

Bio&dynamica apre Merano WineFestival, 160 produttori e oltre 300 etichette tra biologici, biodinamici, naturali, orange, Piwi

24 Ottobre 2023



MERANO – Non è un caso se già nelle passate edizioni il patron **Helmuth Köcher** aveva deciso di aprire il Merano WineFestival con la rassegna dedicata “bio&dynamica”. Dopo anni anomali per l’intero pianeta, nel corso dei quali il valore della sostenibilità come unica politica per preservare il territorio che ci ospita è ritornato al centro dell’interesse per tutti, il ritorno del Merano WineFestival alla formula originaria non poteva non coincidere con la rassegna bio&dynamica.

L’appuntamento con il futuro della viticoltura è fissato quindi per venerdì 3 novembre nelle sale del Kurhaus dove protagonisti della giornata di apertura della 32esima edizione del Merano WineFestival sono i vini biologici, biodinamici, naturali, orange, Piwi e vini da agricoltura integrata.

Grazie alla crescente diffusione di questo segmento del mercato, quest'anno il Merano WineFestival vedrà in esposizione ben 160 produttori e più di 300 etichette bio&dynamica, il che significa un +50% rispetto all'anno pre-pandemico. Tra gli appuntamenti da non perdere "Percorrendo l'Italia" con l'enologo **Luca D'Attoma**.

Vini biodinamici e varietà Piwi, ovvero vini derivanti dai nuovi genomi viticoli ottenuti dall'incrocio di viti resistenti alle sempre più invadenti malattie fungine.

Spiega Köcher: "Puntare su vitigni resistenti e sostenibili significa intraprendere la strada migliore e più efficace per una reale viticoltura sostenibile. Infatti, è nota la loro naturale resistenza alle malattie fungine grazie alla quale è possibile ridurre drasticamente il numero dei trattamenti, in questo modo aumentando di molto la tutela dell'ambiente, dei territori e delle persone. Allo stesso tempo, questi vini sono capaci di raggiungere vette di eccellenza assoluta", rimarca il patron del Merano WineFestival che aggiunge: "Sostengo quanto detto, dopo avere visitato decine tra le aziende presenti nella rassegna bio&dynamica, alcune di queste trasformate anche in fattorie didattiche o fattorie sociali. Ho toccato con mano come la drastica riduzione dei trattamenti in queste aziende coincida con un minor consumo energetico e il compattamento del suolo, oltre all'abbattimento delle emissioni di CO2. Aziende presenti al Merano WineFestival perché capaci di produrre eccellenze sostenibili, spesso anticipando quello che dovrà essere il solco della viticoltura di domani".

Bio&dynamica significa vini che uniscono, partendo dal vigneto fino alla bottiglia, l'eccellenza qualitativa indispensabile per poter essere parte del Merano WineFestival, a un concetto di reale e concreta sostenibilità?. Numeri, più che parole. Dallo studio scientifico in collaborazione con "Climate Partners" e condotto presso l'azienda Albafiorita, ma nato da un'idea delle aziende Resistenti Nicola Biasi, emerge ad esempio che la gestione dei vitigni resistenti produce il 37,98% di CO2 in meno rispetto a quella dei vitigni tradizionali. Lo studio pioniero in questo campo ha misurato l'impronta di carbonio nella produzione di vini da varietà tradizionali rispetto a quella prodotta da vini da varietà resistenti.

A parità di condizioni climatiche e territoriali, si è registrato un -37,98% di emissioni in termini di CO2 prodotta nella gestione di un vigneto con vitigni resistenti rispetto a quella emanata da uno con varietà classiche! Uno studio che fa riflettere, perché mette in luce in modo chiaro l'impatto delle scelte aziendali sull'ambiente dal quale nascono i prodotti stessi.

Lo studio, condotto nel 2022 presso l'azienda Albafiorita in provincia di Udine, ha tenuto in considerazione tutti gli aspetti globali della produzione, dal vigneto alla commercializzazione, mettendo in luce l'importanza delle scelte imprenditoriali in tema di impatto ambientale. I dati rilevati, vale la pena precisare, coinvolgono anche il packaging e la chiusura, passando

per la tipologia di bottiglia utilizzata fino alla scelta di vitigni resistenti.

Il risultato è eccellenza, alta sostenibilità e minori emissioni di CO2 nell'atmosfera. Infine, dati alla mano, varietà resistenti alle principali malattie della vite come la peronospora, l'oidio e la botrite, permettono una sensibile riduzione dei trattamenti, così come un utilizzo moderato di antiparassitari e un risparmio nei consumi di acqua ormai diventato bene prezioso, viste le siccità che sempre più sfideranno l'agricoltura.

Sostenibilità e rispetto del territorio che era uno dei principi di vita in **Agitu Ideo Gudeta**. Di origine etiope, Agitu era diventata nel mondo una persona di riferimento per chi voleva intendere la montagna come luogo di pace tra uomo e natura. La sua Azienda casearia "La Capra Felice" per tanti rappresentava una meta di pellegrinaggio per incontrare una donna che raccontava di un futuro migliore per le nuove generazioni.

Tragicamente scomparsa il 29 dicembre 2020, Agitu è oggi simbolo di quel connubio tra ambiente e il concetto "difficile" di antropizzazione sostenibile del territorio. La 32^a edizione del Merano WineFestival vuole ricordare la donna gentile venuta dall'Etiopia, intitolandole il Mercato della Terra di Slow Food Alto Adige Südtirol.

Per questo motivo, il 4 novembre 2023 alle ore 10,00 in Piazza della Rena a Merano sarà la stessa presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini, a dedicare il mercato contadino alla lungimiranza di una donna arrivata dai luoghi più poveri dell'Etiopia per arricchire di saggezza il nostro futuro.

Al mercato parteciperanno 15 piccole aziende agroalimentari e artigiani del gusto, e saranno inoltre ospiti la comunità dei Cibi Fermentati, Il presidio dei Mieli di Alta Montagna Alpina, una rappresentanza del Mercato della Terra della Comunità degli Altopiani Cimbri nonché di vini e vignaioli dell'Alto Adige.