

SENZA SOLFITI - VINI NATURALI O PIU SALUTISTICI ?

Apriamo questa rubrica sui vini senza solfiti aggiunti e provenienti da agricoltura biologica, segnalando ai nostri lettori aziende e vini che rispondono ai requisiti di pulizia, equilibrio ed integrità, dopo averli analizzati, testati e valutati.

Il nostro obiettivo è preciso: proporre al grande pubblico anche questo spaccato di viticoltura e di enologia capace di produrre vini senza solfiti aggiunti, a maggior difesa dell'ambiente e della salute dei consumatori.

Questa introduzione nasce dallo spunto di Alessandro Morichetti e di Gianluca Mazzella (IntraVino) che abbiamo riadattato allo scopo anche con il nostro parere.

Vino Naturale o Senza Solfiti Aggiunti?

Il "Naturale" è un concetto per niente pacifico; e chi pensa di identificarlo con "biologico" o "organico", non ci differisce dal "naturale biodinamico".

Fino ad oggi è stata riconosciuta una certificazione soltanto per le uve prodotte da agricoltura biologica (per la viticoltura) e non per i vini biologici (non per la vinificazione).

È abbastanza chiara la differenza fra un filare di vigna inerbito, frequentato da lombrichi o api, ed un filare privo di vita biologica, frequentato da diserbanti o fertilizzanti.

Meno chiaro è quello che dovrebbe essere certificato in cantina: infatti, nel mese di giugno 2010 la Commissione Europea non è riuscita ad approvare una regolamentazione della vinificazione biologica, in quanto le mediazioni proposte dagli Stati membri avrebbero portato troppo lontano dal concetto di "biologico", ha commentato il portavoce del Commissario all'Agricoltura.

Nell'economia dei nostri ragionamenti conviene tornare alle origini documentate della locuzione di "vino naturale", ovvero, il Codice di Diritto Canonico (Can.924 §3).

Esso indica che il vino da messa debba essere "naturale, del frutto della vite e non alterato (corruptum in latino)". Tale definizione è stata dibattuta da un gruppo di studiosi, fra cui uno dei più noti e riconosciuti esperti di viticoltura al mondo, il Professor Mario Fregoni:

In conclusione, la locuzione "vino naturale" resta ambigua e talora indigesta (seppur ben ruminata), almeno sotto un aspetto squisitamente semantico. È indubbio che ci siano vini di qualità sia buoni che cattivi, è dubbio quali andranno all'inferno.

"Vino senza solfiti aggiunti", è una viticoltura che si sforza di non adoperare fungicidi, pesticidi o erbicidi.

Questo vuol dire arare la terra e vendemmiare a mano i grappoli e su cui non sono stati effettuati trattamenti invasivi per non annichilare i lieviti endogeni.

Significa quindi fermentare il vino con lieviti spontanei anziché aggiunti. Non aggiungere al mosto o al vino nemmeno zucchero, enzimi, acidi, tannini, acqua. Usare quanto meno anidride solforosa possibile come antiossidante e conservante, ma prodotti naturali come l'azoto e suoi derivati. Disapprovare pratiche quali l'osmosi inversa, la microossigenazione, i concentratori e altre derivate tecnologiche. Semplificando possiamo dire che vino senza solfiti aggiunti impone di non usare veleni in vigna, limitare l'uso di zolfo e rame, che sono comunque ammessi alla viticoltura organica. Significa non aggiungere o togliere nulla al mosto e al vino, in cantina. Se poi vogliamo divertirci nel definire la composizione di questi vini possiamo catalogarli da agricoltura biologica, naturali, senza solfiti aggiunti. Nell'attesa che il legislatore decida ci siamo detti: possiamo catalogarli anche come vini salutistici? e perché no ci siamo risposti. È una definizione che ci piace di più, coscienti però che aggiungiamo un'altro elemento di discussione. (fine)

QUESTE LE AZIENDE E I VINI PRODOTTI

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

