

La storia/2

«I nostri brindisi ecocompatibili»

La filiera «bio» del Barco di Eméra



Natura
Nicola Donadio, alla guida del Barco di Eméra

Non si sa se ci sia più fiuto per gli affari, amore per il buon vino o il rispetto per la terra. Parlando con Nicola Donadio, proprietario della cantina del Barco di Eméra e del wine resort omonimo che la circonda, si ha l'impressione che le tre cose non si disgiungano mai.

A Marina di Pulsano, nel cuore del Salento, Donadio produce ogni anno intorno alle 350 mila bottiglie di vino. Rossi, soprattutto. Tutti ottenuti dalle uve che crescono nei 56 ettari di vigneto di proprietà, lavorate secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Non trattate, insomma, con nessuna mistura da laboratorio, ma solo con quanto di chimico sia presente in natura (zolfo e rame, in questo caso). Siamo di fronte a vini biologici, dunque? Non esattamente. «La normativa europea — conferma Donadio — non prevede vini "bio", ma solo prodotti da agricoltura biologica». È a questa categoria, e ai principi dell'eco-compatibilità, che si ispirano i vini etichettati Eméra attraverso tutta la filiera.

A partire dalla scelta dei vitigni, Negroamaro e Primitivo soprattutto, tipici del territorio. «Si chiama valorizzazione», dice Donadio. E per valorizzare il territorio, e poterne trarre profitto, la parola d'ordine è rispetto. Ri-

spetto per la natura, e per le sue risorse. Un esempio? L'acqua. Nella cantina sotterranea — o palmento ipogeo per i più esperti, immersa (o forse è il caso di dire sommersa) nei vigneti e costata cinque milioni e mezzo di euro — l'acqua utilizzata per l'igiene delle botti è piovana, depurata e riutilizzata a ciclo continuo. Si tratta di un impianto di fitodepurazione, che consiste in una vasca ricoperta da zeoliti (cristalli in grado di filtrare l'acqua) e da un'ampia piantagione di papiri. Collegata a un sistema di pompaggio la vasca riesce ad accogliere la pioggia dalle cisterne e l'acqua già utilizzata, quindi sporca, e a rimetterla in circolo nuovamente cristallina. Sempre la stessa.

«È il primo impianto del genere in Puglia — afferma orgoglioso Donadio —. E uno dei dieci esistenti in Italia». Senza un sistema simile, data l'assenza di un acquedotto pubblico nella Regione, probabilmente Nicola Donadio e il suo socio, Claudio Quarta, avrebbero dovuto rinunciare al marchio Eméra, ai suoi Igt, Primitivo del Salento e Negroamaro, e ai suoi vini Doc, il Salice salentino e l'Aleatico di Puglia. Prodotti distribuiti non solo in Italia: il 25% del fatturato arriva dall'estero.

CRISTINA PELLECCIA
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'identikit

Tenuta del Barco

Sede: Marina di Pulsano (Ta)

Dipendenti: 4

Fatturato 2010: 1 milione e 100 mila euro

Settore: vitivinicolo

Pparra

spetto per la natura, e per le sue risorse. Un esempio? L'acqua. Nella cantina sotterranea — o palmento ipogeo per i più esperti, immersa (o forse è il caso di dire sommersa) nei vigneti e costata cinque milioni e mezzo di euro — l'acqua utilizzata per l'igiene delle botti è piovana, depurata e riutilizzata a ciclo continuo. Si tratta di un impianto di fitodepurazione, che consiste in una vasca ricoperta da zeoliti (cristalli in grado di filtrare l'acqua) e da un'ampia piantagione di papiri. Collegata a un sistema di pompaggio la vasca riesce ad accogliere la pioggia dalle cisterne e l'acqua già utilizzata, quindi sporca, e a rimetterla in circolo nuovamente cristallina. Sempre la stessa.