



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

I vini biologici e l'esperienza del produttore calabrese Roberto Ceraudo.

Il successo dei **vini biologici** è indiscusso nel mondo e nel nostro “Bel Paese”. Che si tratti di una moda o di una maggiore accortezza a ciò che si ingerisce è difficile stabilirlo.

Un'attenzione, quella per il vino biologico, evidente sotto diversi punti di vista. Innanzitutto è in crescita il numero di iniziative e vetrine destinate al Bio, non ultimo il padiglione dedicato “Vinitalybio” inaugurato per la prima volta a Vinitaly 2014, per fare un esempio. Non solo, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Martina, sostiene che “Nei prossimi sette anni il comparto biologico potrà contare su 1,5 miliardi di euro dei Piani di Sviluppo rurale della Nuova Politica agricola comune”.

Biologico significa “naturalità” in un certo senso: massimo rispetto della natura e dei suoi cicli secondo norme ben identificate già a livello europeo. Normative che regolano sia il sistema di allevamento delle uve in vigna sia i sistemi di vinificazione in cantina.

Alcuni esempi:

SI alla rotazione delle colture e alla salvaguardia di boschetti e stagni al fine di preservare la naturale fauna che previene, in alcuni casi, danni che poi richiederebbero l'utilizzo di sostanze chimiche ad esempio; si anche all'adozione di metodi naturali per prevenire alcune specifiche malattie. **NO** all'OGM né a sostanze chimiche di sintesi (fertilizzanti o diserbanti, anticrittogamici o insetticidi, pesticidi in genere).

Tutto avviene sotto il rigido controllo delle autorità tenute a verificare anche eventuali contaminazioni accidentali. Altro aspetto di interesse

diffuso è quello dei **Solfiti**, consentiti con un limite massimo inferiore ai vini che non rientrano tra i biologici.

Una scelta importante, dunque, che richiede al produttore circa 3 anni di lavoro (almeno) per la cosiddetta “conversione”.

Non mancano gli scettici che pare debbano fare una riflessione in più a seguito di questa difficile vendemmia 2014; questo perché si parla di “rivincita del bio”. L’Attenzione alla natura e ai suoi cicli – in generale, per tutti – pare sia stata l’unica via di salvezza.

I produttori di vini biologici – secondo alcuni – pare siano più abituati agli imprevisti, come se la pianta fosse maggiormente in equilibrio con la natura e, probabilmente, daranno risultati se non straordinari, senza dubbio soddisfacenti in moltissimi casi, staremo a vedere. Ad ogni modo, sarebbe una rivincita con un valore doppio se si pensa alla tortuosità della strada percorsa prima che fosse reso possibile, per i produttori, l’utilizzo in etichetta della dicitura “vino biologico” e del logo europeo.

A questo punto ciò che manca è forse una maggiore valorizzazione soprattutto all’estero affinché questo riconoscimento sia meglio percepito anche su altre piazze.

Qual è l’esperienza dei produttori italiani e, in particolare, di **Roberto Ceraudo**, noto vignaiolo calabrese? (leggi alcuni articoli su Ceraudo [quì qui](#)).

Roberto Ceraudo, inizia con la produzione biologica più o meno dal 1988 ottenendo ottimi risultati sin da subito fino a che la sua azienda è stata considerata “**Azienda pilota**” a livello regionale, certificata per la regione Calabria dall’**ICEA**.

Tutto accade a seguito di un incidente a causa del quale Roberto fu colpito proprio mentre stava effettuando un trattamento chimico in vigna. Rischiò danni seri sulla sua pelle e così si rese conto di come, tali sostanze, avrebbero potuto danneggiare le stesse vigne. Niente di più “semplice” ma efficace.

Oggi l’azienda ha un’estensione di 60 /70 ettari di vigneti (senza parlare degli uliveti) ed è circondata da circa 3000 ettari che non sono coltivati per cui **non subisce alcuna contaminazione**. “La filosofia alla base del

biologico è la prevenzione per evitare la cura, ecco cosa la distingue dai sistemi tradizionali ed è probabilmente questo che ha consentito – anche in questa dura annata 2014 – di ottenere risultati più che soddisfacenti”, risponde così Roberto alla mia domanda sui risultati di questa ultima vendemmia che pare essere andata piuttosto liscia in quella zona.