

Vino naturale: exploit tra i giovani cinesi

scritto da Emanuele Fiorio | 15 Settembre 2021



Nel mercato cinese, la categoria di nicchia del **vino naturale sta attirando un numero crescente di Millennials e Gen-Z** e sta mettendo in dubbio le tesi di alcuni critici che hanno liquidato il fenomeno come una moda passeggera.

Il mercato mondiale sta sviluppando una attenzione particolare verso temi molto attuali come la salute, il benessere e l'ambiente.

Le domande sul vino naturale sono molteplici:

- quanto è naturale il “vino naturale”?
- come ha conquistato il mercato cinese?
- cosa sta determinando la crescita del vino naturale nel mercato cinese?

Vino Joy News in un recente articolo ha provato a dare alcune risposte a questi quesiti, ascoltando le **testimonianze di alcuni importatori e sommelier che si occupano di vino naturale in Cina**.

Cos'è il vino naturale?

Non c'è ancora una definizione legale per il vino naturale, ma nell'area anglosassone è definito "low intervention wine" o "zero-zero wine" perché viene prodotto senza aggiungere o togliere nulla in cantina.

La produzione di vino naturale **non incoraggia l'uso di additivi, prodotti chimici, filtraggio e persino lieviti nel processo di vinificazione**. Sono vini prodotti da uve che non hanno subito trattamenti con pesticidi o erbicidi.

Il vino naturale è diventato un argomento di accesa contesa nel settore. I suoi sostenitori ne lodano le virtù, l'autenticità ed il gusto unico, mentre gli oppositori criticano l'idealismo anarchico o addirittura lo definiscono "brodo di maiale".

Il vino naturale è simile al vino biologico o al vino biodinamico?

Il vino naturale è spesso confuso con il vino biologico o biodinamico. Gli ultimi due in realtà hanno definizioni più solide del vino naturale.

Il vino biologico si riferisce ad una determinata tipologia di vino prodotto con metodi biologici. Si riferisce a vigneti che adottano pratiche biologiche, le quali vietano l'uso di pesticidi, fertilizzanti chimici ed erbicidi.

La definizione di vino biologico nei diversi paesi dipende spesso dalla quantità di solfiti aggiunti. I solfiti sono stati un comune conservante e antiossidante usato nel vino fin dai tempi dei Romani. Naturalmente, l'anidride solforosa viene rilasciata come sottoprodotto del processo di fermentazione durante la vinificazione, ma al giorno d'oggi i produttori di vino spesso aggiungono solfiti sintetici.

Negli Stati Uniti, il vino biologico ha una definizione rigorosa. Per ottenere la certificazione biologica dal US Department of Agriculture, il limite di solfiti aggiunti non

può superare 10 ppm (parti per milione), l'equivalente di 9,9 milligrammi al litro. Sia la coltivazione dell'uva che il processo di conversione sono anch'esse regolate. Per esempio, l'uva deve essere coltivata senza l'uso di fertilizzanti sintetici. Gli ingredienti aggiuntivi usati nel vino non possono superare il 5% del prodotto totale e devono essere autorizzati.

In Europa, un vino può essere definito biologico quando è prodotto secondo il regolamento definito dalla Commissione Europea. Il vino deve essere prodotto da uve biologiche e utilizzando solo prodotti e processi autorizzati dal regolamento. Il contenuto massimo di solfiti è fissato a 100 mg/L per il vino rosso e 150 mg/L per il bianco ed il rosato.

La produzione di vino biodynamico può anche adottare metodi di agricoltura biologica, ma si concentra sul concetto di antroposofia, ciò significa che gli agricoltori considerano il vigneto come un ecosistema. Il vigneto non riguarda solo l'uva, ma comprende l'habitat che lo circonda, i fiori, gli animali ed il suolo. Le pratiche agricole sono spesso legate anche alla forza spirituale del cosmo. Per esempio, la vendemmia viene organizzata in base alle fasi lunari.

Negli Stati Uniti, la definizione legale di biodynamica è sancita dal "Demeter Biodynamic Farm Standard". Questo standard si basa sul principio biodynamico della fattoria come organismo vivente, autonomo, autosufficiente ed in linea con i cicli naturali.

Il vino naturale sta facendo breccia tra i giovani cinesi

Nelle grandi città della Cina continentale come Shanghai, il vino naturale ha trovato il suo posto in bar ricercati e alla moda come Vinism e RAC che ha aperto le porte nel 2017.

Gli amanti del vino naturale hanno approfondito la loro conoscenza attraverso fiere ed eventi come il "Wine Lips Natural Wine Party" di China Social Club nel 2018, "CRUSH

Natural Wine Fest” di Social Supply e “Design China’s Beijing Fair”, entrambi organizzati nel 2019.

Giovanni è co-fondatore di Ziran, un piccolo gruppo di importatori focalizzato sui vini naturali in Cina. Ha assistito a un crescente interesse da parte delle mostre del vino e delle fiere internazionali. Per esempio, Wine to Asia ha collaborato con Ziran per gestire l’area “Living Wine” dedicata al vino naturale.

Giovanni ha evidenziato che “Il vino naturale è un fenomeno in crescita in tutto il mondo ed anche nel mercato cinese, dove sono presenti persone curiose, interessate e molto sensibili ai trend”.

Giovanni ha anche notato un **maggior impegno da parte di grandi importatori ed importanti piattaforme e-commerce**: “Alcuni dei più rinomati e seri formatori del vino in Cina, stanno già fornendo ai loro studenti tutte le informazioni e i dettagli necessari per comprendere meglio questa tipologia di vini ‘non convenzionali’”.

Inoltre sta emergendo una generazione di **giovani bevitori che sono pronti ad esplorare e ad accogliere le novità**, le parole di Kingsley, sommelier del wine bar “Le Verre à Vin” di Shanghai, lo confermano: “A Shanghai, negli ultimi 2 anni, il vino naturale è diventato una delle scelte principali dei consumatori ‘Post-90s’. Ci sono un sacco di wine bar e bistrot che propongono vino naturale”. “Le Verre à Vin” ha un portafoglio di 180-200 etichette, il vino naturale rappresenta circa il 25% del totale (50 etichette).

Kingsley inoltre condivide le osservazioni di Giovanni riguardo all’espansione del mercato del vino naturale che sta emergendo nelle città di Suzhou e Hangzhou e nelle megalopoli di Jiangsu, Zhejiang e Shanghai.