, «piazzola ecologica in cui lavare il trattore: in questa operazione si scaricano materiali tossici, che così non vanno nel suolo ma in un contenitore e poi smaltiti. La Regione rimborsa al 100% la spesa».