



Per il vino “naturale” è il momento della credibilità

Da indistinto fenomeno alternativo a una chiara affermazione di identità. Quali strade perché il vino “naturale” sia una scelta credibile per i consumatori?

☞ PAOLA MARCONE





A leggere il Wine Intelligence Global Alternative Wine Opportunity Index sembrerebbe che nei sedici mercati chiave del vino analizzati nel 2022, tra cui Regno Unito, Germania, Cina e Stati Uniti, il concetto di vino “naturale” sia materia ampiamente conosciuta dal consumatore. La categoria dei vini “naturali”, infatti, risulta al primo posto di scelta tra i prodotti alternativi al vino convenzionale, precedendo anche quella del vino biologico e del vino biodinamico.

Idee chiare quindi su cosa debba intendersi con il termine “naturale” associato al vino? Non proprio.

Un approfondimento sul tema, condotto sempre da Wine Intelligence, ha viceversa dimostrato come solo una nicchia dei consumatori (gli appassionati e conoscitori di vino) abbia una certa consapevolezza delle caratteristiche del cosiddetto vino “naturale” in termini di tecniche di conduzione agronomica e produzione, mentre la maggior parte dei consumatori utilizza il termine “naturale” come semplice aggettivo per indicare un prodotto agricolo stagionale, che si ottiene con metodi tradizionalmente consolidati in contesti naturalistici ameni e dal forte impatto paesaggistico.

Per questi consumatori, quindi, il vino, qualunque vino, essendo un prodotto che si ottiene dalla natura è “naturale”.

All’opposto, non mancano consumatori che sottolineano come la produzione di vino imponga comunque l’intervento dell’uomo e, di conseguenza, “naturale” il vino non può esserlo.

In ogni caso se fermassimo il nostro sguardo al punto di vista di quei consumatori che dichiarano di preferire il vino “naturale”, la relativa definizione sarebbe associabile a un ventaglio di concetti tutti più o meno fondati ma non univoci, con il comune denominatore dell’essere percepiti come prodotti a valore positivo. Non a caso anche tutte le statistiche redatte negli ultimi anni da Wine Monitor dimostrano una costante tendenza di preferenza tra i consumatori italiani per i vini “green”, che racchiudono prodotti variamente definiti (biologici, sostenibili, “naturali”, biodinamici, vegani, eco-friendly).

In questo panorama così articolato è però evidente il rischio per il consumatore di non riuscire a inquadrare esattamente il concetto di vino “naturale”, tanto più se nell’attuale contesto normativo comunitario solo “vino” è termine definito mentre “naturale” no.

Nella legislazione europea, infatti, accanto alla generale definizione di vino sono state dettagliatamente regolamentate le pratiche di produzione e si è predisposto per i vini biologici un apposito Regolamento.

Per il Legislatore quindi è questo ad oggi il solo perimetro normativo che chi decide di fare vino deve rispettare, valutato come adeguato per tutelare tanto il prodotto quanto il consumatore.



VinNatur

Fondata nel 2010, oggi conta oltre 170 produttori di 9 diversi Paesi.

Dal 2016 ha un proprio Disciplinare di produzione aggiornato nel 2020 e ha un piano di controlli per verificarne il rispetto.

Ogni volta che le istituzioni europee hanno reso chiarimenti sull'utilizzo del termine "naturale", invece, si è sempre ribadito che l'indicazione potrebbe suggerire un vino di qualità più alta inducendo il consumatore in errore, magari portandolo a credere che il vino definito "naturale" sia addirittura più salubre.

Ancora recentemente, nel marzo 2021, la Commissione Europea per la Salute e Sicurezza Alimentare ha precisato come l'uso del termine "naturale" per definire i prodotti alimentari (vino compreso quindi) non venga considerato dall'Unione Europea né un'indicazione nutrizionale né un'indicazione sulla salute, quanto invece una delle informazioni rese volontariamente al consumatore, che però come pratica leale deve essere veritiera, documentabile e non ingannevole.

Se, dunque, dal punto di vista normativo, il Legislatore europeo non sembra avere intenzione di andare oltre le categorie già esplicitate, viene quindi da chiedersi quale sia la possibile strada affinché i produttori siano in grado di dimostrare ai consumatori che il termine "naturale" associato al proprio vino sia veritiero, documentabile e non ingannevole.

Il tema non è da poco e neanche così secondario perché ormai anche tra i produttori c'è consapevolezza della necessità che il vino "naturale" sia riconosciuto come categoria credibile e qualitativamente virtuosa e non già come il cavallo di Troia per produzioni inadeguate ed estemporanee.

Anzi proprio l'assenza di uno scudo normativo che definisca il campo di azione ha in qualche modo reso sempre più solida questa ricerca di credibilità da parte delle diverse associazioni che riuniscono quanti si identificano in una viticoltura che rispetti il territorio e non sia standardizzata in protocolli produttivi dominati dalla chimica.

Il Manifesto "La forma e la sostanza, le luci e le

ANGIOLINO MAULE

«vino "naturale" e vino buono non è detto coincidano»

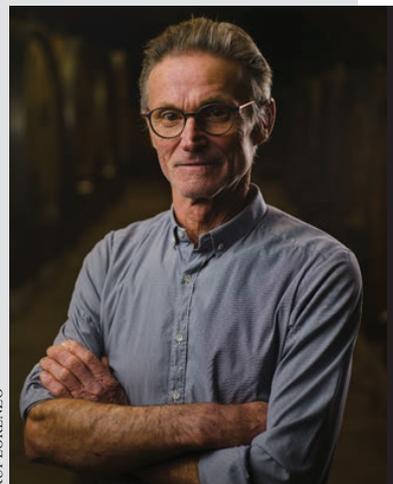
“Una grande terra e un grande vitigno non hanno bisogno di aiuti chimici dall'esterno. La soddisfazione di produrre vini naturali e allo stesso tempo buoni ti fa stare bene e ti fa guardare in faccia il consumatore con serenità". Con queste parole riportate anche sulla home page del sito della sua azienda, La Biancara, Angiolino Maule, produttore, fondatore e presidente di VinNatur, chiarisce subito la sua posizione.

Cosa pensa della mancanza di definizione legale del termine "naturale"?

Sul tema c'è tanta confusione perché molti che dicono di produrre vini "naturali" poi non dimostrano in alcun modo la verità del loro operato. Sarebbe auspicabile che la normativa intervenisse, ma non sono così fiducioso. Temo che per ragioni di compromesso le maglie si allarghino un po' troppo come è accaduto con il biologico.

Una possibile strada per rendere credibile il vino "naturale" quale potrebbe essere?

È necessaria una forte responsabilità dei produttori, che si uniscano intorno a un modello condiviso che è prima di tutto culturale, fatto di conoscenza, ricerca e sperimentazione, ma anche di controlli. VinNatur ha un disciplinare di produzione ma soprattutto ha adottato un



RUI LORENZO

piano di controlli perché solo in questo modo è possibile documentare che il vino naturale è veritiero e non ingannevole. Mi chiamano lo sceriffo del vino naturale, ma purtroppo ho constatato che mentre tutti sono d'accordo sul darsi delle regole, non altrettanto lo sono sulle verifiche. Produttori che non hanno superato i controlli di VinNatur sono poi transitati in altre associazioni di vini naturali e questo non mi sembra un bel segnale. Per fortuna le cose stanno cambiando e c'è più consapevolezza della questione. Nel nostro caso molti dei ricavi degli eventi organizzati sono destinati a coprire proprio le spese per le verifiche, ma anche studi e ricerche. Siamo poi riusciti a raggiungere un accordo con Vi.Te, l'associazione di viticoltori e territori, per organizzare il primo evento in cui tutti i partecipanti rispettano i medesimi requisiti produttivi e di controllo. Si terrà a Milano il 12 e 13 febbraio 2023 e spero sia un altro passo sulla strada della credibilità.

ALESSANDRO SALA

«Più conosci la chimica e la fisica, più il vino può essere “naturale”»

P IWI è l'abbreviazione del tedesco *pilzwiderstandfähige*, ossia “resistente ai funghi”.

I vitigni PIWI (ottenuti da incroci da polline e non da manipolazioni di laboratorio) permettono di eliminare del tutto o quasi i trattamenti anticrittogamici e sono chiamati “super-bio” dai produttori che li coltivano.

Pioniere della loro diffusione in Italia è Alessandro Sala, presidente di PIWI Lombardia, che nella sua azienda Nove Lune di Cenate Sopra (BG) produce vini esclusivamente con queste varietà.

Cosa pensa della mancanza di definizione legale del termine naturale?

I produttori PIWI sinceramente si tirano un po' fuori dalla problematica, perché le certificazioni, pur importanti, sono secondarie, molti sono

biologici ma è il vitigno stesso a garantire “naturalità”. La resistenza genetica alle malattie è cruciale, ma tutto parte in vigna, perché sono i prodotti sistemici inquinanti il nodo della salubrità della pianta e dell'ecosistema. Soprattutto se le vigne sono inserite in zone altamente abitate come in Lombardia. Pensi che la viticoltura europea occupa il 3% della superficie coltivata ma impiega il 70% di anticrittogamici. Noi nell'ultima stagione, secca, non abbiamo fatto trattamenti; nelle annate piovose arriviamo a due o tre utilizzando i protocolli biologici”.

I vitigni PIWI sembrano avvantaggiati, ma più in generale quale potrebbe essere una possibile strada per dare credibilità al vino naturale?

L'incremento di vitigni PIWI se il territorio lo permette è un'ottima scelta, ma l'Italia ha un patrimonio ampelografico di grande tradizione da difendere. Per essere credibili bisogna avere in ogni caso competenza e tecnica per vini puliti e senza difetti. Più conosci chimica e fisica più il vino può essere “naturale”. Quante fermentazioni stentate, quanta acidità volatile e quante tossine o residui si eviterebbero in vini che vantano di essere “naturali”? Serve anche uno sforzo comunicativo verso i consumatori, perché il vino sia percepito come un prodotto non solo di consumo ma soprattutto di valore culturale e ambientale.



PIWI Lombardia

È una delle 5 associazioni PIWI italiane (con Trentino, Friuli-Venezia Giulia, Veneto e Piemonte).

Ha 9 produttori iscritti e 2 soci privati e il primo degli obiettivi perseguiti è promuovere lo sviluppo delle viti resistenti sul territorio lombardo.

ombre” presentato a Viniveri nell'aprile del 2022 e firmato da Sandro Sangiorgi e Paolo Vodopivec, presidente del Consorzio, cristallizza l'urgenza di questa necessità, mettendo nero su bianco come: “Molti produttori si stanno pericolosamente abituando a imperfezioni tecniche, più o meno gravi, considerandole peccati veniali o, ancora peggio, aspetti caratteristici dei propri vini – e sovente anche di quelli dei colleghi. (...) stiamo passando al paradosso mostruoso di chi considera la competenza tecnica un ostacolo alla realizzazione del liquido odoroso, quasi che meno si sa e meglio si riesce. (...)”.

Fermo quindi che il concetto di naturalità del vino non può mai prescindere dal rispetto dei limiti legali minimi stabiliti dalla normativa per tutte le produzioni, il documento mette in luce come la credibilità per i vini “naturali” debba passare necessariamente dalla ricerca della qualità, di cui la genuinità, però, è solo uno dei tasselli.

“Oltre che imparare a vinificare, maturare e affinare il frutto del proprio lavoro agricolo, diventa ineludibile educarsi alla degustazione, in modo da coltivare un senso di bellezza che elevi e non appiattisca tanto sforzo.”.

Educazione alla degustazione e competenza tecnica; forma e sostanza. Questa per i produttori di Viniveri sembra essere la strada per rendere veritiero, documentabile e non ingannevole il vino “naturale”.

Abbiamo allora chiesto ad Angiolino Maule, presidente di Vinnatur, e ad Alessandro Sala, produttore lombardo di vini ottenuti esclusivamente con i vitigni PIWI, di raccontarci la loro idea su quali altre strade si possano percorrere affinché i consumatori siano garantiti sul prodotto “naturale” che acquistano.

Perché una cosa è certa: senza una definizione legale, serve uno sforzo comune e ancor più rigoroso per dare un'identità credibile al vino “naturale”. ■