

# Nicolas Joly: contro un vino perfetto, per un vino identitario e vivente

scritto da Claudia Meo | 17 Marzo 2026



*Nicolas Joly, produttore biodinamico della Loira e fondatore di Renaissance des Appellations, è portavoce del vino come espressione autentica del territorio, della vita e della salute. La sua è una voce non convenzionale che sostiene con passione il rapporto tra il vino e le forze che danno vita alla Terra e difende la grande diversità e l'originalità che il patrimonio vitivinicolo esprime.*

Nicolas Joly, produttore francese della Valle della Loira, titolare della cantina **Coulée de Serrant**, è riconosciuto come pioniere della viticoltura biodinamica in Europa. Abbiamo avuto l'occasione di incontrarlo a Roma, in un evento di **Renaissance des Appellations**, associazione nata con

l'obiettivo di tutelare l'integrità del vino e di valorizzare la sua capacità di esprimere in modo autentico il territorio d'origine.

Nel panorama vitivinicolo contemporaneo, dove non mancano narrazioni uniformate, ci sembra importante dare spazio a voci non convenzionali, che si interrogano sul senso profondo del produrre vino. Quella di Nicolas Joly è una visione del vino come espressione complessa, che integra dimensioni culturali, filosofiche ed etiche.

## **La biodinamica può essere considerata una scienza umanistica che lavora con il vivente. In che rapporto è con il pensiero scientifico contemporaneo?**

La biodinamica trae la sua forza dal mondo sovrasensibile, in assenza del quale la Terra sarebbe senza vita. Senza il suo legame innanzitutto con il sistema solare e poi con un sistema stellare, la Terra, il nostro pianeta, non è nulla, non ha alcuna vita. La vita sulla Terra è un dono del sistema solare e stellare; Steiner ha ricreato una comprensione di questo mondo, cosiddetto sovrasensibile, che segretamente sta dietro al mondo terrestre. Mentre la ricerca attuale parte purtroppo sempre dalla materia.

Dico spesso con umorismo che, se fate passare la torta di un grande chef attraverso gli strumenti di ricerca più moderni, non riconoscerete mai la "faccia dello chef". La materia è il risultato di processi che, all'origine, non sono sulla Terra. Una tale comprensione oggi non è ben vista, perché può portare indirettamente alla consapevolezza che le migliaia di satelliti che installiamo oggi intorno alla Terra per il nostro comfort e per sostenere le leggi della nostra economia interferiscono con leggi più segrete ma molto concrete, che danno vita alla Terra.

**Uno dei pilastri della biodinamica è la valorizzazione dell'individualità: ogni cantina come un racconto unico e irripetibile. Quanto è importante difendere la singolarità in un mercato che rischia la standardizzazione?**

La sfida della biodinamica è uscire da questa **standardizzazione** che, nonostante molteplici sforzi di marketing, non riesce a nascondere la sua vera identità. È il caso dell'attuale crisi del vino, dove purtroppo si è imparato legalmente a “creare un buon gusto” in cantina con l'uso di oltre 300 lieviti aromatici, talvolta ottenuti tramite genetica, **a scapito della pura espressione dell'originalità di un luogo**, che era il senso profondo della creazione delle denominazioni di origine controllata. Questa tecnologia, presentata come miracolosa negli ultimi decenni, permetteva di ottenere punteggi elevati, il che consentiva di portare i prezzi di questi vini a livelli altissimi, nonostante un gusto molto artificiale. Si è così arrivati a un vino presentato come “perfetto”, ma in realtà senza fascino, senza forze salutari, un po' come l'immagine di una bellezza fredda derivata dalla chirurgia estetica. Tutto questo è avvenuto nel tempo, spesso in buona fede da parte dei viticoltori, che non si sono resi conto del vicolo cieco in cui stavano entrando. Oggi infatti le conoscenze del “flying wine maker” sono disponibili in tutto il mondo e si ritrovano in vini abbastanza poco differenti, che valgono 10 euro o meno nella grande distribuzione: gusto di legno, concentrazione per osmosi, gusti apportati dalla scelta di lieviti diversi a seconda dei Paesi per lusingare i diversi profili di consumatori, aggiunta di rotondità, ed altro.

Questi vini, per così dire “tecnici” hanno richiesto investimenti massicci nelle cantine, che sono diventate delle

“fabbriche” invece di restare delle “maternità”. La non comprensione delle leggi segrete della vita fa sì che tali cantine possano beneficiare in misura inferiore di quelle forze che conducono naturalmente alla fermentazione e all’evoluzione del vino; e questo ha aumentato l’uso di artifici: fermentazioni troppo rapide tramite il controllo delle temperature – mentre una fermentazione naturale può durare 6 mesi – fermentazioni malolattiche imposte, ed altro.

Quello che noi cerchiamo di fare è semplicemente tornare al grande significato di una AOC, quando persone sagge cercarono di dare una protezione legale alla grande diversità che la natura può offrire, se viene compresa in profondità

**La biodinamica mira a favorire che la vite si nutra delle forze originali del luogo in cui cresce. Come si traduce tutto questo concretamente nel lavoro quotidiano, in vigna come in cantina?**

Questo passo è stato compiuto negli ultimi anni: **il consumatore è stanco della “perfezione”**, imitabile da quasi tutti, e cerca la pura espressione di un luogo e le forze di vita che esso trasmette. È a questo che conduce la biodinamica, se praticata sinceramente e non con fini pubblicitari, con le stesse derive legali in cantina, derive che avvengono sempre a discapito del gusto e dell’espressione del luogo.

**L’approccio biodinamico è molto legato al rapporto tra vino e salute. In che rapporto è con l’approccio igienista che oggi stigmatizza il consumo di vino?**

La salute nell’alimentazione è un tema molto concreto e non

può essere ottenuta se non comprendendo le leggi segrete della vita: riconoscere perché una pianta è medicinale, quando raccoglierla – il fiore al mattino, all'alba, la radice la sera -, possibilmente con quale sfondo planetario o stellare (pensiamo ai lavori di Maria Thun, oggi molto conosciuti), ed altro. Questo sapere degli erboristi, un po' segreto ma molto reale, oggi è quasi inesistente, per motivi legati all'industria farmaceutica. Non abbiamo quasi più nemmeno il diritto di parlare delle virtù curative delle piante! Più questi retroscena saranno compresi e messi in pratica, più l'alimentazione sarà carica di vita, e meno gli esseri umani saranno malati, il che è contrario a molti interessi economici molto potenti. **Le malattie sono quasi sempre legate a una carenza di forze vitali.** Parlando di vino, un vero vino è un vino "medicinale", naturalmente a piccole dosi, come è stato constatato dagli americani con il "paradosso francese".

**Al di là dell'aspetto agricolo, la biodinamica insiste fortemente sulla dimensione relazionale: collaboratori, visitatori, clienti. Come si traducono concretamente questi principi nell'organizzazione e nella vita quotidiana della vostra azienda?**

In realtà è un tutto: quando si condivide una filosofia, si crea un'atmosfera in cui ognuno svolge il proprio ruolo non solo con la testa e con le braccia, ma anche con il cuore. Non tutto è perfetto, ma queste comprensioni più o meno profonde creano legami; anche con coloro che vengono in azienda per imparare.

**Il movimento Renaissance des**

**Appellations promuove un modo specifico di fare sistema e di costruire una filiera. In un momento in cui riteniamo che il vino abbia più che mai bisogno di condivisione e sinergie, su quali principi si fonda il vostro approccio al lavoro in rete?**

Con mia figlia Virginie abbiamo creato Renaissance des Appellations ormai da molto tempo, affinché l'appassionato di vino, che spesso ignora – come ancora molti sommelier – fino a che punto il vino sia stato legalmente “denaturato”, possa prima prenderne coscienza e poi **trovare accesso a un gusto autentico**. Aggiungo che bisogna diffidare dei cosiddetti vini “naturali”, verso i quali il consumatore si è talvolta precipitato per rispetto della natura, in tutta buona fede. In realtà, fino a pochissimo tempo fa questi vini non erano sottoposti ad alcun vincolo legale, e ho visto non pochi viticoltori, desiderosi di “accaparrarsi” il mercato dei vini biologici senza averne i vincoli, scegliere il termine Vino Naturale, che permetteva l'uso di diserbanti, prodotti sistemici, ed altro. In Francia la legislazione è cambiata da alcuni anni, su richiesta degli autentici difensori dei Vini Naturali, che volevano solo affrancarsi dai vincoli legali, talvolta eccessivi, delle AOC.

**Quale importanza attribuisce alla comunicazione per far conoscere e comprendere la filosofia biodinamica, e quali forme di comunicazione le sembrano più credibili ed efficaci a questo scopo?**

È un tema difficile per le riviste specializzate sul vino. La forte redditività, molto aumentata, dei vini “tecnologici”, ha

permesso di disporre di budget consistenti per la pubblicità. Questo ha quindi notevolmente frenato la possibilità di denunciare la denaturazione del gusto che queste tecnologie spesso comportavano. Gli inserzionisti avrebbero protestato ritirando le loro inserzioni, mettendo in pericolo la sopravvivenza della rivista, che vive soprattutto di pubblicità. È ancora oggi così, naturalmente, in ogni Paese.

---

## **Punti chiave**

- 1. La biodinamica ha l'obiettivo di valorizzare l'individualità, l'originalità di un luogo e l'espressività dei suoi vini.**
- 2. Il consumatore cerca autenticità, cerca vini che siano espressione di un territorio e delle sue forze vitali, non cerca vini standardizzati e perfetti.**
- 3. Renaissance des Appellations è nata per tutelare l'integrità del vino e guidare l'appassionato nella ricerca di un gusto autentico e identitario.**