

Luca D'Attoma: "Vino troppo spesso messo sotto accusa, va tutelato di più"

di Lara Loreti



▲ L'enologo e produttore Luca D'Attoma

"Politica superficiale e scienziati troppo presi dal proprio ego": l'enologo toscano all'attacco dopo l'esclusione della biodinamica dalla legge sull'agricoltura biologica. E lancia una frecciata al mondo degli spiriti: "Spesso l'industria di birra e liquori viene 'favorita' rispetto al comparto agricolo"

25 FEBBRAIO 2022

"Il vino è uno dei prodotti più prestigiosi della nostra filiera agroalimentare, ma ultimamente è stato messo troppe volte sotto accusa". E la politica, in particolare sul tema biodinamica, "ha dimostrato superficialità". Parola di **Luca D'Attoma**, uno dei più noti e stimati consulenti enologi e produttori italiani.

Nelle ultime settimane, la politica è entrata a gamba tesa nel mondo del vino alimentando dibattiti e polemiche. Prima la diatriba italiana sulla agricoltura biodinamica. Poi il voto al Parlamento europeo sugli alert sanitari da apporre sulle etichette del vino (conclusosi con la vittoria della linea soft italiana). Senza contare il braccio di ferro sul **Nutriscore** ancora in atto, con il rischio che sulle bottiglie finisca un bollino nero - con la F - ad indicare la presenza di alcol.

Temi diversi, importanti, che hanno però un comune denominatore: il merito di aver smosso discussioni e acceso confronti, a volte anche infiammati. E che in qualche modo hanno attirato in modo dirompente l'attenzione internazionale su un universo che in Italia muove un giro d'affari da 14,2 miliardi di euro. Discussioni che lasciano strascichi. È quello che è successo con il caso della esclusione della biodinamica dalla legge italiana sull'agricoltura biologica, un argomento che ha molto scaldato produttori, enologi e agronomi, che continua a far discutere. Anche perché ha toccato le corde più profonde, che riguardano **un modo di essere, di vivere**. Di questo e del ruolo della politica nel mondo del vino abbiamo parlato con D'Attoma, **pioniere toscano del biologico** (già dagli anni '90), fondatore della **Wine Evolution Consulting**, azienda che, dal 1999, fornisce consulenza alle aziende vitivinicole, nonché produttore, con la moglie **Elena Celli**, nell'azienda **Duemani**. Realtà vitivinicola che sorge nel distretto biodinamico di **Riparbella**, sulle colline fra Livorno e Pisa.



Il Parlamento ha escluso la biodinamica dal voto sulla legge sull'agricoltura biologica: se l'aspettava? Qual è la sua opinione in proposito?

"E' stata persa una grande occasione. La comunità scientifica va rispettata ma spesso alcuni esperti sono, come dire, mentalmente rapiti dal proprio ego. La politica su questo tema ha dimostrato grande superficialità decidendo di non sostenere chi ha veramente rispetto per la natura e si impegna quotidianamente a mantenere fertile la nostra terra, proteggere la biodiversità della flora e della fauna e di conseguenza anche la salute di tutti".

L'accusa che è stata lanciata da scienziati e da alcuni viticoltori "convenzionali" è quella che i preparati biodinamici e il metodo in generale siano assimilabili a riti magici e alla stregoneria. Che cosa risponde rispetto a questa critica?

"La biodinamica non è stregoneria ma è praticare l'agricoltura antica, quella delle origini, rispettando i cicli della natura e dialogando con essa. Chi è avverso a questi concetti è solo un ignorante. Chi pratica la biodinamica segue le fasi lunari che, di fatto, influenzano la natura e la vita dell'uomo e si prodiga per rendere la terra più vitale. Inoltre, posso dire con cognizione di causa che il corno letame di cui si parla tanto è un attivatore della vitalità del suolo molto efficace. Insomma, la biodinamica non è "fuffa", come molti vorrebbero far credere, ma è la via per fare un'agricoltura in simbiosi con la natura, fermo restando che si può essere dei bravi agricoltori pur non essendo biodinamici. Alla base di tutto, però, ci vuole grande rispetto per il nostro suolo e per l'ambiente in generale".



▲ Luca D'Attoma nella sua azienda biodinamica a Riparbella "Duemani"

Nella sua esperienza di enologo e viticoltore, ha abbracciato da anni il metodo di coltivazione biodinamica. Che vantaggi ha riscontrato per la vite?

"La vite coltivata con metodo biodinamico è più resistente alle malattie e alle avversità atmosferiche, ma soprattutto genera un frutto più equilibrato da cui si ottengono vini con una grande personalità. Inoltre, quando l'uva è buona la strada è in discesa e non servono interventi in cantina".

Per Alois Lageder dietro le accuse alla biodinamica si nascondono gli interessi dell'industria chimica che non fa affari per i coltivatori biodinamici che non usano additivi chimici. Condividi questa analisi?

"Condivido pienamente. E' evidente che dietro certe scelte politiche non vi è "solo" la scienza ma anche le lobby che operano per difendere i propri interessi".

Perché secondo lei si è scatenata questa polemica? Davvero, a suo parere, i detrattori pensano che i preparati biodinamici siano esempi di stregoneria? Che idea si è fatto?

"Che purtroppo c'è tanta ignoranza rispetto a questa materia e contro l'ignoranza spesso è difficile combattere".

Alcuni tra i migliori vini del mondo - penso alle etichette dell'azienda Romanee Conti - sono prodotti in aziende che usano la biodinamica. E ci sono aziende eccellenti che ne fanno uso. C'è correlazione tra vino buono e agricoltura biodinamica?

"Senza alcun dubbio c'è una correlazione. Io pratico la biodinamica da oltre vent'anni e posso dire che i vini prodotti adottando questi metodi risultano essere più sinceri, autentici e di spiccata personalità. Naturalmente non devono avere difetti. Se li hanno, non è perché sono biologici o biodinamici ma è perché si è lavorato male".

Venendo agli altri temi di attualità di cui si parla in questi giorni, che ne pensa del bollino nero proposto all'interno del Nutriscore per il vino?

"L'eccessiva semplificazione e la classificazione di cibi e bevande come universalmente "buoni" o "cattivi" per la salute, sulla base di tabelle nutrizionali, ha poco senso. Per fortuna, la proposta del bollino nero per il vino non è passata perché si è capito che l'alcol non è dannoso di per sé, semmai è il consumo eccessivo ad esserlo. Penso che non esistano sostanze o alimenti dannosi per tutti. Sono le quantità a fare la differenza. L'unica ricetta per vivere sani è una dieta varia ed equilibrata e questo vale anche per il consumo di vino".

Pochi giorni fa, il Parlamento europeo ha escluso il riferimento al cancro dalle etichette del vino, ma c'è stato molto dibattito sulla opportunità di avvisare i consumatori sui rischi del vino. Qual è la sua opinione in proposito?

"Il concetto del "bere responsabile" va assolutamente promosso e noi produttori dobbiamo fare la nostra parte perché purtroppo l'abuso di bevande alcoliche è una piaga a livello mondiale. Si tratta di educare le nuove generazioni a bere bene e con moderazione diffondendo una cultura enologica che è ancora scarsa nonostante l'Italia sia un Paese con una storia e una tradizione vitivinicola millenaria. Ben vengano, dunque, tutte quelle iniziative il cui obiettivo è comunicare il vino con semplicità e immediatezza, in modo da coinvolgere un pubblico sempre più ampio che magari non ha familiarità con questo mondo. Diffondere conoscenza è fondamentale per educare ad un consumo più attento alla qualità".

Negli ultimi tempi la politica, soprattutto a livello europeo ma non solo, si interessa sempre di più al vino. È giusto che la politica intervenga, a volte anche a gamba tesa, sui temi del vino?

"Il vino è uno dei prodotti più prestigiosi della nostra filiera agroalimentare e per questo va difeso. Ultimamente è stato messo troppe volte sotto accusa, vuoi per i solfiti o per l'alcol. Mi chiedo però perché non si parla mai dell'industria dei liquori o della birra (che a me, tra l'altro, piace molto), oppure di altre bevande sempre a base di alcol che non sono così salutari. Forse ci sono delle ragioni che mi sfuggono...".

A cosa si riferisce?

"Intendo dire che spesso l'industria viene "favorita" rispetto al comparto agricolo".

Quale futuro vede per il vino in questo anno difficile segnato da rincari su tutti i fronti a partire dall'energia e ancora colpito dalla pandemia? Su cosa punterebbe?

"Noi italiani siamo abituati ad affrontare le crisi che siamo sempre riusciti a superare grazie alle nostre capacità. Quello che mi sento di dire però è che bisogna imparare a sprecare di meno per il bene nostro e di tutto il pianeta".