

Vini naturali: un altro futuro è possibile

Crescita decisa della qualità dei vini naturali.

Sperando, per l'anno prossimo, in una casa comune per tutte le associazioni

di Mauro Pasquali

Innanzitutto l'elemento positivo: quest'anno il livello qualitativo dei vini presentati alla rassegna di Villa Favorita, organizzata dall'Associazione Vin Natur, è stato mediamente buono, con punte di eccellenza. Finalmente dopo anni di vini per i quali l'alibi della naturalità nascondeva imperfezioni e problemi anche rilevanti dal punto di vista organolettico, possiamo dire che il percorso verso la produzione di qualità, oltre che naturale, è quasi concluso.

In secondo luogo la ricerca della naturalità sta spingendo sempre più produttori ad abbracciare la produzione biologica (quella vera, che va oltre la semplice certificazione che, purtroppo, alle volte non sempre certifica correttamente) e biodinamica. Questo fatto è estremamente positivo in quanto permette di immaginare una agricoltura e, in particolare, una viticoltura finalmente affrancate dalla chimica. Non possiamo, infatti, dimenticare che negli ultimi vent'anni sono stati riversati nelle campagne di tutto il mondo più composti chimici che nei cento precedenti. E, purtroppo, la viticoltura ha grande corresponsabilità in tutto questo. Come trascurare il fatto che, in nome della produzione, i vigneti vengono costantemente irrorati da prodotti che poi, poco o tanto, ritroviamo nella bottiglia? Legambiente, nel suo dossier "Pesticidi nel piatto", pubblicato nel 2008, rileva che, tralasciando le situazioni irregolari, anche gran parte dei campioni di vino analizzati, che rientravano nei limiti imposti dalla legge, presentava comunque residui di pesticidi e altri composti chimici. Per tacere dei residui di solforosa, sicuramente un ottimo conservante e sbiancante, ma, al tempo stesso, un composto tossico. Tant'è che, per legge, in Italia è vietato superare la dose di 180 mg/l per i vini rossi e 210 mg/l per i bianchi, ma non vi consiglio di bere un vino che abbia queste dosi massime: il mal di testa è assicurato!

Ben venga, quindi, la ricerca che molti produttori hanno intrapreso verso la produzione di un vino naturale,

laddove questo termine non significa solo assenza o limitazione di interventi chimici in campagna e in cantina ma “... *agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione, l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e successivamente in cantina.*” (dal Manifesto di VinNatur)

Possiamo immaginare un futuro in cui, finalmente, la produzione enologica potrà essere se proprio non completamente libera dalla chimica, almeno più naturale e meno imbottita di sostanze che con il vino nulla hanno a che fare? Io credo di sì, e quella strada ha un nome: qualità. Qualità del prodotto che il consumatore ha diritto di avere e che, finalmente, ha cominciato ad avere. Continuare su questa strada, quella vista (e assaggiata) a Villa Favorita quest'anno è fondamentale per far comprendere al consumatore che vino biologico e biodinamico non è più sinonimo di vino (spesso) non buono, tutt'altro!

E se poi questa strada potessimo renderla più facile da percorrere, meglio ancora. Non solo qualità ma anche chiarezza nella comunicazione: sono proprio necessarie tante sigle e associazioni di produttori di vini naturali, all'insegna de “*il mio vino è più naturale del tuo*”? Tante sigle, associazioni e rassegne, tutte rigorosamente in contemporanea, non possono che disorientare il consumatore e fare il gioco di chi considera i produttori di vini naturali come appartenenti ad un gruppo di integralisti un po' matti e relega le loro manifestazioni quasi al ruolo di sagre. Quindi un arrivederci al prossimo anno con la speranza di vedere finalmente riuniti in un'unica rassegna i produttori oggi suddivisi in almeno quattro associazioni, per il bene dei produttori di vini naturale e, soprattutto, per il nostro.

Da Gustolocale n°32 – maggio 2009