

**N**ON SERVE uno sguardo esperto per capire, percorrendo le strade dell'anfiteatro che ospita la denominazione delle Colline Lucchesi, divisa e insieme unita dal fiume Serchio, che il rapporto tra uomo e natura è qui definito da una sorta di profondo rispetto, quasi panteistico, misto a un senso estetico esaltato da una raffinata cultura. Non è certo un caso che l'Archivio di Stato di Lucca sia tra i più ricchi d'Italia. Cultura come parola chiave. E quindi conoscenza e attenzione. Lo dimostra quello che potremmo definire una sorta di movimento per la biodinamica, una filosofia di vita e di rapporto con la terra che in questa zona vanta numerosi seguaci. Tra loro la Tenuta di Valgiano è considerata capostipite. Moreno Petrini e Laura di Collobiano, proprietari dal 1994, insieme all'enologo Saverio Petrilli, dopo alcuni anni in biologico hanno sposato l'agricoltura biodinamica. Galeotto l'incontro con Alex Podolinsky, ucraino rifugiato in Australia, che da tutta una vita applica quella che può essere considerata una vera e propria filosofia di coltivazione, che mira a creare un sistema di difesa e rigenerazione pianta-suolo. «Cambia il modo di rapportarsi – dice Saverio – Con l'agricoltura convenzionale quel che importa è trovare la soluzione al problema, con la biodinamica importa capire quale la ragione. Entrare in rapporto». Il terreno viene trattato con la Preparazione 500, una pasta densa e appiccicosa ricca di microrganismi che viene diluita e dinamizzata in acqua tiepida, poi spruzzata in vigna; e con la Preparazione 501

che, sfruttando le qualità della silice, potenzia le forze luminose. Venticinque gli ettari vitati per una produzione che si aggira intorno alle 70mila bottiglie, in un posto che si può solo definire come magico. Acqua che scorre ovunque, senza sosta, e che ha disegnato e scavato, messo in rilievo e definito. Soprattutto, a dominare, la bellissima villa del 1500 e sul lato sinistro un borgo, detto Valgianistan. Sopra a tutto le chiome imponenti dei pini marittimi.

Dal lato destro della villa, guardando verso il basso, si vede Matraia e lì, tra le pieghe del terreno, la Fattoria Colle Verde, di Piero Tartagni e Francesca Pardini. Un tempo parte della tenuta dei Guinigi, nobile famiglia lucchese, da tempo proprietà della famiglia di Francesca, Colle Verde è stata casa di vacanze fino a quando, nell'89, la

## UN FORTE MOVIMENTO PER LA BIODINAMICA

coppia non ha deciso di trasferirsi. «Non è stato per il vino, inizialmente. Anzi, di vino non sapevamo proprio niente. Ma per il posto». In effetti il posto è meraviglioso, a mezza collina, con una vista spettacolare su Lucca.

Un incredibile lavoro di ristrutturazione delle case della proprietà ha regalato anche un accogliente agriturismo dove si organizzano anche corsi di cucina. Poi il frantoio in cui vengono frante le olive di proprietà, per un olio di altissimo livello. Anche Colle Verde inizia un percorso in biologico per poi passare, grazie allo scambio con la vicina Valgiano, alla biodinamica. «La scelta del biologico è avvenuta spontaneamente. È semplice scegliere un metodo non inquinante, non chimico. Il passaggio alla biodinamica ha necessitato di tempo. Si tratta di una filosofia e prima di essere applicata va capita». >>