

VINO BIOLOGICO, CONSUMI +19,7% NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

28 Novembre 2017

di Redazione



MERANO - I vini del futuro nel segno della sostenibilità. Questo il focus emerso al convegno *Naturae&Puræ*, tenutosi il 9 novembre nella splendida cornice dei Giardini di Castel Trauttmansdorff di Merano (Bolzano).

Il Merano WineFestival, kermesse da sempre innovatrice nel settore e nelle tematiche food&wine, ha aperto la 26esima edizione con un appuntamento che ha registrato il tutto esaurito.

“Quo Vadis, The Future is Natural?”, titolo del convegno ideato da **Angelo Carrillo** in collaborazione con **Helmuth Köcher**, è stato il quesito principale sul quale si sono confrontate illustri personalità del mondo dell'enologia. **Attilio Scienza, Angiolino Maule, Giorgio Grai, Luca D'Attoma, Hayo Loacker** e **Werner Morandell**: gli esperti si sono espressi sulle questioni da affrontare nel prossimo futuro in materia vitivinicola.

In particolare, durante il convegno *Naturae&Puræ*, gli esperti hanno spesso fatto riferimento alla crescita delle vendite di vini bio nella Grande distribuzione organizzata (+19,7%), sottolineando la tendenza sempre più green nella scelta dei consumatori.

Da considerazioni strettamente scientifiche a visioni più bio e ambientaliste, la previsione degli esperti sul futuro della viticoltura è per lo più unanime: produzione sostenibile e informazione dei consumatori. Unità di intenti, certo, ma strategie diverse: dall'approccio tecnologico/scientifico delle ricerche di cisgenetica al "lasciar fare alla natura" (ma con molti paletti, come si è visto durante il convegno) dei "vignaioli naturali" che riducono al minimo gli interventi umani sia nel vigneto che in cantina. In mezzo la viticoltura dei nuovi vitigni resistenti, i Piwi, i disciplinari dell'agricoltura biologica e le pratiche di coltivazione biodinamica. Tante strade, ma un unico obiettivo comune come ha giustamente chiosato Angelo Carrillo al termine del confronto: lavorare per una viticoltura libera da trattamenti di sintesi, sana per l'ambiente, e per trasposizione quindi, anche per l'uomo.

Il convegno *Naturae&Purae* si è concluso con l'intervento di **Carlo Nesler**, esperto di cibi fermentati, tematica al centro della prima giornata della rassegna Wild Cooking.

Infine, i relatori e i presenti a *Naturae&Purae* hanno potuto visitare i bellissimi Giardini di Castel Trauttmansdorff (Premio come International Garden of the Year 2013/Il Parco più bello d'Italia 2005), luogo ideale per questo convegno dove il tema della viticoltura viene presentato con un vigneto altoatesino tipico a forma di pergola con 11 vitigni autoctoni ed un Tabernaculum, una sorte di camera di tesoro calpestabile dove vengono presentati vinaccioli di 2400 anni (di un insediamento retico trovato recentemente in Alto Adige), una replica di oro di un vinacciolo di 8000 anni, un regalo della Georgia, la culla del vino, dal museo nazionale del Tbilisi e dei vinaccioli della vite autoctona "Versoaln" a Castel Katzenzungen (Tesimo), una rarità botanica essendo la più grande e con più di 350 anni molto probabilmente anche la più antica del mondo. (I Giardini di Castel Trauttmansdorff hanno preso la paternità di questa vite, rarità botanica).