Sorseggiando succo d'Uva… oggi si parla di ambiente! Progetto Ita.Ca.® (Italian Wine Carbon Calculator)

> Durante i miei giorni di vacanza nella rigogliosa terra gardesana mi son detta: "Cinzia in questi giorni solo relax… lago, letture e chiacchiere". A quelle proprio non posso rinunciare, a meno che non intervenga il mio caro amico e medico Enzo Primerano con l'anestesia… ma totale

Va be', ora bando agli scherzi che si parte con la mia storia!

Una mattina chiacchierando con Adriano Liloni nel suo locale a Moniga del Garda *"I Sovversivi del Gusto"*, più che un nome un programma, ma lo capirete andando ;-), dopo aver fatto un po' del mio classico folklore non riuscendo a trattenermi gli ho chiesto: "Adriano, ascolta un po'… ma un posticino di quelli giusti, con le persone giuste… e che soprattutto fanno "tipicità " da visitare, noo?" Bè, i nomi proposti molti… La mia curiosità però scattò quando lui pronunciò il nome di un produttore di "**succo d'uva**". Ricordo che da ragazzina a Treviso mentre seguivo mio zio Edoardo in vigna, chiedevo spesso: "Zio ma perché se l'uva è un frutto non può essere trasformata in un succo?". Lui mi rispondeva che era fatta per fare il vino, e la questione si chiudeva.

Ma visto che, come si suol dire, ***la curiosità è il motore della conoscenza****, chiavi inserite e… pronti, via!!*

La **Cascina Belmonte** è un'azienda agricola che fonda la sua attività vitivinicola su un approccio di rispetto dell'ecosistema e di conservazione del territorio. Sette ettari di vigneto a Muscoline in provincia di Brescia, in cui ho fatto una piacevole passeggiata mentre aspettavo la mia

guida, **Enrico Di Martino, titolare e agronomo dell'azienda**. Enrico mi ha spiegato come nelle sue vigne non venga utilizzato nessun trattamento erbicida, insetticida, antibotritico… insomma si punti ad un *vino pulito*, tanto da lavare l'uva prima di vendemmiarla!

La visione ecologica nel vigneto favorita dall'adozione di strategie naturali che puntano al rispetto di una biodiversità tesa alla tutela dell'ambiente, è un argomento a cui tengo molto e che ho voluto approfondire.

- **Enrico, a questo proposito vuoi parlarmi del progetto Ita.Ca.® (Italian Wine Carbon Calculator) finalizzato alla misurazione dell'Impronta Carbonica. Che obiettivi ti prefiggi aderendo?**

Il progetto Ita.Ca.® è un progetto di rilevanza nazionale finalizzato al monitoraggio e alla riduzione delle emissioni aziendali di gas serra.



L'obiettivo del lavoro svolto è quello della misurazione della cosiddetta impronta carbonica, ovvero la quantificazione delle emissioni di gas serra nell'azienda vitivinicola, con contemporanea individuazione degli ambiti maggiormente

impattanti all’interno dell’intero processo di produzione, e delle aree su cui agire più efficacemente attraverso azioni concrete e circoscritte, per la riduzione delle emissioni stesse.

In un momento in cui, anche le scelte di consumo risultano sempre più orientate a supporto di prodotti e filiere rispettosi dell’ambiente, assume maggior rilevanza la capacità di fornire informazioni chiare su pratiche e processi, affinché anche il consumatore con le sue scelte possa premiare aziende e territori impegnati nella ricerca di una possibile sostenibilità ambientale. *Essere viticoltori è un impegno antico* che oggi comporta un’opposizione strenua all’impoverimento dei territori, percorribile soltanto grazie alla valorizzazione delle inclinazioni naturali, e realizzabile solo in presenza di un’imprescindibile sostenibilità ambientale ed economica dei processi produttivi. Conservazione e valorizzazione del territorio sono il punto di partenza di una viticoltura attenta, capace di sfruttare con intelligenza, rispetto e lungimiranza le risorse disponibili, e di avvicinarsi sempre più ad un concetto di piena sostenibilità.

Mi era venuta sete, e quindi visto che dovevo guidare… e sappiamo tutti che ***chi guida non deve bere…*** *un succo d’uva era perfetto! Enrico, mi ha spiegato che questa bevanda analcolica è prodotta col 100% di frutta, senza zuccheri aggiunti, senza conservanti, senza coloranti e senza pastorizzazione a caldo.*

- **Enrico come ti è nata l’idea di fare un succo d’uva?**

L’idea mi è scattata durante un viaggio in bicicletta in Inghilterra. Avevo una grande sete, e bevendo un succo ho ricavato un piacere così intenso e inatteso che immediatamente ho pensato alla mia materia prima: l’uva. Questo è stato il seme, l’idea iniziale, il blink! Da quel preciso momento è stato come se si fosse aperto un mondo che non potevo più

ignorare! Creare con l’uva la bevanda migliore possibile è diventata una ‘necessità’. E’ partita la ricerca in quella direzione… Portare nel bicchiere quell’esperienza così pura e autentica che solo il frutto fresco e naturale riesce a dare. Lo studio e il lavoro dei tre anni successivi mi hanno poi portato al “d’UVA”.

- **Che differenza c’è tra vino non alcolico e succo d’uva?**

E’ un’interpretazione dell’uva totalmente diversa dal vino, ma ugualmente rappresentativa e rispettosa delle generose qualità di questo frutto d’UVA, una bevanda semplicissima e rivoluzionaria… è il frutto spremuto e niente altro. E’ SENZA ALCOOL perché non subisce fermentazione, e quindi non necessita di essere dealcolizzato come il vino non alcolico d’UVA. E’ uva pressata così com’è, portata a completa maturazione dalla natura stessa. Il trattamento a freddo che subisce, fulcro del suo innovativo percorso produttivo, conserva perfettamente intatte le proprietà del frutto d’origine.

- **Ho potuto apprezzare i tuoi succhi aromatizzati. Mi vuoi raccontare come sei giunto a queste combinazioni?**

Merlot-lemongrass-zenzero e merlot-anice-liquirizia, sono il risultato di un lavoro di ulteriore ricerca su sapori e valori nutrizionali fatti con lo chef Davide Garbin. Insieme volevamo dare ai nostri due prodotti in purezza un appeal diverso, unendo le qualità digestive e stimolanti che le erbe e spezie utilizzate ci mettevano a disposizione, a quelle già contenute nell’uva. Sono nati questi due sapori che conferiscono al d’UVA un carattere deciso, personale, e che si rivolgono ad un pubblico adulto come aperitivo o come fine pasto.