

Bio, naturale e senza fitofarmaci In crescita il mercato del vino

Le bottiglie prodotte in montagna sempre più richieste dagli chef stellati

BELLUNO Vini con un mercato di nicchia. È questa la nuova frontiera della viticoltura «made in Belluno». Le loro etichette sono nella carta dei vini di ristoranti stellati, come il Laite di Sappada, il Tivoli di Cortina d'Ampezzo o nomi di cucine importanti come il Dolada di Pieve d'Alpago o la Locanda San Lorenzo di Puos d'Alpago.

Sono 147 gli ettari di vigneti presenti nel Bellunese, una sessantina dei quali appartengono a produttori trevigiani che si sono espansi nella provincia più vicina per perseguire il metodo tradizionale. Il vino biologico, invece, è un fenomeno in crescita costante: nel Bellunese sono quattro le aziende certificate. Sempre di più, invece, i piccoli produttori che piantano viti resistenti o che adottano il metodo naturale - ecologico limitando l'utilizzo di fitofarmaci, per una questione di costi, ma soprattutto di filosofia legata alla purezza dell'ambiente.

L'aspetto più curioso è che sempre più donne si dedicano alla viticoltura, nel Bellunese, perché è un'attività che permette di conciliare famiglia e lavoro. Una di loro è Maddalena De Mola di Tignes, in Alpago, che rifornisce anche ristoranti stellati. «Abbiamo un ettaro e mezzo e l'azienda è stata avviata nel 2013 - racconta -. Siamo sul mercato da due anni, produciamo Pinot grigio e dalla prossima primavera anche Pinot nero. Non ci siamo certifi-

cati bio, non ci interessa il marchio, ma solo rispettare l'ambiente: lavoriamo il vigneto a mano, grappolo a grappolo. I trattamenti sono tutti a base di prodotti sostenibili».

Tra San Gregorio nelle Alpi e Bolzano bellunese, invece, lavora le sue «viti resistenti» Filippo De Martin. Queste viti non hanno bisogno di pesticidi chimici e sono più che idonee al clima di montagna perché - tanto per fare un esempio - fioriscono più tardi, evitando così le gelate tardive, e maturano poco prima del freddo autunnale. «Quest'anno ho messo in vendita l'annata 2014-15 - racconta con soddisfazione - e sono uscito con due vini: uno spumante e un survie. Coltivo varietà resistenti, come il Bronner e il Solaris». Anche per lui il mercato è di nicchia, si parla del Bistrot Bembo, del ristorante da Casimiro a Sospirolo, all'Enoteca contemporanea di Feltrina e la Locanda San Lorenzo.

E se i produttori si danno da fare, le associazioni di categoria stanno al passo, Paolo Bardin è il presidente dell'Anga (associazione giovani agricoltori). «Il fenomeno delle viti resistenti è presente a macchia di leopardo. Il vino che viene prodotto è spesso di nicchia, ma c'è bisogno di creare un'identità attorno ad esso. Si sta pensando anche ad una piccola cantina sociale per agevolare i produttori».

Federica Fant

© RIPRODUZIONE RISERVATA

147 Viti resistenti
Sono gli ettari di terreno coltivati a vigneto nel Bellunese
Fioriscono più tardi evitando così le gelate tardive



Le vigne Molti enocoltivatori trevigiani si sono spostati nel Bellunese

