

VINO E PROSPETTIVE. L'azienda di Monticelli adotta il nuovo sistema

«Lo Sparviere»: scelta biologica e senza confini

La conversione ha già interessato tutti i venticinque ettari coltivati «Una produzione bio certificata leva per rafforzare l'export»

Claudio Andrizzi

L'onda «bio» in Franciacorta registra una nuova, importante annessione: alla squadra sempre più consistente di cantine passate all'agricoltura biologica si unisce «Lo Sparviere» di Monticelli Brusati, del gruppo Agricole Gussalli Beretta. L'azienda è di proprietà di Monique Poncelet - moglie di Ugo Gussalli Beretta, leader del colosso armiero di Gardone Valrompia - ha caldeggiato l'adesione al nuovo sistema, che potrebbe essere valutato per le altre realtà vitivinicole di famiglia.

IL REGIME di conversione, partito con la vendemmia 2013, ha riguardato il 100% dei 25 ettari coltivati, di cui al momento 20 vitati: gli altri cinque saranno reimpiantati nel prossimo triennio, ma i terreni sono già inseriti nel nuovo regime. «I risultati sono più che soddi-



Monique Poncelet

sfacenti - spiega Silvia Sabotti, direttrice dell'azienda -. Abbiamo adottato un processo irreversibile che sposa tecnica e filosofia di produzione nell'ottica di un'agricoltura non solo di qualità, ma sostenibile». Nel 2016 è prevista la prima raccolta utile per certificare la produzione: il debutto sul mercato è previsto per il 2018 con il brut base Cuvée 7. In seguito il passaggio alla nuova etichettatura coinvolgerà tutta la gamma, ora declinata in sette «proposte» per un totale di

120 mila bottiglie.

«**IN TERMINI** economici l'investimento è stato significativo, in quanto ha richiesto il rinnovo del parco macchine oltre a un maggiore impegno in termini di mano d'opera - spiega l'agronomo Giuseppe Turrini -. Se gli addetti interni erano sufficienti a gestire le operazioni in regime di agricoltura convenzionale, ora è divenuto necessario appoggiarsi a alcune strutture esterne di servizi per ampliare la forza lavoro. Di certo comunque sono aumentati anche i costi di gestione, nell'ordine del 20-30%». Le aspettative della scelta convergono su un importante ritorno d'immagine soprattutto sui mercati del Nord Europa, come noto particolarmente sensibili al tema. «I Paesi dove siamo già presenti hanno accolto con grande entusiasmo la nostra decisione - conclude Silvia Sabotti -. Di sicuro avere una produzione biologica certificata potrebbe rappresentare una leva decisiva per rafforzare l'export, che rappresenta il 20% dei ricavi: un valore aggiunto importante per un obiettivo di penetrazione complesso, ma ormai inevitabile per tutta la Franciacorta». ●