

Verso un vino sostenibile



Vincenzo Gerbi
Università degli Studi di Torino
Dip. di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

Se dovessi esprimermi sulle prospettive di innovazione che interesseranno la filiera vitivinicola nei prossimi anni, sarei propenso a pensare che i progressi più attesi siano quelli nel vigneto, considerato che una serie di fattori non facilmente controllabili (cambiamenti climatici, flavescenza dorata, parassiti emergenti) mettono a dura prova i viticoltori e spingono i ricercatori a intensificare gli sforzi nella ricerca in diversi campi del sapere, nella speranza di comprendere e sfruttare meglio i meccanismi di resistenza delle piante.

In cantina, dopo un lungo periodo in cui le novità si sono succedute a ritmo sostenuto, introducendo innovazioni tecnologiche e biotecnologiche per quasi tutte le fasi della vinificazione, si registra ora una tendenza che si potrebbe definire "minimalista". Girando ad esempio tra gli stand delle più importanti manifestazioni di promozione del vino è frequente sentire i produttori affermare che le loro fermentazioni sono esclusivamente spontanee e che i vini sono naturalmente limpidi, ma non sono filtrati, così da esprimere a pieno la qualità delle uve e del territorio che le ha prodotte. Della tecnologia in cantina non si fa più vanto nei pieghevoli che illustrano le aziende e i fornitori di attrezzature enologiche diversificano le loro offerte mettendo in catalogo, accanto ai prodotti tradizionali, recipienti alternativi (terracotta, cemento, ceramica) anch'essi destinati a esaltare le caratteristiche delle uve e consentire l'affinamento e la stabilizzazione del vino senza apportare sensazioni legnose. Il regolamento UE 203/2012 ha finalmente dato la possibilità di produrre "vino biologico", definendo le pratiche e i limiti consentiti per tali vini, ma i produttori di "vini naturali" hanno un atteggiamento critico verso qualunque normativa che fissi l'ammissibilità di qualsiasi pratica enologica, giacché la produzione del vino dovrebbe essere affidata solo a fenomeni spontanei, come quelli che nei millenni ne hanno consentito la produzione.

Si potrebbe obiettare che tutto il vino prodotto dalla fermentazione alcolica dell'uva, con lieviti spontanei o selezionati in vigneto o in cantina, è naturale, perché non è prodotto mescolando degli ingredienti, come una bibita o un aperitivo, ma deve la sua composizione in parte alla materia prima uva (acidi, sali, polifenoli, aromi primari) e in parte al processo fermentativo (alcol, glicerolo, aromi secondari), ma non intendo alimentare polemiche, né minimizzare un movimento culturale che difende principi di genuinità assoluta, senza compromessi, rifiutando qualsiasi additivo o conservante. Fa eccezione l'anidride solforosa il cui uso non da tutti è escluso, anche se sicuramente molto limitato. L'Unione Europea disciplina scrupolosamente le sostanze ammesse e il fatto che il loro elenco sia lungo deriva anche dal fatto che raccoglie le pratiche enologiche precedentemente permesse nei paesi membri di tradizione enologica, ma sulla sicurezza di tutte le pratiche ammesse non ci devono essere dubbi, data la meticolosa procedura che porta alla loro autorizzazione. Se ne può fare a meno in vinificazione? Certamente sì. Il fatto che le farmacie siano piene di farmaci non ci spinge a usarli quando non siamo malati, sicuramente qualcuno ne abusa e va biasimato, ma sarebbe altrettanto sbagliato rifiutare a priori le cure necessarie a chi ne ha bisogno.

Così la vinificazione in assenza di additivi e coadiuvanti è una scelta di alto valore etico, ma è più rischiosa e richiede una materia prima perfetta, buone attrezzature enologiche e, soprattutto, una grande conoscenza dei fenomeni che si devono condurre. Assaggiando e analizzando certi vini naturali si comprende che è soprattutto il terzo elemento, la conoscenza, ad essere carente. I concetti di artigianalità e naturalità sono spesso associati al rifiuto delle conoscenze tecniche e scientifiche. Questo è un grande equivoco che va chiarito con fermezza. Si può esecrare chi abusa di tecniche correttive e di additivi perché offusca l'immagine di naturalità del vino, ma altrettanto è criticabile chi produce un vino difettoso dicendoci che è buono perché naturale. La tecnologia ha consentito di migliorare la qualità e la stabilità dei vini, consentendo di esportarli lontano dai luoghi di produzione in perfette condizioni, portando nel bicchiere del consumatore dall'altra parte del mondo il profumo dei nostri vini e della nostra terra. Occorrerebbe umilmente ricordare che gli studi di Pasteur, che portarono alla scoperta dei microrganismi, cominciarono proprio dal vino, per stabilire le cause delle alterazioni che affliggevano i vini francesi esportati oltre Manica.

Se vorremo fare a meno di additivi e conservanti producendo vini perfetti, avremo bisogno di tecnologia, che è soprattutto conoscenza. Spero vivamente che il tempo, la crescita delle conoscenze, il confronto pacato, consentano di comprendere che la parola che può unificare gli intenti di tutti i produttori che hanno a cuore l'ambiente e il consumatore è "sostenibilità", dal vigneto fino al bicchiere. Su questo dovremo lavorare nei prossimi anni.