

Vini naturali: verso un futuro?

"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. Puzza, 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 (non a caso è scritto in francese, anche qui i cugini d'Oltralpe son partiti prima di noi) 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 (VinNatur, Vini Veri, Triple A, Renaissance). 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. I "vini prodotti con uve da agricoltura biologica" escludono l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi (concimi chimici, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi) e l'impiego di organismi geneticamente modificati. Il lavoro in vigna è controllato e certificato da appositi organismi accreditati a livello europeo. 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 di più alta possibile) e tutta una serie di pratiche che si ispirano agli scritti di Rudolph Steiner, filosofo fondatore della 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. L'ente certificatore è Demeter. Arriviamo ai vini naturali, più difficili da definire, sui quali fervono accesi dibattiti. I vignaioli che producono vini naturali lavorano in vigna seguendo, spesso, le pratiche del biologico o del biodinamico 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 er-

rori di vinificazione. Però il percorso di miglioramento in questi anni è stato netto e decisivo: ci troviamo nel bicchiere 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 interperarla 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. Un interprete vero e un precursore del movimento dei vini naturali è Angiolino Maule, presidente dell'Associazione VinNatur. L'abbiamo incontrato a Zurigo, dove ha organizzato un importante e interessante convegno internazionale sui vini naturali invitando relatori di fama mondiale, al quale ha fatto seguire una degustazione dei vini di 98 produttori europei. Maule vive in modo coerente e assoluto la sua

scelta di vita. Niente scorciatoie. Rigore, onestà, rispetto, nella vita e nel lavoro. Intransigente, non accetta i difetti nei vini naturali, non accetta che il vino rifermenti in bottiglia, che sia ridotto, che sia torbido. Si batte per la ricerca (a questa vanno dedicati i proventi dell'annuale rassegna a Villa Favorita, fatta salva una parte riservata alla beneficenza) ritiene fondamentale il coinvolgimento del mondo scientifico per sensibilizzare gli esperti a dare il loro contributo importante in questo momento di crescita. Si preoccupa di dare un futuro ai suoi associati, promuovendo la formazione, stimolandoli al confronto pur riservandosi l'ultima parola. Se il mondo dei vini naturali è cresciuto affinandosi in questi anni lo si deve a personaggi come lui. Ora i naturalisti potrebbero davvero rappresentare la 'terza via' al vino, una valida alternativa al vino contadino del passato e al vino omologato dai tecnicismi odierno. Potrebbero offrire una strada che non sia un semplice ritorno alle origini, ma che evidenzia le tradizioni virtuose dei padri, la storia di un territorio, il rispetto vero per l'ambiente con pratiche finalmente sostenibili. Potrebbero finalmente rappresentare il futuro, che ci consentirebbe di bere il buon vino contadino del nuovo millennio. Prosit!

nelle foto:
Angiolino Maule,
presidente VinNatur

■ Un momento
del congresso
Natural European Wines
di Zurigo

