

Verso il futuro, lo sguardo di bio&dynamica che apre il 32^a Merano WineFestival.

Il ritorno alla formula originaria per la 32^a edizione del Merano WineFestival significa partenza con bio&dynamica, venerdì 3 novembre, a dimostrazione dell'attenzione del patron Helmuth Köcher per un'agricoltura sempre più sostenibile e con uno sguardo verso il benessere delle giovani generazioni, senza arretrare di un passo in termini di eccellenza. Rispetto al 2019, l'edizione 2023 del Merano WineFestival registra infatti un +50 % nella partecipazione di aziende in questo segmento di mercato sempre più in crescita sia in termini di produzione che in quelli di attenzione mediatica. Sabato 4 novembre, invece, in Piazza della Rena, il Mercato della Terra di Slow Food Alto Adige Südtirol verrà intitolato alla memoria di Agitu Ideo Gudeta: l'imprenditrice di origine etiope tragicamente scomparsa nel 2020 e che in Trentino aveva fondato l'azienda casearia "La Capra Felice".

Merano (BZ), 18 ottobre 2023 - Non è un caso se già nelle passate edizioni il patron Helmuth Köcher aveva deciso di aprire il [Merano WineFestival](#) con la rassegna dedicata "[bio&dynamica](#)". Dopo anni anomali per l'intero pianeta, nel corso dei quali il valore della sostenibilità come unica politica per preservare il territorio che ci ospita è ritornato al centro dell'interesse per tutti, il ritorno del Merano WineFestival alla formula originaria non poteva non coincidere con la rassegna bio&dynamica. L'**appuntamento con il futuro della viticoltura** è fissato quindi per **venerdì 3 novembre** nelle sale del Kurhaus dove protagonisti della giornata di apertura della 32^a esima edizione del Merano WineFestival sono i **vini biologici, biodinamici, naturali, orange, PIWI e vini da agricoltura integrata**. Grazie alla crescente diffusione di questo segmento del mercato, quest'anno il Merano WineFestival vedrà in esposizione ben **140 produttori e più di 200 etichette bio&dynamica**, il che significa un +50% rispetto all'anno pre-pandemico! Tra gli appuntamenti da non perdere "Percorrendo l'Italia" con l'enologo Luca D'Attoma.

Vini biodinamici e varietà PIWI, ovvero vini derivanti dai nuovi genomi viticoli ottenuti dall'incrocio di viti resistenti alle sempre più invadenti malattie fungine. Spiega Köcher: *«Puntare su vitigni resistenti e sostenibili significa intraprendere la strada migliore e più efficace per una reale **viticoltura sostenibile**. Infatti, è nota la loro naturale resistenza alle malattie fungine grazie alla quale è possibile ridurre drasticamente il numero dei trattamenti, in questo modo aumentando di molto **la tutela dell'ambiente, dei territori e delle persone**. Allo stesso tempo, questi vini sono capaci di raggiungere vette di eccellenza assoluta»*, rimarca il patron del Merano WineFestival che aggiunge: *«Sostengo quanto detto, dopo avere visitato decine tra le aziende presenti nella rassegna bio&dynamica, alcune di queste trasformate anche in fattorie didattiche o fattorie sociali. Ho toccato con mano come la drastica riduzione dei trattamenti in queste aziende coincida con un minor consumo energetico e il compattamento del suolo, oltre all'abbattimento delle emissioni di CO₂. Aziende presenti al Merano WineFestival perché capaci di produrre **eccellenze sostenibili**, spesso anticipando quello che dovrà essere il solco della viticoltura di domani»*, chiude Helmuth Köcher.

Bio&dynamica significa vini che uniscono, partendo dal vigneto fino alla bottiglia, l'eccellenza qualitativa indispensabile per poter essere parte del Merano WineFestival, a un concetto di reale e concreta sostenibilità. Numeri, più che parole. Dallo studio scientifico in collaborazione con "Climate Partners" e condotto presso l'azienda Albafiorita, ma nato da un'idea delle **aziende Resistenti Nicola Biasi**, emerge ad esempio che **la gestione dei vitigni resistenti produce il 37,98% di CO₂ in meno rispetto a quella dei vitigni tradizionali**. Lo studio pioniero in questo campo ha misurato l'impronta di carbonio nella produzione di vini da varietà tradizionali rispetto a quella prodotta da vini da varietà resistenti. A parità di condizioni climatiche e territoriali, si è registrato un -37,98% di emissioni in termini di CO₂ prodotta nella gestione di un vigneto con vitigni resistenti rispetto a quella emanata da uno con varietà classiche! Uno studio che fa riflettere, perché mette in luce in modo chiaro l'impatto delle scelte aziendali sull'ambiente dal quale nascono i prodotti stessi.

Lo studio, condotto nel 2022 presso l'**azienda Albafiorita** in provincia di Udine, ha tenuto in considerazione tutti gli aspetti globali della produzione, dal vigneto alla commercializzazione, mettendo in luce l'importanza delle scelte imprenditoriali in tema di impatto ambientale. I dati rilevati, vale la pena precisare, coinvolgono anche il packaging e la chiusura, passando per la tipologia di bottiglia utilizzata fino alla scelta di vitigni resistenti.

Il risultato è eccellenza, alta sostenibilità e minori emissioni di CO₂ nell'atmosfera. Infine, dati alla mano, varietà resistenti alle principali malattie della vite come la peronospora, l'oidio e la botrite, permettono una sensibile riduzione dei trattamenti, così come un utilizzo moderato di antiparassitari e un risparmio nei consumi di acqua ormai diventato bene prezioso, viste le siccità che sempre più sfideranno l'agricoltura.

Sostenibilità e rispetto del territorio che era uno dei principi di vita in **Agitu Ideo Gudeta**. Di origine etiopica, Agitu era diventata nel mondo una persona di riferimento per chi voleva intendere la montagna come luogo di pace tra uomo e natura. La sua Azienda casearia "**La Capra Felice**" per tanti rappresentava come una meta di pellegrinaggio per incontrare una donna che raccontava di un futuro migliore per le nuove generazioni. Tragicamente scomparsa il 29 dicembre 2020, Agitu è oggi **simbolo di quel connubio tra ambiente e il concetto "difficile" di antropizzazione sostenibile del territorio**. La 32^a edizione del Merano WineFestival vuole ricordare la donna gentile venuta dall'Etiopia, intitolandole il **Mercato della Terra di Slow Food Alto Adige Südtirol**. Per questo motivo, il **4 novembre 2023 alle ore 10.00 in Piazza della Rena a Merano** sarà la stessa presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini, a dedicare il mercato contadino alla lungimiranza di una donna arrivata dai luoghi più poveri dell'Etiopia per arricchire di saggezza il nostro futuro. Al mercato parteciperanno **15 piccole aziende agroalimentari e artigiani del gusto**, e saranno inoltre ospiti la comunità dei Cibi Fermentati, Il presidio dei Mieli di Alta Montagna Alpina, una rappresentanza del Mercato della Terra della Comunità degli Altopiani Cimbri nonché di vini e vignaioli dell'Alto Adige.