

VINO  
NATURALE







# VINO NATURALE

UN'INTRODUZIONE AI VINI **BIOLOGICI** E **BIODINAMICI**  
FATTI IN MODO **NATURALE**



**ISABELLE LEGERON MW**

EDIZIONI  
**LSWR**

## A BO'AH, PER AVERLO RESO POSSIBILE

Edizione originale pubblicata nel 2017,  
con il titolo *Natural Wine*,  
da CICO Books, un marchio di Ryland Peters & Small,  
20-21 Jockey's Fields,  
London WC1R 4BW.

Testi © Isabelle Legeron 2017  
Design © CICO Books 2017  
Fotografie di Gavin Kingcome © CICO Books 2017  
Si veda p. 224 per ulteriori crediti fotografici.

Edizione italiana: *Vino naturale - Un'introduzione ai vini  
biologici e biodinamici fatti in modo naturale*

**Traduzione dall'inglese:** Barbara Aleotti

**Collana:** Grandi passioni

**Publisher:** Marco Aleotti

© 2017 Edizioni LSWR\* - Tutti i diritti riservati  
ISBN 978-88-6895-437-6

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi  
mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono  
riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del  
lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun  
volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto  
dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.  
Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale,  
economico o commerciale o comunque per uso diverso  
da quello personale possono essere effettuate a seguito  
di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi,  
Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali,  
Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano,  
e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web [www.clearedi.org](http://www.clearedi.org).*

EDIZIONI  
**LSWR**

Via G. Spadolini 7, 20141 Milano  
Tel. 02 881841  
[www.edizionilswr.it](http://www.edizionilswr.it)

Printed in China

(\*) Edizioni LSWR è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl  
fa parte di LSWR Group.



## INTRODUZIONE

L'agricoltura oggi 8

Il vino oggi 12

## PARTE 1

---

### CHE COS'È IL VINO NATURALE?

“Il vino naturale esiste?” 18

### IL VIGNETO

Suoli viventi 25

Un giardino vivo con Hans-Peter Schmidt 30

L'agricoltura naturale 32

Aridocoltura con Phillip Hart &  
Mary Morwood Hart 38

Conoscere il terroir 40

Stagionalità e linfa di betulla con Nicolas Joly 44

### LA CANTINA

Vino vivo 47

Piante medicinali dei vigneti  
con Anne-Marie Lavaysse 52

Trattamenti e additivi 54

Fermentazione 57

Pane con Angiolino Maule 62

I solfiti nel vino 64

Breve storia dei solfiti 68

### SAPORE

Mangiare con gli occhi 70

Cosa aspettarsi 73

Oli e tinture con Daniele Piccinin 76

### IDEE SBAGLIATE

I difetti del vino 78

Stabilità del vino 81

### SALUTE

Il vino naturale è meglio per noi? 84

Insalate selvatiche con Olivier Andrieu 88

### CONCLUSIONE

Certificare il vino 90

Una celebrazione della vita 92

# SOMMARIO

## PARTE 2

---

### CHI, DOVE, QUANDO?

#### CHI

Gli artigiani 100

Cavalli con Bernard Bellahsen 106

Gli outsider 108

Osservazione con Didier Barra 112

Le origini del movimento 114

Il druido di borgogna: Jacques Néauport 118

#### DOVE E QUANDO

Le associazioni di viticoltori 120

Le fiere del vino 122

Provare e acquistare il vino naturale 125

Mele e uva con Tony Coturri 128

## PARTE 3

---

### LA CANTINA DEL VINO NATURALE

Scoprire il vino naturale: un'introduzione 132

BOLLICINE 137

VINI BIANCHI 145

VINI ARANCIONI 163

VINI ROSATI 171

VINI ROSSI 179

VINI SEMISECCHI E DOLCI 199

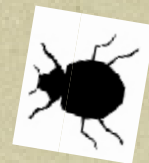
Viticoltori consigliati 206

Glossario 210

Ulteriori approfondimenti e letture 215

Indice analitico 220

Ringraziamenti 224



**V**iviamo in una società in cui è di moda indossare stivali da contadino e in cui le quattro chiacchiere di rigore presso il macellaio locale vertono su quanto tempo la carne sia stata lasciata appesa a frolare. Microbirrifici e caffetterie popolano i nostri paesaggi urbani; tuttavia, nonostante la presenza di questo nuovo contesto "agro-chic", continuiamo ad accompagnare le nostre salsicce provenienti da allevamenti all'aperto con l'equivalente, in materia di vino, di un pollo allevato in batteria. Forse questo è dovuto al fatto che, se è diventata una questione di routine esaminare la lista degli ingredienti riportata sulla confezione della maggior parte dei cibi, con il vino ciò non è possibile, poiché non esistono leggi sulla sua etichettatura.

Questo libro non vuole essere una rassegna sul mondo del vino, ma, piuttosto, un tributo ai vini che, oltre a essere ottenuti attraverso buoni metodi produttivi, sfidano le moderne pratiche vitivinicole, rimanendo naturali a dispetto delle circostanze. Esso è inoltre una celebrazione delle straordinarie persone che li creano. Come dei marinai che sfruttano i venti e solcano le onde, questi produttori di vino comprendono che la natura è molto più grande di loro. Essi riconoscono che è non solo inutile, ma addirittura controproducente, cercare di controllarla o di addomesticarla, poiché la sua magia risiede nel suo potere. Non sono una produttrice di vini, né presumo di sapere tutto sulla scienza della viticoltura. Tuttavia, possiedo una visione globale che si basa sulle discussioni fatte con gli agricoltori e sulle migliaia di vini che ho assaggiato. Ho sempre concepito questo libro come un punto di partenza, un invito a esplorare e a cominciare a porsi delle domande. Le mie opinioni personali sono chiare e non mi astengo dal prendere posizione. Ritengo che tutti i vini dovrebbero, come minimo, essere prodotti in modo biologico; ciononostante, voglio chiarire che non c'è un programma politico o economico dietro

i miei testi. Al contrario, le mie opinioni sono guidate da ciò che mi piace bere. Credo che i vini prodotti in modo naturale, senza (o con pochi) solfiti abbiano un gusto migliore; questo è il motivo per cui non bevo nient'altro. È con questo spirito che ho scritto il libro.

*Vino naturale* è pertanto uno sguardo soggettivo a ciò che rende grande un vino, perché, secondo me, solo un vino naturale può essere davvero grande. Ho cercato di raccontare questo mondo - che non è una mia creazione - il più possibile attraverso le voci e le storie di altri. Questo mondo è reale, esiste, e molti dei pensieri e delle esperienze che ho condiviso appartengono a una comunità molto più ampia. Nel corso delle mie ricerche ho scoperto che ci sono pochissime informazioni scritte su questo argomento, anche perché gran parte del mondo vinicolo convenzionale disprezza il naturale in quanto non attuabile commercialmente.

Di conseguenza, le mie scoperte si basano in gran parte su ricerche primarie: conversazioni, interviste e, naturalmente, numerosi assaggi.

Il vino è qualcosa che ingeriamo. Come altri tipi di alimenti, può essere più o meno sano, più o meno manipolato e più o meno buono. Quanto viene detto in questo libro potrebbe essere applicato ad altri alimenti, tra cui pane, birra e latte, che hanno risentito di un analogo destino di eccessiva commercializzazione (e di revival naturale); il vino, però, ha reagito più lentamente a questa situazione. Pertanto, se siete consapevoli di come un'alimentazione appropriata possa fornire un nutrimento che va oltre il mero soddisfacimento della fame e del fatto che l'energia, l'impegno e le intenzioni dei produttori di vino naturale hanno un peso, allora capirete come sia speciale il vino naturale, e spero che non vi guarderete mai indietro.

**ISABELLE LEGERON MW**





# INTRODUZIONE

## L'AGRICOLTURA OGGI

Recentemente ho trascorso un weekend con amici in una bellissima casa di campagna in Cornovaglia. Osservando i campi ondulati come il mare, ho capito che questo ambiente era tutt'altro che idilliaco. Per chilometri, tutto ciò che potevo vedere erano campi di mais su un terreno roccioso e arido; nessun'altra pianta cresceva tra i fusti verdi. Era stupefacente e straordinario vedere come, in un solo istante, lo stesso dolce paesaggio potesse all'improvviso apparire diverso, brullo e inanimato.

Al giorno d'oggi la monocoltura è prevalente a tal punto che neppure vi facciamo caso. Dai prati verdi ben curati da cui è bandito il tarassaco alle vaste distese di cereali, barbabietole e persino viti che ricoprono le campagne, amiamo avere la natura sotto controllo. Là dove un tempo si potevano scorgere piccole distese lasciate a pascolo, e boschi e campi coltivati divisi da siepi che fungevano da autostrade per la flora e la fauna selvatiche, oggi si assiste a un paesaggio in cui domina la monotonia. Dal 1950 negli Stati Uniti il numero delle aziende agricole si è dimezzato; per contro, la loro dimensione media è raddoppiata, cosicché oggi il 2% delle aziende produce il 70% dei prodotti ortofrutticoli.

Sotto: **Trionfo della monocoltura in California: vigneti a perdita d'occhio.**





Il XX secolo ha cambiato il volto dell'agricoltura. Ha meccanizzato e "semplificato" le attività agricole, rendendole più efficienti, nel tentativo di aumentare le rese e di massimizzare i profitti a breve termine. Questo processo di industrializzazione è conosciuto come "Rivoluzione Verde". "La chiamiamo 'intensificazione', ma si è trattato di una intensificazione per agricoltore, non per metro quadrato", spiegano gli agronomi Claude e Lydia Bourguignon. "In Nord America un agricoltore può gestire 500 ettari da solo, ma il sistema agro-silvo-pastorale era molto più produttivo per metro quadrato".

La viticoltura, come l'agricoltura in generale, non fa eccezione. "Tradizionalmente in Italia i vigneti erano caratterizzati da una elevata biodiversità", spiega Stefano Bellotti, un agricoltore naturale del Piemonte. "Essi venivano coltivati insieme ad alberi o ortaggi, e i contadini coltivavano anche grano, fagioli, ceci e persino alberi da frutto tra i filari. La biodiversità era molto importante".

L'agricoltura moderna si è occupata di sviluppare approcci duplicabili che potessero essere applicati uniformemente ovunque. È ciò che l'agricoltrice naturale californiana Mary Morwood Hart chiama "agricoltura da manuale". Mary spiega: "Questi consulenti vengono a raccontarvi quante foglie dovrebbero esserci per grappolo d'uva senza considerare alcuna delle particolarità del luogo". In effetti, come afferma Tony Coturri, un agricoltore naturale di Sonoma, il settore si è a tal punto meccanizzato e staccato dalle proprie radici che non solo "la maggior parte dei vini non ha mai visto una mano umana", ma "i coltivatori non si riferiscono a se stessi come 'agricoltori'. Non considerano la viticoltura come un'attività agricola". Questo approccio non potrebbe essere più differente da quello di coltivatori come Sébastien Riffault, di Sancerre (Francia), che considera ogni vite individualmente. Egli afferma: "Sono come le persone: ogni pianta ha bisogno di cose diverse in momenti differenti".

Una delle cause principali di questa disconnessione sembra risiedere nello sviluppo di trattamenti chimici sintetici (come fungicidi, pesticidi, erbicidi, insetticidi e fertilizzanti), che, pur creati per facilitare il lavoro agricolo, hanno finito tuttavia per condurre i coltivatori a prendere le distanze dal mondo *vivente* affidato alle loro cure. Il problema è dato dal fatto che gli erbicidi e i fertilizzanti ricchi di azoto somministrati alle piante non restano confinati nel vigneto, ma causano squilibri rilevanti nell'ecosistema, dal momento che alcune sostanze si infiltrano nelle acque sotterranee. "Questo è il vero e proprio inizio della catena", dice l'agricoltore naturale Emmanuel Houillon del Jura (Francia orientale). "Ci sono persino dei prodotti sintetici che rimangono attaccati alle molecole d'acqua durante l'evaporazione, e che così ricadono assieme alle gocce di pioggia".

Secondo il WWF (World Wildlife Fund), la quantità di pesticidi irrorati sui campi è aumentata di 26 volte nel corso degli ultimi 50 anni. I vigneti, in particolare, sembrano aver avuto un impatto enorme: l'impiego di pesticidi sintetici nei vigneti europei è cresciuto del 27% dal 1994, secondo la PAN (Pesticide Action



Sopra: L'uva era tradizionalmente raccolta a mano. Questo approccio non meccanizzato è seguito ancora oggi nei vigneti in cui si privilegia la qualità.





Network), la quale afferma che “Le viti oggi ricevono una dose più elevata di pesticidi sintetici rispetto a qualsiasi altra coltura, a eccezione degli agrumi”.

Questo ha un effetto dannoso sulla vita dei terreni, come illustrano Claude e Lydia Bourguignon. “I suoli ospitano l’80% della biomassa mondiale. I soli lombrichi, per esempio, equivalgono in peso a tutti gli altri animali messi insieme. Dal 1950, però, i dati relativi all’Europa mostrano una diminuzione da due tonnellate per ettaro a meno di 100 kg”.

Questo degrado biologico ha un effetto profondo sul suolo, finendo per determinarne il degrado chimico e la massiccia erosione. “Quando nacque l’agricoltura, 6000 anni fa, il 12% del pianeta era coperto da deserti; oggi questa percentuale ammonta al 32%”, continuano Claude e Lydia. “E dei due miliardi di ettari di deserto che abbiamo creato in questo periodo, metà sono stati prodotti nel ventesimo secolo”. È un declino continuo che sta drasticamente diminuendo il nostro capitale naturale. “Stime recenti suggeriscono che ogni anno oltre 10 milioni di ettari di terreni agricoli saranno danneggiati o andranno perduti, a causa dell’erosione superficiale causata dal vento e dalla pioggia”, illustra l’ecologista e scrittore Tony Juniper.

Non siamo separati dal nostro ambiente, e tanto meno da ciò che mangiamo e beviamo. In effetti, due distinti studi, uno a opera di PAN (2008) e l’altro dell’organizzazione UFC-Que choisir (2013), hanno rilevato residui di pesticidi nei vini sottoposti a test. Benché i dati complessivi fossero bassi (misurati in microgrammi per litro), essi erano nondimeno significativamente superiori (talvolta oltre 200 volte più elevati) agli standard accettati nel Regno Unito per l’acqua potabile. Alcuni di tali residui erano tossine cancerogene, dannose per lo sviluppo e il sistema riproduttivo, o perturbatori endocrini. Dal momento che il vino è costituito per l’85% da acqua, la cosa fa riflettere.

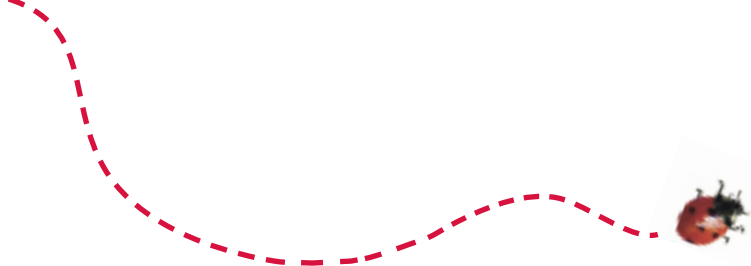


Sopra: **I vini naturali richiedono precisione e molta cura e attenzione da parte di chi li produce.**

Nella pagina accanto: **Un vigneto selvatico in California si mescola con alberi di mele, boscaglia ed erbe autoctone.**

**I SUOLI OSPITANO L’80% DELLA BIOMASSA MONDIALE.  
I SOLI LOMBRICHI, PER ESEMPIO, EQUIVALGONO IN PESO  
A TUTTI GLI ALTRI ANIMALI MESSI INSIEME.**

# IL VINO OGGI



**“Il vino è semplice. La vita è semplice.**

**È l’uomo che complica le cose, ed è un peccato.”**

**(BERNARD NOBLET, CAPO CANTINIERE, DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI, FRANCIA)**



Sopra: **Le vecchie viti autoctone e contorte come questa vengono spesso estirpate a causa della loro scarsa resa. Esse sono, tuttavia, le più adatte e le più strettamente connesse alla terra, avendo sviluppato apparati radicali profondi.**

Nel 2008, quando sono andata per la prima volta in Georgia, nel Caucaso, sono rimasta meravigliata quando ho scoperto che quasi ogni famiglia produce il vino per l'autoconsumo e che, in caso di surplus, lo vende per ottenere un guadagno extra. Alcuni di quelli che ho assaggiato erano gradevoli, altri imbevibili, ma ciò che è degno di nota è che per i contadini georgiani il vino è semplicemente una parte della loro dieta. Proprio come allevano i maiali per mangiarne la carne, coltivano il grano per fare il pane e allevano una mucca o due per il latte, essi coltivano le viti per il vino. Se al giorno d'oggi gli agricoltori di sussistenza della Georgia possono costituire un'eccezione alla regola, non è sempre stato così. Il vino è nato ovunque come una semplice bevanda, trasformandosi poi nel corso del tempo in un prodotto di marca, allineato, standardizzato, la cui produzione è influenzata dai profitti, oltre che dai capricci della moda e del consumismo. Ed è un peccato che sia così.

Ciò significa che spesso le decisioni agricole sono prese senza tenere conto della longevità della coltura o del suo ambiente, ma piuttosto della rapidità con cui il produttore potrà ottenere un profitto dal proprio investimento. Le viti sono spesso piantate in luoghi inadatti, vengono scarsamente curate e poi, quando raggiungono la cantina, entrano in gioco decine di additivi, agenti di fabbricazione e manipolazioni al fine di ottenere un prodotto standardizzato. Come molti altri settori, anche quello del vino si è trasformato e da artigianale che era è diventato industrializzato su larga scala.

In ciò non vi è nulla che sia particolarmente degno di nota, tranne il fatto che, a differenza di quanto avviene per altri settori, le nostre impressioni riguardo ai metodi di fabbricazione del vino sembrano essere rimaste immutate. La gente crede ancora che il vino sia prodotto da umili agricoltori con il minimo intervento possibile e ovunque i marchi sono ben contenti di favorire questa illusione. Se pensate, per esempio, che tre aziende produttrici di vino rappresen-



tavano quasi la metà di tutto il vino venduto negli Stati Uniti nel 2012, mentre in Australia le maggiori cinque costituivano oltre la metà del prodotto nazionale, è evidente che c'è uno scollamento tra ciò che il vino è e il modo in cui *appare*.

Giusto così, potreste pensare; dopotutto, fusioni e acquisizioni sono pratiche comuni al giorno d'oggi. Inoltre, la produzione del vino sembra una cosa piuttosto complicata: servono attrezzature ad alta tecnologia, edifici costosi, personale altamente qualificato... E tuttavia, non è così. Lasciate a se stessi, i composti organici contenenti zucchero fermentano in modo naturale e l'uva non fa eccezione. L'uva è circondata da organismi viventi pronti a scomporla e uno dei possibili risultati di questo processo *naturale* è il vino. In termini semplici, se prendete dell'uva e la schiacciate in un secchio, con un po' di fortuna otterrete del vino.

Nel corso del tempo, l'uomo ha perfezionato questa tecnica. Ha individuato luoghi dove, ad anni alterni, le vigne davano dell'uva di alta qualità e ha sviluppato dei metodi per comprendere la magia che rende possibile la trasformazione uva-vino. Tuttavia, sebbene i progressi nella tecnologia e nella scienza vinicola siano stati enormemente positivi per il settore nel suo complesso, oggi sembra essersi smarrita la giusta prospettiva.

Sopra: **Diversamente da quanto avviene nella maggior parte delle aziende vinicole, la policoltura continua a giocare un ruolo importante nella produzione del vino naturale, come nel caso dell'azienda agricola Klinec, in Slovenia.**



Sopra: **Un vigneto per la produzione di vino naturale in Veneto.**

Nella pagina accanto, in basso: **Non solo in tutto il mondo vengono piantate le stesse varietà internazionali di viti, ma anche gli stili vinicoli vengono riprodotti, dando luogo a quella che Hugh Johnson definisce “una omogeneizzazione della produzione del vino, ma, mentre un tempo accadeva solitamente che il Nuovo Mondo seguisse l’Europa, oggi è l’Europa a seguire il Nuovo Mondo”.**

Anziché utilizzare la scienza per produrre vini intervenendo in misura minima, la usiamo per ottenere un controllo totale su ogni fase del processo, dalla coltivazione delle viti alla fabbricazione del vino. Molto poco è lasciato alla natura. Al contrario, la maggior parte del vino, al giorno d’oggi, inclusi i costosi esemplari cosiddetti “esclusivi”, è un prodotto dell’industria alimentare agrochimica. E ciò che è straordinario è che la maggior parte di questi cambiamenti ha avuto luogo nel corso degli ultimi cinquant’anni.

Inoltre, solo nella seconda metà del ventesimo secolo sono divenuti disponibili ceppi commerciali di lieviti selezionati. Lallemand, per esempio, uno dei maggiori fornitori (e produttori) mondiali di lieviti e batteri selezionati, ha cominciato a vendere ceppi da vino solo nel 1974 (in Nord America) e nel 1977 (in Europa).

La stessa cosa si può dire per altri additivi, come gli infami solfiti, il cui effetto sul vino è “molto simile a quello di Jack Nicholson in *Qualcuno volò sul nido del cuculo*. Lobotomizzano il vino”, afferma il produttore di Champagne naturale Anselme Selosse. Contrariamente alla credenza popolare sull’industria del vino, l’uso dei solfiti (per mantenere i barili puliti) è in realtà relativamente recente, e ancora di più lo è il loro impiego come additivi mescolati al vino (vedi *Breve storia dei solfiti*, pp. 68-69).

Anche le tecnologie interventiste sono sorprendentemente recenti, benché molte di esse siano oggi usate nella produzione del vino. “La filtrazione sterile è molto moderna”, dice Gilles Vergé, un agricoltore naturale della Borgogna. “Ha cominciato a essere usata nella mia regione solo negli anni Cinquanta e l’osmosi inversa (in cui la membrana filtrante è quasi 10.000 volte più stretta di un filtro sterile) alla fine degli anni Novanta”. E, se l’uso dell’osmosi inversa (Reverse Osmosis, RO) è ancora poco conosciuto, secondo Clark Smith, un consulente cui va attribuito il merito di aver diffuso il processo, vengono vendute molte più macchine di quanto non ammettano i produttori.

Come illustra la storia familiare recente di Joseph Pedicini, della Montebruno, ex produttore di birra e vino naturale dell’Oregon, queste innovazioni sono davvero molto recenti. “Nel 1995, quando lavoravo ancora con la birra, ho provato a prendere in carico la produzione della mia famiglia. Ho applicato le mie conoscenze nel campo della birra e introdotto cose come i ceppi di lieviti da laboratorio. I miei parenti mi guardavano scuotendo il capo:

“Perché stai mettendo tutto questo nel nostro vino?”

“Solo un attimo, zio, l’ho imparato a scuola, sarà buono!”

Ma il risultato erano vini senz’anima. Gradevoli, ma privi di magia”.

Che si tratti della famiglia di Joseph in New Jersey o degli agricoltori georgiani, si torna allo stesso punto. *Il vino si fa da solo.*



Sopra: **Molte aziende vinicole hanno minimizzato il fattore umano attraverso la meccanizzazione della produzione.**

**“Il vino naturale non è nuovo; è ciò che il vino è sempre stato e tuttavia in qualche modo è diventato oggi una rarità. È una piccolissima goccia in un grande oceano, ma, mamma mia, che goccia.”**  
**(ISABELLE LEGERON MW)**









**PARTE 1**

---

**CHE COS'È  
IL VINO  
NATURALE?**



## “IL VINO NATURALE ESISTE?”

Durante l'estate del 2012, ispettori del Ministero dell'Agricoltura italiano si recarono presso l'Enoteca Bulzoni, un negozio di vini di Viale Parioli, a Roma, che aveva operato con successo fin dal suo avvio, nel 1929. I proprietari, Alessandro e Riccardo Bulzoni, nipoti del fondatore, si videro appioppare una multa, con una possibile azione penale per frode, per aver venduto vino naturale senza certificazione.

Alla richiesta di spiegazioni, i funzionari del ministero spiegaronò che l'espressione “vino naturale” non esiste legalmente. Mentre altre denominazioni e termini di etichettatura sono soggetti a regole e normative che impongono vincoli circa il loro uso, per il vino naturale non è così perché non esiste attualmente nessuna certificazione. Questo, secondo il Ministero, significava che tale denominazione non era verificabile e che poteva, inoltre, ingannare il pubblico, oltre a danneggiare gli altri produttori che non etichettavano in questo modo i loro vini. I fratelli Bulzoni pagarono e tornarono subito a vendere i loro prodotti.

*Il Fatto Quotidiano*, che all'epoca si occupò della storia, riassunse l'enigma. Da un lato c'erano i fratelli Bulzoni, la cui famiglia vendeva vino da tre generazioni e aveva sempre avuto a cuore gli interessi dei propri clienti. Non rivendicavano la “superiorità” del vino naturale, ma semplicemente usavano un'espressione comune per distinguere i vini prodotti senza fare uso di additivi. Dall'altro lato c'era il Ministero. Benché esso concordasse, in linea di principio, sul fatto che i “vini naturali” potessero essere prodotti senza additivi, sottolineava che la legge doveva essere rispettata. E la legge, attualmente, non ha definizioni per il vino naturale.

Questo è uno dei maggiori problemi che i produttori di vino naturale si trovano ad affrontare oggi. Non esiste ancora alcuna certificazione ufficiale per il loro prodotto, il che lascia il termine esposto agli abusi e, di conseguenza, alle critiche.

Come illustra Jem Gardener di Vinceremos, un negozio biologico specializzato di Leeds (Regno Unito), “Ci si aspetta che noi crediamo sulla fiducia... che usino metodi e ingredienti naturali. Mi piacerebbe che ciò fosse sufficiente,

Sopra: **Un assaggio di vino naturale in fermentazione.**

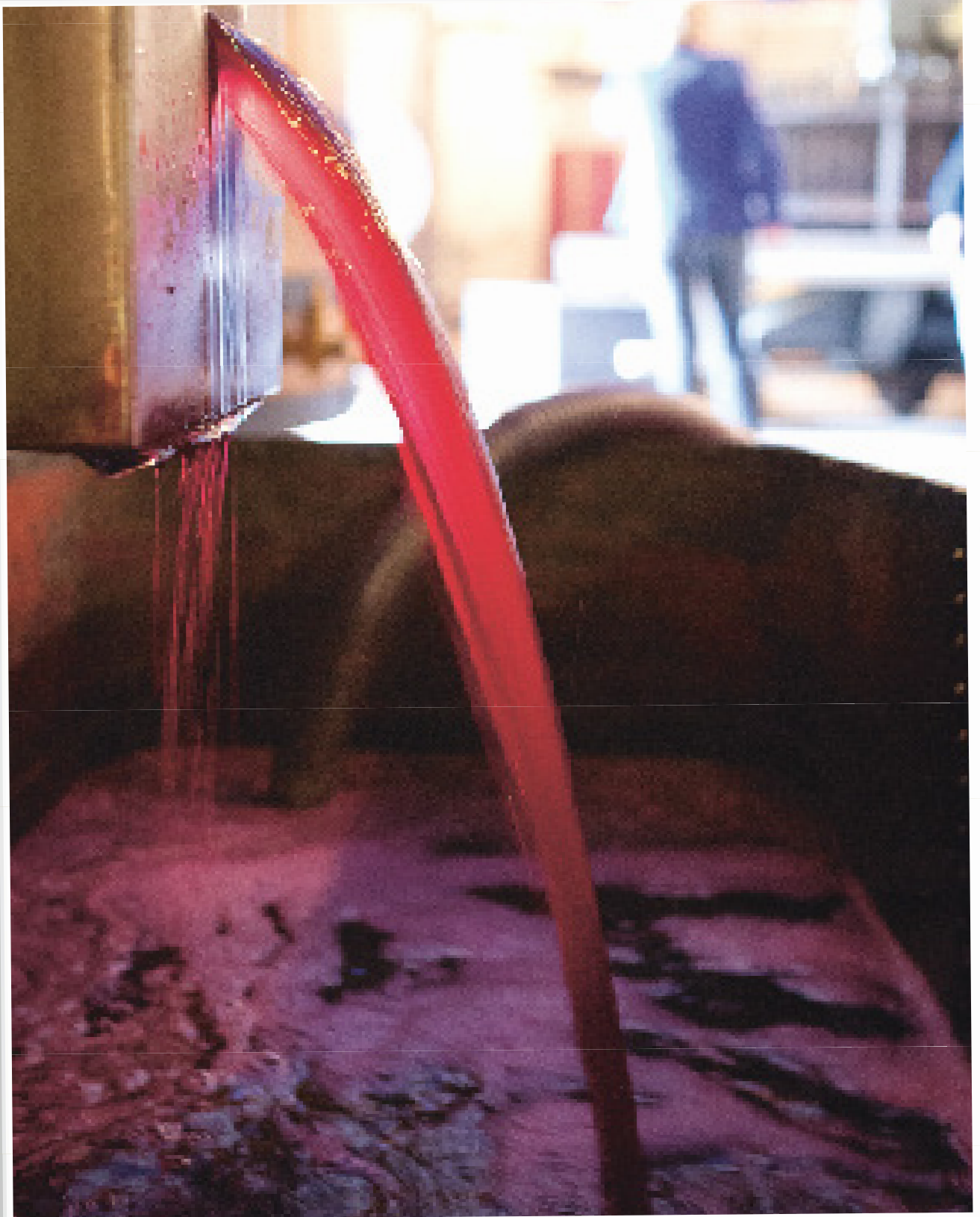
Nella pagina accanto: **Produzione di vino naturale dal raccolto del 2013 nel Beaujolais.**

Alla pagina precedente: **Viti naturali crescono rigogliose a Mythopia, un vigneto sperimentale in Svizzera che produce una grande varietà di vini naturali.**

**“La vinificazione moderna ha molto a che fare con l'utilizzo di SO<sub>2</sub>, fermentazione controllata e temperature.**

**Ma esiste un metodo alternativo, che è migliore.”**

**(DAVID BIRD MW, CHIMICO ABILITATO E AUTORE DI UNDERSTANDING WINE TECHNOLOGY)**





Sopra a sinistra:

**Le uve iniziano a fermentare. Questo processo si avvia spontaneamente con acini sani coltivati in modo naturale.**

Sopra a destra:

**Sansa di uva rossa avanzata dopo la spremitura. Nei vigneti biologici è tipicamente usata per pacciamare o fare il compost.**



ma temo che non lo sia in questo mondo”. Per come stanno le cose in questo momento, ogni coltivatore può definirsi naturale. Che lo sia o no dipende esclusivamente dalla sua integrità.

## **INTERFERENZA – QUANDO È ECCESSIVA?**

A complicare ulteriormente il problema, la vinificazione è una questione complessa ed è tutt'altro che semplice stabilire quale grado di manipolazione sia accettabile. Per esempio, nell'Unione Europea per fare un vino biologico vengono impiegati circa 50 additivi e coadiuvanti tecnologici. Benché tutti i produttori di vino naturale concordino, per esempio, sul fatto che l'aggiunta di lieviti per accrescere il sapore sia un'opzione inammissibile, alcuni argomenterebbero che l'aggiunta di una piccola quantità di solfiti in fase di imbottigliamento sia accettabile. Similmente, alcuni ritengono che la chiarificazione o la filtrazione siano manipolazioni che cambiano radicalmente la struttura di un vino, e che pertanto non dovrebbero essere consentite. Altri affermano che pratiche tradizionali quali l'utilizzo di albumi biologici per la chiarificazione non rendono i loro vini in alcun modo meno naturali.

Data la confusione, una definizione ufficiale appare sia necessaria sia inevitabile. A mano a mano che i vini naturali aumentano di numero assieme alla ricettività nei loro confronti da parte del pubblico e agli interrogativi su ciò che gli altri tipi di vini sono diventati, crescono anche gli incentivi a sfruttare la popolarità del “naturale”. Alcuni dei maggiori produttori hanno cominciato a mettere in circolazione delle cuvées cosiddette “naturali” o a utilizzare il termine, nel materiale promozionale, per riferirsi a vini in realtà chiaramente convenzionali. Se ciò sia dovuto a una autentica confusione o a un cinico tentativo di sfruttare il trend e le sue connotazioni positive, il risultato è lo stesso: quello di confondere i consumatori.

## DEFINIRE E REGOLAMENTARE I VINI NATURALI

Le autorità stanno cominciando a rispondere. Nell'autunno 2012, per esempio, l'Association des Vins Naturels (AVN), un'associazione francese di produttori di vino naturale (vedi *Dove e quando: associazioni di viticoltori*, pp. 120-121), ebbe un incontro con l'unità antifrode di Parigi e alcuni altri funzionari, per discutere la possibilità di fornire una definizione dei propri metodi di produzione per la registrazione ufficiale, da utilizzare per sottoporre a un controllo i vini lanciati sul mercato come "naturali". Come spiega Bernard Bellahsen, proprietario di Domaine Fontedicto e tra i fondatori dell'AVN, "Infine capirono che c'era una differenza fondamentale tra biologico e naturale, così ci chiesero di perfezionare la nostra definizione e di presentare ufficialmente un 'cahier des charges' o regolamento. È abbastanza facile capire a cosa fossero interessati. Semplicemente, applicavano la legge. In quanto associazione, fornite loro dei punti di riferimento a cui i prodotti possono o meno corrispondere, poi questo va registrato e dichiarato ufficialmente". Le autorità, in ogni caso, non possono eseguire controlli e questo è il motivo per cui, come per esempio in Italia, le autorità non vedono di buon occhio l'uso del termine. In effetti, nell'autunno 2013, appena prima che la prima edizione di questo libro fosse pubblicata, il governo italiano avviò un'indagine parlamentare sul "vino naturale" nel tentativo di fare maggiore chiarezza. Al momento in cui questo libro va in stampa il tentativo è ancora in corso. Quel che è certo è che, come categoria, i vini naturali stanno crescendo. Forse è il successo ad aver generato una tale controversia tra le file di una parte dei commercianti di vino: "Non esiste il naturale" o "Come osano insinuare che i miei vini non siano naturali?".

In effetti, alcuni viticoltori naturali non gradiscono il termine "naturale". "Non è una bella parola perché può essere distorta in tutte le direzioni", dice Anna-Marie Lavaysse di Le Petit Domaine de Gimios, un vigneto della Linguadoca, in Francia. Bernard Bellahsen concorda: "Quando parlo di vino naturale, intendo dire che 'è solo succo d'uva fermentato. Utilizzo uva, uva e ancora uva, e il risultato è il vino. Tutto qui'. È vero, non è una definizione particolarmente sintetica, ma è più vera perché molte cose possono essere definite 'naturali', facendole apparire più sane, quando spesso non lo sono. È una terminologia molto delicata".

Pertanto, è vero, forse "vino naturale" non è la migliore espressione da usare. In effetti, è un peccato che qualsiasi aggettivo debba essere aggiunto per contraddistinguere un vino che sia come i dizionari, ovunque, lo descrivono.



Sopra: **Al momento non esiste una denominazione in etichetta che permetta al consumatore di distinguere con sicurezza un vino naturale.**



**INFINE CAPIRONO CHE C'ERA UNA DIFFERENZA  
FONDAMENTALE TRA BIOLOGICO E NATURALE...**



Ma, sfortunatamente, il mondo è andato avanti e oggi “vino” non significa solo “succo d'uva fermentato”, ma “succo d'uva fermentato con X, Y e Z”, pertanto il termine “vino” deve essere qualificato per contraddistinguere questi esempi particolari.

E forse un termine meno controverso, come “vivo”, “puro”, “grezzo”, “reale”, “vero”, “a basso livello di intervento”, “autentico”, “di fattoria” o simili suonerebbe meno provocatorio. Ma è il termine più comunemente usato globalmente per descrivere i vini di questa natura. A prescindere dal motivo, in tutto il mondo la gente ha scelto di usare il termine “naturale”, in luogo di tutte le alternative, per descrivere vini prodotti in modo sano, ecosostenibile, con basso livello di intervento, che costituiscono una genuina espressione del loro luogo di origine. Come afferma Stefano Bellotti, viticoltore naturale piemontese della Cascina degli Ulivi, “Il termine ‘naturale’ non mi fa impazzire, ma è così e basta. Se non ti piace la parola ‘tavolo’, puoi anche chiamarlo ‘sedia’”. Così è per il vino naturale.

Che sia certificato o meno (o, meglio, certificabile), il vino naturale esiste. È vino che, quantomeno, proviene da vigneti coltivati con metodi biologici e che viene prodotto senza aggiungere o rimuovere niente durante la vinificazione, a eccezione di, al massimo, una piccola quantità di solfiti durante l’imbottigliamento. Questo lo rende la cosa più vicina al buon vecchio succo d’uva fermentato che Google ritiene sia il vino.

“Raccogliere l’uva e farla fermentare” può sembrare semplice e ovvio, ma, quando si comincia ad analizzare la realtà, si capisce subito che nella sua forma più pura il vino naturale è quasi un’impresa miracolosa – un grande tentativo di compromesso tra la vita nel vigneto, la vita nella cantina e la vita nella bottiglia.

Sotto e nella pagina accanto:  
**I vini naturali provengono da vigneti che alimentano e proteggono la vita, dalla vite alla cantina e alla bottiglia.**

