

Vini naturali: un confronto fra podcast

scritto da Veronica Zin | 24 Maggio 2023



I vini naturali non possiedono una certificazione attribuita da enti ufficiali: a differenza dei vini biologici e biodinamici, le cui procedure per la vinificazione vengono stabilite da enti legalmente riconosciuti come Demeter, Ecocert e Biodyvin, i vini naturali si basano su documentazioni e regolamentazioni redatte da associazioni, come AVN – L'Association des Vins Naturels – e VinNatur, che non hanno al momento alcun valore legale.

Per questo motivo, **quando si parla di vini naturali, non si ha una definizione chiara e precisa** ed è complesso definirne i confini contestuali.

Generalmente, comunque, i vini naturali vengono prodotti senza aggiunte, usando solo la vinificazione naturale.

Per produrre un vino naturale, le vigne dovrebbero essere coltivate nel rispetto dell'agricoltura biologica e biodinamica, la vendemmia si dovrebbe svolgere rigorosamente a mano e non ci dovrebbero essere manipolazioni artificiali e/o aggiunte di solfiti e additivi non naturali.

Ma, se i vini naturali non hanno nemmeno documentazione ufficiale che ne certifichi i metodi di produzione, come è possibile che godano di così tanta risonanza mediatica?

La pandemia ha aperto le porte ad una **rinnovata cura della salute e del proprio benessere**. In tutto il mondo si è notata un'attenzione sempre maggiore da parte delle persone nei confronti dei cibi e delle bevande che si introducono nel proprio corpo.

Un vino che si definisce naturale, senza additivi chimici (fitofarmaci, fertilizzanti, ormoni, lieviti elaborati chimicamente), è risultato essere il **prodotto perfetto per chi voleva godere di una bevanda alcolica salubre**, spiegando quindi il clamore di cui hanno beneficiato i vini naturali.

Successivamente allo scoppio della popolarità mediatica, si è però **aperto un dibattito sull'effettiva qualità dei vini naturali**.

Adam Teeter – co-fondatore e CEO di Vinepair – e Zach Geballe – giornalista, sommelier e fondatore di Disgorged Wine –, in una puntata del podcast VinePair intitolato “Why is Natural Wine in Decline” (“**Perché il vino naturale è in declino?**”), hanno sostenuto che il vino naturale sta subendo un declino perché “è un prodotto che si è presentato con una comunicazione fortemente dogmatica, in molti casi indifferente alla qualità effettiva del vino”.

Geballe sostiene che “è sempre complesso che un prodotto basato su un’ideologia forte e limitata come quella dei vini naturali (commercializzati soprattutto per la caratteristica di essere prodotti nuovi, salubri e senza solfiti aggiunti)

mantenga uno standard elevato a lungo termine. Abbiamo raggiunto il punto in cui le persone che all'inizio erano attratte dal vino naturale per la loro retorica, l'hanno ormai interiorizzata e cominciano a domandarsi: "I vini naturali, che altre caratteristiche hanno?".

Teeter ha poi sottolineato che **l'enorme clamore di cui hanno inizialmente goduto i vini naturali ha portato diversi esperti del vino, produttori e wine lover a non esprimere la loro onesta opinione** riguardo a questo prodotto. Ora, invece, "molti professionisti ora ammettono di non apprezzare sempre il vino naturale e che, secondo loro, spesso è una sorta di kombucha sotto forma di vino".

Geballe ha poi riportato un esempio interessante, a dimostrazione del fatto che **il vino naturale viene sfruttato principalmente per la sua popolarità, piuttosto che come esempio di prodotto di qualità**: "Treasury Wine Estate ha recentemente affermato che ci sono tre vini in Australia – dove l'azienda ha sede – che sono essenzialmente vini naturali. I prodotti in questione sono stati ideati appositamente per sfruttare la fama di cui godono i vini naturali, creando facilmente un prodotto che non possiede linee guida di produzione ufficiali".

Ma, sempre secondo Geballe, **la popolarità dei vini naturali sta svanendo velocemente perché si tratta di un prodotto che "ha impostato la sua leva di marketing attorno alla novità**, ma, una volta che il vino naturale è stato conosciuto ed è diventato sempre più mainstream, si è perso il principale elemento attrattivo".

Diametralmente opposta è invece l'opinione condivisa da **Meri Lugo – buyer e director of operations presso Domestique – e da Charles Springfield – sommelier certificato e docente da 10 anni** – durante una puntata del Podcast prodotto da **Wine Enthusiast** intitolato "Why is Natural Wine so Divisive?" ("Perché il vino naturale è così controverso?").

Lugo ha spiegato che “è sbagliato trattare il concetto di biodinamica come fosse una stregoneria e i vini naturali come prodotti falsamente salubri. Ci sono diverse riflessioni sul vino naturale, ma alla fine si tratta semplicemente del metodo originale che si utilizzava centinaia di anni fa, in assenza di sostanze chimiche. Molti degli attuali produttori di vino naturale oggi seguono le stesse tradizioni produttive tramandate di generazione in generazione, a testimonianza del fatto che esiste una idea culturale che guida la produzione di questi vini”.

Un elemento attrattivo dei vini naturali secondo Springfield è la loro **capacità di creare degli interessanti pairing tra food&wine**: “I particolari sapori e gli aromi dei vini naturali funzionano davvero bene quando abbinati con alcuni piatti. Questo è un modo per avvicinare nuovi consumatori ai vini naturali, soprattutto se ancora non li hanno mai considerati, aumentando l'inclusività nel mondo del vino”.

A conclusione del dibattito si è parlato proprio di inclusività.

Lugo ha spiegato che “il vino naturale è iniziato come un piccolo movimento e ora si hanno conversazioni in tutto il mondo a riguardo. Si parla di accesso, di sostenibilità, di visibilità delle comunità sottorappresentate che hanno trovato, nel vino naturale, un modo per entrare a far parte del mondo del vino”.

Anche Springfield sostiene che **il vino naturale sia promotore di inclusività e cambiamento**: “Cominciamo a guardare il mondo del vino e la sua storia in modo più ampio. È necessario rendersi conto che tutto sta cambiando, anche la produzione vitivinicola. Perciò, il vino naturale costituisce un cambio di rotta che ci è utile, soprattutto se pensiamo che quello che oggi consideriamo tradizionale, fra un po' potrebbe non esserlo più e potremmo avere un mondo del vino completamente nuovo già nei prossimi 50 anni”.