

Zero additivi e pesticidi la battaglia dei vini naturali per farsi spazio a tavola

Le grandi aziende: "E marketing". Ma è boom di produttori

FABIO TONACCI

ROMA — «Un vino naturale è come un film di Cassavetes. Ha dei difetti pieni di nobiltà». Quando si entra nella più spinosa disputa enologico-filosofica degli ultimi anni, che ha spinto già trecento viticoltori italiani a eliminare gli additivi chimici, ci si imbatte in metafore illuminanti. E questa di Jonathan Nossiter, regista del film-cult "Mondovino" e guru del movimento, porta direttamente al punto. In Italia i vini naturali, piacciono o no, si stanno diffondendo sempre di più. Nonostante il governo abbia vietato per ora la dicitura "naturale" sull'etichetta, nonostante l'accusa di essere una furba «operazione di marketing», sono finiti nei listini delle enoteche migliori. Sponsorizzati in tv da alcuni grandi chef.

In questa storia di idee che si scontrano, ci sono amicizie che vanno in frantumi. «Non può capire quanti vignaioli mi hanno

tolto il saluto quando li ho scoperti a utilizzare pesticidi e lieviti industriali», racconta Angiolino Maule, presidente di VinNatur, uno dei tre consorzi italiani specializzati e tra i primi, negli anni Novanta, a scegliere la coltivazione biodinamica della vite. Tra i sostenitori del vino naturale, c'è anche Oscar Farinetti, il fondatore di Eataly. Qualche mese fa ha lanciato l'iniziativa Vino Libero, a cui hanno aderito 12 cantine tra cui il "big" Fontanafredda in Piemonte. «Il vino non va liberato solo dalla chimica — dice — ma anche dai finti esperti, dai "fondamentalisti", da bottiglie che costano troppo o troppo poco, dal packaging inquinante».

Chiariamo subito un malinteso diffuso. Il vino naturale, che sta avendo un discreto successo anche in Francia, Brasile e Giappone, non è il vino biologico. Quest'ultimo, oggetto di un recente regolamento europeo, può contenere fino a 130 mg/l di solfiti

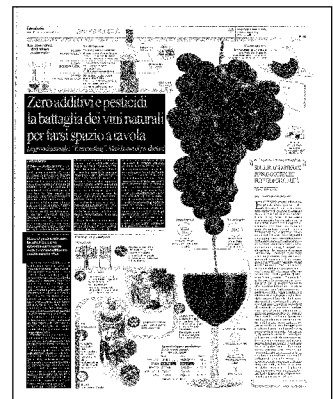
(per proteggere la fermentazione del mosto) e avere una quarantina di sostanze aggiunte, tra azoto, cellulosa, colla di pesce, caseina, tannini, sali minerali, enzimi e acidi. Nel vino naturale tale limite si abbassa a 50 mg/l e si eliminano erbicidi e pesticidi nella coltivazione. Come è possibile?

«In vigna — spiega Maule — utilizziamo concimi organici e aumentiamo la fertilità del suolo con la tecnica del "sovescio", interrando cereali e legumi». Per difendere le piante dalla letale peronospora e dall'oidio vengono spruzzati estratti di rosmarino e lavanda. La raccolta, rigorosamente a mano, è ritardata di una o due settimane rispetto alla vendemmia classica «per raggiungere la maturazione fenolica del frutto». E poi si passa in cantina. «Utilizziamo i lieviti che si trovano sui chicchi d'uva senza ricorrere a quelli industriali, che "arrotondano" i gusti». Poi per mesi si controlla costantemente tempe-

ratura, ossigenazione e pulizia della cantina.

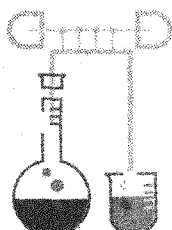
Ogni viticoltore naturalista sa che qualche tino andrà a male, accetta il rischio. Il risultato è un vino torbido (non viene filtrato), corposo, con uno strato di 3-4 millimetri di sostanza organica sul fondo. E il gusto? Ecco, a questo punto si entra nel campo delle grandi questioni su cui l'umanità non sa mettersi d'accordo. Michel Bettane e Thierry Desseuve, due critici francesi, non ci girano intorno: «Questi vini puzzano — hanno scritto sul *Gambero Rosso* — i vitigni e i territori finiscono per somigliarsi per via dei cattivi lieviti indigeni con cui sono realizzati». Ifavorevoli, invece, ricordano che la bottiglia più costosa del mondo, il Romanée-Conti della Borgogna, 2.500 euro, è un vino naturale. Non c'è blog o sito specializzato dove non se ne parli, da "Puntarellarossa", a "Intravino", a "SlowFood". Tradizionalisti da una parte, naturalisti dall'altra. Lo scontro è aperto.

**Non si può scrivere
la dicitura ma
queste etichette
sono ormai diffuse
nelle enoteche**





La crescita del vino naturale



VINO NATURALE

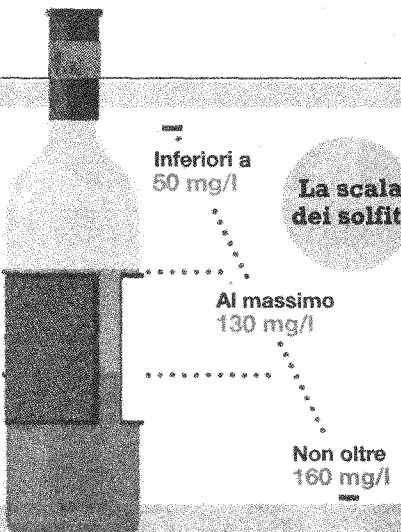
Le differenze
Prodotto senza l'utilizzo di sostanze chimiche per la coltivazione della vite e la fermentazione del mosto

VINO BIOLOGICO

Il regolamento europeo per il vino biologico permette l'uso di **40 sostanze additive**

VINO TRADIZIONALE

Gli **additivi autorizzati sono più di 200** (tra lieviti, gomma arabica, sali minerali, enzimi, proteine, cellulosa, etc)



La scala dei solfiti

Inferiori a 50 mg/l

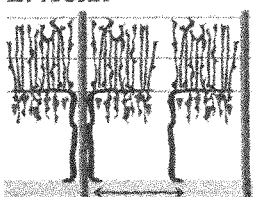
Al massimo 130 mg/l

Non oltre 160 mg/l

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Come si produce

IN VIGNA



Contro le **malattie della vite** le piante vengono trattate con estratti vegetali di **rosmarino, lavanda ed equiseto**



0,8-1,5 metri
Il terreno è concimato con **materiali organici** o con la tecnica del **"sovescio"** (si interrano **cereali e legumi** per aumentare la fertilità del suolo)



La raccolta è **fatta a mano**, in ritardo di 1-2 settimane rispetto alla vendemmia tradizionale per raggiungere la **maturazione fenolica** dell'uva

IN CANTINA

Costante controllo della **temperatura** del mosto (sotto i 25°), della **ossigenazione** e della pulizia della cantina



Per la fermentazione del mosto si usano **lieviti naturali**



Il vino non viene filtrato

I primi cinque produttori di vino nel mondo

In migliaia di ettolitri

	2011	2012	var. %
FRANCIA	50.891	40.609	- 20,2
ITALIA	42.705	39.300	- 8,0
SPAGNA	37.199	32.500	- 12,6
STATI UNITI	19.187	20.550	+ 7,1
CILE	10.464	12.554	+ 20,0

fonti: Ismea, VinNatur

I produttori

265 mila

di vino convenzionale, biologico e naturale in Italia

Le aziende

300

viti-vinicole che in Italia producono vino naturale



di cui

105

Consorzio VinNatur

120

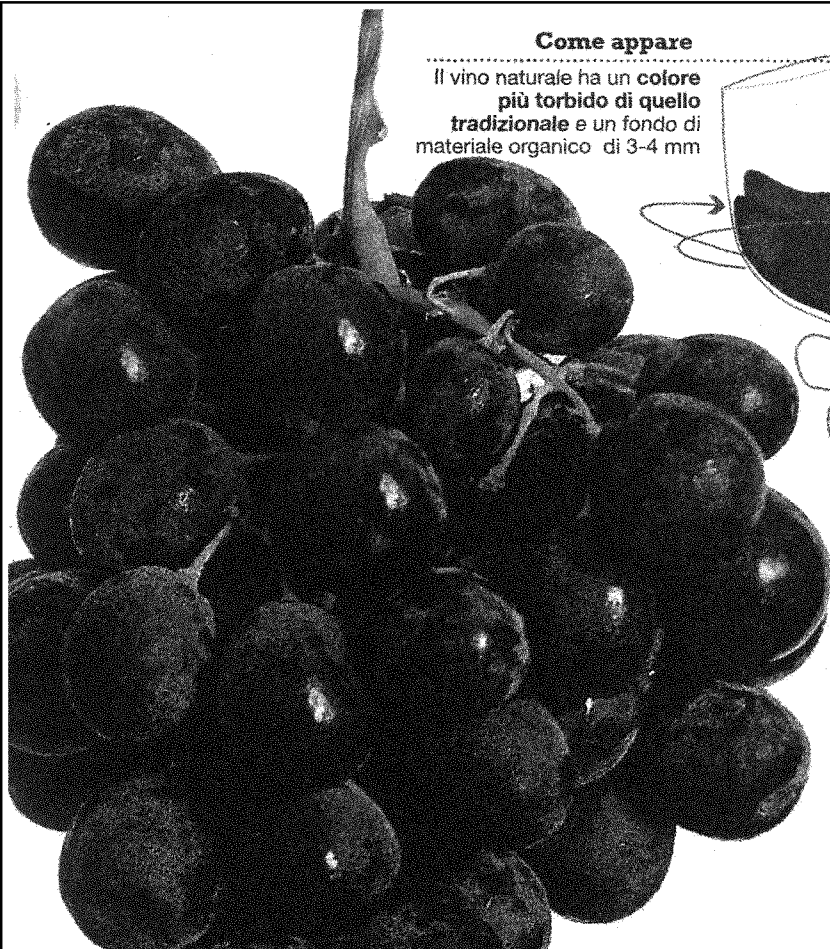
Consorzio Vini Veri

30

Associazione Renaissance des Appellations Italia

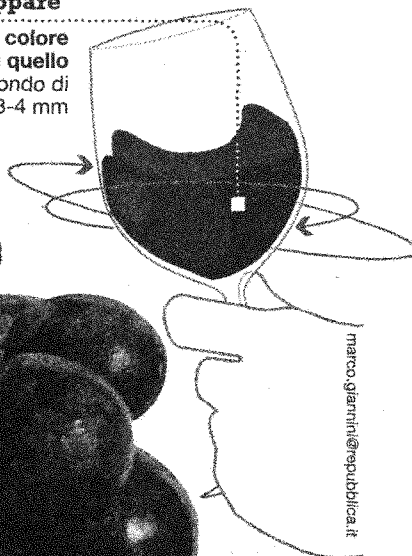
12

Vino Libero



Come appare

Il vino naturale ha un colore più torbido di quello tradizionale e un fondo di materiale organico di 3-4 mm



marco.giamini@repubblica.it



In Italia
non si può
scrivere
"vino naturale"
sull'etichetta