

Natural European Wines

A Zurigo un convegno internazionale sui vini naturali

Vino naturale, questo incomprenduto. Inizialmente appannaggio di una ristretta cerchia di adepti, comincia invece a suscitare un profondo, costante interesse a livello internazionale. L'**Associazione VinNatur**, capeggiata dal presidente **Angiolino Maule**, ha organizzato un'interessante manifestazione di due giorni, dal 14 al 15 novembre a Zurigo, proprio per approfondire l'argomento con il contributo di esperti di fama, completata da una degustazione di vini di 98 produttori europei.

Maule, nel suo discorso di apertura, ha spiegato i compiti di divulgazione, di formazione, di ricerca e di sperimentazione dell'associazione nata nel 2006, che prevede lo scambio di esperienze tra vignaioli per promuovere pratiche di vigneto e di cantina orientate al massimo rispetto per l'ambiente. *"Abbiamo coinvolto il mondo scientifico - afferma Maule - proprio per ampliare la conoscenza del mondo del vino*

naturale, per farci aiutare nell'impostazione del nostro percorso e a dimostrazione della serietà del nostro impegno". Ma veniamo alla cronaca degli interventi.

La parola a **Lydia e Claude Bourguignon**, ingegneri agronomi e dottori in scienze biologiche e biochimiche, titolari in Francia di un laboratorio specializzato in microbiologia del suolo. Molto famosi per la consulenza a clienti quali **Domaine de la Romanée-Conti**, **Anne-Claude Leflaive** in Borgogna, **Huet** nella Loira, **Selosse** in Champagne, **Elio Altare** in Barolo e **Vega Sicilia** in Spagna, i **Bourguignon** sono i massimi esperti di biologia del suolo a livello mondiale, impegnati attivamente a denunciare i guasti apportati all'ambiente dalla logica industriale applicata all'agricoltura e a proporre sistemi di coltivazioni sostenibili.

Una relazione stimolante, iniziata spiegando il concetto di *terroir* per arrivare poi a soffermarsi sugli

aspetti fisici, chimici e biologici del terreno, e ad avvalorare l'importanza del suolo, che va rispettato. Come? Attraverso un'agricoltura naturale che mantiene la microflora e la fauna. È emersa l'indiscussa supremazia del terreno, anche rispetto al clima. *"Il gusto del vino viene direttamente dal suolo: gli aromi del vino infatti vengono dagli enzimi, i quali a loro volta vengono dalla terra"*. Secondo gli esperti, che si sono rifatti alla *"degustazione gourmet"* di **Jacky Rigaux**, degustare un vino è un viaggio culturale nella storia del posto dove nasce quel particolare vino ed è possibile ritrovare anche al gusto l'espressione di quello specifico territorio. Affermazioni che sono state confermate in una degustazione comparativa di due Baroli della stessa azienda, **Principiano**, il *Ravera 2007* e il *Boscareto 2007*, nella quale **Lydia Bourguignon** ha spiegato le differenze di terreno assaggiando i vini.

Federico Giotto, enologo di aziende che lavorano sia in convenzionale sia in biologico e biodinamico, ha esordito con un'affermazione: *"vino naturale non significa rifiutare la scienza abbracciando un approccio trascendentale"*. Nella sua relazione ha spiegato i limiti della vinificazione con i lieviti selezionati, limiti che sono dati dalla standardizzazione legata alle caratteristiche genetiche del lievito utilizzato e che comportano una diminuzione



dell'espressione territoriale, della variabilità aziendale e del concetto di annata. Si è poi soffermato sulla differenziazione e selezione dei micro-organismi nelle vinificazioni naturali, nelle problematiche legate allo sviluppo e alla variabilità dei lieviti indigeni, nelle peculiarità delle fermentazioni spontanee. *"La scienza matura - ha dichiarato Giotto - può indicarci la strada per seguire ed assecondare la natura, piuttosto che imporsi ad essa, anche se seguire la strada più naturale richiede una conoscenza maggiore. Sicuramente ci saranno meno difetti nel vino se il territorio è sano, infatti i pesticidi creano problemi di fermentazione, gli antibiotici bloccano le fermentazioni. Credo nel fare intuitivo che non sia inconsapevole, dove il senso sta nell'approfondire la propria co-*



di quanto accade in vigneto, rivitalizzando quell'istinto capace di soluzioni efficaci ed immediate". Poi è stata la volta di **Daniele Piccinin**, che ha raccontato il suo interesse verso la spagiria e le erbe. Prima di concludere con gli interventi di **Terje Meling**, *product manager* del monopolio norvegese del vino (**Vinmonopolet**, con 270 negozi sul territorio) e del celebre regista di **Mondovino** **Jonathan Nossiter**, la francese *master of wine* **Isabelle Legeron** (unica MW in Francia) ha condotto un'interessante degustazione di sei vini alla presenza dei produttori che li hanno presentati (**Sébastien Riffault**, **Angiolino Maule**, **Daniele Piccinin**, **Frank Cornelissen**, **Camillo Donati**, **Marino Colleoni**). *"In Norvegia - ha commentato Terje Meling - negli ultimi due anni abbiamo inserito nei nostri negozi circa 90 vini naturali, verso i quali c'è un'attenzione crescente, particolarmente nell'area di Oslo dove sono più venduti. Ma i vini naturali vanno spiegati al consumatore, richiedono maggior espressività nella presentazione".* **Meling** ha poi introdotto un argomento che ha acceso il dibattito: **l'importanza della certificazione**. Alcuni produttori presenti hanno espresso il loro dissenso (*l'onestà può essere certificata?* ndr), altri hanno evidenziato il problema e la difficoltà di raggiungere un accordo in UE. Resta il fatto, a mio parere, che la certificazione sia necessaria per dare garanzie al consumatore, in questo

momento confuso e disorientato dagli opportunismi di mercato.

Il convegno si è chiuso con l'intervento di **Nossiter**. Dieci anni sono passati dalla produzione del film **Mondovino**, il documentario che scosse l'ambiente con i ritratti di **Moldavi**, **Rolland**, **Frescobaldi** e **Antinori**. *"Allora dicevo che il vino è morto, come è morto il cinema. Ma forse no. Credo nell'impegno etico di molti produttori di vino naturale, credo nei loro valori di rigore, trasparenza, artigianalità, individualità come valore espressivo".*

Concludendo, molti gli spunti di confronto interessanti per una crescita dell'intero movimento, tante le belle parole ma... nel bicchiere poi, i vini naturali, derivanti da lavorazioni minime sul territorio, sulle uve e sul vino stesso, senza l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere ed evitando qualsiasi manipolazione (cito testualmente) sono anche buoni? Ebbene... non tutti, ma tanti sì. Nell'impossibilità pratica di assaggiare tutti i vini dei 98 produttori presenti, eccovi comunque un breve elenco di quelli che ci hanno colpito di più, in ordine sparso:

Terpin, **Cotar**, **Baranco Oscuro**, **Monteforche**, **Foradori**, **Weingut Muster**, **Weingut Werlitsch**, **Strohmeier**, **Marcial Dorado**, **Villa Bellini**, **Corte Sant'Alda**, **Monte dall'Ora**, **Costa Vescovato**, **Piero Busso**, **Edoardo Sobrio**, **Ferdinando Principiano**, **San Fereolo**, **Carussin**, **Stefano Amerighi**.



noscenza per comprendere la reale naturalezza delle cose".

Molto sentito l'intervento di **Elisabetta Foradori**, dell'azienda agricola **Foradori**, che ha portato la sua esperienza di vita: *"Ho passato una parte della mia vita a seguire gli studi, questi ultimi dodici anni li ho trascorsi a capire i messaggi della natura. Il produttore di oggi deve ritrovare la quiete e la concentrazione per vedere e aver coscienza*