



VINO, EVOLUZIONE DI UN CLASSICO

È SEMPRE PIÙ CONTEMPORANEO
E AMICO DELLA NATURA.

OGGI IL VINO GUARDA AL FUTURO,
USA TECNICHE INEDITE, VALORIZZA IL TERRITORIO,
SFRUTTA LE NUOVE TECNOLOGIE
E FA ANCORA INNAMORARE.



I VINI “VERDI” ALLA RISCOSSA

a cura di **Alessandra Piubello**

“Il peggior vino del contadino è meglio del miglior vino industriale”. Amava le provocazioni intellettuali, Gino Veronelli, per la forza dirompente che emanano, tale da spostare in avanti l’obiettivo da perseguire. Un paradosso dal quale distillare la sua verità, che a distanza di ant’anni fa ancora discutere. Se ripercorriamo gli anni precedenti al rinascimento enologico degli anni Ottanta, il vino del contadino era viziato da malagrazia, da ignoranza nella vinificazione. Puzzava, si corrompeva presto, offriva il corpo esile di una viticoltura votata alla quantità, era sinonimo di pressapochismo e poca cura per i fattori qualitativi. Vignaioli sapienti radicati tra terra e cielo, però, c’erano già, e Veronelli li scopriva e valorizzava. Il contraltare? Una rivoluzione aziendale (investimenti in macchinari, tecnologie, ricerche) del vino nata in sordina, che all’inizio fece

compiere al vino medio un salto di qualità. Poi, il successo e la brama dei soldi, hanno spinto le aziende alla super produzione, violentando la terra con escavatrici che cambiano i profili delle colline, con l’utilizzo massiccio di fitofarmaci e concimi chimici che hanno sterilizzato il suolo uccidendo la microflora e la fauna. E si è imboccato il tunnel della standardizzazione: la tecnologia ha prodotto vini piacevoli, sapori morbidi, finali setosi, uguali ovunque. Il vino rischiava di perdere l’anima, l’identità, l’essenza della sua diversità che esprime un territorio, un tempo, un *genius loci*. La reazione a quest’omologazione porta alcuni vigneron a seguire una strada più autentica, perseguendo una viticoltura rispettosa. Nascono i movimenti dei vini **naturali**, **biologici**, **biodinamici**. All’inizio ristretti a cerchie di adepti, una sorta di carboneria del vino, poi sempre

più alla luce del sole, fino a diventare addirittura una moda. Non commettiamo l'errore però di vedere il mondo del vino in bianco e nero in una concezione manichea: le persone che lavorano con onestà e amore per un prodotto "buono, pulito e giusto" esistono anche nelle aziende di dimensioni ragguardevoli, i furbetti che sperano di sfruttare l'onda arricchendosi senza una vera scelta di parte esistono anche fra le file dei "puri". Ora, dare un'etichetta e una precisa definizione a questi vini "altri" non è semplice, difficile anche dare un cappello ad organizzazioni differenti che hanno frazionato le forze. Premesso che aborriamo le etichette, proveremo a dare alcune informazioni di massima (e sicuramente incomplete a causa dello scarso spazio a disposizione) su questo variegato panorama, dai tratti ancora incerti.

VINO CONVENZIONALE

La viticoltura convenzionale è la più diffusa al mondo con un impatto ambientale preoccupante. Chi non vive il mondo agricolo non sa che c'è un sottile terrorismo che impone l'uso esclusivo della chimica. Questa logica favorisce la pigrizia, l'ignoranza e allontana il viticoltore dai "vecchi saperi", dall'osservazione delle cause che generano un problema, dal nutrire la competenza attraverso lo studio, imparando a porsi delle domande. Questo vuol dire anche che è sempre meno libero, meno colto, impaurito e chimico-dipendente. Purtroppo, il più delle volte, la nostra è una viticoltura gestita da consorzi e negozianti che hanno nelle vendite il loro unico fine. È fin troppo chiaro che la scienza finanziata, ahinoi, quasi esclusivamente dall'industria, non ha molti margini di indipendenza per verificare alternative che metterebbero l'agricoltore in uno stato di maggior indipendenza, sensibilità e responsabilità, recuperando quegli equilibri che Madre Natura impone. Dobbiamo tentare di far crescere un esercito di soggetti pensanti, cercando alleanze con la parte indipendente della Scienza e delle Università.

VINO BIOLOGICO

Il vigneto biologico è ormai una solida realtà e, secondo gli ultimi dati analizzati da "Millésime Bio" (www.millesime-bio.com), la superficie complessiva dei filari coltivati secondo i dettami green ha raggiunto i 275.000 ettari (di cui il 30% in conversione), pari al 3,6% del vigneto mondiale. Il che vuol dire una crescita dell'11% nell'arco di un anno, e del **164% dal 2007 al 2013**. La produzione, di pari passo, ha raggiunto i sei milioni di ettolitri, concentrati essenzialmente in Europa: Spagna, Francia ed Italia, infatti, rappresentano il 73% della superficie mondiale dei vigneti bio. I vini biologici, in Europa, vengono identificati dal simbolo della foglia verde in etichetta. Sono tutti quei vini che ricadono sotto il discusso regolamento UE n. 203/2012 la cui innovazione, rispetto ai precedenti regolamenti, consta proprio nell'unificazione delle norme da seguire in vigna e in cantina. Senza scendere troppo nei tecnicismi, i vini biologici europei sono accomunati da identiche pratiche biologiche nei vigneti (che vietano l'utilizzo della chimica, ma consentono l'uso di rame, zolfo, poltiglia bordolese) e in cantina, atte ad ottenere un vino che rispetti queste linee guida: limitare gli additivi o processi che influenzano l'aroma e quindi l'autenticità del vino (però vengono consentite acidificazione e deacidificazione dei vini; sono ammessi l'uso di tannini, gomma arabica, chips, azoto; sono

consentite l'osmosi inversa, le resine a scambio ionico...!); proibire sostanze dannose per la salute, indipendentemente dalla loro utilità nel processo di vinificazione; ridurre i limiti massimi consentiti per gli additivi critici, specialmente per l'anidride solforosa. Purtroppo la riduzione dei solfiti stabilita è troppo blanda, tanto da non marcare una vera differenza tra vini convenzionali e vini bio. Oggi il limite di solforosa ammessa per i vini biologici bianchi è 150 mg/l contro i 200 mg/l sul vino convenzionale; per i rossi 100 mg/l contro i 150 mg/l sul convenzionale. Di fatto la normativa lascia al produttore mani libere sull'uso di lieviti selezionati, additivi chimici e coadiuvanti enologici durante i processi di vinificazione e affinamento, demolendo così qualsiasi possibile significato di "naturalità" attribuibile ai vini etichettati come biologici. Di per sé il vino bio non garantisce il consumatore dell'autenticità compiuta e affidabile. Se applicata con cognizione di causa l'agricoltura biologica rimane una valida opzione per trattare la terra e le piante in modo più rispettoso, meno inquinante e meno invasivo. Purtroppo non sempre è così e molti hanno cavalcato questa opportunità di marketing perché le maglie ufficiali di questa pratica agricola sono troppo larghe e sono state sapientemente studiate per poter essere applicate su scala agroindustriale.

È evidente che il processo di certificazione non garantisce pienamente che il metodo biologico venga applicato con qualità. Il punto è che si deve garantire che le pratiche biologiche vengano realmente eseguite. Certo, i costi burocratici ed economici ci sono, ma la responsabilità nei confronti del consumatore va presa. La certificazione serve per dare garanzie al consumatore, in questo momento confuso e disorientato dagli opportunismi del mercato. Il modo di operare poi è secondo coscienza del vignaiolo, e può essere molto più restrittivo del disciplinare stesso. Ma almeno una scelta di campo è stata fatta, altrimenti si rischia di starne fuori, troppo facile stare a guardare e non prendere posizioni chiare e nette.

VINO BIODINAMICO

I "vini prodotti con uve da agricoltura biodinamica" seguono tre principi basilari (mantenere la fertilità della terra; rendere le piante immuni alle malattie e ai parassiti; produrre alimenti di qualità più

“
*Se vuoi trovare l'infinito
 vai nel finito
 in tutte le direzioni.
 La materia non è nulla
 ciò che conta
 è il gesto di chi l'ha fatta.*”

Johann Wolfgang Goethe

alta possibile) e tutta una serie di pratiche che si ispirano agli scritti di Rudolph Steiner, filosofo fondatore dell'antroposofia. Queste pratiche consistono nell'uso di particolari concimi naturali dinamizzati, nel tenere in considerazione eventi naturali come le fasi lunari, nel considerare la propria azienda agricola come un organismo autosufficiente vibrante che riconosce e rispetta i principi di base della natura. Ovviamente non sono utilizzati prodotti chimici di sintesi né pesticidi o diserbanti; ai vini biodinamici non vengono apportati additivi di alcun genere e si usano preferibilmente solo i lieviti indigeni, naturalmente presenti sulle uve. Le produzioni biodinamiche non sono contemplate dalla normativa europea, ma sono certificate da soggetti privati, perlopiù associazioni, la più celebre delle quali è Demeter (oltre alla quota annuale, vuole anche una percentuale sulle vendite, alla faccia di Steiner!), che si fanno garanti dell'osservanza delle loro regole.

Per molti detrattori la biodinamica viene vista come una pratica mistica o addirittura esoterica, dato che l'approccio non può definirsi analitico matematico. Se è vero che i principi della biodinamica applicata in agricoltura possono non avere delle risposte scientifiche è doveroso chiarire, immediatamente, che non mancano le ricerche della comunità scientifica. Da oltre trent'anni viene misurata l'efficacia del sistema biodinamico messo a confronto con il metodo convenzionale e con l'agricoltura biologica. Vari studi, ad esempio quelli dell'Istituto di Ricerca per l'Agricoltura Biologica in Svizzera (www.fibl.org) evidenziano, a parità di condizioni ambientali, risultati agronomici migliori per la biodinamica rispetto sia all'agricoltura biologica sia a quella convenzionale. Certo, è molto interessante aggiungere che in alcuni casi, non si è ancora capito perché alcuni interventi funzionino, ma è stato stabilito, su base sperimentale, che l'effetto c'è, è determinato, è migliorativo. Richard Feynman, uno dei più grandi scienziati del Novecento e straordinario divulgatore, sosteneva che i poeti sono sempre in anticipo di una decina d'anni rispetto agli scienziati. È come se attraverso la poesia potessimo intuire delle decifrazioni scientifiche. Per questo la varietà espressiva dei vini ottenuti da agricoltura biodinamica non si può riassumere con parametri troppo semplici, nell'assaggio occorre fare uno sforzo personale, entrare in contatto.

VINO NATURALE

Arriviamo ai vini naturali, più difficili da definire, sui quali fervono accesi dibattiti.

Partiamo dall'origine: il dualismo tra uomo e natura costituisce un tema sostanzialmente irrisolto o, se si vuole, inevitabilmente aperto. Alcuni credono che uomo e natura siano un'unica entità; altre filosofie, invece, pongono uomo e natura su due piani differenti, quasi fossero, l'uno di fronte all'altro, in perenne contrasto. Evidente che, se si vivono le cose su quest'ultimo piano, il vino non viene percepito come un prodotto della natura, perché alla sua esistenza occorre inevitabilmente l'intervento dell'uomo. E quindi viene rigettato nella sua accezione di "naturale". Se invece l'uomo è natura, allora il suo lavoro di affiancamento all'uva, la sua partecipazione profonda affinché tutto si adempia, attraverso un processo di tutela e custodia, permettendo una vigilata espressione spontanea del vino, può essere inteso come naturale. Non essendo disciplinato per legge, il termine "naturale" continua ad essere usato a discrezione di chi se ne serve, e fare chiarezza è difficile.

I vignaioli che producono vini naturali lavorano in vigna seguendo,



spesso, le pratiche del biologico o del biodinamico in modo ancor più rigoroso, ma non tutti si sottopongono ad una certificazione per dimostrarle. A rigor del vero, naturale non sempre è sinonimo di buono, e non ci si può nascondere dietro il paravento dell'autenticità a tutti i costi quando ci sono dei reali errori di vinificazione. Però il percorso di miglioramento in questi anni è stato netto e decisivo: ci troviamo nei bicchieri vini originali, di carattere, che esprimono la terra, il sole, l'uva. Vini genuini (l'approccio va però resettato nell'ascolto delle diversità espressive rispetto al convenzionale) e senza make up, che sono godibili, sani, digeribili e spesso onesti anche nel prezzo. Alla base del processo sta l'artigianalità, intesa come il lavoro sia viticolo sia di cantina della stessa persona, che segue l'intero processo produttivo, vinificando un'uva sana di cui ha seguito passo dopo passo l'evoluzione, con una conoscenza della materia che gli consente di interpretarla rispettandola, producendo un vino che è figlio della natura, del proprio territorio e dell'annata. Va da sé che il vino naturale è prodotto in piccole quantità da aziende di dimensioni ridotte, spesso familiari.

Le pratiche per ottenere un vino naturale possono variare da produttore a produttore, ma, ultimamente, sono nate associazioni che tentano di sistematizzare i principi della vitivinicoltura naturale, proponendo sistemi di autoregolamentazione severi e oggettivi, volti a promuovere e ad accreditare l'immagine del vino naturale nel mondo.



Se dovessimo sintetizzare in maniera grossolana le pratiche naturali, potremmo così riassumerle: in vigna divieto assoluto della chimica ad eccezione di zolfo e rame (con la prospettiva di eliminare anche questi rimedi); divieto OGM; coltivazione di vigneti autoctoni; vendemmia manuale; rispetto della biodiversità; pratiche volte al rispetto e alla preservazione delle risorse ambientali, dell'equilibrio e della vitalità del suolo, ecc... In cantina, fermentazione con lieviti indigeni presenti sull'uva; divieto di qualsiasi additivo; esclusione di ogni sistema meccanico o chimico che alteri la fermentazione, chiarifichi o modifichi l'equilibrio naturale dei vini; utilizzo della solforosa in quantitativi minimi, ben al di sotto dei regolamenti biologici vigenti e altro. Tutti, produttori e consumatori, dobbiamo evitare che la questione naturale si blocchi all'ideologia. Alla fine il vino viene fatto con l'uva, non con le parole, e non dobbiamo perdere di vista l'obiettivo, il vino, inteso nella sua purezza, manipolato il meno possibile, tramite per far emergere ogni singolo terroir con la sua storia, cultura, civiltà, umanità. Per darci piacere e gioia.

VINO VEGANO

Per veganismo si intende una filosofia che esclude totalmente dalla propria vita l'uso di prodotti di origine animale. Gli aderenti rifiutano quindi non solo di nutrirsi di carne e pesce, come i vegetariani, ma

anche di latte, latticini, uova e derivati, nonché di acquistare e usare prodotti di qualsiasi genere la cui realizzazione implichi lo sfruttamento diretto di animali. Le scelte sono guidate dall'attenzione alla cosiddetta cruelty free.

Il termine "vegan" è stato coniato nel 1944 con la nascita della "Vegan Society" ma, nella sostanza, il veganismo ha una storia molto più datata. Tanto in Oriente, con alcune elaborazioni buddiste, quanto in Occidente, ci sono prove di come fosse già stato tracciato il percorso verso una dieta che escludesse non solo il consumo di carne animale ma anche dei prodotti derivati, in particolare del latte. Il veganismo, così come lo conosciamo adesso, è nato quando la proposta di Donald Watson di creare un coordinamento tra "vegetariani non consumatori di latticini" venne respinta dalla Vegetarian Society, portando Watson a fondare la "Vegan Society". Per quanto riguarda il marchio, in assenza di una definizione a livello internazionale, europea o nazionale di regole per la definizione di prodotti vegani, sono nate miriadi di brand differenti, che rischiano di confondere i consumatori. Il vegan non gode di una certificazione basata su una norma di legge e neppure di protezione giuridica; la certificazione si basa su regole autodefinite da singole organizzazioni. L'adesione alla filosofia vegan riguarda ogni fase di produzione. In particolare per il vino si parte dalla vigna dove non possono essere utilizzati prodotti derivanti da animali, perfino quelli che possono sembrare più innocui (per esempio la propoli). Al bando anche il letame da usare come concime naturale. In cantina sono vietati i chiarificanti che derivano da uova, latte e tutto ciò che riguarda o che semplicemente ha avuto a che fare con l'animale. Quindi niente colla di pesce o gelatina animale. A tutto ciò si aggiunge il packaging, per il quale non si possono utilizzare pigmenti animali per le etichette, né colla di animale per lo scotch: i controlli vanno dall'etichetta ai cartoni in cui si spediscono le bottiglie. Il mondo del vino vegano è ancora in fase di sviluppo, sono ancora pochi i produttori, ma sicuramente esiste una tendenza in atto.

E ALLORA?

È ormai chiaro che il mondo degli enoappassionati chiede prodotti in grado di raccontare una storia. E quando questa storia non è solo buona, ma pure eticamente bella, la promozione del proprio lavoro ne guadagna. Tutto marketing? Non solo. Sebbene sia palese che i "vini verdi" (mi si conceda quest'espressione, intesa non riferendoci a vini immaturi, ma a quelli attenti alla sostenibilità ambientale) utilizzino la diversità come leva commerciale (ma quale azienda non mette in luce le sue peculiarità?), è altrettanto vero che i sentieri intrapresi dalle varie filosofie vitivinicole tracciano un cammino comune: quello alla ricerca di un vino più autentico, sincero. Certo, l'onestà del produttore non può essere certificata, e quindi è sempre necessario vigilare, formarsi in un proprio percorso, fatto di visite in vigna e in cantina delle aziende produttrici, di assaggi fatti occhi negli occhi con il vignaiolo stesso, constatando personalmente se c'è l'Uomo nella bottiglia.

La soluzione più ovvia per dirimere la confusione sarebbe quella di obbligare i produttori a indicare sulla retroetichetta tutti i prodotti utilizzati, durante la coltivazione, durante i processi di vinificazione e affinamento. Libertà ai produttori di fare il vino come da proprio credo, ma contestualmente andrebbero date informazioni ampie e corrette, fornendo l'opportunità all'appassionato di scegliere su basi obiettive.