

DOLCEVITA

I VINI ITALIANI ASCOLTANO LA VOCE DELLA LUNA

di Antonio Cianciullo

La viticoltura **biodinamica** conquista nuovi spazi di mercato. Grazie alla messa al bando della chimica e al dialogo con le misteriose forze dell'universo

La frontiera su cui si gioca la battaglia del vino di qualità estrema è la biodinamica, una sorta di omeopatia dei campi che fortifica il terreno e permette all'uva di raccontarne meglio i profumi. E finora hanno dominato i francesi. «Quando ci si comincia a chiedere come aiutare una vite a esprimersi pienamente, è come se si avesse una folgorazione artistica» scrive Nicolas Joly, titolare della Coulee de Serant, produttore di uno dei vini più famosi del mondo. Oltre al suo, la biodinamica francese conta nomi come Romanée Conti e continua a guadagnare terreno in Champagne, in Borgogna, nel Bordeaux.

Ora l'Italia è passata alla controffensiva. Dopo aver conquistato il primato della quantità nell'export dei vini, punta a erodere il dominio francese sulla qualità e dunque sul fatturato. E il biodinamico, una nicchia del settore biologico che cresce del 20 per cento l'anno, è una delle armi



IN ALTO, NICOLAS JOLY, TITOLARE DELLA COULEE DE SERANT E LA SUA VIGNA. A DESTRA, IL PRESIDENTE DI DEMETER ALOIS LAGEDER, MAGGIOR PRODUTTORE ITALIANO DI VINI BIODINAMICI



CONTINUA

per il rilancio. Alla presidenza di Demeter, il marchio di certificazione del settore che prende il nome dalla dea greca della fertilità, è stato chiamato Alois Lageder, il maggior produttore italiano di vini biodinamici.

«Demeter è un nome di grande prestigio internazionale e in Italia la sua diffusione è ancora molto ridotta rispetto ad esempio alla Germania» spiega Lageder: «Il cambio

di guardia alla guida dell'ente di certificazione è nato proprio attorno a un progetto di rilancio di tutte le filiere, dall'olio agli ortaggi, dal latte al riso, e il vino è uno straordinario biglietto da visita per un'operazione di promozione del territorio. All'inizio può essere dura, la riconversione alla biodinamica richiede un certo impegno soprattutto per i primi due o tre anni, finché il suolo non si depura, non si libera dai residui della chimica. Ma poi i risultati arrivano anche dal punto di vista economico perché i consumatori riconoscono l'autenticità: se i vitigni vengono sostenuti rafforzando il loro legame con il luogo si ottengono prodotti fuori dal coro della standardizzazione».

La biodinamica, disciplina creata negli anni Venti da Rudolf Steiner, l'eclettico fondatore dell'antroposofia, suscita però perplessità per le sue tecniche non scientifiche di dialogo con il cosmo. Potrà uscire dalla nicchia in cui attualmente si muove? «Sarà pure una nicchia, ma se in questa nicchia ci sono aziende con grandi fatturati vuol dire che i nostri prodotti piacciono» risponde Lageder: «E io credo che l'agricoltura vada giudicata sulla qualità degli alimenti, non sulle teorie. Del resto nessuno dubita che il ciclo della Luna eserciti un'influenza profonda sulla Terra e ci sono molte forze dell'universo di cui sappiamo pochissimo: non tutto è dimostrabile scientificamente. Ma ad esempio l'importanza della biodiversità per l'equilibrio generale, tanto sottolineata da Steiner, ora sta emergendo come tema dominante. Credo che riconoscerli i nostri limiti e muoversi con cautela e amore per la natura aiuti a coltivare meglio».

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÉ chef@kumale.net

In Georgia le noci sono tutte in fila

Preparata con succo d'uva o di melograno la churchkhela è un dolce georgiano diffuso in varie aree dell'ex Impero ottomano. Fate ridurre il succo d'uva in un coccio finché il suo volume sarà dimezzato. Prelevatene 100 ml. e sistematelo in una ciotola insieme alle spezie. Aggiungete al succo rimanente 2 cucchiaini colmi di mix di farine e mescolate con una frusta fino a ottenere un composto coprente. Unite alla riduzione e mescolate. Infilate ora i gherigli di noce, uno sull'altro con ago e filo robusto, e fate un nodo sul fondo. Preseguite fino ad ottenere una fila di noci di circa 20 cm, che fesserete annodando un'estremità. Immergetela nel composto all'interno di una pentola che avrete messo sul fuoco. Estratela, lasciate riprendere per qualche secondo, fate colare e nappate per 3 volte finché le noci saranno ben coperte. Lasciate asciugare appeso per una settimana prima di servirlo.

INGREDIENTI

- 1 litro di succo d'uva bianca o rossa, 200 gr di gherigli di noce,
- 2 cucchiaini colmi di farina 00,
- 2 cucchiaini colmi di maizena, 1/3 di cucchiaino di cannella, 1/3 di cucchiaino di chiodi di garofano,
- 1/3 di cucchiaino di noce moscata

