

left

7 NOVEMBRE 2015
NUMERO 43 | SETTIMANALE
€ 2,50 | 92 PAGINE

ISSN 1594-122X



INTERVISTA

Il sindaco Carmena:
Cambio Madrid dal basso

LAVORO

Come sconfiggere
il demone della reperibilità

LETTERATURA

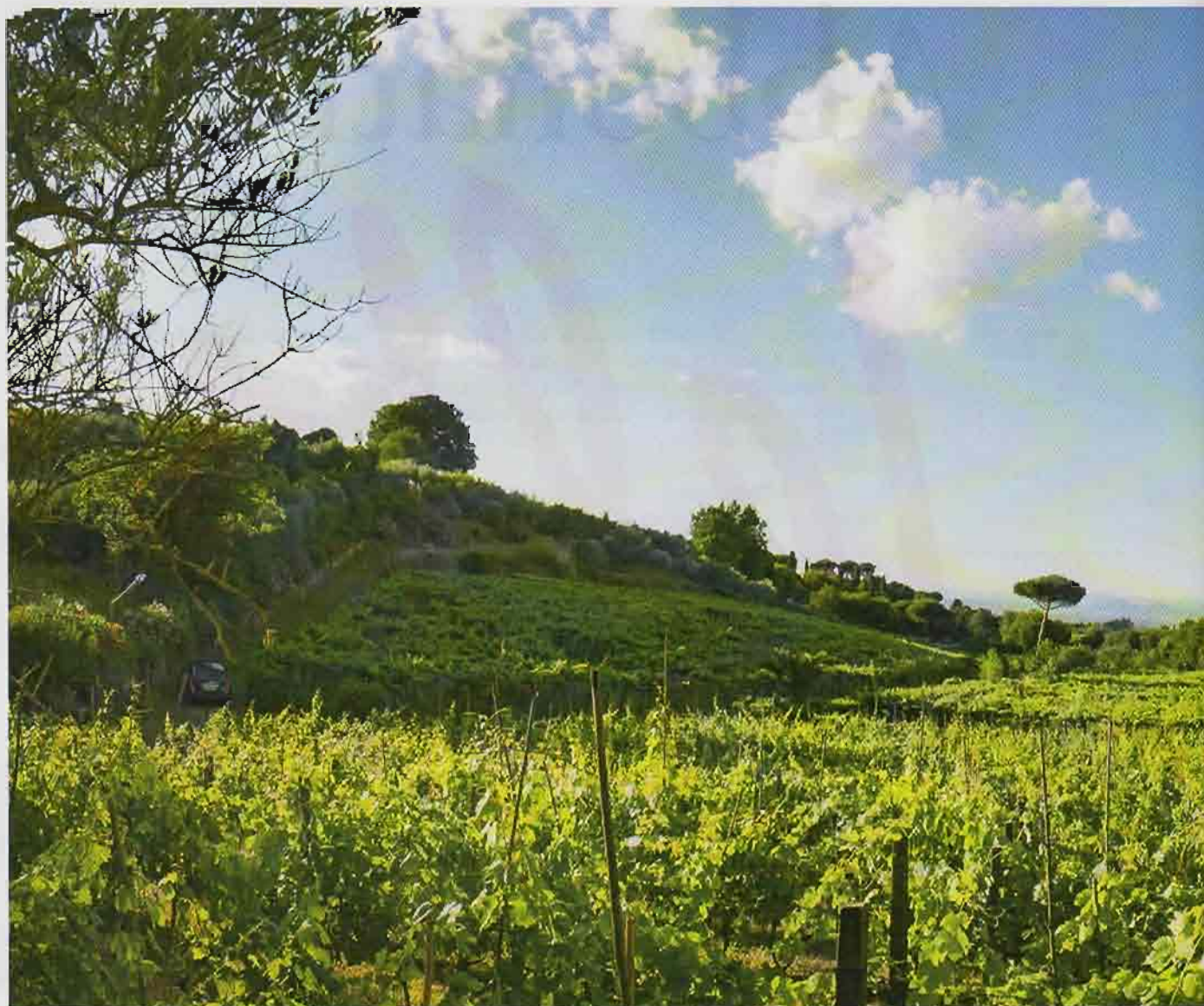
Noo Saro-Wiwa racconta
suo padre e la Nigeria

NON È POLITICA È

ROMA

IL GIUBILEO COME EXPO.
RENZI, A CACCIA DI VOTI, IMPONE I SUOI UOMINI
E PREPARA LA KERMESSE DEL VATICANO

di Giulio Cavalli, Marco Corona, Raffaele Lupoli, Luca Sappino, Elis Viettone



LA NUOVA FRONTIERA DEL VINO NATURALE



La ricerca di una denominazione anche a livello europeo e studi avanzati sulla fertilità del suolo: i produttori di vini naturali lanciano la sfida a tutto il mondo dell'enologia

di Donatella Coccoli



Dopo la vendemmia, nella piccola valle sotto l'osservatorio di Monte Porzio Catone, in provincia di Roma, non si sta certo con le mani in mano. I lavori nella vigna continuano: è il momento del sovescio, cioè della semina di lupino e faveno tra le viti, che serve a rendere il terreno ancora più fertile e l'uva più sana e ricca di profumi. La vallata - con vista sulla Capitale - si chiama Pentima dei frati, è esposta al sole, protetta dal vento e ospita un vigneto di cui si occupano con pazienza certosina due giovani trentenni romani. Chiara Bianchi, studiosa di filosofia antica e Daniele Presutti architetto, su quei circa tre ettari di vigna e uliveto hanno scommesso tutto. «Una scelta di vita e di lavoro», afferma Daniele. La loro cantina si chiama Ribelà, un termine antico dei Castelli romani che significa appunto "rincalzare" la pianta con la terra. I vini sono per lo più bianchi, con una caratteristica

fondamentale: «Niente sostanze chimiche nel terreno e niente solforosa nel vino», dice Daniele seduto a un tavolino con alle spalle viti, alberi da frutto, olivi, piante selvatiche.

Il vino prodotto dai giovani fa parte di quell'universo enologico dei "naturali" che sta crescendo a vista d'occhio con un mercato di nicchia, ma forte, soprattutto in Paesi come Canada e Giappone. Un prodotto che ha successo anche perché è espressione della ricerca di un rapporto corretto tra l'uomo e la natura. «Nessuna ideologia, come a volte ci accusano di avere, ma solo onestà», precisa Daniele.

La cantina Ribelà sarà presente a Roma alla fiera Artigiani del vino (7 e 8 novembre, Terme di Caracalla, vivai Le Mura), promossa da S02 distribuzione, Arké di Francesco Maule e Articonnessione. L'obiettivo è far conoscere un'ampia selezione di vini naturali italiani e francesi ma soprattutto riflettere sul nodo cruciale dei

In apertura, la vigna della cantina Ribella tra Monte Porzio-Catone e Frascati. A lato, i vignaioli Chiara Bianca e Daniela Proietti



produttori "naturisti", come li definisce uno dei pionieri, Angiolino Maule presidente e fondatore dell'associazione VinNatur. È possibile arrivare a una denominazione, a un progetto di ricerca per la definizione del vino naturale, magari attraverso i finanziamenti europei? È questo il tema della conferenza "Alla ricerca di un disciplinare" (sabato ore 12), a cui partecipano, tra gli altri, esperti di europrogettazione e agronomi. Il momento sarebbe quello giusto. Secondo Alfonso Scarpato, un grande esperto romano di vini naturali, «adesso abbiamo la possibilità di fare ricerche per trovare indicatori che possono connotare il vino naturale». Ma deve essere un processo condiviso, un progetto comunitario che magari coinvolga i principali Paesi produttori di vini naturali come la Spagna la Francia, la Slovenia e «che unisca tutti i produttori, individuando i punti in comune» aggiunge Caterina Frontino, titolare di S02 distribuzione. Il tema è dibattuto da tempo. I 400 produttori italiani, appartenenti per lo più a tre associazioni (VinNatur, Vini Veri e Renaissance des Appellations) non hanno un marchio. Al contrario del vino biologico che nel 2012 ha ottenuto un disciplinare Ue con regole valide per tutti i Paesi, dall'Olanda a Malta. «Non essendoci un riconoscimento pubblico al Ministero delle politiche agricole non esiste un ufficio per il vino naturale: è tutto da creare» afferma Francesco Giardina, che ha seguito l'iter del biologico per il Mipaf e che al convegno racconterà quel percorso perché, chissà, potrebbe essere un modello da seguire, anche se i compromessi raggiunti hanno sollevato forti critiche. «L'accusa principale riguarda la quantità ammessa di solforosa ma in compenso abbiamo ottenuto la forza del regolamento europeo che è comunque una garanzia così come un sistema con un logo riconosciuto e procedure di controllo», spiega Giardina.

Tra i produttori naturali c'è però chi è un po' scettico, come Angiolino Maule che è stato un "biologico" fin dagli anni 90. «In quei primi anni ci deridevano, poi siamo stati ignorati e finalmente dal 2010 è iniziato il confronto. Adesso veniamo tenuti in considerazione e anche i grandi produttori come Zonin si aprono al biologico. Solo che il disciplinare del 2012

Angiolino Maule, presidente di VinNatur: «Il disciplinare europeo per il biologico ha allargato un po' troppo la manica sulla quantità di solforosa»

lo ha dato un po' in pasto all'industria», afferma il presidente di VinNatur. «Prima si poteva scrivere sull'etichetta "da uve biologiche", dal 2012 si è passati a "vino biologico" ma hanno allargato un po' troppo la manica sulla quantità di solforosa e poi, si possono usare fino a 40 prodotti... Noi "naturisti" ne usiamo uno, la solforosa, e quando siamo costretti dall'andamento climatico». Insomma, tra biologici e naturali, pur avendo le stesse origini, si avverte una certa frizione. Anche se il contributo dei naturali potrebbe essere preziosissimo, come afferma Cristina Micheloni che per l'Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) ha seguito pure lei il disciplinare Ue del 2012: «Se fossero un po' più dialogativi, potrebbero veramente trainare l'intero movimento del bio verso i loro valori, per esempio a proposito della fertilità del suolo». Un punto questo che sta particolarmente a cuore a Maule. VinNatur, nota per organizzare a Villa Favorita di Gambellara una sorta di Vinitaly "naturale", ha promosso il primo studio sinergico tra biologi, entomologi e botanici dell'Università di Udine e della Stazione sperimentale per la viticoltura sostenibile di Panzano in Chianti. Lo scopo: studiare i microrganismi presenti nel terreno e salvaguardare l'ecosistema nel rispetto di quel



LA FAMIGLIA DEL VINO

Convenzionale. La gran parte dei prodotti sul mercato. Per legge sull'etichetta devono essere riportati soltanto: grado, denominazione, quantità e presenza di solfiti. Non c'è alcun riferimento all'uso di prodotti per la chiarificazione o la stabilizzazione, né tantomeno all'utilizzo di sostanze chimiche in vigna. È consentito l'uso di almeno 300 sostanze nelle diverse fasi della produzione.

Biologico. Risponde a un disciplinare europeo del 2012. In cantina si devono rispettare i limiti di solforosa totale (per i rossi secchi un massimo di 100 ml/l, per i bianchi secchi un massimo di 150ml/l). Enti certificatori controllano il prodotto. In vigna, come per tutto il biologico, non sono ammessi pesticidi o sostanze chimiche.

Biodinamico. Sotto il marchio Demeter indica una denominazione privata che caratterizza vini prodotti da uve coltivate secondo il metodo ideato negli anni 20 da Rudolf Steiner, fondatore dell'antroposofia. Le aziende vengono dal biologico e fissano limiti ancora più severi nella vinificazione in cantina.

Naturale. Non esiste una denominazione ufficiale, ma una autoregolamentazione interna alle varie associazioni, che sono: Vin Natur, Vini veri e Renaissance des Appellations Italia. In sintesi: nessuna sostanza chimica in vigna e limiti molto severi in cantina sulla solforosa.

famoso concetto del vino che è il *terroir*, il rapporto con il territorio. I risultati della ricerca saranno presentati il 20 novembre a Scandicci. «Abbiamo deciso di rivolgerci agli scienziati per avere risposte sulla prevenzione delle malattie», racconta Maule. Nello specifico, contro agenti patogeni come l'oidio e la peronospera, l'incubo di tutti i viticoltori.

Alla Pentima dei frati Chiara e Daniele, per difendere il suolo e le piante, usano tecniche

Chiara e Daniele, due trentenni romani hanno recuperato vitigni autoctoni di Frascati. «Noi vignaioli naturali non siamo ideologici, cerchiamo l'onestà»

proprie dell'agricoltura biodinamica che si rifà all'antroposofia di Rudolf Steiner. Per il terreno usano il preparato 500 o "cornoletame", cioè del letame messo a fermentare in un corno di vacca, mentre per le piante il preparato 501, cioè polvere di silice sempre conservato nel corno. Sembrano pratiche quasi esoteriche, con preparazioni complesse, in realtà sono soluzioni da sciogliere nell'acqua e poi da spruzzare sul suolo e sulle piante. «Durante l'anno tagliamo l'erba tre-quattro volte, togliamo le foglie per

far prendere aria alle piante, nella vigna facciamo quasi un lavoro sartoriale, innestiamo, rinzaliamo», dice Chiara ridendo. Una vigna con piante antiche, anche di 35 anni, e vitigni autoctoni come la malvasia di Candia, il trebbiano del Lazio o il rosso Cesanese che prosperano su un terreno vulcanico, di forte mineralità. «La zona tra Monte Porzio Catone e Frascati è un territorio di grande tradizione e lo stesso Catone aveva scritto un trattato sul vino», racconta Daniele. Peccato che poi "il vino de li Castelli" sia diventato con il tempo un fenomeno soprattutto commerciale. «Ora si tratta di recuperare la cultura di questo luogo scambiando tra noi produttori naturali le conoscenze, visto che siamo in tanti», continua Daniele.

I giovani e le donne, infine, sono la novità dell'universo "naturale" del vino. Angiolino Maule, quattro figli maschi tutti in azienda è entusiasta: «Da parte dei giovani c'è una sensibilità enorme. Magari escono dalla scuola agraria tornano in azienda, entrano in contrasto con il padre ancora legato ai vini convenzionali e lo convincono al biologico o al naturale. E le donne ormai si dedicano alla viticoltura con grande passione». Una denominazione, la ricerca scientifica e l'apertura ai giovani: il vino naturale lancia la sfida ai fratelli maggiori. ☞