

# Il vino naturale esiste e si fa nella vigna

Ne abbiamo lette di tutti i colori in questi giorni sul vino naturale: esiste, non esiste, è buono, fa schifo... Si è iniziato con gli attacchi del Gambero Rosso e siamo arrivati all'articolo comparso ieri su Repubblica, un vero calderone di informazioni imprecise quando non sbagliate. Abbiamo portato pazienza, ci siamo tirati indietro per non entrare nella inconcludente bagarre, ma quando uno dei maggiori quotidiani di informazione italiani pubblica tante informazioni sbagliate in un sol colpo vogliamo provare a fare chiarezza. Pochi brevi punti cominciando da questa immagine che potete ingrandire cliccandoci sopra per leggere l'elenco degli additivi e dei processi consentiti in cantina.

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



Estratto di sito Institut Français du Vin (IFV) <http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/>

## 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, lo vedete anche dall'immagine qui sopra. L'accordo di fatto deriva dal significato della parola "naturale" nella lingua italiana, così in alcuni dizionari:

- "naturale" secondo il Treccani: **a.** Di cosa che è in natura, che è secondo natura, conforme all'ordine della

natura (...) In contrapp. a ciò che è artificiale o posticcio o sintetico

- “naturale” secondo il Garzanti: **2** che deriva dalla natura; che si ha per natura; **3** (*estens.*) genuino, non alterato (opposto ad *artificiale*)

## 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 del suolo. 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 metodo univoco, 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. Nell'immagine all'inizio dell'articolo avete letto l'elenco degli additivi e dei processi ammessi nei 4 diversi tipi di vinificazione: convenzionale, biologica, Demeter e naturale. 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 ingredienti e additivi sarebbe evidente a qualunque consumatore la differenza tra un vino e l'altro.

## 6. Vini buoni, vini cattivi

Dal punto di vista organolettico si trovano vini buoni e vini cattivi sia tra i vini naturali che tra i vini convenzionali, non tutti i vini naturali sono buoni, non tutti i vini convenzionali sono cattivi. A ciascuno trovare quello che più corrisponde al proprio gusto. Dal punto di vista sanitario invece la differenza è sostanziale: molti degli additivi consentiti nel vino convenzionale sono classificati come “additivi che possono provocare reazioni allergiche in soggetti predisposti”; i vini naturali sono più digeribili; 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. Vini tradizionali e convenzionali

Nell'articolo pubblicato su Repubblica si fa riferimento ai vini tradizionali, ma si attribuiscono a questi qualità che sono invece da attribuire ai vini comunemente chiamati convenzionali. Grande errore, 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 grandi quantitativi di questo conservante 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 (per quanto riguarda i vini naturali le quantità indicate si riferiscono alle quantità medie presenti)

- 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
- Vini naturali  
Vini rossi: ? 30 mg/litro - Vini bianchi: ? 40 mg/litro

Per concludere un'ultima nota all'articolo pubblicato su Repubblica: si da la parola al Sig. Oscar Farinetti ideatore del marchio "Vino Libero". Per i lettori meno esperti un invito a non cedere alla confusione: non bisogna confondere l'operazione commerciale "Vino Libero" con i vini naturali, si tratta di due cose ben diverse. Se l'articolo fosse stato scritto con competenza e onestà intellettuale sarebbero comparse le parole di persone che hanno fatto e stanno facendo la storia del vino naturale invece di quelle del patron di Eataly, sarà per una prossima volta?

---

## Prodotti e processi ammessi per la vinificazione

### Dei vini convenzionali:

Acido citrico / Acido L(+)tartarico / Acido L-ascorbico / Acido L-malico D,L malico / Acido lattico / Acido metatartarico / Acidificazione tramite elettrodialisi a membrana bipolare \* / Albumina d'uovo / Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) / Autoarricchimento tramite evaporazione \* / Autoarricchimento per osmosi inversa \* / Batteri lattici / Bentonite / Bicarbonato di potassio / Bisolfito di potassio / Bisolfito di ammonio / Carbonato di calcio / Carboximetilcellulosa (CMC) / Gomma di cellulosa (CMC) / Caseinato di potassio / Caseina / Carbone enologico / Chitina-Glucano / Chitosani / Citrato di rame / Colla di pesce / Cloridrato di tiamina / Biossido di silicio (Gel di Silice) / Scorze di lieviti / Elettrodialisi \* / Enzimi beta glucanasi / Fermentazione alcolica spontanea \* / Pastorizzazione rapida \* / Gelatine / Gomma arabica / Fosfato diammonico / Cremor di tartaro / Lieviti secchi attivi (LSA) / Lisozima / Mannoproteine dei lieviti / Proteine di origine vegetale ottenute dal frumento o dai piselli / Metabisolfito di potassio / Microfiltrazione tangenziale \* / Chips di legno di quercia / Mosto concentrato / Mosto concentrato rettificato / Polivinilpolipirrolidone (PVPP) / Enzimi per l'attivazione della pectinasi / Resine scambiatrici di cationi \* / Solfato di rame / Solfato di ammonio / Tannini enologici / Tartrato neutro di potassio

### Dei vini biologici (in vigore dal 2012):

Acido citrico / Acido L(+)tartarico / Acido L-ascorbico / Acido lattico / Acido metatartarico / Albumina d'uovo / Autoarricchimento tramite evaporazione \* / Autoarricchimento per osmosi inversa \* / Batteri lattici / Bentonite /

Bisolfito di potassio / Metabisolfito di potassio / Bicarbonato di potassio / Carbonato di calcio / Caseinato di potassio / Caseina / Carbone enologico / Citrato di rame / Colla di pesce / Cloridrato di tiamina / Biossido di silicio (Gel di Silice) / Scorze di lieviti / Fermentazione alcolica spontanea \* / Gelatine / Gomma arabica / Fosfato diammonico / Cremor di tartaro / Lieviti secchi attivi (LSA) / Proteine di origine vegetale ottenute dal frumento o dai piselli / Microfiltrazione tangenziale \* / Chips di legno di quercia / Mosto concentrato / Mosto concentrato rettificato / Enzimi per l'attivazione della pectinasi / Solfato di rame / Tannini enologici / Tartrato neutro di potassio / Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>)

**Dal disciplinare Demeter:**

Albumina d'uovo / Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) / Fermentazione alcolica spontanea \* / Bentonite / Carbone enologico / Microfiltrazione tangenziale \*

**Dei vini naturali:**

Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) / Fermentazione alcolica spontanea \*

*\* processi ammessi in vinificazione*