

PAESE DA CODICE ROSSO

30 | ECONOMIA

Eco di Biella | GIOVEDÌ 12 APRILE 2018


VINO PROFUMO DEL TERRITORIO Due visite
**La vinificazione dei passiti
 e gli aromi terziari**

I prossimi incontri di "Vino, il profumo del territorio" si terranno a partire da domenica prossima 15 aprile all'Azienda agricola Massimo Pastoris di Viverone sul tema "Vinificazione in bianco, passito e spumantizzazione"

ne metodo classico". Seguirà domenica 29 aprile la visita alle Cantine del Castello Conti sul tema "Evoluzione del vino, aromi terziari e approfondimenti". In entrambi gli appuntamenti il ritrovo è alle ore 15.45 direttamente sul posto. Info: 15 euro singolo incontro, massimo 25 persone a incontro, prenotazioni 348-2106708, mail: leateati@cittadellarte.it



LA STORIA Massimo Pastoris: due ettari e mezzo di vigne sopra il lago A Viverone, nel regno dell'Erbaluce «La sfida del biologico è complessa ma è l'unica possibile: noi ci proviamo»

Si sposta al di là della Serra la terza tappa di "Vino, il profumo del territorio", un viaggio alla scoperta dei vini locali e dei territori in cui nascono, visitando piccole aziende vitivinicole del Biellese e dintorni. Anche in questo caso ci sarà un momento didattico, dedicato questa volta a "Vinificazione in bianco, passito e spumantizzazione metodo classico". E poi la visita alla cantina, la degustazione e, tempo permettendo, una puntata in vigna. Il tutto accompagnato dall'ingrediente più importante: il racconto dei protagonisti e del loro sogno di fare (e vendere) un vino di alta qualità nel nostro territorio.

La storia di domenica prossima è quella di Massimo Pastoris: due ettari e mezzo di vigne, sulle colline che dominano il lago di Viverone, dove le uve Erbaluce danno vita a tre vini caratteristici della zona: il bianco Erbaluce di Caluso, il Passito e lo Spumante metodo classico. E poi, da un vigneto del vicino Castello di Roppolo - uno dei pochi coltivati a Nebbiolo in purezza - arriva anche un Nebbiolo un po' particolare, non filtrato e con un solo travaso. E infatti proprio questa è la scommessa di Massimo Pastoris: fare un

vino il più possibile naturale, che raccolga e conservi tutte le caratteristiche di un terroir da sempre votato alla viticoltura: «Io cerco di mantenere il più possibile quello che tira fuori dalla vigna, e di trasferirlo nel vino: per questo da qualche anno non filtro e non faccio più "flottare" i mosti, cerco di togliere il meno possibile. E quindi

Domenica la terza tappa di "Vino, il profumo del territorio"

poi non voglio mettere sostanze chimiche che vanifichino il tutto, altrimenti è inutile lavorare tanto in vigna e in cantina...». Da quando vi siete dedicati al biologico? «La mia famiglia coltiva la terra da almeno tre generazioni: mio nonno coltivava la vite (e non solo) e del resto la zona era coperta di vigne, da Cavaglià a Burolo, arrivavano fino in cima alla Serra. Mio padre faceva un altro lavoro ma ha continuato a mantenere la vigna "storica", vicino all'anfiteatro



VIGNE E CANTINE In pagina foto della cantina storica dell'azienda Pastoris. Massimo Pastoris nella sua cantina con gli anni Moggio di l'm agricolo e la vigna presso l'anfiteatro di Viverone

di Viverone, e mi ha trasmesso questa passione. Io, che avevo un diploma di geometra e lavoravo in banca, a 35 anni ho mollato tutto e ho iniziato a dedicarmi alla terra. Da una ventina di anni faccio l'agricoltore a tempo pieno: ho rimodernato la vigna e ho piantato kiwi, per poter avere un reddito certo, perché il kiwi è molto richiesto, quanti ne fai, tanti ne vendi. Questo mi ha permesso di sganciami dal problema di commercializzare il vino e, non avendo lo

stress della vendita, ho potuto puntare sulla qualità, dapprima utilizzando la lotta integrata e poi avvicinandomi al biologico».

E' difficile fare un vino biologico?

«Non è facile per nulla: occorre conoscere e capire la pianta, il terreno, ci vuole la cultura e l'esperienza... quindi devi studiare, provare, sperimentare, e si rischia anche parecchio. Tanto più che devi combattere con gli enologi e i tecnici, che ti dicono che è impos-

essere vivente, non è una macchina, un rimedio può funzionare in un caso ma non nell'altro. Se non capisci l'origine del problema, non puoi risolverlo con una medicina miracolosa».

Come sta accadendo per i kiwi?

«Esatto, qui i kiwi si coltivano da cinquant'anni, ma se per decenni compatti il terreno, è molto facile che poi ci sia l'asfissia radicale: non serve essere dei geni per capirlo, se la pianta non ha più ossigeno, è facile che muoia. Ma se cerchi di spiegare questo agli agronomi, si mettono a ridere: la moria dei kiwi per loro è irrisolvibile perché, per risolverla, dovrebbero andare alla radice del problema, ossia cambiare la loro mentalità».

Ma si riesce a campare facendo l'agricoltore?

«Fare il contadino è un lavoro umanistico, se tu hai un approccio speculativo, puramente commerciale, come accade oggi, è meglio che lasci perdere, se uno guarda solo l'aspetto economico, il lavoro agricolo non regge, è troppo faticoso. E' solo il piacere di fare quella cosa lì che ti compensa: stare all'aperto, potare, osservare le piante, vedere come reagiscono...».

• Simona Perolo

ANCE | PIEMONTE VALLE D'AOSTA | ANCE | TORINO | ANCE | CUNEO | ANCE | ALESSANDRIA | ANCE | BIELLA
 ANCE | ASTI | ANCE | VERCELLI | ANCE | NOVARA | ANCE | VERBANO CUSO ED OSSOLA | ANCE | AOSTA

AVVISO A PAGAMENTO

PAESE DA CODICE ROSSO.

Tutto bloccato:
 infrastrutture al collasso,
 manutenzioni assenti,
 opere incompiute,
 cantieri che non partono.

Non aspettiamo il prossimo evento atmosferico intenso per accorgerci dello stato in cui versano strade, ponti, reti ferroviarie, edifici, spazi verdi e scuole.

Le risorse ci sono ma rimangono sui conti correnti dello Stato. La burocrazia è asfissiante. Le norme sono incomprensibili anche per le pubbliche amministrazioni che le devono applicare: bloccano le opere, ma non l'illegalità. Occorre agire subito!

Noi imprese dell'Ance chiediamo un atto di volontà e di coraggio da parte del nuovo Parlamento e del nuovo Governo, che ci auguriamo si formi al più presto, per mettere fine a tutto questo.

Occorre subito rimettere mano al Codice appalti e eliminare le procedure farraginose: ci vogliono troppi anni per aprire i cantieri necessari per il benessere e la sicurezza.

Per farlo serve subito un decreto legge, per consentire alle amministrazioni di far partire i lavori, e poi una nuova riforma dotata di un regolamento attuativo che restituisca la certezza del diritto.

Le imprese dell'Ance sono pronte a fare la propria parte.

Segui le nostre iniziative su
www.sbloccantieri.it

ANCE ASSOCIAZIONE NAZIONALE
 COSTRUTTORI EDILI



Costruttivi per professione