

Dal Giappone a Suvereto per la grande scommessa: produrre solo vino bio

MARA AMOREVOLI

UN RICONOSCIMENTO alla viticoltura sostenibile, a chi produce vino biologico e diffonde strategie di "agroecology". A Ruggero Mazzilli, agronomo di 51 anni, che ha fondato nel 2008 nel Chianti la prima Stazione sperimentale per la viticoltura sostenibile, «che raccoglie 36 aziende e che solo a Panzano vede il 70% dei vigneti già votati al biologico, mentre la media nazionale è del 5%» spiega con orgoglio. A lui, e a quattro produttori "virtuosi", sarà assegnato oggi il "Premio vini di Toscana 2010" dal presidente della Regione Claudio Martini (ore 12, Palazzo Sacratì Strozzi, P, za Duomo 10).

Un tecnico e quattro aziende toscane: la Fattoria La Vialla a Castiglion Fibocchi (Ar) dove Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco, davvero antesignani, dal '78 seguono i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica, tanto da essere stati scelti come esempio di azienda italiana eco-sostenibile alla conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici di Copenhagen; l'azienda Fontodi di Giovanni Manetti a

Premiate 4 aziende e l'inventore della Stazione per la viticoltura sostenibile

MIYAKAWA

Giapponese ormai toscanizzato, 72 anni, è l'anima dell'azienda Bulichella di Suvereto che produce solo vino biologico

Panzano, che in 67 ettari di vigneti, e che ormai dal '68 esporta vini in tutto il mondo, collezionando premi prestigiosi; la Tenuta di Valgiano a Capannori in Lucchesia, dove Moreno Petri dal '65 produce doc delle Colline lucchesi e infine l'azienda La Bulichella di Suvereto guidata da Hideyuki Miyakawa, di 72 anni. Cheracconta così la sua avventura italiana: «Sono arrivato dal Giappone a Roma nel '60 dopo un lungo giro del mondo in mo-



to, mi sono innamorato del design delle auto italiane e ho iniziato a collaborare con Enzo Ferrari e Giugiaro. Nell'83, con mia moglie e altre famiglie, ho fondato una comune agricola alla Bulichella. E nel '99, ho rilevato tutte le quote per portare avanti gli obiettivi dell'agricoltura biologica, ristrutturato l'azienda e impiantato nuovi vitigni, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot. Un giapponese ormai toscano, presidente del Consorzio vini

Val di Cornia, «con sette figli di cui tre adottati, sempre in giro per il mondo», che racconta «del biologico ho fatto uno stile di vita, tant'è che mio agriturismo non ho piscina, prediligo la vita spartana, la qualità al lusso». Un premio a chi in questi anni ha fatto crescere la viticoltura biologica, portandola dai 2 mila ettari del 2001 ai 100 mila attuali, pari al 10% della superficie vitata toscana.

LA FAMIGLIA
di Hideyuchi Miyakawa e sullo sfondo le vigne biologiche della Bulichella