

L'EVENTO



In programma il 4 settembre un convegno dedicato all'antica tecnica di coltivazione. Il dibattito fa parte della manifestazione dedicata all'eccellenza vitivinicola a Milo, sull'Etna

Alberello “sempreverde”

La vini Milo di quest'anno punta sul futuro del vino etneo e propone una chiave di svolta in termini di salvaguardia: la tecnica di coltivazione ad alberello. Sarà l'occasione offerta ai produttori, alla stampa ed ai tecnici per riflettere su un metodo millenario, tanto ostico quanto generosissimo dal punto di vista qualitativo, da cui può dipendere l'identità di un territorio. Più che una tecnica, l'alberello, lo si può definire come il legame, il vincolo botanico tra l'uomo e la terra stessa. A parlarne e a presentarne le caratteristiche e potenzialità, sarà Salvo Foti, appassionato enologo catanese, proprio nel convegno che aprirà la manifestazione. Lo stesso Foti anticipa: “Vogliamo offrire un momento di scambio di testimonianze e opinioni su questa tecnica coinvolgendo chi già la impiega, non solo produttori locali ma anche vignaioli provenienti da altri paesi. Si affronteranno gli aspetti commerciali e di marketing, ma è soprattutto l'esperienza umana, che c'è attorno a questo metodo, ciò che vogliamo porre al centro del dibattito. Perché è la conoscenza dell'uomo, il suo apporto, la sua capacità di interpretare le esigenze di ciascuna pianta, il contributo determinante la qualità del vino, il suo valore aggiunto”. Mano dell'uomo tanto primaria quanto difficile da reperire, come denuncia Foti: “Per ogni vigna autoctona ci vuole un uomo autoctono. Solo un profondo conoscitore del proprio territorio può gestire una tecnica come questa. Deve essere armato di sapienza, passione, dedizione, spirito di osservazione. Coltivare ad alberello significa: lavorare in condizioni difficili e, qui sul vulcano, addirittura estreme; richiede il curare ogni singola pianta, perché ciascuna diversa dall'altra con una propria 'personalità' ed età; esige un'approfondita conoscenza delle diverse tipologie e composizioni del terreno, che sulle pendici del vulcano variano in modo drastico all'interno di uno stesso impianto; e soprattutto mettere in pratica un bagaglio di conoscenza che sia stato maturato nei secoli precedenti e tramandato”. L'alberello è anche il più efficace sistema di difesa della biodiversità, proprio perché lascia la natura libera di esprimersi. “Non si prevede alcun intervento di macchinari o sostanze chimiche. Il che significa garantire una crescita sana della pianta e il miglior sviluppo possibile del frutto, proprio perché il terreno non viene alterato, stressato e maltrattato. Anche se – annuncia Foti la novità - al convegno presenteremo il beneficio dell'ausilio di strumenti e accorgimenti meccanici, assolutamente non invasivi, che abbiamo sviluppato e sperimentato. Come la motozappa. È la prima volta che un mezzo meccanico viene previsto nell'alberello”. La tavola rotonda, dal titolo “L'alberello come paradigma di qualità, veicolo di cultura e business. Esperienze a confronto” si svolgerà il 4 settembre alle 11,30.

Parteciperanno alcune aziende produttrici di vino, inoltre è prevista la presenza di “Les Caves De Pyrene”, azienda distributrice di vini italiani e esteri; Giampaolo Gravina, vicecuratore Guida Vini d'Italia L'Espresso; Giuseppe Spina, rappresentante dell'Ente Parco dell'Etna; Dario Cartabellotta, direttore dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino; Pippo Privitera, presidente regionale di Slow Food; Paolo Benvenuti direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino. A moderare sarà Gian Luca Mazzella, giornalista, critico e documentarista. Alle 16, inoltre, è previsto un banco di assaggio con le seguenti aziende: Gulfi (Sicilia), Benanti (Sicilia), Il Cantante (Sicilia), Fattorie Romeo del Castello (Sicilia), Biondi (Sicilia), Az. Agr. Daino (Sicilia), Edomè (Sicilia), **Tenuta di Castellaro (Lipari)**, Salvatore Ferrandes (Pantelleria), Curto (Sicilia), Feudo Montoni (Sicilia), Marco de Bartoli (Pantelleria), Maixei (Liguria), Az. Agr. Pane e vino (Sardegna), Podere le Boncie (Toscana), Cantine Ciolli (Lazio), Cantine Sardus Pater (Sardegna-Sant'Antioco), Vodopivec (Friuli Venezia Giulia), Tiezzi (Toscana-Montalcino), Az. Agr. La Morella (Puglia), Fattoria Zerbina (Emilia Romagna), Domaine Olivier Pithon (Francia), Domaine Jean Foillard (Francia), Nik Weiss (Germania), Arribas Alfredo (Spagna), Valcerasa (Sicilia).

Manuela Laiacona