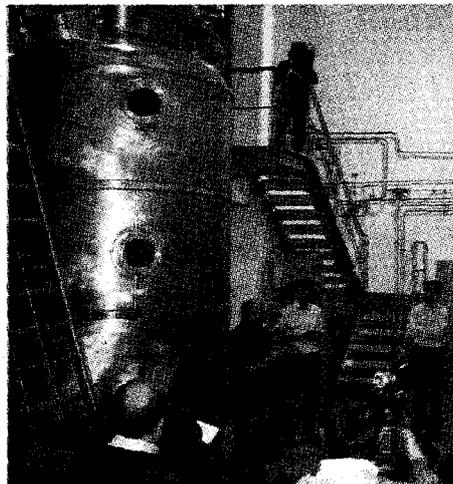


Tutto è nato cinque anni fa con la coltivazione «biodinamica» dell'uva. Costerà il 30% in più di quella normale

E ora la grappa diventa biologica

Ieri da Pisoni il via alla distillazione. «Cinquemila bottiglie pronte per Natale»



I Pisoni dell'omonima distilleria di Pergolese e qui a fianco la cerimonia per l'avvio della distillazione della grappa biologica

di Carlo Bridi

PERGOLESE. Anche la grappa fa il suo ingresso nel mondo biologico. Ieri la distilleria Pisoni di Pergolese, azienda già nota per le sue grappe, vini e spumanti, ha iniziato la distillazione delle vinacce ottenute da uve prodotte col metodo biodinamico e biologico. La scelta è stata possibile grazie alla scelta aziendale fatta ancora 5 anni fa.

Furono i cugini Marco e Stefano a decidere di puntare tutte le loro carte sulla produzione biodinamica. E così oggi questa produzione di uva ma anche di mele ottenute con il metodo biodinamico è una realtà e anche la disponibilità di vinaccia per la distillazione è la logica conseguenza.

Ieri tutto il clan Pisoni ha fatto corona al nuovo leader del gruppo, l'economista Elio Pisoni, che ha ereditato il testimone assieme ai fratelli per quanto riguarda la distilleria e lo spumantificio, ed ai cugini da quella quarta generazione dei Pisoni costituita dal compianto Gino e Vittorio e dall'ultimo dei cugini in vita Arrigo. Mastro distillatore è il secondogenito l'ingegner Giuliano, che ieri assieme a fratelli e cugini ha pre-

sentato in diretta la prima distillazione delle vinacce di provenienza biodinamica e biologica alla stampa, alla presenza anche dei rappresentanti dell'Utif, oltre che di amici ed estimatori.

Ma quali prospettive di mercato ci può essere per la grappa biologica? Elio Pisoni non ha dubbi: «Lo abbiamo fatto sulla spinta delle richieste del mercato, e particolarmente delle enoteche: saranno loro il canale privilegiato per la vendita delle prime cinquemila bottiglie di grappa biodinamica che metteremo sul mercato a Natale».

«Con questo nuovo prodotto», prosegue Elio Pisoni, «puntiamo a superare per il mercato della grappa quello stato di pesantezza che, complice la crisi ma anche le norme restrittive, siamo costretti ad affrontare. Dal punto di vista commerciale puntiamo a mettere in vendita queste bottiglie ad un prezzo superiore di circa il 30% a quello delle grappe normali».

Ma qual è la differenza di questa grappa dalle altre? Al-

la domanda risponde il mastro distillatore Giuliano: «Il discorso parte da lontano, dalla coltivazione delle viti. Nelle coltivazioni normali si usano prodotti di sintesi per combattere le varie fisiopatie, in quelli biologici questo non avviene. Questo fa sì che i miliardi di microrganismi presenti nell'uva e quindi nella vinaccia non vengano disturbati e possano svolgere la loro opera che è quella di dare alla grappa dei profumi e degli aromi impossibili a trovare in una grappa normale». Come tutte le cose buone, anche questa non viene per caso: «Dietro c'è tutta una scelta di vita ancora prima che tecnica», ha ricordato Arrigo Pisoni tra l'assenso dei due cugini che coltivano i dodici ettari dell'azienda Pisoni, Marco e Stefano. Ora sorridono soddisfatti, pronti alla sfida del mercato: la loro scelta coraggiosa di cinque anni fa, di abbandonare la chimica per la produzione biologica prima e biodinamica poi, è finalmente diventata realtà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA