

# La Repubblica

MARTEDÌ, 22 GENNAIO 2013

Pagina 1 - PRIMA

**Il caso**

**Aumentano i viticoltori che puntano a un prodotto più puro del biologico**

## **Bere senza trucchi nel bicchiere la carica del “vino naturale”**

MARTEDÌ, 22 GENNAIO 2013

CARLO PETRINI

DA OLTRE dieci anni in Italia si parla di vino naturale. In principio erano davvero pochi i vignaioli che trattavano l'argomento e ancora meno i consumatori che cercavano questi prodotti. Poi il fenomeno è esploso dal punto di vista mediatico.

EQUESTO grazie all'esempio di alcuni precursori e alla nascita di alcune manifestazioni di grande rilevanza come quelle organizzate da Vin-Natur e ViniVeri. Il successo commerciale ha portato con sé alcuni danni collaterali come l'adesione interessata di qualche produttore furbetto alla ricerca della moda del momento. Si sono creati dei veri e propri partiti che appoggiano in modo incondizionato i vini naturali o li bollano semplicemente come invenzioni di marketing. Una polemica questa che rischia di creare confusione. Stiamo rivivendo così una guerra di religione simile a quella pro e contro le barrique a cui abbiamo assistito negli anni Novanta. Chi produce e sceglie di definire i propri vini come “naturali” (termine che sarebbe improprio poiché il vino non è un prodotto “naturale”, ma spiega la distanza nei confronti di quelli troppo “costruiti”) tendenzialmente desidera eliminare i tanti additivi chimici permessi dalla legge e ridurre o eliminare la solforosa nelle bottiglie. Sono obiettivi nobili e condivisibili. Il rispetto dell'ambiente e della nostra salute sono fatti di primaria importanza. Per fare vini naturali e anche buoni bisogna non perdere di vista nessuna fase, perché, poi, non si possono utilizzare alcune scorciatoie offerte dalla chimica e dalle tante pratiche di cantina che oggi sono a disposizione dei produttori, per questo è importante che chi lo fa abbia le capacità tecniche.

Altrimenti si rischia di rovinare l'intero movimento. Ed ecco il punto fondamentale: non basta fare un'agricoltura pulita e una vinificazione poco interventista, per realizzare dei grandi vini. Ci vogliono attenzione e capacità artigianali spiccate. Se ci sono queste condizioni si ha il massimo: ecologia, salute e ottime bottiglie. Non è un'utopia: un numero crescente di produttori italiani e francesi sta dimostrando che questo è possibile.

**MARTEDÌ, 22 GENNAIO 2013**

*Pagina 19 - CRONACA*

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

***Le grandi aziende: "È 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 “fondamen-talisti”, 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 temperatura, 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 Desseauve, 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». I favorevoli, 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 “Slow Food”. Tradizionalisti da una parte, naturalisti dall’altra. Lo scontro è aperto.