

La ricerca dell'università di Scienze Gastronomiche e della Regione

“Per un buon vino pagato bene bisogna rispettare la natura”

“Le produzioni ecosostenibili hanno un valore aggiunto sul mercato”

il caso

RICCARDO COLETTI
LOAZZOLO

La sostenibilità ambientale non è solo una scelta filosofica «è, anche, un modo concreto per dare valore aggiunto ad un prodotto: nel nostro caso il vino». A spiegarlo è Giovanni Scaglione, titolare del Forteto della Luja di Loazzolo. Lui è uno dei «premiati» astigiani a Pollenzo insieme all'azienda Fratelli Rovero, l'azienda agricola Biodinamica Maciot, Vigne dei Mastri e vini Baldi.

Valore aggiunto

L'università di Scienze Gastronomiche ha deciso di analizzare le aziende vinicole che hanno partecipato alla fiere di settore nel 2017. Dall'esame delle risposte ai questionari emerge, oltre a elementi più prevedibili come una prevalenza di aziende biologiche o biodinamiche, un'attenzione per la sostenibilità particolarmente spiccata in aziende con prezzi medi più alti.

«Tra le aziende con una valutazione più alta - annota Michele Fino, professore dell'università degli studi di

Scienze Gastronomiche -, risalta la presenza anche di aziende che non hanno aderito al regime biologico. Interessante poi lo spiccare di cantine dalle dimensioni medio grandi fra quelle meglio valutate».

L'esempio del Forteto

Lo conferma anche Giovanni Scaglione del Forteto della Luja. «Il cliente sa che un vino sostenibile ha valore aggiunto - commenta -, non ci pone mai questioni sul prezzo, anzi vuole sapere qualche cosa in più sullo stile produttivo». I vigneti di questa azienda agricola, che è anche Oasi del Wwf, sono circa 9 ettari e tutti in pendenza. «Ho un dipendente per ettaro - aggiunge Scaglione -, lavoriamo con i cavalli ed a mano, ma quel che mi costa in più in manodopera lo risparmio sui fitofarmaci e lo ribadisco, perché è il nodo della questione, ottengo un prodotto di qualità alta che piace al mercato».

«Queste sono aziende che hanno ben presente quanto la sostenibilità sia cruciale per il futuro del nostro Paese e per l'immagine del nostro vino nel

mondo che ha sfiorato il miliardo di euro di export l'anno scorso» è il commento, durante il convegno sulla sostenibilità a Pollenzo, di Sergio Chiamparino, presidente della Regione Piemonte.

Il mercato bio

Anche l'Italia si sta scoprendo un Paese innamorato nel bio ed i dati di mercato parlano chiaro: In Italia nel 2016 le vendite di vino bio, nei supermercati, hanno raggiunto 11,5 milioni di euro nella sola grande distribuzione, registrando un +51% rispetto al 2015.

«Questa indagine mette in risalto la consapevolezza che c'è nel mondo del vino piemontese sulle buone pratiche. Senza di questa, senza la collaborazione convinta di manifestazioni e consorzi enologici non sarebbe stato possibile realizzarla - conclude Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura -. Per la Regione questo è solo il primo passo verso nuovi momenti di coinvolgimento della nostra vitivinicoltura su questi temi, facendo squadra con tutti i soggetti interessati».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



La vendemmia con i cavalli al Forteto della Luja a Loazzolo



U

Questa indagine mette in risalto la consapevolezza che c'è nel mondo del vino piemontese sulle buone pratiche

Giorgio Ferrero
Assessore Agricoltura della Regione



Giovanni Scaglione

