

VINO “NATURALE”: TRA NATURA E CULTURA

Il vino naturale – quel misterioso oggetto di cui si discute sempre tanto (troppo) online, e quasi sempre con gli stessi argomenti – avrà un suo disciplinare dal 2017. Quando arriva la notizia siamo nel cuore dell'estate, e riesco finalmente a divorare un libro: Sette brevi lezioni di fisica, di Rovelli. Scrive, nell'ultima pagina, che «per natura vogliamo sapere di più. E continuiamo a

imparare». Proviamo allora, assieme ad alcuni enologi e vignaioli a sapere di più del loro approccio al vino naturale. Quella di quest'estate è una svolta nel percorso fatto dai tanti produttori che in questi anni hanno lavorato a questi vini prima, e a una loro identità poi.

I molti – ma non tutti – riuniti nell'associazione VinNatur, hanno dato vita a metà luglio al disci-

plinare che stila tutte le pratiche ammesse ed esclude molte altre, nella produzione del vino naturale dalla gestione del vigneto alla vinificazione. Se della prima parte spesso abbiamo scritto – si tratta di una conduzione biologica con alcuni limiti allo zolfo e al rame – della parte enologica le occasioni per entrare nel dettaglio sono state minori.

COSA SONO I VINI NATURALI?

Non esiste una totale identità di vedute tra produttori e associazioni su cosa sia precisamente un vino “naturale”. I punti generalmente condivisi sono: no a concimi chimici e diserbanti, no a fitofarmaci di sintesi e prodotti enologici di sintesi, no all'uso di lieviti selezionati, quindi avviamento spontaneo della fermentazione, utilizzo di solfiti a dosaggio molto basso o non utilizzo, no a pratiche enologiche invasive quali modifica del quadro acido, uso di additivi, concentratori, microfiltri sterilizzanti etc. Base di partenza è l'agricoltura biologica, in alcuni casi biodinamica, ma ci si concentra poi in modo particolare sulle tecniche di vinificazione.

Fermentazione spontanea: gestire l'ignoto

Tuttavia, se c'è un argomento di cui si è parlato molto, questo sono lievito e fermentazione spontanea. Lieviti autoctoni, indigeni, pied de cuve, fermentazione spontanea: se ne parla molto, e per fortuna qualche volta con cognizione di causa. Ormai molti aspetti dell'evoluzione che vive un mosto durante una fermentazione senza inoculo di LSA sono noti, ma cosa succede nelle cantine in realtà? Ho cominciato il mio viaggio dalla Valpolicella, terra dove i mosti raggiungono concentrazioni zuccherine elevate, le fermentazioni sono condotte nelle settimane

più fredde dell'anno e l'alcol finale sembra scoraggiare qualunque fermentazione a consumare tutti gli zuccheri. A **Zeno Zignoli**, dopo averne studiato la fertilità del suolo (MilleVigne 2/2015), chiedo il suo approccio alla vinificazione “naturale”. L'attenzione è tutta focalizzata sul pied de cuve: una piccola massa, circa il 10% del totale, viene pigiata, aggiunta una quantità rilevante di SO₂ (da “vino finito”) e avviata in fermentazione portandola a una temperatura tiepida. Dopo qualche giorno è pronto per essere inoculato nel resto delle uve pigiate. Si tratta quindi di un metodo per selezionare chi parte a fermentare, frenando gli apiculati e favorendo gli

ellittici. Nel pied de cuve questo controllo è più intenso che nel mosto totale, data la quantità di solforosa aggiunta, quantità che viene ripresa poi, dimezzata nella massa, con una pressione selettiva quindi minore.

Solforosa, un “male” necessario. La solforosa quindi si usa ancora, ma c'è qualcuno che prova a farne a meno, soprattutto in vinificazione. Come fare a ridurre i rischi di una fermentazione senza solforosa? L'abbiamo chiesto a **Michele Lorenzetti**, noto consulente toscano di aziende biologiche e in particolare biodinamiche.

Un avvio veloce della fermentazione permette di porsi al riparo da grandi rischi, tuttavia un'ag-

giunta di una bassa quantità può essere efficace nel selezionare il microbioma, lasciando solo pochi ceppi di lieviti e inibendo i batteri. Ma è soprattutto lo stato sanitario (e qualitativo) dell'uva a guidare la scelta: l'esperienza del 2014 ha insegnato molto, in particolare riletta poi alla luce del 2015. Solforosa e pied de cuve sono molto annata/dipendente: in alcune annate si può partire con una fermentazione spontanea diretta, come nel 2014; nel 2015 dato il caldo e una certa carenza nutrizionale è stato molto più sicuro usare il pied de cuve. L'idea di "decidere qualcosa" è al centro della scelta del pied de cuve, e farlo bene è quindi la base anche per Lorenzetti, che dice di partire almeno 2-3 giorni prima dell'inoculo (ma può essere necessario anche il doppio), e almeno l'1% della massa della vendemmia e una decina di gradi alcol: popolazione più stabile e maggiore garanzia sui lieviti presenti. Bisogna sganciarsi dal pensiero di dinamiche fermentative veloci, lineari, con dati analitici sempre impeccabili.

La solforosa è legata alle possibilità di poter lavorare in un certo modo, in particolare alle condizioni dell'acidità dell'uva. Focalizzare l'attenzione sulla solforosa è stato un autogol del movimento del vino naturale, in quanto ha aperto la strada a tutta una serie di tecnologie come l'uso dell'ozono o di altre tecniche che raggiungono molto bene l'obiettivo ma non coincidono con una visione del vino e dell'enologia tipica del vino naturale. Una realtà così variegata ed estremamente ricca come quella italiana non può essere appiattita su questioni così suscettibili di questa variabilità come la solforosa.

Macerare per estrarre

L'inizio della rivoluzione del vino naturale è stato segnato dai bianchi macerati. Tuttavia, è proprio necessario macerare i bianchi? Questa tecnica può essere vista come un aumento del colore,

dell'espressività del vino, lontano dalla freddezza tecnica dei bianchi da mosto fiore. Tuttavia, la macerazione è talvolta scaduta in una pratica omologante quanto l'uso intensivo di legno nuovo. Riesco a trovare, in Valpolicella da Zignoli, finalmente un bianco naturale sincero e privo di sovrastrutture. Si tratta di una garganega 2014, vinificata in anfora, con due giorni di macerazione prefermentativa e due settimane di appassimento alle spalle. Il mosto limpido è stato posto in anfora al termine di questo breve contatto con le bucce e inoculato con un pied de cuve. Mi sottolinea ancora una volta, Zignoli, come il suo sia un approccio fortemente contestualizzato: ne riconosce i limiti, e quindi lo ritiene possibile solo grazie alla qualità delle uve che lavora – basse rese, equilibrio vegeto-produttivo, buona gestione della pianta, della sua chioma, della nutrizione, partendo dall'equilibrio del terreno – e soprattutto alla quantità: lavorare pochi ettari e poche migliaia di bottiglie consente di seguire con estrema attenzione tutte le fasi, in particolare di preparazione del pied de cuve. Come ricordava Lorenzetti, bisogna partire col piede giusto.

Dai toni caldi di un bianco veronese, in terra di rossi, mi sposto in una zona più bianchista. **Andrea Penden** coltiva e vinifica le uve di diversi vigneti, sparsi tra le colline a nord di Vicenza e alcuni vigneti nel veronese. Bianchi puliti, tanto nel colore quanto nei profumi, fanno discutere molti rispetto alla (presunta) naturalità, e infatti esce presto come ormai sia diventato un requisito la presenza di qualche "sregolatezza" per poter etichettare come naturale un vino. Ma così non deve essere. Chiedo ad Andrea la sua posizione sulla macerazione e sulle fermentazioni.

Avendo due linee prodotte, adatta la vinificazione in base al prodotto che vuole ottenere. Per la linea con vini più freschi, giovani, la ricetta prevede pied de cuve con macerazione sulle bucce di alme-

no 5-7 giorni sul 15/20% della massa, a cui segue un abbassamento a 17-18 °C per i bianchi e a 24 °C per i rossi. L'aspetto fondamentale, secondo Penden, di una vinificazione naturale è la costanza fermentativa, aiutata anche con aria e rimontaggi. Il lavoro inizia in campagna per avere più nutrienti possibili nell'uva. La linea più alta parte da uve più mature, quasi surmature, con macerazione su tutta la massa per 2-3 giorni nei bianchi e 5-6 mesi sui rossi, senza controllo di temperatura, eccetto nelle fasi di chiusura fermentativa o di rallentamento. La linea base prevede solforosa in fermentazione, quella più selezionata no, e su questa, avendo un più alto tasso zuccherino, si operano 2-3 rimontaggi al giorno, con qualche délestage durante il corso della fermentazione. Non fa macerazioni lunghe sui bianchi perché la natura delle uve non lo sorregge: varietà quali la garganega e il pinot bianco sono poco interessanti da macerare a lungo, a differenza del durello e della vespaiola, quest'anno lavorati come orange wine con almeno 10 giorni di macerazione e con risultati promettenti: chi tendenzialmente ricerca vini dritti e acidi, con la macerazione lunga andrebbe a cambiare questo stile.

Riguardo la macerazione, tornando a Lorenzetti, non esiste, di nuovo, una ricetta universale, soprattutto i bianchi: annata, vitigno, suolo, esposizione governano la scelta, secondo la sensibilità personale e soprattutto la ricerca di un prodotto con una propria identità, adattando l'approccio in base ai territori e alla propria esperienza. Macerare significa tirare fuori l'energia racchiusa con più o meno forza nella buccia. Ma il contatto con le bucce può aiutare una fermentazione spontanea? Senz'altro, in particolare grazie al rilascio di sostanze nutritive utili ai lieviti e quindi favorendo l'andamento di una buona fermentazione.



Stabilità: questione di tempo?

L'esperienza delle vinificazioni naturali porta ad avere un rapporto diverso con il tempo, dice Lorenzetti, ed era lo stesso concetto uscita dalla conversazione con **Maurizio Donadi** alla vigilia del suo intervento sull'argomento stabilità, in occasione della presentazione del disciplinare. Il tempo dà la possibilità di evitare chiarifiche o filtrazioni e di non aver problemi con la stabilità, eventualmente a rischio solo quella biologica. Seguire l'evoluzione gustativa del vino permette di cogliere il momento giusto. Lo stesso discorso che vale per la fermentazione: se non deve per forza chiudere in tre settimane, non si può pretendere un vino naturalmente stabile in qualche mese. Il fattore tempo è un elemento centrale nella produzione del vino naturale.

Scendendo nel dettaglio con Donadi, la stabilità del vino può essere scomposta in tartarica, proteica e biologica.

La stabilità tartarica richiede freddo e tempo. Dopo la fermentazione, quindi, potrebbe bastare l'inverno, almeno al nord Italia. I tempi necessari di permanenza al freddo possono anche decuplicare rispetto al convenzionale, in base a diversi fattori come il materiale del vaso vinario (acciaio molto più efficiente nello scambio, ma per questo meno stabile del cemento), le dimensioni e la collocazione. Talvolta potrebbe essere necessario aiutare questo processo con un raffreddamento. La stabilità proteica viene di solito ottenuta grazie all'impiego di bentonite, argilla silicatica estremamente ricca di siti di scambio, ovvero "punti" carichi elettricamente a cui si possono adsorbire i cationi presenti nel vino. Inoltre può funzionare anche da filtro fisico, come aiuto nella decantazione. Nel vino naturale è piuttosto discussa, anche per il potere di impoverimento nei profumi e nella struttura del vino.

Il disciplinare Vinnatur ad esempio

non la ammette.

Il tempo può anche qui offrire una soluzione. La sosta sui lieviti, sulle fecce, può contribuire alla stabilità tartarica ma soprattutto, grazie al rilascio delle mannoproteine del lievito (una proteina legata a uno zucchero) possono stabilizzare la componente proteica del vino. Quindi la gestione delle fecce è fondamentale, sia per queste attività che per la gestione del potenziale redox e della maturazione del vino.

Rimane infine la stabilità microbiologica, la più temuta, forse. Le filtrazioni, fino a spingersi a quelle sterili, sono di nuovo una risposta immediata al problema. Tuttavia presentano le stesse controindicazioni di impoverimento del vino della bentonite (e una certa avversione "filosofica" alla sterilità).

Il disciplinare Vinnatur fissa limiti di porosità dei filtri: 5 micron per i bianchi e 10 micron per i rossi. Conoscere il microbioma del proprio vino, e quindi quanti e quali lieviti, quanti e quali batteri, è fondamentale. La sosta sui lieviti, quando inizia l'autolisi di questi, può fornire un'inibizione della fermentazione malolattica, ad esempio, e aiutare una certa stabilità microbica anche con qualche decina di mg/L di SO₂, anche grazie al consumo di ossigeno.

L'altra via è quella di lavorare sull'ambiente mosto/vino, sottraendo substrati attaccabili (zuccheri, acido malico) o spostando l'equilibrio chimico, soprattutto tenendo conto dell'evoluzione del vino durante la sua vita, i cambiamenti di acidità, gli spostamenti del pH in seguito all'attività microbica. Il tutto per evitare fermentazioni acetiche, assieme alla buona pratica del controllo costante delle vasche, per verificarne la gestione dei vuoti e l'evoluzione del vino.

Vino naturale tra disciplina e rivoluzione

Michele Lorenzetti ritiene piuttosto intuitivo cosa sia un vino naturale: un vino ottenuto da vigneti

biologici o biodinamici, come base per entrare in cantina e poter usare solo eventualmente la solforosa, a livelli decisamente più bassi dei livelli ammessi dal disciplinare del vino biologico.

Il disciplinare Demeter potrebbe funzionare come ispirazione: bentonite, solforosa e acido tartarico, niente di più. Tuttavia sembra che le scuole di pensiero siano destinate a rimanere tante. Secondo Pendin e molti altri produttori del movimento, si tratta dell'unica via per fare vini di territorio.

In chiusura di questa nuova annata, molto impegnativa, torno sul Piave, e ritrovo un viticoltore che proprio quest'anno e proprio in una delle zone più difficili della regione per pressione peronosporica, ha iniziato la conversione in biologico. Mi dice che la viticoltura biologica deve essere un passo in avanti, un'innovazione, un miglioramento della tecnica e dell'approccio.

Ecco, mi piace pensare che il vino naturale debba essere la stessa cosa: maggiore sensibilità, maggiore variabilità, maggiore professionalità e conoscenza, accompagnata ovviamente da maggiori esigenze di tempo, spazio, quantità su misura della propria azienda e capacità, che non devono lasciar spazio a improvvisazione, incompetenza e mancanza di consapevolezza. Bisogna essere registi attivi della creazione del vino, non semplici spettatori di quanto accade. Succede così in ogni atto agricolo, e il vino ne è una delle più alte espressioni.

«Ma del mondo che vediamo siamo anche parte integrante, non siamo osservatori esterni. Siamo situati in esso. [...] Siamo come un figlio unico che cresce e impara che il mondo non gira solo intorno a lui come pensava quando era piccolo.

[...] Della natura siamo parte integrante, siamo natura, in una delle sue innumerevoli e svariatissime espressioni. Questo ci insegna la nostra conoscenza crescente delle cose del mondo.»