



“Così si versa un calice di vita”

Elisabetta Foradori, dell'omonima azienda trentina, pur essendo ancora giovane ha già molte vendemmie alle spalle e una solida preparazione tecnica “tradizionale”. Ed esperienze sia di viticoltura convenzionale che biodinamica.

Cosa trova di ancora valido dell'approccio viticolo ed enologico convenzionale?

«Il fatto di saper stare con i piedi per terra, la metodica a cui l'uso della tecnologia ragionato ti porta, mettere la tecnica al servizio della creatività. La conoscenza scientifica originaria, cioè completa della sua parte speculativa filosofica, ha portato l'uomo verso una straordinaria crescita e apertura di pensiero: dobbiamo riappropriarci di questo per poter comprendere quanto danno stia facendo l'uso fine a se stesso della tecnica».

E perché invece ha sentito il desiderio di abbandonare i protocolli classici in favore di quelli biodinamici? Cosa l'ha convinta?

«Ci sono momenti nella vita in cui la parte istintiva della nostra natura chiama: dodici anni fa ho sentito una forza prorompente che mi riportava al dialogo e all'ascolto della natura. A quel tempo ero una donna di discreto successo, i miei vini erano conosciuti in molti paesi, l'azienda era fiorente, insomma non mi doveva mancare nulla. E invece, dentro di me, si era fatta spazio un'enorme stanchezza: mi sembrava di lavorare per schemi. In qualche modo c'era un distacco profondo tra quello che facevo e quello che sentivo. Ero “al di fuori” di me stessa, lontana da quella ragazza che anni prima era entrata alla scuola agraria con tanta passione per la natura, che poteva, faceva l'orto e aveva sempre le mani nella terra. E così, dopo aver molto ascoltato e riflettuto, iniziai a seguire le pratiche biodinamiche e con loro a riappropriarmi della gioia di svegliarmi ogni mattina e trasformare i miei gesti agricoli in atti creativi. La mia vita è cambiata non solo nella professione ma anche nel mio essere, l'essere una donna, una contadina che si mette in ascolto della natura, l'accoglie, l'accudisce, l'osserva, l'asseconda. Ho incontrato molte persone vicine al mio pensiero, sto vivendo amicizie profonde, vedendo il mondo con occhi diversi».

Il passaggio è stato difficile? Quanto tempo ci è voluto?

«Intravedo ora, dopo dodici anni, i primi risultati di questo percorso: sento i miei vini pulsare di vita, la mia campagna inserita in un movimento continuo che porta verso nuovi equilibri delle piante, in una crescita di fertilità della terra, in un pullulare di insetti e animali».

Non pensa che la recente normativa europea - che consente l'uso di decine di sostanze chimiche e di altri ingredienti dubbi - sia un po' una presa in giro?

«È una vera e propria sofisticazione. L'applicazione di metodi industriali alla trasformazione uva-vino deriva da squilibri presenti nel frutto che provengono da problemi legati alla fertilità della terra. Produciamo dunque delle uve incapaci di trasformarsi in vino in maniera equilibrata e dobbiamo ricorrere ad artifici per correggere gli errori. E' un paradosso, una contraddizione, una follia».

(f.r.)