

A VIVA LA VITE L'INTERVENTO DI MICHELE LORENZETTI: "LA BIODINAMICA È IL METODO DEL FUTURO, UN PENSIERO EVOLUTO CHE GUARDA ALLA NATURA"

16 Maggio 2022



PESCARA – Wine tasting e racconto sincero del terroir, storie di passione e di nuova consapevolezza, alla ricerca di una filosofia di lavoro dettata dalla natura, senza sofisticazioni dalla coltivazione della vite all'imbottigliamento del vino. Una narrazione al passo coi tempi che consolida il successo di "Viva la Vite!", annuale fiera mercato di vini artigianali che ha appena chiuso i battenti all'Aurum con la sua quarta edizione.

Due giornate, ieri, domenica 15, e oggi, a tu per tu con un accresciuto numero di vignaioli, piccoli produttori provenienti da tutta Italia (di cui ventisei abruzzesi) e Slovenia, più alcune distribuzioni nazionali, e bella affluenza di interessati e operatori del settore, tale da indurre gli organizzatori a fissare fin da subito l'appuntamento con la prossima edizione, la quinta, al prossimo anno nella stessa location e con ampliata organizzazione degli spazi degustazione. Lo conferma a Vq **Giorgia Brandimarte** dell'associazione culturale Viva la Vite.

Protagonista con l'approfondimento culturale sulla biodinamica applicata al vino, l'esperienza

diretta e la ricerca scientifica di **Michele Lorenzetti**, biologo marino, viticoltore in biodinamica nel Mugello di varietà di vitigni spazzate via a fine '800 dalla fillossera, fondatore con **Carlo Noro** dell'associazione Professione Biodinamica, scuola dove si formano agronomi, enologi, biologi e agricoltori che hanno un'inclinazione e sensibilità per apprendere una via scientifica alternativa al metodo convenzionale.

La concretezza di approccio del maestro Lorenzetti ha profondamente ispirato il sogno biodinamico di **Nat Colantonio** e **Andrea Quaglia**, giovani vignaioli della cantina Bossanova sulle colline di Controguerra (Teramo), decisi a convertire con il suo aiuto la loro azienda, poco più di un ettaro di vigna quattro anni fa, al regime di agricoltura biodinamica, come hanno raccontato stamane insieme allo stesso Lorenzetti nella sala conferenze Tosti dell'Aurum introdotti da **Graziana Troisi**.

"La nostra visione comune sul vino" hanno esordito Andrea e Nat, "ci ha spinti a studiare e iscriverci a un corso di biodinamica, Lorenzetti ha sposato il nostro progetto, oggi contiamo nove ettari di vigneto, il nostro sogno continua".

"L'abitudine a pensare agli equilibri biologici dell'ecosistema" ha raccontato Lorenzetti, "mi ha portato a occuparmi anche della viticoltura con un approccio naturale, ma nell'enologia ho riscontrato il contrario delle mie conoscenze".

"Nella mia azienda in Toscana faccio formazione e ricerca per capire ciò che **Rudolf Steiner**, fondatore della biodinamica ha voluto dirci. Un approccio pragmatico all'agricoltura intriso di semplicità, un metodo agricolo e uno stile di pensiero più nobile, aperto e profondo, una visione olistica. Fondamentale è che l'agricoltore/viticoltore dialoghi con l'ambiente, il creato".

"Alla base di tutto c'è la sensibilità, la volontà dell'uomo di osservare e capire la natura, in questo caso le dinamiche della vite. È necessario saper guardare un passo oltre il metodo biologico e considerare il capitale terreno, il suolo, con sentimento di conservazione, salvaguardarne la fertilità e la capacità di rigenerazione secondo principi naturali a disposizione dell'agricoltore. Ossia con i preparati biodinamici, che non sono concimi", ha sottolineato Lorenzetti, "ma organizzano la concimazione svolgendo un'azione sinergica, di molte volte più biostimolante del compost. Eppure per la loro peculiarità di preparazione sono al centro di un controverso dibattito" ha osservato.

"L'humus è patrimonio agricolo finché vivo e vitale, così come lo è il vino finché ricco di componenti naturali: la vitalità organica è il primo anello da ristabilire", si è rimarcato.

“In questo modo” hanno continuato Andrea e Nat, “abbiamo visto in pochi anni un cambiamento eclatante dei nostri suoli con risultati tangibili, nuova vigoria nella produzione, un terreno più soffice”.

“Per quanto inviolata, la nostra vecchia vigna insisteva su un terreno di natura argillosa, compatta e impermeabile. Oggi la consistenza di quel terreno è come una trama, terra sciolta che respira e drena acqua, così le radici delle piante intorno, quella riserva idrica accumulata servirà ad affrontare la siccità. In più, inoltrandosi in profondità le radici raccolgono mineralità che ritroveremo nel calice”.

In sostanza, migliori le condizioni di salute del terreno e dell’ambiente, migliore sarà la vitalità della pianta/ la vigna, più ricco di aromi e di gusto risulterà il prodotto finale, il vino e qualunque altro frutto della terra. Una rivoluzione di nessun impatto materiale che si può fare con molto poco e applicare anche alle aziende di più grandi dimensioni. Un efficace cambio di strategia più un gran bel risparmio, un metodo basato sulla delicatezza, sul rispetto, un equilibrio geniale, un processo biologico che si nutre dello scambio ininterrotto tra terra e cielo/atmosfera e il risultato è sotto i nostri occhi: “La biodinamica non è un metodo del passato ma del futuro perché è figlia di un pensiero evoluto, è in questo modo che funziona la Natura”, ha concluso Lorenzetti.

Di fascinazione in fascinazione la mattinata ha regalato anche una masterclass su due esclusive maison de champagne, Diebolt Vallois e Drappier, guidata dall’esperto **Enzo Scivetti** e presentata da **Simone Romano**, specialista del vino per Partesa. Due terroir – Côte blanche e Côte de Bar – due vocazioni, due straordinarie narrazioni di splendente ricchezza espressiva. Accomunate dal desiderio di celebrare l’oro della terra, la vite e il suo prodotto.