

Non basta più che sia fresco, fermo, frizzante o spumantizzato. Il vino, oggi, deve appagare i sensi e anche le aspettative di «madre natura». Ma l'interesse è di tutti. Perché le cosiddette «pratiche buone» in vigna si riverberano su gusto e aromi nel calice. Che rendono la **degustazione unica e indimenticabile**. *Panorama* ha selezionato alcune delle migliori etichette prodotte in modo virtuoso.

LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DEL BIANCO



di Chiara Risolo

Le temperature, roventi più che mai, invitano ad allentare il nodo della cravatta. È tempo di mettersi comodi. Di concedersi, laddove possibile, aperitivi e cene in compagnia, preferibilmente pieds dans l'eau, con l'immane calice di bianco fresco tra le dita.

Fermo, frizzante, spumantizzato, purché di qualità. E, perché no, sostenibile. In altre parole, un vino che soddisfi appieno non soltanto i sensi, ma anche le aspettative di Madre Natura. Del resto (e per fortuna), le cosiddette «pratiche buone» in vigna e in cantina sono sempre più diffuse tra i produttori.

Il nuovo modus operandi, che di fatto vieta l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, che sia dettato dalla necessità, dal risveglio delle coscienze, o più semplicemente dalle richieste di mercato, esercita un certo fascino sui vigneron di casa nostra.

Per Stefano Chioccioli, agronomo ed enologo di fama internazionale, «la via del biologico dovrà essere presto la normalità per tutti. Abbiamo un'enorme sfida davanti a noi, dobbiamo comprendere che ogni nostra azione ha un'influenza diretta e indiretta sul futuro. Dobbiamo mettere la nostra scienza e la nostra esperienza al servizio dell'ambiente. Per essere in grado di consegnare ai posteri le stesse risorse di cui abbiamo goduto e godiamo noi» precisa Chioccioli.

Senza considerare poi che «il nettare che rifugge diserbanti, pesticidi e fitofarmaci ha una marcia in più. Se prodotto con pratiche sostenibili, nel bicchiere concentrerà un'identità territoriale più marcata. Avrà in sé tutti i profumi del territorio in cui è nato. Profumi netti e riconoscibili. Avrà la parte varietale amplificata. Significa cioè che saprà esprimere al meglio il suo Dna, i suoi aromi primari,



L'esperto

Stefano Chioccioli, gentiluomo, fiorentino, classe 1958, è un enologo di lungo corso e acclarata fama. Si occupa di vino da oltre un trentennio. Tuttavia preferisce definirsi agronomo.

Getty Images

Il Poggiarello

Ottenuto da uve biologiche, questo bianco frizzante è la massima espressione del territorio piacentino. Al naso sprigiona note di sambuco, pesca e frutto della passione, mentre in bocca rivela tutta la sua freschezza che prosegue anche nel lungo finale in cui si riconosce una delicata mentuccia. La tradizionale chiusura del tappo con lo spago, legato rigorosamente a mano, permette al vino una seconda fermentazione. (ilpoggiarellovini.it)



quelli contenuti nelle bucce e talvolta nella polpa. Il Sauvignon, per esempio, porterà con sé le sue note tropicali e agrumate, lo Chardonnay quelle fruttate, il Friulano quelle di sottobosco, eucalipto, menta, e così via» prosegue Chioccioli.

C'è un altro aspetto molto interessante, e riguarda la salute: «In cantina, la percentuale di anidride solforosa impiegata è più contenuta rispetto agli standard tradizionali e di conseguenza ci troviamo di fronte a vini più salubri per il nostro organismo» aggiunge l'esperto.

La ricerca della qualità e della sostenibilità italiana è riconosciuta dalla clientela di tutto il mondo e premiata dai numeri. Mai così tanto vino italiano, infatti, è stato acquistato all'estero grazie alla riapertura della ristorazione in tutto il mondo che ha spinto al record storico le esportazioni made in Italy giunte a quota 7,2 miliardi di euro nel 2021 (Coldiretti).

Panorama sulla scia di un trend, che si auspica non sia soltanto una meteora, ha selezionato alcune etichette di vini a bacca bianca prodotte in modo virtuoso. Dal frizzante e biologico Ortrugo de Il Poggiarello, al fermo Sicilia Dop di Feudo Luparello, cantina che fa capo a Ciu Ciu Tenimenti Bartolomei, realtà marchigiana impegnata sul fronte sostenibilità dal 1996. Dal Soave di Tenuta Sant'Antonio, scrupolosa azienda veneta che dopo anni di ricerche ha lanciato sul mercato, tra gli altri, anche Têlos, una linea senza solfiti aggiunti, con certificazione Vegan, a La Rivetta 120 di Villa Sandi, spumante extra Brut ottenuto da vigneti con certificazione Biodiversity Friend.

Chioccioli avverte: «Non c'è più tempo. Bisogna agire ora. È necessario abbandonare la viticoltura degli anni Ottanta e Novanta che io definisco "deserto agricolo". Una viticoltura improntata su vigneti specializzati, intensivi, densi, con un forte impatto ambientale». Già, non è proprio più sostenibile. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PRIMO «BIOLOGICO» ITALIANO È STATO IL MOSCATO D'ASTI

L'impegno per la tutela e la valorizzazione del territorio è sempre stato una costante del Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg, fin dall'anno della sua fondazione, il 1932. La realtà, che comprende 51 Comuni, tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo, vanta un importante primato: il primo vino biologico italiano è stato proprio un Moscato d'Asti.

Nel 1991, a un anno dall'approvazione della certificazione europea in materia di agricoltura biologica, una delle aziende consorziate ha dato il via alla conversione dei propri vigneti, aprendo di fatto la strada a un nuovo modo di coltivare e produrre. Degno di nota, tra gli altri, il recente progetto che riguarda l'installazione di stazioni di ricarica per bici elettriche, a forma di calice. Astidocg.it

I vini senza diserbanti, pesticidi e fitofarmaci hanno una marcia in più



Tenuta Sant'Antonio

Per i fratelli Castagnedi il vino «è una dichiarazione d'amore nei confronti della terra» e come tale, la sua produzione non può prescindere da pratiche sostenibili. Tutti i brand che fanno capo all'azienda di Colognola ai Colli, nel Veronese, sono il risultato di azioni che puntano alla salvaguardia dell'ambiente e al benessere del consumatore. Un esempio virtuoso è **Soave di Vigna Monte Ceriani**. Un bianco dalle note agrumate, fresco e persistente con incredibile capacità di invecchiamento. Tenutasantantonio.it



Baglio di Pianetto

Il processo di conversione al biologico, iniziato nel 2013, si è concluso nel 2016. Da allora la realtà vitivinicola di Santa Cristina Gela, nel palermitano, propone vini ottenuti soltanto con uve bio. Come quelle di Insolia e Viognier che insieme danno **Ficiligno**: un nettare paglierino con riflessi dorati, caratterizzato da un bouquet di ginestra, pesca, frutta esotica e pepe bianco. Di gradevolissima beva, ha un'eccellente vena acida e generosa sapidità. Bagliodipianetto.it



Feudo Luparello

Walter e Massimiliano Bartolomei, a capo di Ciù Ciù Tenimenti, sono tra i pionieri delle pratiche sostenibili applicate al vino. Il primo approccio al biologico risale al 1996. Nel tempo è diventato un modus operandi esteso a tutte le Tenute. Compresa quella siracusana, Feudo Luparello. Qui vede la luce **Sicilia, un blend di Grillo e Viognier**. Le note fruttate e floreali arrivano nette al naso e si ritrovano al palato. Chiude un vivace finale salmastro. CiuciuTenimenti.it



Borgo Conventi

Luna di Ponca è il risultato di vigneti che hanno ottenuto la certificazione «Biodiversity Friend». Chirurgico e sapiente blend di Friulano (68 per cento), Chardonnay (12,5) e Malvasia (19,5), è un bianco strutturato e fortemente identitario, un Collio doc nella denominazione e nel calice. Intreccia note di fiori e frutti con eleganti sentori di pane appena sfornato e biscotti al burro. La vena acida dello Chardonnay rende il sorso fragrante. Borgoconventi.it



Petra

In vigna e in cantina il metodo è il meno invasivo possibile: terroir e territorio sono al centro della filosofia produttiva di Petra, azienda maremmana del Gruppo Terra Moretti. **La Balena**, Viognier in purezza, è un chiaro esempio di tanta cura e delicatezza. Luminoso con nuance oro, fruttato con chiari accenti agrumati e note tipiche della macchia mediterranea, ha una bella persistenza, sottolineata da ulteriori rinfrescanti venature balsamiche. Petrawine.it



Vin de La Neu

Una sfida ambiziosa diventata realtà. L'enologo Nicola Biasi è riuscito a portare la viticoltura in una zona da sempre vocata alla produzione di mele, la Val di Non. A Coredò, a quasi mille metri di altitudine, in un fazzoletto di terra lavorato con pratiche green e vitato a uve Johanniter (vitigno resistente dato dall'incrocio tra Riesling e Pinot Grigio), nasce il suo **Vin de La Neu**: unico, di buon equilibrio, fruttato, con acidità e sapidità calibrate. Vindelaneu.it



Il Borro

L'azienda di Ferruccio Ferragamo nel Valdarno ha completato la sua conversione al biologico nel 2015: negli 85 ettari vitati si utilizzano solo concimi naturali e antiparassitari bio. La finalità è favorire la biodiversità con la creazione di ecosistemi complessi. Di questa realtà, rinomata per i suoi toscanissimi rossi, stupisce il bianco **Lamelle**, Chardonnay in purezza di mirabile eleganza. Il sorso è succoso, pieno. Il finale, lungo e persistente, regala note speziate. [Ilborro.it](http://ilborro.it)



Fattoria Querciarossa

A dispetto del temibile nome **Fonte delle Serpi**, questo Vermentino toscano (in purezza) è di piacevolissima beva. Un vero e proprio «must to drink» dell'estate che bene si sposa con piatti di pesce alla griglia e crudité. Giustamente sapido e minerale, ha un bouquet ampio in cui dominano i profumi intensi di albicocca matura e fiori gialli. La cantina fa capo al gruppo Tenute Toscane che in vigna impiega tecniche di coltivazione e lavorazione rigorosamente bio. Tenutetoscane.com

Villa Sandi
Questo spumante extra Brut proviene da vigneti che hanno la certificazione «Biodiversity Friend». Si chiama **La Rivetta 120** e si distingue per la sua bollicina fine e delicata.

Cre moso, aromatico e fruttato, è la metà perfetta di ogni aperitivo. Per la verità, tutti i vini made in Villa Sandi provengono da vigne così certificate. Per Giancarlo Moretti Polegato, le pratiche sostenibili sono l'alfa e l'omega della crescita e della credibilità di un brand. Villasandi.it

Più i vigneti sono green più garantiscono vini salubri per il nostro organismo



IL TOPO ROSSO

In estate, un rosso tra i bianchi? Sì, purché «diverso», inedito. Speciale anche nel nome. **Topo** è un Syrah con certificazione biologica prodotto da Ama Terra, Bio fattoria sociale marchigiana di Castel di Lama (AP). Fruttato e corposo, accompagna i barbecue sotto le stelle. La produzione è limitata e numerata: solo 720 bottiglie. Conviene affrettarsi. Amaterra.coop