



Comunicato stampa

I vini biodinamici alla Rotta del vino 2007 **Sette le aziende presenti da tutta la Toscana**

Una Rotta del Vino all'insegna del biodinamico. Quest'anno, infatti, la manifestazione, giunta alla sua quarta edizione, impegnerà almeno sette aziende vinicole che hanno scelto la produzione secondo i dettami della biodinamica.

Una rappresentatività che tocca varie zone della Toscana: Caiarossa, Duemani, Fontemorsi (Montescudaio – Pisa); Cosimo Maria Masini (San Miniato – Pisa); Tenuta di Valgiano (Colline lucchesi – Lucca); Fattoria La Torre (Montecarlo – Lucca); Podere Còncori (Galliciano – Lucca).

Un confronto anche tra le varie tipologie dei territori: dalla storia di Montescudaio (una Doc che ha festeggiato lo scorso anno i suoi trentanni di vita) con l'emergente realtà di San Miniato che sta uscendo nel panorama della Toscana centrale; dalle particolarità delle Colline lucchesi ad un altro pezzo della storia enoica italiana come Montecarlo (i cui bianchi erano tra i favoriti delle corti europee di inizi Novecento); per giungere alla viticoltura eroica della Garfagnana.

Ma che cos'è l'**agricoltura biodinamica**? Si tratta di un metodo che comprende sistemi sostenibili per la produzione agricola che rispettino tutto il Creato. Questo sistema di produzione si basa sugli insegnamenti del filosofo esoterista austriaco Rudolf Steiner. Il nocciolo speculativo del pensatore austriaco sta, infatti, nell'idea di considerare come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso.

Le aziende presenti alla Rotta del Vino, hanno sposato la filosofia steineriana e il metodo di lavorazione che essa comporta, per arrivare alla produzione di vini naturali che siano anche espressione delle varie territorialità.

In quest'ottica la regata enogastronomica potrà vedere una sorta di “competizione nella competizione” con la possibilità di degustare i vari prodotti territoriali e di confrontarne la varie sfaccettature.