

VINITALY 2018, LE ECCELLENZE DELLA TOSCANA BIOLOGICA E BIODINAMICA



Nell'articolo precedente vi abbiamo parlato del grande successo della Toscana al Vinitaly 2018: con 700 aziende e 2129 etichette in degustazione ha comandato la classifica per regioni nel numero dei prodotti e dei produttori. In questo articolo vi presenteremo invece un'altra decina di viticoltori toscani che usano specificamente il metodo di coltivazione biologica o biodinamica. Ma qual è la differenza tra le due?

Toscana al Vinitaly 2018: le aziende biologiche e biodinamiche

Nei salotti, nei ristoranti, nei bar, si parla di biologico e biodinamico con molta disinvoltura; tuttavia

non di rado ci si rende conto che la disinformazione, o l'informazione approssimativa, la fanno da padroni. La nostra non è certo la sede adatta per tenere un corso accelerato su questi metodi di coltivazione piuttosto tecnici e complessi, ma magari giova ricordare alcuni principi basilari che presiedono alle due visioni e che ne decretano le diversità.



Agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica

La differenza sostanziale tra agricoltura biologica e convenzionale consiste soprattutto nella quantità di prodotti di sintesi chimica che viene introdotta nell'agrosistema: nell'agricoltura convenzionale vengono impiegati notevoli quantitativi di concimi e fitosanitari prodotti in laboratorio, mentre nell'agricoltura biologica, che si fonda sul rispetto dell'agrosistema e dell'ambiente, si fa soltanto uso di fitosanitari che non contengono sostanze di sintesi ma di origine organica e naturale.

I principali obiettivi di questo genere di agricoltura sono: trasformare le aziende in un sistema agricolo auto-sufficiente attingendo alle risorse locali; salvaguardare la fertilità naturale del terreno; evitare ogni forma di inquinamento causato dalle tecniche agricole; produrre, in quantità sufficiente, alimenti dall'elevato livello nutritivo.

L'agricoltura biodinamica, invece, è un insieme di pratiche basate sulla visione spirituale antroposofica del

mondo elaborata dal teosofo ed esoterista Rudolf Steiner.



Agricoltura Biodinamica

L'agricoltura biodinamica fa suoi anche certi dettami dell'omeopatia e alcune tecniche dell'agricoltura biologica, mantenendo però un approccio "olistico" e considerando come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso. Gli obiettivi che si pone questa filosofia, a tutti gli effetti considerata una pseudoscienza, sono: mantenere la terra fertile; mantenere in buona salute le piante; accrescere la qualità dei prodotti. I concimi utilizzati per raggiungere questi obiettivi sono del tutto naturali e devono apportare vita.

La differenza sostanziale tra biologico e biodinamico

Come si vede, la differenza tra i due approcci sta soprattutto nella filosofia alla base: entrambe recuperano alcune pratiche tradizionali, come la rotazione delle colture, ed entrambe non fanno uso di fitosanitari chimici, ma l'agricoltura biodinamica si basa anche su una serie di preparati che vanno a stimolare il terreno e le piante, inoltre segue i cicli lunari e la posizione degli astri al momento della lavorazione del terreno.



Il fine di chi abbraccia queste teorie è la realizzazione di un metodo di coltivazione che tenda a un maggior equilibrio con l'ecosistema terrestre.

Tutto molto bello e interessante, ma in pratica? In pratica, in terra toscana abbiamo fior di aziende, con fior di vini, che adottano l'uno o l'altro metodo. Quindi la Toscana al Vinitaly 2018 si è presentata con fior di stand che presentavano i loro vini biologici e biodinamici. Abbiamo scelto per voi 10 aziende.

Tenuta Sette Ponti - Valdarno

Dunque parliamo di biologico e di Toscana al Vinitaly 2018...bene iniziamo da 55 ettari di vigneto in provincia di Arezzo, in pieno regime biologico, la [Tenuta Sette Ponti](#) dimostra che anche in una zona in teoria meno vocata per la viticoltura, come il Valdarno, si possano realizzare vini eccezionali. Il cru "Vigna dell'Impero", un superbo sangiovese in purezza, e il pluridecorato "Oreno", uno strepitoso blend di cabernet sauvignon, merlot, petit verdot - 5° nella classifica dei top 100 al mondo stilata da Wine Spectator nel 2003 - sono altrettanti fiori all'occhiello della nostra regione.



Panzanello - Chianti

Nel cuore profondo del Chianti Classico, vicino a Panzano, da cui il nome, questa azienda è tra i produttori biologici (organici) dal 1998. Dai suoi 20 ettari vitati trae vini molto interessanti, come il Chianti Classico Panzanello; il "Manuzio" dal nome dello storico proprietario di Panzanello nel XVI secolo, un blend di sangiovese e merlot; e il «Vindea», metà sangiovese, metà petit verdot, un uvaggio complicato, ad alto rischio, ma che quando viene fuori "*come Dio comanda*" regala grandi soddisfazioni.

Querceto di Castellina

11 ettari e mezzo nel cuore del Chianti Classico, a regime biologico dal 2003. Querceto di Castellina produce circa 60.000 bottiglie l'anno, tra cui il Chianti Classico «L'aura»; la Gran Selezione «Sei»; il «Podalirio», un merlot in purezza, e un interessantissimo bianco, il «Livia», 50% viognier e 50% roussanne, vitigno francese poco conosciuto che però, a 480 metri sopra il livello del mare, ha dato ottimi risultati. Interessante anche come agriturismo.



Tenuta di Poggio di Sotto Montalcino - Collemassari

Qui parliamo di grandissimi vini. I fratelli Maria Iris e Claudio Tipa hanno creato un vero e proprio "Domaine" in Toscana, tanto che l'odierna Colle Massari comprende tre tenute: il [Castello di Colle Massari](#) in [Maremma](#), il mitico [Podere Grattamacco](#), a [Castagneto Carducci](#), e la [Fattoria Poggio di Sotto](#), a [Montalcino](#). Inutile parlare del loro Brunello biologico, tra i primissimi nella top 100 di Wine Spectator, o della Riserva. Vanno solo degustati. E amati.

Poggio Argentiera - Maremma

20 ettari di terreni compresi nella DOCG del Morellino, biologica dal 2009, [Poggio Argentiera](#) opera nel grande rispetto della natura. Segnaliamo il "Maremmante", sangiovese, cabernet franc, syrah; il Morellino di Scansano DOCG "Bellamarsilia" e il "Capatosta". Per i bianchi, gli ottimi "Bucce" e "Vermentino".



Castello di Volpaia

Tra le aziende biologiche della Toscana al Vintaly 2018, vi segnaliamo il Castello di Volpaia, di proprietà della famiglia Mascheroni Stianti, su cui ci si potrebbe scrivere un libro che toccherebbe vino, olio, cultura, storia, filosofia, e anche religione, perché questa non è solo un'azienda ma un intero, bellissimo, borgo medioevale situato tra Firenze e Siena e interamente coinvolto nella produzione e nella vendita di prodotti agroalimentari. Da segnalare i vini bio "Coltassala", un notevole sangiovese in purezza, e il Chianti Classico "Volpaia" con la relativa, inconfondibile, "Riserva".

Col d'Orcia - Montalcino

La [tenuta Col D'Orcia](#) del conte Francesco Marone Cinzano è una vera e propria oasi biologica a [Montalcino](#). L'azienda è la terza produttrice per volumi di tutta la denominazione, la prima in Toscana per estensione di vigneti coltivati secondo i dettami di questo tipo di agricoltura. Eppure, nonostante numeri così importanti, Col d'Orcia raggiunge l'eccellenza, non solo nel suo top, "Poggio al Vento", uno dei migliori Brunello di tutta Montalcino, ma sull'intera linea.

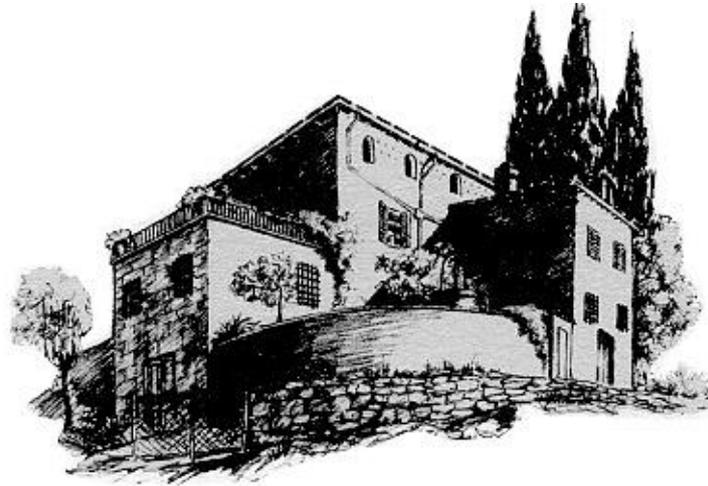


Castello di Rampolla

Se c'è un viticoltore che crede nella filosofia steineriana e che la applica senza eccezioni nella vita così come nelle vigne, questo è Luca di Napoli Rampolla. A [Santa Lucia in Fauce](#), nel cuore del [Chianti Classico](#), la perfetta interazione biodinamica tra uomo e natura, oltre al genio del grande enologo [Giacomo Tachis](#), hanno creato vini d'eccellenza come l'omonimo Chianti Classico o il cru "D'Alceo", un blend di cabernet sauvignon e petit verdot, che nel 2012 ha ottenuto 97/100 da Wine Spectator. Per dire.

Fontodi - Panzano

Siamo di nuovo nel cuore del [Chianti Classico](#), nella cosiddetta conca d'oro di [Panzano](#), che pian piano si sta convertendo tutta al biologico. Di proprietà della famiglia Manetti, celebre per le terrecotte di alto livello, questi splendidi 80 ettari vitati producono un gran sangiovese che va a riempire le metalliche vasche del "Flaccianello della Pieve", del "Fontodi" Chianti Classico D.O.C.G., così come del Gran Selezione "Vigna del Sorbo".



FONTODI

Sassotondo – Maremma

Tra le aziende della Toscana al Vinitaly 2018 troviamo Sassotondo, 12 ettari nella DOC Bianco di Pitigliano, Sovana e Maremma Toscana. Biologica dal 1994, quando ancora non si sapeva neppure cosa volesse dire, dal 2007 convertita alla biodinamica, questa piccola azienda nel grossetano è stata una delle prime a credere nelle pratiche della “buona e rispettosa agricoltura”. Vitigni autoctoni e tufo favoriscono vini fini ed eleganti, naturalmente concentrati, sapidi e speziati. Il Sovana Rosso Superiore DOC “Ombra blu” – sangiovese, merlot, teroldego, ciliegiolo – e il Bianco di Pitigliano Superiore DOC “Isolina” – trebbiano, sauvignon, greco – sono da gustare 1, 10 ma anche 100 volte.

TuscanyPeople Selection

Per chiudere i 2 articoli correlati alla Toscana al Vinitaly 2018, qui sotto aggiungiamo una lista di aziende – operanti in regime di agricoltura convenzionale, o bio o biodinamica – che abbiamo visitato e che non abbiamo potuto descrivere solo per questioni di spazio, ma che abbiamo apprezzato al pari delle altre.





Antinori, Allegretti, Argentiera, Argiano, Badia di Morrone, Baracchi Winery, Biondi Santi, Bocelli 1831 srl, Brancaia, Tenuta di Capezzana, Casale dello Sparviero, Casanova di Neri, Castello del Trebbio, Castello di Gabbiano, Castello di Meleto, Castelvecchio, Castiglion del Bosco, Cigliano, Badia a Coltibuono, Corzano e Paterno, Dianella, Donne Fittipaldi, Erik Banti, Fattoria di Faltognano, Frescobaldi, Tenuta di Ghizzano, Il Borro, Tenuta il Palagio, Isole e Olena, Barone Ricasoli, Molino di Sant'Antimo, Montenero, Az. Agr. Ottomani, Petra, Agricola Querciabella, Rocca di Montegrossi.

Ci vediamo al prossimo Vinitaly.

Scopri come diventare “[Ambasciatore di TuscanyPeople](#)” ed essere premiato. [Vedi link](#)



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople