

I vigneti bio di undici "visionari"

(C) Ced Digital e Servizi | ID: 00513541 | IP ADDRESS: 95.244.60.169 sfoglia.ilgazzettino.it

►Un gruppo di soci ha avviato una coltivazione su 4 ettari ►Dalle 1200 bottiglie del 2018 si punta alle 10mila del 2020 tra Chies, Puos e Bastia mettendo a dimora piante autoctone «Solo 3 trattamenti l'anno contro i 25-30 di altre colture»

ALPAGO

I grappoli, sotto il sole dell'Alpago e tra i pampini verdi, sono ora nella fase di post fioritura. Pronti, tra qualche mese, a diventare vino. Sono quattro gli ettari che, tra i 400 metri e i 1000 metri di quota tra Chies, Puos e Bastia, rappresentano una nicchia di produzione, dando vita a tre tipologie di uva: due a bacca bianca, il Solaris e il Bronner, e uno a bacca nera, il Cabernet Cortis.

PIANTE RESISTENTI

A produrlo, tra i Comuni di Chies e Alpago (a Puos e Bastia) sono undici soci: «Ma il nostro è un progetto in espansione, ci sono già richieste per nuove entrate - precisa Sheila De Battista, la presidente di Ava, il Consorzio viticoltori Alpago - noi, infatti, puntiamo al proselitismo, aprendoci a chiunque voglia provare a far parte di questa esperienza di viticoltura sostenibile in armonia con il territorio».

La caratteristica dei vitigni alpago è quella di essere resistenti alle due maggiori malattie, la peronospora (Plasmopara viticola) e l'oidio (Uncinula necator oidium tuckeri): «Noi risolviamo il problema con pochissimi trattamenti biologici, di solito solo tre 3 all'anno contro i canonici 25-30 di altre specie - sono parole di Sheila De Battista - utilizziamo zolfo e rame e poi si utilizzano gli insetti come antiparassitari».

VINO SOSTENIBILE

Le prime piante furono messe a dimora nel 2016, con la prima raccolta due anni dopo. «Nel 2019 c'è stata la prima produzione di vino relativa alla vendemmia 2018, con 1200 bottiglie, nel 2019 la produzione si è triplicata, arrivando a 3500 bottiglie - offre qualche dato la presidente del Consorzio - intanto gli appezzamenti a vigna stanno aumentando e si prevede una crescita notevole».

Tanto che l'obiettivo per il 2020, detto sottovoce, è di raggiungere il traguardo di 10mila bottiglie. Non si tratta, per i soci che puntano al vino sostenibile,

IL CONSORZIO AVA SI STA ALLARGANDO «IL NOSTRO PROGETTO È IN ESPANSIONE PRODUZIONE IN ARMONIA CON IL TERRITORIO»



CONSORZIO VITICOLTORI ALPAGO Alcuni dei soci che hanno dato vita al progetto di fare dell'Alpago terra del vino sostenibile

solo di business.

PROGETTO VINERES

Come precisato da De Battista: «Siamo un po' visionari forse, convinti, peraltro, che si possano mantenere in ordine le antiche vigne in questa zona, senza farle sparire nell'oblio». Concorrenza con il famoso prosecco di Valdobbiadene?

«Quella è una corazzata in confronto a noi, anche se noi abbiamo sempre da imparare». Va ricordato che, a sostenere l'iniziativa dei viticoltori dell'Alpago è il progetto "Vineres" portato avanti dal Gal Prealpi Dolomiti e dal Centro di sperimentazione enologica di Conegliano. Sta di fatto che (anche con vendita diretta ai privati, informazioni al 347.5326634) vale gustare un sorso: il Solaris ha profumo che ricorda gli agrumi e la salvia, il Bronner mostra note di mela e fior d'acacia, il Cabernet richiama il fruttato delle more e dei lamponi del sottobosco.

Daniela De Donà
© riproduzione riservata