

Sostenibile, leggero e meno alcolico. A Merano con Byo&dinamica l'identikit del vino che verrà

28 Ottobre 2023



MERANO – “Respiro e grido della terra”, questo è il claim per la 32esima edizione di Merano Wine Festival, che come ogni anno *Virtù Quotidiane* seguirà con cinque giorni di approfondimenti e interviste. Un momento di riflessione, oltre alla degustazione, vede protagonista il vino in tutte le sue forme. Tra i da non perdere della kermesse c'è sicuramente Byo&Dinamica, la sezione dedicata al bere sostenibile che ha raddoppiato le presenze dal 2019. Tra masterclass e degustazioni sempre più green, qui si tratterà il profilo del vino che verrà. Da venerdì 3 novembre 2023, all'interno del prestigioso Kurhaus, troveremo 160 produttori nella sezione dedicata a vini biologici, biodinamici, naturali, orange, Piwi e da agricoltura integrata. Più di 300 etichette per capire in che direzione va il dibattito sulla sostenibilità vitivinicola.

Ma partiamo dall'inizio e da cosa vuol dire essere sostenibili. Di certo non solo rispettare la terra in quanto tale, ma anche studio su come affrontare un mondo in continuo cambiamento. Sull'argomento si accendono i riflettori proprio sui **Piwi**, protagonisti di un dibattito acceso, a volte polarizzante, tra autoctoni possibilmente da potenziare e varietà

resistenti pure, quelli bravi direbbero tra tradizione e innovazione.

Ne sa qualcosa **Nicola Biasi** e la sua rete di produttori definiti appunto Resistenti. Sono proprio loro ad aver puntato su una differente esperienza dimostrando, dati alla mano, quanto i Piwi possano essere interessanti se trattati non come varietà di ripiego, bensì come vitigni potenzialmente espressivi di una nuova epoca climatica e viticola.

Nella giornata di apertura del MwF l'enologo condurrà presso la sala Zeno & Maia dell'Hotel Terme Merano la **masterclass "I vini del futuro"** (venerdì 3 novembre ore 14,30). Assieme all'autorevole esponente della viticoltura sperimentale professore **Attilio Scienza** e il patron del Merano WineFestival **Helmuth Köcher**, verranno affrontati temi spinosi come climate change e sua gestione, senza dimenticare di raccontare i Piwi di qualità.

L'esempio che ha fatto scuola è il Renitens prima e poi il Baby Renitens, presentato quest'anno, firmato Biasi. "Un vino nato da territori in passato considerati non vocati, figlio di nuovi vitigni e di tecniche enologiche innovative, è candidato Platinum a Merano". A dirlo è proprio Nicola Biasi che, forte dei dati rilevati attraverso lo studio condotto sulla carbon footprint, ha rilevato quanto un vigneto Piwi riesca a garantire una diminuzione di emissione di CO2 pari al 37,98% rispetto a uno tradizionale. Quindi, meno trattamenti e meno inquinamento. Una prima riflessione per i produttori che vogliono agire per il meglio non solo in vigna, ma anche negli altri settori ricollegabili a una bottiglia di vino. Sì, perché sostenibilità deve saper coinvolgere tutto il comparto.

Packaging, un altro importante tema che tocca da vicino il Merano Wine Festival. Attenzionato sempre di più da nord a sud, il tema va a concretizzarsi in bottiglie più leggere e provenienti da vetro riciclato. Una scelta preferibile perché meno impattante e che, a fronte di un investimento iniziale, porta vantaggi economici e combatte il costo del vetro vergine che, al momento, soffre di escalation in termini di prezzo, soprattutto nel periodo post Covid.

Il vino del futuro va verso questa direzione. Infatti l'Uiv nei suoi report periodici, l'ultimo emesso proprio a Ottobre, ha rilevato quanto il vino Made in Italy abbia già raggiunto risultati eccezionali in termini di riciclo del vetro, toccando vette pari all'80%, infatti i produttori preferiscono bottiglie che arrivano a pesare il 25% in meno rispetto alle tradizionali. A preoccupare però, restano ancora i vincoli di riuso che la legge nazionale non ha superato. A piccoli passi si procede verso una revisione del tema trasporti. In futuro saranno maggiormente green e a bassa emissione di CO2. La combo imballaggio più leggero e mezzi adeguati, contribuiranno a favorire il benessere ambientale.

Addetti del settore, aziende vitivinicole ed enologi, si confronteranno ancora su come

incentivare la rivoluzione sostenibile che passa dal vino, ma non solo, anche dall'impegno sociale. Infatti a Merano grande spazio per le aziende che promuovono progetti di sostenibilità sociale. Un calice un vino moderno non fa bene solo all'ambiente, ma deve saper contribuire alla rinascita territoriale e delle persone.

Non a caso il Mercato della Terra di Slow Food Alto Adige Südtirol verrà intitolato ad **Agitu Ideo Gudeta**. La ragazza di origine etiope, tragicamente scomparsa nel 2020, era un riferimento per chi cercava la riconciliazione tra uomo e natura. Nella sua Azienda in montagna "La Capra Felice" tutto questo si realizzava ogni giorno. Agitu è simbolo di quel connubio tra ambiente e il concetto di antropizzazione sostenibile del territorio, ancora oggi tematica oscura. Il Merano WineFestival vuole ricordarla promuovendola come modello e dando un segnale forte all'universo vitivinicolo.

Tutte premesse queste, che vedranno sfilare a Merano vini moderni, rispondenti alle esigenze di un consumatore curioso. Bottiglie che raccontano il concetto di terroir nella sua interezza, quindi estrema attenzione all'autoctono e alla sua storia, a lavorazioni non più eccessivamente impattanti e gradazione alcolica non elevata.

E se nelle prospettive future non mancherà una riflessione sull'argomento "bassa gradazione del vino" che piace alle nuove generazioni e all'estero trova già estimatori certificati, in Italia gli scetticismi sembrano non essere ancora maturi tanto da abbandonarli, legislazione compresa. Tutto questo si traduce nel mercato in salita nella misura dell'8% per i prossimi 4 anni secondo l'IWSR Drink Market Analysis. Chissà se tra le medaglie del Merano Wine Festival ci saranno etichette pronte a conquistare wine lovers stanchi dei grandi classici pesantoni e orientati a calici più "snelli". Intanto restiamo in attesa di scoprire tutte le sfumature green della kermesse.