

Sandro Sangiorgi

La rivoluzione biodinamica

I vini naturali stanno cambiando il mondo, ma c'è grossa confusione sotto al sole (e anche in cantina). Una serie di domande e risposte per spazzare via luoghi comuni e vini cattivi.



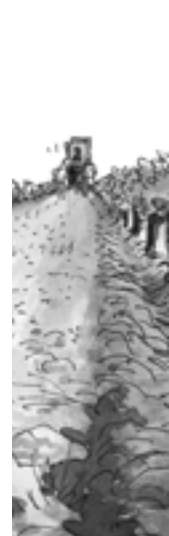
Dal dizionario Treccani: «Naturale: di azione o operazione umana che miri a secondare, anziché contrastare, la natura». Da qualche anno in Italia si assiste a una vera e propria rivoluzione nel mondo del bere: infatti non si beve ma si degusta, si controllano le annate e gli uvaggi, si scelgono i produttori (meglio se a km zero), si leggono riviste specializzate. Se poi i vini scelti hanno anche qualche aggettivo con il prefisso “bio” (biologico, biodinamico, bioqualcosa), ancora meglio. Insomma, a volte sembra che sia diventata realtà la parodia fatta da Antonio Albanese del sommelier che, dopo una serie di gesti tra l’acrobatico e il ginnico, assaggia il vino ed esclama «È rosso!». Oppure, per dirla con le parole di Richard Leroy espresse a pagina 106, sembra che gli aggettivi con il prefisso “bio” (biologico, biodinamico) siano una rassicurazione per il cliente che compra e beve questi vini senza sapere nulla da dove vengono, come sono fatti, con quale metodo. Per questo abbiamo inserito le successive “domande e risposte” su vini naturali e biodinamica. Non perché tutti siano enologi o sommelier, ma perché ognuno sia più consapevole di ciò che beve e non solo per seguire questa o quella moda (*Sergio Rossi*).

Perché si chiamano vini naturali?

Il termine “vini naturali” non ha una valenza legale né fa parte di un disciplinare di produzione, ma ci aiuta a riconoscere le bottiglie ottenute da un comportamento etico nel vigneto e in cantina. Innanzitutto il produttore naturale non ricorre a pesticidi e insetticidi di sintesi nella protezione delle viti, sostanze che entrano nel sistema della pianta, ne demoliscono le difese e indeboliscono la forza generativa della terra. Poi, in cantina non usa biotecnologie e correzioni chimico-fisiche nella realizzazione del vino. Fanno parte di questa disciplina le conduzioni biologica e biodinamica che vengono certificate da specifici organi di controllo. Le rispettive regole possono essere diverse, ma l’obiettivo è comune: lasciare a una natura vivente, sempre sotto la custodia e la guida dell’uomo, la responsabilità di generare il vino e i frutti della terra. Si definiscono “vini convenzionali” quelli ottenuti da un comportamento che genera risultati più sicuri, ma preoccupandosi meno dei risvolti etici e ambientali della produzione.

Quali sono le qualità di un vino buono?

Un vino buono può essere un vino naturale, ma è difficile che lo sia un vino convenzionale. Un vino buono deve avere tre qualità: restituire il



suo luogo di origine attraverso il profumo e il gusto; avere una sintonia con il cibo e di conseguenza una vocazione a servire la tavola; infine, essere una bevanda digeribile e donare un senso di benessere a chi ne gode.

Com'è il vino naturale?

Da un punto di vista sensoriale, i vini naturali sono meno immediati: di solito il colore dei bianchi è più intenso e meno brillante di quello dei convenzionali, i profumi dei migliori esemplari non hanno sentori di frutta elementari ma emanano un senso di vigore e una maggiore presenza minerale che rimanda al luogo d'origine; in bocca è come se i vini partecipassero al destino del sapore, si distendono, sanno avvolgere il palato ed esibiscono un'energia che permane a lungo anche dopo l'assaggio.

I meno interessanti tendono a esasperare il loro modo "contadino" e rischiano di essere molto simili tra loro, esattamente come accade alla maggioranza dei vini convenzionali.

Che cos'è il terroir?

La parola francese *terroir* è difficilmente traducibile, ma un'interpretazione ricorrente usa il termine per definire la territorialità, vale a dire l'appartenenza di un vino, di una sensazione o di

una scelta produttiva a un particolare contesto. Si potrebbe spiegare il terroir come la congiunzione di specifiche condizioni in una zona, o in un suo particolare vigneto, tra il luogo (inteso come combinazione di suolo, sottosuolo e clima) e le consuetudini artigianali, così radicate da divenire "territoriali", quali la potatura, il metodo di raccolta, i processi di vinificazione e la maturazione in particolari recipienti. La potatura, soprattutto, è il primo gesto artigianale che si radica nelle consuetudini di un determinato luogo, poiché la forma da dare alla pianta è fortemente legata alla luce e allo spazio.

Il termine comincia a essere usato nel 1850, quando a Bordeaux lo Stato si assunse il compito di riconoscere cinque zone come «terroir superieur»; la particolarità di quelle zone elette non era solo di natura chimico-fisica ma anche di qualità della produzione. Terroir significava «di quel territorio». Era un concetto legato alla microbiologia di quella vigna che identificava il profondo rapporto tra la pianta e il suolo.

Il terroir è la peculiarità che il vino deve lasciar trapelare, è un insieme di sensazioni che permettono a chi beve di risalire all'origine del prodotto. Il degustatore alle prime armi potrà descrivere ciò che prova durante un assaggio, ma solo un palato esperto saprà riconoscere



l'origine di un vino, descrivendone il profilo e riferendosi alla composizione e al colore della terra da cui deriva e alle pratiche enologiche che l'hanno custodito.

L'affermarsi di un gusto internazionale ha spinto gran parte della stampa specializzata a considerare il terroir come il «riverbero poetico di un'altra epoca». Non senza torto, vista l'influenza dei consulenti enologici che, arrivando in una zona, applicano una procedura standard di coltura della vite e di vinificazione spesso slegata dalla consuetudine locale, e modificano il corredo vitale di un vigneto, sostituendo gli agenti delle fermentazioni spontanee con prodotti biotecnologici.

In Italia abbiamo usato i termini “tipico” e “tipicità”, che sarebbero ancora validi come sinonimi di terroir, se in questi ultimi trent'anni il loro significato non fosse stato svuotato per celare le sbavature di una sciatta conduzione agricola e di cantina; non è raro incontrare puzze persistenti scambiate per aspetti originari.

Qual è la reperibilità dei vini naturali?

I vini bio, conosciuti nel mondo come *organic*, sono da sempre venduti nei negozi di alimenti e prodotti naturali, anche per questo il loro mercato è rimasto in una nicchia molto ristretta; di

recente le enoteche hanno cominciato a interessarsi al fenomeno e presto anche gli scaffali della grande distribuzione apriranno il proprio spazio: il consumatore, attraverso una lettura attenta dell'etichetta, riconoscerà la differenza tra i prodotti realmente naturali, ottenuti da aziende artigianali nelle quali vi è un contatto diretto tra il vignaiolo e la vigna (tra l'agricoltore e la terra), e quelli delle industrie che useranno il marchio “bio” come qualsiasi altra soluzione di marketing. La persona che vuole un vino piacevole e sano deve cercare persone nelle bottiglie, altrimenti si ritrova solo aziende d'imbottigliamento.

Qual è la particolare vocazione a servire in tavola dei vini naturali?

La spontaneità espressiva dei vini naturali può spiazzare se si è abituati a un gusto preconfezionato, conosciuto anche come “internazionale”. Nel bicchiere un vino naturale si trasforma di continuo, rivelandoci tutta la sua essenza e non lasciandoci mai. Quello convenzionale è più stabile e rispettoso di canoni preordinati, ma alla distanza può risultare monocorde. Tale differenza si ripercuote nel rapporto con il cibo. Il vino naturale condivide la personalità di un'intensa materia prima e sa accogliere la varietà



contenuta in una ricetta; il convenzionale, così occupato a specchiarsi, fatica a entrare in sintonia con i piatti. Il vino naturale è più versatile, nonostante di primo acchito non appaia tale, al punto da sceglierlo per seguire un intero pasto e servire spunti gastronomici molto diversi.

Naturalmente vi sono eccezioni in entrambi i campi, esistono vini genuini poco interessanti e prodotti convenzionali fatti con amore. Per distinguerli basta non avere fretta mentre li si apprezza a tavola o sul banco di un wine bar: il modo di cambiare nel bicchiere, e ciò che il *liquido odoroso* lascia in bocca, di rado mentono.

Qual è l'aspetto nutritivo?

È scientificamente provato che i vini e cibi *organic* cedono una maggiore quantità di sostanze nutritive che si associano al benessere sensoriale. Ora, è possibile che non si possa più ricorrere al potere curativo di alcune bevande e di alcuni alimenti, ma la differenza nutriente con i prodotti della terra ottenuti con sistemi convenzionali è clamorosa e percettibile da ognuno di noi.

Che cos'è la biodinamica?

La biodinamica è forse la più estrema e la più incondizionata tra le pratiche agronomiche odierne, anche se la gran parte dei suoi principi fa ap-

pello a un empirismo agricolo millenario che era stato dimenticato. La sua "versione" moderna nasce dal pensiero spiritualista antroposofico del filosofo austriaco Rudolf Steiner (1861-1925). Il secondo dopoguerra è stato poi fondamentale per capire l'importanza della biodinamica quale unica soluzione per ridonare vita a una terra svuotata da una chimica soffocante. In primo luogo presso i pascoli – non a caso il latte è stato il primo alimento "salvato" dalla conduzione biodinamica – e poi presso le coltivazioni orticole e frutticole. In Australia, Alex Podolinsky ha convertito un milione di ettari in biodinamica, soprattutto mais e grano. Per molte ragioni che è facile immaginare – il notevole valore aggiunto del vino, la resistenza delle industrie, farmaceutica, chimica, enologica e biotecnologica – la biodinamica è arrivata tardi nel vigneto. È stato Nicolas Joly, produttore francese della Loira, a far uscire questa pratica da una percezione settaria ed elitaria e a farla comprendere ai suoi colleghi di tutto il mondo.

I principi della viticoltura biodinamica possono essere sintetizzati come segue:

- 1) La qualità non appartiene e non va ricercata nel mondo della materia – tanto in viticoltura quanto in enologia – in quanto essa è un'ener-



gia sottile che discende in maniera variabile sulla pianta a seconda dei gesti agricoli del vignaiolo.

- 2) Il vigneto si trova al centro di un campo energetico composto da forze di diversa natura: alcune materiali (o forze “di gravità”: la terra, gli animali e le piante), altre di natura solare (o forze “di levità”: l’aria, il calore e la luce). Se c’è disarmonia nel gioco di sollecitazioni prodotto dalle opposte energie (prevalenza degli elementi materiali su quelli solari, o viceversa) la vite soffre scompensi e dona un frutto incompleto. La biodinamica nasce perciò come l’arte di intuire gli scompensi energetici che affliggono il vigneto, e come terapia naturale per favorire il ritorno della pianta all’equilibrio.
- 3) Una volta che il vigneto è stato convertito con successo all’agricoltura biodinamica (processo che può impiegare anche 3-5 anni, avverte Joly), e una volta che la pianta ben autoregolatasi ha fruttato il primo raccolto di qualità, il vignaiolo non deve fare altro in cantina se non rispettare pochi semplici principi di vinificazione non-intrusiva e non-manipolante.

Se i principi della pratica biologica si limitano a intervenire senza l’aiuto della chimica, la biodi-

namica rimette in circolazione la vita: è questa la principale differenza.

Un vigneto, un orto, un frutteto, un allevamento sono un’unità vivente nella quale convivono in maniera sana piccole infezioni e i relativi rimedi che il medesimo organismo ha coltivato vivendo.



Sandro Sangiorgi si occupa professionalmente di vino da oltre 30 anni. Nel 1986 è tra i fondatori dell’associazione Arcigola, divenuta poi Movimento Slowfood. Nel 2000 dà vita al progetto Porthos, curandone il periodico omonimo e l’attività didattica. Collabora stabilmente con diverse riviste. Con Porthos Edizioni ha pubblicato tre libri: *Il matrimonio tra cibo e vino*, *L’invenzione della gioia* e *Manteniamoci giovani - Vita e vino di Emidio Pepe*.