

Evento
VISTORTA & BIO

**UNA VITICOLTURA PER IL FUTURO:
IL BIOLOGICO RIPARTE DA VISTORTA CON NUOVO SLANCIO**

All'Azienda Agricola Vistorta di Sacile un convegno con i massimi esponenti della viticoltura biologica. Una scelta sempre più frequente, logica evoluzione dell'agricoltura che guarda avanti

L'Azienda Agricola Vistorta di Sacile (PN) mercoledì 14 maggio scorso è stata la sede del convegno **Una viticoltura per il futuro**, organizzato in collaborazione con AIAB-FVG.

Un momento di incontro e di scambio di esperienze a cui hanno partecipato oltre 300 tra imprenditori agricoli e operatori della filiera vitivinicola: un pubblico oltre le attese che ha affollato gli antichi granai dell'azienda agricola per ascoltare dalla viva voce di alcuni dei massimi esperti nazionali motivazioni e vantaggi della conversione al biologico, esperienze e difficoltà.

Un appuntamento fortemente voluto da **Brandino Brandolini d'Adda**, titolare dell'Azienda Agricola Vistorta, che ha inteso così sensibilizzare altre aziende a crescere nell'impegno verso un'agricoltura sostenibile e responsabile. Una strada che Vistorta ha imboccato già da alcuni anni arrivando alla certificazione bio nel 2009. Oggi l'azienda, oltre alla vite, coltiva in biologico anche ortaggi, farro, grano, mais, soia ed erba medica. “Andare verso l'agricoltura biologica – spiega Brandolini – è stato per noi un percorso naturale. Oggi, con questo convegno, abbiamo iniziato un percorso che vorremmo portasse Vistorta ad essere un esempio e un crocevia di esperienze per un'agricoltura

migliore”.



Lorenzo Mocchiutti dell'Azienda Vignai da Duline e
Brandino Brandolini d'Adda,

L'incontro ha preso le mosse dalle motivazioni che spingono alla conversione, affrontate da **Enzo Mescalchin** della Fondazione E.Mach di San Michele all'Adige, che ha riportato le esperienze di chi ha trovato nella viticoltura biologica una scelta logica, dettata *in primis* dalla necessità di vivere in un ambiente sano per l'agricoltore e la propria famiglia. “La migliore difesa non è avere nuove armi, ma conoscere il nemico” ha sintetizzato Mescalchin che ha poi portato l'attenzione sul terreno, mettendo in rilievo che “attraverso il bio siamo tornati a parlare di suolo”.



Cristina Micheloni e relatori

Sul terreno si è concentrata **Anna Benedetti** direttore del Centro di Ricerca per lo Studio delle Relazioni tra Pianta e Suolo di Roma: “Nel suolo abbiamo il 95% della biodiversità del pianeta – ha spiegato – ad animali e vegetali il restante 5%. A tutti gli effetti il suolo deve essere considerato un organismo vivente e pertanto si parla di respirazione del suolo. Ha un proprio metabolismo e vive delle sostanze che apportano gli organismi che vi abitano”. Ha quindi riportato i risultati delle sue sperimentazioni che mostrano la correlazione tra biodiversità del suolo del vigneto e qualità del vino.

Di suolo ha continuato a parlare anche **Luca Conte**, agronomo, che ha spiegato nel dettaglio come avviene l'Analisi della Vanga: si tratta di uno strumento semplice ma utilissimo per conoscere il proprio terreno partendo dal prelievo e dall'osservazione di una zolla.



Cristina Micheloni e Giovanni Bigot

È quindi intervenuto **Giovanni Bigot**, di Perleuve di Cormons che ha spiegato come difendere il proprio vigneto senza la chimica, portando l'esperienza di 15 anni in Friuli Venezia Giulia. Ha sottolineato l'importanza della conoscenza e dell'osservazione in campo, dove il passaggio al biologico deve essere soprattutto un cambio di atteggiamento, nel quale non basta sostituire le sostanze di sintesi con rame e zolfo.

Si è poi conosciuta la realtà dei biodistretti della Toscana con **Ruggero Mazzilli**, della Stazione sperimentale per la Viticoltura Sostenibile di Panzano in Chianti dove i vigneti biologici sono ormai il 95%. “Coinvolgere tutti – ha spiegato – per noi è la massima protezione con il minimo sforzo, perché se tutti si muovono nella

stessa direzione è più facile ottenere risultati”.

Pierluigi Donna, degli Agronomi SATA di Rovato, ha presentato l'esperienza della Franciacorta, da cui si è generato un metodo per la valutazione della biodiversità dell'azienda viticola esteso ad altre regioni italiane. Una metodologia che partendo dall'analisi dello stato fisico e strutturale dei terreni passa a valutare la propensione dell'azienda ad ospitare la biodiversità, fino alla valutazione dei comportamenti e delle modalità operative.

Spazio infine al dibattito moderato da **Cristina Micheloni** di AIAB-FVG. Sono qui intervenuti, oltre ai relatori, anche **Lorenzo Mocchiutti** dell'Azienda Vignai da Duline e **Brandino Brandolini d'Adda**, Azienda Agricola Vistorta: è stata l'occasione per definire con il pubblico presente nuovi obiettivi per il futuro per le aziende biologiche.



Azienda Agricola Vistorta

Proprietà della famiglia Brandolini fin dal XVIII secolo. Comprende complessivamente 200 ettari, di cui 35 ettari sono coltivati a vigneto. Di questi, 16 ettari sono coltivati a merlot, suddivisi in 15 piccoli appezzamenti diversi tra loro per età e per clone utilizzati per produrre il Vistorta, considerato uno dei grandi vini rossi italiani. Oltre al vino l'azienda produce ortaggi, farro, grano, mais, soia ed erba medica. È certificata bio dal 2009.

Vistorta, tenuta

I vigneti

Terreni argillosi ed estati calde e ventilate sono le costanti che regalano rossi di grande valore: le affinità che Brandino aveva ritrovato nel Bordeaux e nel Medoc sono confermate. Con gli anni 80 inizia la minuziosa cura e salvaguardia delle centenarie viti di Merlot di Vistorta e la creazione di nuovi vigneti a conduzione biologica, che oggi producono un frutto raffinato e dalle caratteristiche uniche. Gli appezzamenti vengono vendemmiati e vinificati separatamente e le uve migliori, con le loro peculiarità di aromi e di sapori, daranno vita a un vino equilibrato dal forte carattere. A Vistorta la conduzione dei vigneti ha da sempre l'obiettivo di accompagnare le viti ad una lunga e dorata vecchiaia, per poterne cogliere l'essenza e tutte le sfumature che queste magnifiche piante ci possono donare.

il terroir di vistorta

e' la culla

di grandi rossi

Le Cantine

In origine le cantina era ospitata nella splendida barchessa adiacente alla Villa e dove tutt'ora sono conservate le botti e gli strumenti di un passato antico e glorioso. Dagli anni 80 è la pregevole barchessa settecentesca di Cordignano ad accoglierla: con l'ausilio di semplici ed essenziali impianti di vinificazione viene esaltato quello che la natura ha sapientemente costruito nel vigneto. Il risultato è un vino elegante, piacevole e longevo.

Il parco

Nel 1965 il conte Brando affidò al paesaggista del momento, l'inglese Russell Page, la riorganizzazione e l'ampliamento del parco: gli alberi centenari vengono affiancati da rare essenze. In tre anni lo trasformò in quello che oggi si può definire un parco elegante ma sobrio, romantico ma senza affettazioni, con i suoi specchi d'acqua e la ritrovata centralità della villa. Gli splendidi esemplari di fiori e orchidee rare coltivati nel parco e nella serra accompagnano la bellezza della villa anche al suo interno, proprio come si usava un tempo.

La villa

Dell'incantevole borgo duecentesco di Vistorta e dei suoi terreni, i Brandolini D'Adda, condottieri al servizio della Serenissima, divennero proprietari nel 1700. La villa padronale e gli edifici agricoli annessi, granaio, scuderie e cantine sono di origine ottocentesca e vennero costruiti per volontà del prozio Guido che a Vistorta e all'agricoltura dedicò tutta la propria passione e la propria vita. Negli anni cinquanta, in occasione del suo matrimonio, il conte Brando affida alla futura moglie Cristiana e all'amico scenografo Renzo Mongiardino, il nuovo arredo della già splendida villa. La residenza di famiglia conserva oggi intatto tutta la bellezza e il fascino senza tempo di quell'intervento.

Vistorta, LA FAMIGLIA

I Brandolini sono da sempre persone aperte e amate, proprio per la loro predisposizione naturale a considerare come parte della famiglia, le persone che occupano i ruoli più diversi nell'azienda.

Quella di Vistorta è la storia di una grande famiglia - guidata dal conte Brandino Brandolini d'Adda - che lavora, sogna, inventa e sorride ogni giorno.

Il "Vino Bandiera" : Merlot Vistorta

Vino rosso secco, D.O.C. Friuli Grave, 100% uva Merlot.

Lieve accento affumicato e poi un tuffo negli aromi di frutta rossa e nera. Delicata inflessione di frutta sotto spirito. Toni di caffè, cacao e coriandolo. Piena corrispondenza in bocca, palato setoso, disponibile ma a tratti severo. I tannini ben marcati sostengono una struttura potente ma misurata dove spezie e ricordi di caffè nobilitano il gusto piacevole in tutta la sua espressione.

Azienda Agricola

VISTORTA

Conte Brandolini d'Adda

Via Vistorta 82

33077 Sacile

T. +39 0434 71135

F. +39 0434 734878

vistorta@vistorta.it

www.vistorta.it