

I Vini Naturali

written by Rivista di Agraria.org | 14 giugno 2020
di Gennaro Pisciotta

Introduzione

L'argomento di questo articolo è i "vini naturali", dei quali in Italia al momento attuale non vi è una precisa codificazione legislativa e/o normativa; in Francia, invece, i "vignaioli naturali", al termine di una battaglia durata quasi dieci anni, hanno ottenuto il riconoscimento formale all'esistenza del "vino naturale" a fine 2019. Definita da un disciplinare di produzione che ne permetterà la commercializzazione sotto la dicitura "vin méthode nature", la denominazione, che sarà in prova per tre anni, riconosce e certifica l'adempimento a una serie di criteri stabiliti da un protocollo dedicato messo a punto dal Sindacato del Vino Naturale presieduto dal vigneron Jacques Carroget, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e l'INAO (Istituto National de l'Origine e de la Qualité) e il Servizio per la Repressione Frodi e la Concorrenza.

In estrema sintesi, il disciplinare francese stabilisce che il vino "naturale":

- deve essere prodotto da uve raccolte a mano da viti biologiche certificate e prodotto con un lievito indigeno;
- durante il processo di vinificazione sono vietate tutte le pratiche di filtrazione a flusso incrociato (N.d.R. processo di post-fermentazione con una membrana da 0,22 micron), pastorizzazioni flash, termovinificazione e osmosi inversa;
- nessun solfito viene aggiunto prima di e durante la fermentazione (Possibilità di adeguamento - dell'ordine di: $\text{SO}_2 < 30 \text{ mg/l H}_2\text{SO}_4$ totale, qualunque sia il colore e il tipo di vino - prima dell'imbottigliamento; obbligo di fornire informazioni sull'aggiunta di solfiti, menzionate sull'etichetta tramite un logo dedicato) sono ammessi fino a 30 mg/l di solfiti in tutti i tipi di vino.



Logo del "vin méthode nature" (tratto da <http://gustodivino.it/vino/la-denominazione-vin-methode-nature-riconosciuta-da-inao-e-dgccrf-in-francia/massimiliano-montes/13887/>)

Anche in Italia esiste l'Associazione VinNatur, che ha stabilito nel proprio disciplinare associativo il rispetto nella produzione di "tutte le attività dirette alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di qualità, secondo metodi naturali legati al territorio, senza forzature tecnologiche".

Queste le pratiche seguite nelle due fasi:

Vigneto - le pratiche agronomiche si prefiggono l'obiettivo di allevare piante sane e predisposte ad una elevata resistenza alle avversità (malattie, siccità, carenze), quindi è fondamentale prestare particolare attenzione alla fertilità biologica del suolo, alla tutela della biodiversità e all'equilibrio dell'ecosistema vigneto.

Pratiche ammesse sono:

- concimazioni organiche (letame maturo, compost vegetale o misto);
- concimazioni “verdi” (sovesci o cover crop);
- inerbimento autoctono;
- ossigenazione e lavorazione autunnale del suolo al fine di migliorare permeabilità e struttura dello stesso;
- gestione dell'erba interceppo con mezzi meccanici (sfalcio o lavorazioni);
- uso di prodotti a base di zolfo per contrastare l'oidio (limitando ad un massimo di 60 kg/ha di zolfo polverulento all'anno);
- uso di prodotti a base di rame per contrastare peronospora ed escoriosi (limite massimo 3 kg/ha di rame metallo all'anno), con l'obiettivo di riduzione dello stesso. Il limite massimo va calcolato sulla media di rame metallo usata negli ultimi tre anni;
- uso di prodotti di derivazione naturale, corroboranti, a residuo nullo, come ad esempio estratti vegetali, alghe, propoli, funghi o microrganismi antagonisti che permettano di ridurre l'uso di prodotti a base di rame e zolfo, fino ad eliminarli completamente in condizioni favorevoli;
- irrigazione esclusivamente a goccia solo per soccorso;
- vendemmia manuale.

Cantina:

Le pratiche ammesse sono:

- fermentazione spontanea con uso esclusivo di lieviti indigeni, quindi già presenti nell'uva e negli ambienti di vinificazione;
- possibilità di modificare la temperatura del mosto o del vino al fine di garantire il corretto svolgimento delle fermentazioni unico additivo/ingrediente ammesso è l'anidride solforosa (sotto forma pura o di metabisolfito di potassio);
- il vino in bottiglia deve avere un quantitativo di anidride solforosa (SO₂) totale non superiore a 50 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti e dolci e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi e rosati;
- l'impegno verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa (SO₂) deve essere costante, fino al totale abbandono;
- uso di aria ed ossigeno per ossigenazione di mosti o vini;
- uso di anidride carbonica, azoto o argon, esclusivamente per mantenere il vino al riparo dall'aria e quindi per saturare eventualmente contenitori o attrezzature filtrazioni con attrezzature inerti aventi pori non inferiori a 5 micrometri (micron) per vini bianchi e rosati e 10 µm per vini rossi.

Mai come nell'ultimo anno si è parlato di “vino naturale”, anche sulla stampa internazionale, con un “effetto moda”, ponendo attenzione a questa tipologia enologica prodotta con criteri opposti a quelli comunemente accettati: fermentazioni spontanee, riduzione di rame e zolfo, diminuzione o assenza di solfiti, rispetto del territorio e delle stagioni e dei vitigni, e che in cantina non aggiunga nulla a ciò che si produce nel vigneto.

Si assiste quindi al dibattito su cosa sia il “vino naturale”, con schieramenti pro e contro, con estremizzazioni delle rispettive posizioni senza portare ad alcun progresso sulla strada della consapevolezza.

Analizziamo le conoscenze viticole-enologiche che sono il pilastro fondamentale per discettare di questa tipologia di vini.

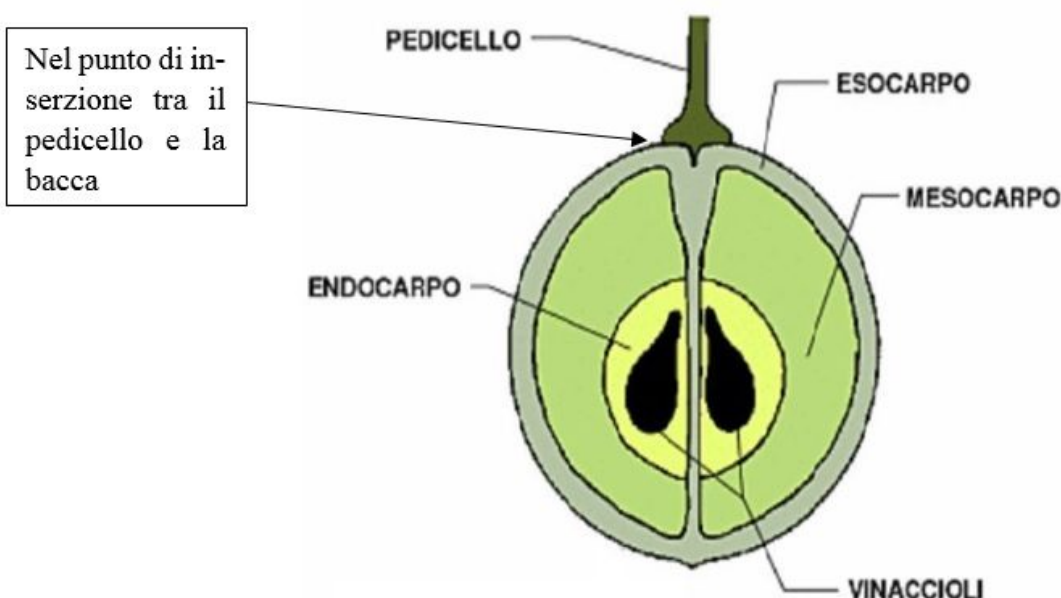


PRODUTTORE	VINO	TIPOLOGIA	NOTE	VALUTAZIONE
ANTONIOTTI <i>Sostegna (BI)</i>	Coste della Sesia Nebbiolo	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Bramaterra	Rosso fermo	Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 7%, Uva rara 3%	☆☆☆☆☆
AR.PE.PE. <i>Sondrio (SO)</i>	Rosso di Valtellina	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
BARALE <i>Barolo (CN)</i>	Barbera d'Alba Superiore La Preda	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Barolo Bussia	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
CASTELLO DI VERDUNO <i>Verduno (CN)</i>	Verduno Pelaverga Basadone	Rosso fermo	Pelaverga piccolo 100%	☆☆☆☆☆
	Barbaresco Rabajà-Bas	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
CAVALLOTTO <i>Castiglione Falletto (CN)</i>	Langhe Freisa	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Barbera d'Alba Superiore Vigna Cuculo	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
FERDINANDO PRINCIPIANO <i>Monforte d'Alba (CN)</i>	Langhe Nebbiolo Coste	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Barolo Boscareto	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
FONGOLI <i>Montefalco (PG)</i>	Maceratum	Bianco fermo	Trebbiano Spoletino 100%	☆☆☆☆☆
	Montefalco Sagrantino Fracanton	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
GIACOMO FENOCCHIO <i>Monforte d'Alba (CN)</i>	Barolo Villero	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Barolo Cannubi	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
LA PALAZZOLA <i>Terni (TR)</i>	Riesling Brut Collezione	Bianco spumante	Riesling 100% - Metodo Ancestrale	☆☆☆☆☆
	Amelia Vin Santo Caratelli al Pozzo	Bianco dolce	Trebbiano 65%, Malvasia bianca 35%	☆☆☆☆☆
MARCO DE BARTOLI <i>Marsala (TP)</i>	Vecchio Samperi	Bianco fermo	Grillo 100%	☆☆☆☆☆
	Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna	Bianco dolce	Zibibbo 100%	☆☆☆☆☆
MARIA LETIZIA ALLEVI <i>Castorano (AP)</i>	Mida Pecorino Pas Dosè	Bianco spumante	Pecorino 100% - Metodo Classico	☆☆☆☆☆
	Arsi	Rosso fermo	Bordò 100%	☆☆☆☆☆
OGNISSOLE <i>Canosa di Puglia (BT)</i>	Castel del Monte bianco Pietraia	Bianco fermo	Bombino bianco 60%, Chardonnay 40%	☆☆☆☆☆
	Jalal	Bianco dolce	Moscato bianco 100%	☆☆☆☆☆
PIERO RICCARDI E LORELLA REALE <i>Bellegra (RM)</i>	Cesanese di Olevano Romano Colleazzo	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
	Cesanese di Olevano Romano Colleazzo Riserva	Rosso fermo		☆☆☆☆☆
TENUTA LENZINI <i>Capannori (LU)</i>	B-Side	Rosato fermo	Merlot 100%	☆☆☆☆☆
	La Sirah	Rosso fermo	Syrah 100%	☆☆☆☆☆
ZIDARICH <i>Duino Aurisina (TS)</i>	Prulke	Bianco fermo	Sauvignon 80%, Malvasia istriana 10%, Vitovska 10%	☆☆☆☆☆
	Kamen	Bianco fermo	Vitovska 100%	☆☆☆☆☆

Tipologia di vini naturali (tratta da <http://happywiners.com/articles/it-vignaioli-naturali-a-roma-2020>)

Partiamo dalle parole “vini naturali” e che il vino in “natura” non esiste: già agli inizi del 1800 Jean -Antoine Chaptal (chimico francese che studiò la i meccanismi della fermentazione alcolica) scriveva: “La natura lascia marcire le uve in pianta, mentre l’arte ne converte il succo in vino”, e aggiungiamo che nei tempi passati i Greci ed i Romani cuocevano il mosto, lo concentravano, lo salavano, l’aromatizzavano e tutto per aumentarne e preservarne la conservazione ed evitarne la sua acescenza.

Il vigneto produce uva e, all’interno dei suoi acini, i vinaccioli (semi) per la continuazione nel tempo e nello spazio della propria specie, che, come per ogni altro essere vivente, è la sua priorità, questa è sì “naturale”, dalla stessa non si produce vino; infatti il succo degli acini si ha solo per un brevissimo periodo nell’arco della biodegradazione degli stessi, mentre il vino è un prodotto ottenuto dal processo di vinificazione regolato, voluto e condotto dall’uomo. Se si approfondiscono le conoscenze basilari della biologia, della chimica e di tutti i fenomeni che stanno alla base delle trasformazioni che ci portano ad ottenere il vino, forse si sarebbe più disposti a riconoscere che il motore biologico che ci permette di vinificare va guidato dall’uomo (confrontare a tal riguardo quanto riportato in alcuni articoli citati in bibliografia dal Dott. Enologo U. Trombelli e ripresi da M. Federzoni).



Sezione di un acino di uva e sue parti (tratte da

<https://loasiarancione.wordpress.com/2016/09/27/struttura-dellacino-e-schema-della-maturazione-spunti-scelti-per-il-nostro-primo-cartellone/>

L'uva prodotta da un vitigno autoctono ben selezionato in un vigneto posto in un territorio vocato fa la vera e unica differenza, assieme alla natura più o meno variabile dei suoli (caratteri agronomici e geopedologici), all'ambiente (topografia, esposizione influenti sul mesoclima), alla latitudine, all'approvvigionamento idrico, all'insolazione, all'esperienza del viticoltore il tutto viene definito in un solo termine "Terroir" dall'INAO (Istituto Nation de l'Origine e de la Qualité), per abbrivio il vitigno autoctono è un elemento in più, ma solo se ben selezionato.

Altro elemento del contraddittorio quando si parla dei "vini naturali" è la "fermentazione spontanea con uso esclusivo di lieviti indigeni, quindi già presenti nell'uva e negli ambienti di vinificazione", come si legge nel disciplinare dell'Associazione VinNatur. A questo riguardo il Prof. Luigi Moio, ordinario di Enologia all'Università Federico II e Presidente della Commissione di Enologia dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (O.I.V.) dice (confrontare articolo riportato in bibliografia) che tutte le ricerche svolte di ecologia microbica concordano che è raro trovare *Saccharomyces* sulla buccia degli acini d'uva, soprattutto se questi sono perfettamente integri e sani ed è stato dimostrato che è possibile trovare poche cellule solo in prossimità del pedicello degli acini molto maturi, in particolare *nel punto d'inserzione tra il pedicello e la bacca*, dal quale possono fuoriuscire goccioline di succo molto dolce, che renderebbero possibile una rapida moltiplicazione delle cellule di lievito; nella realtà un acino su mille può presentare qualche cellula di *Saccharomyces* e che ovviamente le cellule possono aumentare se i grappoli sono danneggiati, perché in questo caso dagli acini fuoriescono goccioline di mosto zuccherino che ne permettono la crescita e la moltiplicazione. In definitiva, se tutti i grappoli del vigneto sono sani e integri, di lieviti ce ne sarebbero ben pochi e non sarebbero in grado di trasformarlo in vino.

Appropriatamente per "lieviti indigeni" si devono intendere quelli presenti in un determinato momento, senza alcuna pretesa di continuità e si sviluppano nel mosto appena ottenuto dalla pigiatura delle uve, sono di diverse specie e hanno differenti caratteristiche e proprietà. Per semplicità i lieviti si possono classificare essenzialmente in:

- *apiculati*, così chiamati per la loro forma caratteristica di limone: sono caratterizzati da un'elevata e rapida crescita e producono quantità piuttosto elevate di acido acetico, sono poco resistenti all'alcol etilico, per cui diminuiscono nel numero e nella loro attività quando il mosto in fermentazione supera i quattro gradi di alcol;
- *ossidativi*: si sviluppano in presenza di ossigeno e possono essere presenti nei mosti, dove però di solito non trovano il tempo di svilupparsi, e nei vini conservati in maniera inadeguata, a contatto con l'aria; producono acido acetico e acetaldeide, in seguito all'ossidazione dell'alcol etilico;

- *contaminanti*: sono un gruppo piuttosto numeroso di lieviti che, favoriti dalle condizioni igieniche precarie delle cantine, riescono a svilupparsi nel vino e a produrre composti di solito non graditi come *Brettanomyces*, la molecola odorosa responsabile di un intenso e sgradevole odore noto come “carattere brett”;
- *fermentativi*: costituiti dal *Saccharomyces cerevisiae*, capaci di far fermentare il mosto che si trasforma correttamente in vino.

Tanto premesso in una fermentazione spontanea di un mosto si ha che i diversi ceppi di lieviti si avvicendano, alcuni agiscono maggiormente all’inizio per poi stopparsi dopo poco, altri aumentano la loro azione nella parte centrale e proseguono in modo regolare fino al momento in cui ognuno degli stessi avrà contribuito alle caratteristiche sensoriali del vino prodotto; in sintesi l’impiego di un solo ceppo di lieviti ha la capacità di superare gli ostacoli in modo più che adeguato secondo gli elementi che si elencheranno per risolvere questa problematica.

In primis nella fermentazione spontanea un aspetto che preoccupa è inerente alla produzione di acidità volatile, essenzialmente di acido acetico e gli apiculati sono comunemente conosciuti come produttori di elevate quantità di acido acetico, per cui il loro naturale sviluppo facilita la produzione di vini difettosi. Un secondo elemento sfavorevole riguarda la produzione di idrogeno solforato, che è una caratteristica dei ceppi di lievito, ed infine l’irregolarità della fermentazione, con avvii molto stentati e chiusure lentissime, nonché molto rischiose perché possono dare la possibilità a microrganismi ossidativi di ossidare il vino già in via di realizzazione, compromettendone completamente la freschezza olfattiva.

Tirando le somme il Prof. L. Moio afferma (confronta articolo riportato in bibliografia) che “con una fermentazione spontanea non si ha alcuna certezza che i lieviti indigeni, in grado di prendere possesso della fermentazione alcolica, diano un vino di qualità”. Di conseguenza scegliere di lasciare tutto al caso potrebbe condurre ad un risultato soddisfacente oppure ad un cattivo risultato, principalmente in una vinificazione in bianco, ossia in assenza di macerazione, per cui in particolare in quest’ultimo caso è un agire tecnico enologico negativo, soprattutto dopo aver lavorato duramente nel vigneto per un’annata intera un intero anno per avere uva di caratteristiche qualitative elevate.

A supportare quanto detto bisogna aggiungere che questi microorganismi vivono in quiescenza nelle cantine per poi propagarsi durante tutto l’arco della vendemmia e si risvegliano a contatto del mosto; dopo di che, in buona parte, tornano di nuovo resilienti nelle cantine. La maggior parte di essi di conseguenza si sviluppa nei primi stadi della fermentazione per poi inattivarsi a causa della scarsa resistenza all’alcol, lasciando spazio ai comuni *Saccharomyces cerevisiae*, che finiscono per essere dominanti nel processo fermentativo, poiché assieme a questi ultimi vi si trovano anche lieviti apiculati, che, in certe situazioni ambientali, non “mangiano” solo zuccheri, ma nel vino producono, con % altissima, gravi difetti, inoltre tendono a uniformare i vini, coprendo i caratteri distintivi dell’uva e del terroir con un’omologazione degli stessi.

L’utilizzo di lieviti selezionati, lieviti naturali identici in tutto a quello indigeni, con la differenza che sono stati isolati dal loro ambiente naturale, evita effetti negativi e permette di ottenere vini di qualità e “puliti”. I lieviti selezionati non condizionano, in contrapposizione alle convinzioni comuni, il profumo del vino e non conferiscano all’uva aromi “estranei” a quelli che sono i caratteri olfattivi propri della stessa e del luogo d’origine, non provocando nessuna azione omologante sul profumo dei vini; uno stesso ceppo di lieviti, se opera nelle stesse condizioni in mosti diversi, conduce a risultati differenti. Basti pensare a che cosa sarebbe oggi la produzione di Champagne o di Spumanti, di qualsiasi zona del mondo, se non ci fossero i lieviti selezionati: sono stati selezionati appositamente per raggiungere quel risultato enoico e senza snaturare, anzi, per valorizzare gli stessi.

Ulteriore e non confutabile fattore a riprova di quanto suddetto è il rifarsi al testo “Il Respiro del Vino” di L. Moio, dove i vitigni vengono distinti in *neutri* e *varietali*: i primi sono caratterizzati da un profumo che è essenzialmente il risultato dell’equilibrio odoroso che si stabilisce tra gli esteri e gli alcoli superiori e l’azione del lievito è di intervenire su questo equilibrio, per i secondi si aggiunge anche quella di ulteriore amplificazione dell’esprimere il profumo varietale.

Un'ultima tipologia sono i vitigni *semiaromatici*, dotati di caratteri varietali silenti; in questi ultimi il lievito ha un ruolo più importante, perché senza di esso il profumo varietale dell'uva rimarrebbe inespresso, come ad esempio il Sauvignon Blanc.

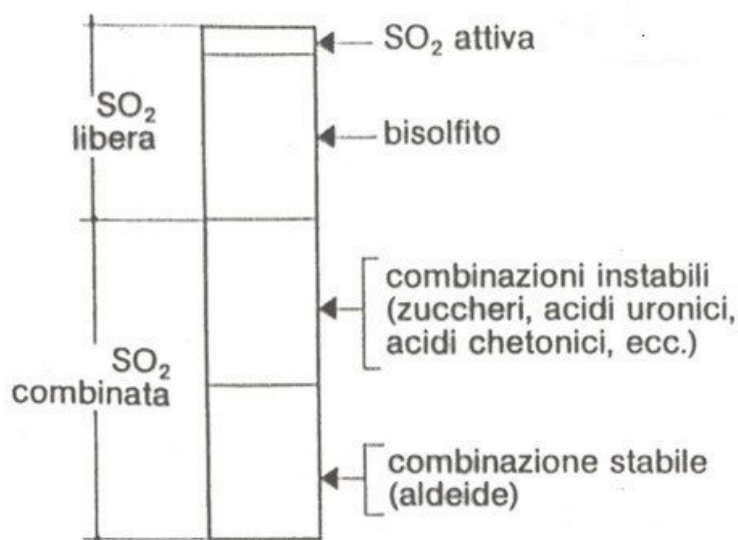
In merito all'uso della SO_2 , bisogna dire che senza il suo utilizzo si possono produrre vini con un risultato qualitativo privo di "identità" per un effetto ossidativo i profumi si perdono; l'anidride solforosa ha funzione:

- antisettica (previene il proliferare di microrganismi nel vino),
- conservante,
- stabilizzante,
- antiossidante (evita che l'ossigeno degradi con difetti al vino),
- antiossidassica (evita che gli enzimi presenti nel mosto ossidino le molecole presenti),

che permette di produrre vini di qualità, soprattutto quelli a lungo invecchiamento e bianchi; senza il suo utilizzo bisognerebbe ricorrere ad altri additivi (es. tannini); ricordiamo che i limiti legali della SO_2 sono stati abbassati:

- rossi mg/l 150
- bianchi e rosati mg/l 200
- spumanti di qualità mg/l 185

Ricordiamolo che l'aggiunta di un g/l di metabisolfito di potassio ($K_2S_2O_5$) comporta l'aumento di circa 3 mg/l di SO_2 libera e di circa 6 mg/l di SO_2 totale.



Varie frazioni di anidride solforosa nel vino (tratta

<http://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2015/i-solfiti-in-enologia/>)

Infatti tra le alterazioni dei "vini naturali" senza l'aggiunta di additivi o coadiuvanti durante la conservazione possono aversi riduzioni e/o ossidazioni non controllate, deviazioni del gusto o olfattive, che generano veri e propri difetti quali il famoso "carattere Brett" (*Brettanomyces*), ovvero la formazione di odori assimilabili a sudore di cavallo, affumicato ed anche odore di "ridotto", con sentori di uovo marcio, e l'eccessiva ossidazione che accentua il sapore di "marsalato", e ancora l'alta percentuale di acidità volatile (ovvero la presenza eccessiva di acido acetico).

Bibliografia e Sitografia

- Luigi Moio - Il Respiro del Vino - Mondadori Editore -2016
- Mario Federzoni - Articolo del 19 Maggio 2019 su LA MA'DIA TRAVELFOOD
- Giacomo Buscioni - invisibile ma non impercettibile: come le piccole alterazioni possono compromettere la territorialità del vino - Vin Natur Magazine n.1
- Luigi Moio: "Lieviti indigeni più tipici dei selezionati? Una favoletta antiscientifica" - Intervista a Luciano Pignataro dal sito Luciano Pignataro Wine&Food Blog
- Roberto Gatti - Contributo del Dott. Enologo Umberto Trombelli - L'ignoranza fa più danni dei lieviti e dei solfiti dal sito Wine Taste il Gusto del Vino del 11\01\2018
- Il vino naturale dal sito <https://www.vinnatur.org/>
- Disciplinare di produzione "vino VinNatur" dal sito <https://www.vinnatur.org/>
- Catalogo Scarfati dal sito sarfati.it
- Vincenzo Leo-Composizione morfologica e chimica dell'acino - Chimica Enologica - ITA Sereni
- Vino Naturale dal sito vininaturali.it
- Roberto Gatti - La Francia riconosce ufficialmente i "vini naturali" - articolo del 31\03\2020 - dal sito <https://www.winetaste.it/la-francia-riconosce-ufficialmente-i-vini-naturali/>
- Giovanna Suzzi e Romana Tofalo - Microbiologia Enologica - Edagricole -Seconda Edizione - 2018
- <http://gustodivino.it/vino/la-denominazione-vin-methode-nature-riconosciuta-da-inao-e-dgccrf-in-francia/massimiliano-montes/13887/>
- <https://www.federvini.it/estero-cat/2043-la-francia-riconosce-formalmente-i-vini-naturali>
- <https://www.millevigne.it/la-francia-ufficializza-i-vini-naturali-non-proprio/>
- <https://www.cronachedigusto.it/index.php/archiviodal-05042011/scenari/la-francia-riconosce-i-vini-naturali>
- <https://enotecavinarte.ch/il-vino-nellencyclopedie-degli-illuministi/>
- <https://www.artestampaedizioni.it/mario-federzoni/>
- cittadelvino.it
- <http://www.entevinibresciani.it/anidride-solforosa/>

Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi - Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agrotecnico Laureato ed Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. [Curriculum vitae >>>](#)