

A VINCI NEL CHIANTI

Acqua, aria, terra, fuoco L'idea biodinamica dei fratelli Falzari

CONTINUA ad aumentare in Italia il consumo di vino biologico e biodinamico. Anche nel Chianti, sulle dolci e assolate colline di Vinci, patria di Leonardo, dove ha sede l'azienda vinicola Fratelli Falzari, produttrice di vini biodinamici e certificata per la produzione di vini biologici. «I vini che produciamo – spiega Sergio Falzari (nella foto), proprietario dell'azienda agricola con il fratello Roberto – raccontano la storia della nostra famiglia e in particolare la mia. La profonda passione per la terra e le piante mi ha fatto lasciare la professione di veterinario per dedicarmi solo alle vigne. Per me – sottolinea – il vino non può che essere sano e naturale, quindi biologico e magari biodinamico, perché deve rispecchiare il mio modo di vivere, di pensare e di alimentarmi. Deve esprimere da un lato il terroir della mia zona e del mio sentire, dall'altro; in sintesi, vuole essere una particolare espressione artistica, molto personale, con cui interpreto il territorio, il vitigno e l'annata. I nomi dei nostri vini raccontano la storia della famiglia, le etichette sono quadri che ben rappresentano la sintesi tra l'opera artistica e un'altra opera: il vino». Produttrice di vino e olio sin dai primi anni '50, l'azienda agricola venne acquistata nel 1991 dalla famiglia Falzari, che ha avviato immediatamente il processo di conversione dai convenzionali metodi di coltivazione a forme di agricoltura biologica, al fine di preservare l'integrità e vitalità della terra. «Nel 2004 – prosegue Sergio Falzari – abbiamo allineato le produzioni agricole alle normative bio e successivamente siamo passati all'agricoltura biodinamica, che mette in movimento e in relazione (dinamica) i quattro elementi della natura: acqua, aria, terra e fuoco (bio). Il vino viene prodotto in fermentazione spontanea».

LA VIGNA, esposta sud-sud ovest, si estende su un'area di 4 ettari con vitigni di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano. Relativamente ai processi produttivi, questi sono stati studiati ad hoc per ogni tipologia di vitigno al fine di esaltarne le caratteristiche nel pieno rispetto della natura in tutte le fasi: dalla vendemmia, alla vinificazione, all'imbottigliamento, secondo i principi della biodinamica. «Il nostro – afferma Sergio Falzari – è un mercato di consumatori italiani e stranieri sensibili al rispetto della natura e all'ecosostenibilità, che spesso scelgono di soggiornare nell'agriturismo di famiglia o visitare la nostra cantina per incontri e degustazioni. Siamo presenti soprattutto in Nord Europa e in Italia in enoteche e ristoranti selezionati. Il nostro obiettivo è ampliare il mercato rivolgendoci a un consumatore particolarmente attento alla salvaguardia dell'ambiente e delle piante. Cerchiamo di portare questo messaggio proprio tramite le nostre bottiglie».



■ VINCI (Firenze)

