

# Le cantine ritornano all'antico Il vino naturale che piace agli chef

Niente agenti chimici. «Le imperfezioni lo rendono raffinato»

MILANO — Ritorno all'antico, con le esperienze e le conoscenze contemporanee. È la nuova frontiera del vignaiolo che si sente sempre più vicino alla terra; più contadino che imprenditore. Con un obiettivo: ottenere un rosso, un bianco, magari imperfetti, ma che, con trasparenza e sincerità, rivelino l'anima profonda. I vini naturali vengono da qui. Tre associazioni di vignaioli si contendono, con sfumature diverse, il concetto di naturalità. Produrre un vino naturale, in sintesi, significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli della natura, limitando al massimo l'utilizzo di agenti chimici e tecnologici.

Stefano Bellotti della «Cascina degli ulivi», azienda agricola biodinamica situata sulle colline di Novi Ligure (Alessandria), è perentorio: «Il vino si fa da solo, al massimo è possibile scegliere come interpretare il succo delle uve». Chiaro? Questa è soltanto l'introduzione a un argomento, a un gusto, a una tendenza, che coinvolgono sommelier, chef, ristoratori, gestori di enoteche. Il fenomeno è ancora di nicchia; ma sta suscitando interesse, con ricaduta positiva per la domanda del prodotto. A dispetto della crisi che ha penalizzato, soprattutto nel mercato interno, il settore vinicolo.

Un test significativo del nuovo corso si è avuto, il passato



**La kermesse**  
Bottiglie di vino rigorosamente naturale alla rassegna «Semplicemente uva» conclusasi ieri a Milano (Eugenio Grosso Fotogramma)

weekend, a Milano, dove si è svolta la manifestazione «SemplicementeUva» con vini rossi, bianchi o bollicine. Buoni, buonissimi, naturali. I biglietti venduti (a 30 euro) hanno superato il migliaio, i seminari e le degustazioni (anche in 31 locali della città) hanno registrato un buon successo. «È finita l'epoca dei vini da 14 gradi, legnosi e corposi. Il senso del gusto che ciascuno di noi ha, chiede di essere più vicini alla natura — spiega il gastronomo Davide Paolini, ideatore della manifestazione —. Così i vini naturali hanno fatto capolino anche nei ristoranti di alto

livello, per sottolineare che i cibi autentici meritano vini organici. Cioè frutto di una coltivazione viticola e di una vinificazione con metodi antichi, in cui vigna e territorio sono inscindibili». In altre parole, il tema attualissimo del richiamo alla biodiversità che si traduce, nel piatto, con l'organic food, approda al vino.

Per confrontarsi con il pubblico, a Milano sono arrivati 82 produttori italiani di 14 regioni (curiosità mediatica: anche Mick Hucknall, voce dei Simply Red, fa produrre, attorno all'Etna, un naturale chiamato «Il Cantante»), 18 vigne-



Le dieci regole per il Prosecco

- 1 Uve dal comprensorio Valdobbiadene Conegliano
- 2 Sì alla fermentazione in bottiglia
- 3 Sì alla fermentazione con lieviti propri o indigeni
- 4 No al metodo charmat (in autoclave)
- 5 No al metodo champenois (aggiunta di zucchero)
- 6 No all'aggiunta dello zucchero di canna
- 7 No ai mosti concentrati che non siano propri
- 8 Sì alla macerazione del mosto con le bucce
- 9 No ai solfiti aggiunti al vino
- 10 No alla barrique (le botti in legno)

Ecco come si ottiene un vino naturale: niente chimica e rispetto del territorio dei cicli naturali

ron da Francia, Slovenia e Libano. E c'era anche il guru del biodinamico, Nicolas Joly. La «conversione» sta contagiando altri viticoltori. Ecco, allora, la sezione «Saranno naturali». Tra questi, l'azienda vinicola di San Patrignano, che attende il termine dei 3 anni per avere la certificazione bio. E se Luca Gardini (sommelier/campione del mondo di «Cracco») ha raccontato lo stile forte, perfino estremo, degli champagne naturali, Federico Graziani (sommelier de «Il luogo di Aimo e Nadia») ha spiegato l'importanza di far conoscere in modo adeguato questi vini, poiché alcuni «hanno caratteristiche percepite erroneamente come difetti, mentre non lo sono: esprimono il carattere e l'idea di ogni singolo produttore».

E quando si parla di carattere, con l'aggiunta dell'aggettivo ribelle, entra in scena Mauro Lorenzon, gestore a Venezia di un'enoteca, «La Mascareta», produttore del bianco dei colli trevigiani «Costadilla». Sbeffeggiando l'ultimo disciplinare Docc che, «per proteggere gli industriali a discapito dei vignaioli eroici, nega a certe denominazioni l'etichetta di Prosecco», ha fondato il «Club amanti vero Prosecco». «Le nostre bollicine hanno il colore delle uve e il fondo, poiché non sono filtrate», dice. Le bottiglie? «Anche col tappo a corona».

Marisa Fumagalli