

# Se è di alta qualità si vede dalla tripla A

Una carta di qualità per definire standard elevati nella produzione dei vini. L'ha definita La Renaissance du Terroir ([www.biodynamy.com](http://www.biodynamy.com)), associazione che raccoglie 152 produttori di 13 Paesi del mondo. Si tratta di un progetto in tre fasi (sintetizzate nel riquadro qui sotto): la prima si applica al podere per almeno tre anni e le due successive ne sono una conseguenza naturale. «Un sistema», dice il viticoltore francese Nicolas Joly, pioniere della

biodinamica, «che incita a compiere gesti virtuosi in vigna e in cantina e a darne informazione al cliente». Si va dall'esclusione di concimi chimici e diserbanti alla conduzione manuale della vendemmia per arrivare, al culmine del percorso, a non interferire con l'equilibrio dei mosti, bandendo processi come l'acidificazione o la dolciificazione, la chiarificazione o la filtrazione al di sotto dei due micron.

Ogni fase dà diritto a fregiarsi di una A, fino alla Tripla A. Disciplina ferrea, dunque, di cui si sono apprezzati i risultati ai primi di aprile a Verona, a Villa Boschi, in occasione di *Vino Vino Vino* 2009, manifestazione organizzata dal Gruppo Vini Veri ([viniveri.net](http://viniveri.net)), che in Italia adotta una filosofia simile alla Tripla A. **R**

- A escludere diserbanti, disseccanti, concimi chimici, lieviti estranei al vitigno**
- AA raccolta a mano, no ad additivi e processi non naturali di produzione**
- AAA no a interventi sui mosti, no a chiarifica e filtrazione sterile**



LA BOTTIGLIA SIMBOLO DI  
**VINO VINO VINO 2009,**  
DEGUSTAZIONE DI VINI TRIPLA A.