

Oltre l'uva, che ci può essere in una bottiglia di vino?



1. Il vino naturale esiste

L'aggettivo "naturale" si riferisce al modo di vinificazione, non al lavoro agricolo in vigna. Per quanto in Italia non esista un disciplinare dei vini naturali c'è un sostanziale accordo tra produttori e bevitori sui modi di vinificazione di un vino naturale. L'accordo di fatto deriva dal significato della parola "naturale" nella lingua italiana che nei principali dizionari oppone il termine naturale a termini come sintentico, artificiale, alterato.

2. Il vino naturale si fa in vigna

Il vino naturale proviene da uve coltivate in vigna con metodi tradizionali (trattamenti ridotti al minimo e impiegati solo al bisogno, non preventivamente, con rame, zolfo possibilmente di miniera e poltiglia bordolese), agricoltura biologica, agricoltura biodinamica o altri metodi naturali che escludono l'impiego della chimica di sintesi. Il vino naturale si fa in vigna partendo da vigneti posti in posizioni vocate, non forzando la produzione, stimolando l'equilibrio e la forza delle piante, lavorando per la fertilità della terra. Alla fine le uve portate in cantina sono sane e ricche, solo partendo da queste uve si può fare un vino naturale.

3. Un disciplinare del vino naturale

Non c'è e non è utile scriverne uno. Fare vino in modo naturale è più una filosofia di lavoro, una forma mentis del vignaiolo, che un protocollo univoco di produzione, ripetibile, brevettabile e applicabile dall'industria per fare il vino: in territori, climi e stagioni diversi il vignaiolo sa seguire il suo vino con competenza artigiana, senza bisogno di additivi o processi tecnologici invasivi. Ha a sua disposizione ben altri saperi per ottenere un buon vino senza ricorrere a stratagemmi chimici o tecnologici!

4. La certificazione partecipata

Tra i produttori di vini naturali e molte delle persone che bevono i loro vini si è stabilito un rapporto di fiducia e di conoscenza diretta ben più importante e di maggior valore di qualunque disciplinare e di qualunque certificazione. Una sorta di certificazione partecipata da una comunità di persone che condivide valori e idee, non solo gusti in fatto di vino, una certificazione che nessuna azienda ad impostazione industriale per quanti soldi possa spendere in operazioni di marketing potrà mai ne comprare ne emulare.

5. Gli ingredienti del vino in etichetta

Pur non avendo un disciplinare i produttori di vini naturali sanno benissimo cosa usare e cosa no. Ad oggi e fino al 31 dicembre 2014 il vino è l'unico alimento esentato dall'obbligo di indicazione di ingredienti e additivi in etichetta, entro quella data l'Unione Europea dovrà esprimersi sul mantenimento della deroga. Se dovessero essere pubblicati in etichetta tutti gli ingredienti, gli additivi e coadiuvanti impiegati e le loro quantità sarebbe evidente a qualunque consumatore la differenza tra un vino e l'altro.

6. Il pericolo nascosto degli additivi

La pericolosità degli additivi consentiti nel vino convenzionale (e in parte anche nel disciplinare del vino biologico) non deriva solo dalla loro classificazione come "additivi che possono provocare reazioni allergiche in soggetti predisposti" ma dal fatto che il loro uso consente di vinificare uve dalle caratteristiche sanitarie e organolettiche non perfette. Le uve di partenza di un vino naturale devono necessariamente essere di primissima qualità, giunte a perfetta maturazione, senza marciumi e senza muffe, bere/mangiare cibo non alterato è evidentemente più sano.

7. Il ruolo della tradizione

Non bisogna confondere i vini tradizionali con i vini convenzionali: le tradizioni sono radicate nella storia di un territorio e sono nate ben prima dell'ondata di chimica e tecnologia arrivata nelle campagne negli anni Sessanta, i vini di tradizione non ne prevedono l'uso, se non di un po' di solforosa. I vini convenzionali con la tradizione hanno spesso poco a che fare, i vini naturali sono spesso vini di tradizione.

8. Il ruolo dei solfiti nel vino

Quando si parla di vini naturali si riduce spesso la questione alla presenza o meno dei solfiti. Chiariamoci, l'anidride solforosa è utilizzata come conservante e antiossidante in molti alimenti, in etichetta viene indicata anche come E220 (Diossido di zolfo) o come E224 (Metabisolfito di potassio). L'aggiunta di quantitativi elevati di questo conservante e antiossidante nel vino è resa necessaria principalmente da una cattiva qualità dell'uva di partenza, nei vini naturali è possibile eliminare o ridurre drasticamente l'aggiunta di solfiti grazie alla qualità delle uve che saranno trasformate in vino. Sull'etichetta dei vini è d'obbligo l'indicazione "Contiene solfiti" senza indicazione delle quantità, saremo pedanti ma ricordiamo i limiti massimi consentiti nelle diverse tipologie di vino

Vini convenzionali

Vini rossi: ≤ 150 mg/litro – Vini bianchi: ≤ 200 mg/litro

Vini ottenuti da uve da agricoltura biologica prima del 2012

Vini rossi: ≤ 150 mg/litro - Vini bianchi: ≤ 200 mg/litro

Vini biologici (dal 2012)

Vini rossi: ≤ 100 mg/litro - Vini bianchi: ≤ 150 mg/litro

Disciplinare Demeter

Vini rossi: ≤ 70 mg/litro - Vini bianchi: ≤ 90 mg/litro

Nei vini naturali i quantitativi di solfiti per litro si attestano attorno ai seguenti valori medi: Vini rossi: ≤ 30 mg/litro - Vini bianchi: ≤ 40 mg/litro