

TERZO TEMPO

Enogastronomia

Alice Feiring La scrittrice di grappoli d'uva

LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE SULLE BUCCE E POCO LEGNO: COME CAMBIA IL LAVORO IN CANTINA

La giornalista Alice Feiring è l'autrice di "Vino naturale per tutti", testo in cui racconta la rivoluzione agricola e artigiana innescata dai vignaioli naturali

**di Luca Martinelli**

“Chi fa un ‘vino naturale’ parte da una viticoltura biologica e poi non aggiunge né toglie niente, tranne forse una minima quantità di anidride solforosa”. Alice Feiring è una giornalista e scrittrice newyorkese, e collabora con quotidiani e riviste come *The New York Times* e *Newsweek*. Cura un blog e una newsletter -The Feiring Line (thefeiringline.com)- per offrire agli appassionati di vino spunti di riflessione e analisi. Il suo ultimo libro, pubblicato in Italia da **Slow Food** Editore, si chiama “Vino naturale per tutti”, e fa il punto sulla rivoluzione -che è agricola e artigiana, riguarda la vigna e la cantina- che sta cambiando per sempre il mondo e il mercato del vino, sui rischi e sulle opportunità, offrendo una mappa utile per orientarsi. Il successo del vino naturale, quello realizzato a partire dalla fermentazione spontanea del mosto (usando lieviti indigeni, cioè presenti sugli acini e negli ambienti di trasformazione) e senza aggiunta di additivi (che nel caso del vino non è obbligatorio indicare in etichetta, sono a nostra insaputa frequenti nei vini convenzionali), ha aperto un confronto pubblico aspro che coinvolge l’industria del vino, il giornalismo enogastronomico, i semplici appassionati. Un conflitto alimentato

Archivio personale di Alice Feiring

150233

da *fake news*, quei “falsi miti” intorno al vino naturale che Feiring nel suo libro aiuta a smontare. “Un ‘mito’, ad esempio, vuole che i vini naturali siano marroni e ossidati (processo di trasformazione legato all’eccesso di ossigeno, ndr), e che abbiano un sapore tra il calzino bagnato e il *curry*. La realtà è che trovare un vino marrone è raro, e che l’ossidazione è sempre un errore. Il problema è che le persone confondono un vino ossidato (negativo) con l’ossidativo. Il primo è un difetto, legato all’esposizione del vino all’ossigeno durante la fermentazione o alla sua conservazione sopra un calorifero o in un molo al caldo prima di arrivare al magazzino. Per questi vini ossidati userete definizioni come ‘maderizzato’ (dall’isola di Madeira, al largo del Portogallo, dove si produce un vino liquoroso, ndr), o cotto, per descrivere un gusto affievolito. Invece quando si parla di vini ossidativi si fa riferimento a una scelta deliberata nel processo di vinificazione, come quella fatta nella regione francese del Jura usando botti scolme. Rispetto al colore del vino, non importa quale sia il punto di partenza della ‘carta dei colori’, ma quello di ogni vino bianco aumenterà d’intensità con il passare gli anni, mentre quella dei vini rossi ‘sbiadisce’. Può succedere che un vino sia marrone anche se non è vecchio, ma questo non è necessariamente un difetto. Faccio un esempio: il vino del 2013 Antika Podfuck, prodotto da Milan Nestarec, vignaiolo della Repubblica Ceca, è un Pinot Grigio ed era praticamente color caramello. La buccia del Pinot Grigio è rosa. Il vino era stato a contatto delle bucce, e vinificato in presenza d’ossigeno: è normale aspettarsi un certo colore. Quel vino, che a determinate condizioni avrebbe potuto sembrare ‘morto’, in realtà era freschissimo e delizioso”.

Il vino che ha descritto avrebbe probabilmente spaventato molti, allontanandoli. Crede che il vino naturale oggi sia “per tutti”, come nel titolo italiano del suo libro?

Che cosa capirà un nuovo consumatore che volesse approcciare questo mondo?

AF Credo di no, il vino naturale non è per tutti. Allo stesso modo, non tutti amano il cibo che io considero di qualità. Ci sono persone che non amano il vino in generale, che non lo capiscono. Il titolo del libro fa riferimento al fatto che l’emergere dei vini naturali è legato alle scelte delle persone, e non è il frutto di un investimento di *marketing*. Chi si avvicina al vino naturale deve ricordare che tutto ciò che “sanno sul vino” potrebbe non essere vero. Che il vino può non essere limpido. Che vitigni come Cabernet, Merlot o

“L’impatto del vino naturale sul mondo convenzionale è eccezionale. Sempre più cantine usano fermenti naturali, indigeni”

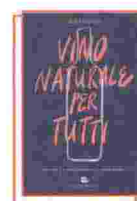
Sangiovese non sempre sono corposi. Che anche i vini bianchi hanno tannini e colore. Che l’ultimo bicchiere versato da una bottiglia potrebbe essere diverso dal primo sorso. Che il lavoro in campagna fa una grande differenza.

In che modo l’emergere del vino naturale sta modificando la viticoltura nel mondo?

AF L’impatto sul mondo “convenzionale” è eccezionale. Sono sempre di più le cantine che usano fermenti naturali, indigeni. Pochi quelli che continuano ad usare legni nuovi (nelle fasi di fermentazione e affinamento del vino, ndr), mentre un numero maggiore sceglie la terracotta. Il mondo ha ormai “fatto conoscenza” con il vino macerato sulle bucce. Molti stanno ripensando all’esigenza di raccogliere i grappoli maturi e così pieni di alcol, ed altri stanno riducendo il numero di additivi e i livelli di solforosa. Ma ci sono anche cantine che stanno iniziando a “scimmiettare” al meglio i vini naturali, e iniziamo a vedere in commercio i primi vini naturali “industriali”.

A dicembre 2019 hai scritto in un editoriale sul New York Times che il “vino naturale è morto”. Che cosa intendi dire?

AF Ogni movimento di nicchia che diventa *mainstream* e un modo di pensare comune perde la spinta ideale iniziale, quando molti si rendono conto di poterlo usare per arricchirsi e diventare famosi. È un ciclo normale e per me è triste. Come un sobborgo in cui si trasferiscono molti artisti e ci restano finché le persone ricche non si rendono conto che è stato creato qualcosa di fantastico, si trasferiscono in massa e spingono gli artisti fuori dal quartiere. Gli artisti non smettono di portare avanti la propria arte, semplicemente si spostano. Lo stesso accadrà col vino naturale 🍷



Alice Feiring sarà tra i protagonisti di “Live Wine 2020”, due giorni di assaggi e degustazioni guidate con 150 cantine italiane ed estere in programma a Milano nei giorni 1 e 2 marzo 2020 negli spazi del Palazzo del Ghiaccio (livewin.it)



“L’Italia di vino in vino” (Altreconomia edizioni). Di L. Martinelli, S. Ricci e D. Sereni. 176 pagine, 15 euro