

# Tutti lo vogliono naturale è bio il vino del futuro

LUCA MARTINELLI, ZAIRA ZAROTTI

La tendenza di fotografie di Frank Cornelissen è un vignaiolo belga, e coltiva le sue vigne a Solicchiata (Catania), alle pendici dell'Etna. Imbottiglia tanti cru quante sono le vigne, che salgono dai 600 ai 980 metri. Anche se tutti i vini rossi sono a base nerello mascalese, assemblati in alcuni casi con altri vitigni autoctoni, ognuno racconta il territorio, e la mineralità del vulcano, in modo diverso. Suolo e viti non ricevono alcun trattamento, e in bottiglia finisce - dopo fermentazione e maturazione - il frutto dell'annata, senza alcuna aggiunta. Il "Susucaru", ad esempio, è un rosato sapido, che può accompagnare tutto il pasto e che ti fa sentire dentro il vulcano. Quello di Cornelissen è, probabilmente, il vino del futuro: nel bicchiere ci sono il grappolo e la mano, artigiana, del vignaiolo. Storie come questa raccontano gli ultimi quindici anni che hanno rivoluzionato il mercato del vino, produzione, distribuzione e consumo. Periodo che ha visto la nascita di fiere importanti come Raw Wine che porta a Londra, a Berlino o a New York il meglio del vino naturale, che può essere certificato biologico, biodinamico o anche non certificato. Le statistiche rendono in parte la dimensione di questa rivoluzione: nel 2009, secondo il Sinab (Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica), c'erano nel nostro Paese 42.735 ettari di vigneti biologici o in conversione; nel 2016, invece, «siamo arrivati a 103mila ettari, di cui 66mila di biologico e 37mila in conversione, e cioè al 17 per cento della superficie vitata in Italia» spiega Maria Grazia Mammuccini, che fa parte dell'ufficio di presidenza Feder-Bio ed è una produttrice di vino bio in Chianti. Un elemento che porta Mammuccini a credere che questa non sia «l'esplosione temporanea di un fenomeno, ma una tendenza». Oggi il consumatore sceglie un vino biologico perché più sostenibile, salubre e autentico, spiega Wine Monitor- Nomisma, che nel 2017 ha diffuso un dato impressionante: l'export di vino bio cresce dieci volte di più rispetto a quello non certificato. Sandro Boscaini, presidente di Federvini, riconosce «un trend davvero importante: il vino biologico risponde alle



richieste dal consumatore e a una sensibilità ambientale del produttore, che oggi sa di poter contare così su un "vantaggio competitivo" in mercati importanti, che sono tutti quelli del Nord Europa, compresa la Scandinavia » . A scegliere la certificazione non sono solo piccole aziende, ma anche realtà come Guido Berlucchi, che lavora 500 ettari in Franciacorta, o Ferrari, 120 ettari di proprietà e oltre seicento di vigneti lavorati da conferitori nel cuore del Trentino. Se la presenza di un marchio di certificazione guida chi sceglie le proprie bottiglie al supermercato, molti appassionati preferiscono ormai selezionare le cantine partecipando ad una delle tante fiere dedicate al vino artigiano: in Italia ne abbiamo censite nove tra domani (quando inizia Vini Veri a Cerea, Verona) e il 4 giugno, compreso lo spazio che i vignaioli naturali si sono ritagliati all' interno del Vinitaly, che si chiama Vivit. Caratteristica di queste " piccole Raw" d' Italia è ammettere tra i propri espositori produttori che fanno scelte più radicali dell' agricoltura biologica, in particolare nella fase di trasformazione delle uve. In inglese si parla di " low intervention", e il riferimento è a fermentazioni spontanee con l' aggiunta, eventuale, di minime quantità di solforosa. Tra i partecipanti a Vini Veri, ad esempio, c' è la Cascina Fornace di Santo Stefano Roero ( Cuneo): l' azienda dei fratelli Enrico ed Emanuele Cauda, nata nel 2011, ha scelto la strada della non certificazione, e grazie alle fiere di settore vende tutta la produzione in Italia e all' estero ( dove finisce almeno il 60 per cento delle circa 15mila bottiglie prodotte). A Milano le bottiglie di Roero Arneis e Roero (uve Nebbiolo) dei Cauda si trovano lungo i Navigli, tra gli scaffali di Vinoir, in Ripa di Porta Ticinese. Il locale, il primo specializzato in vini naturali, lo hanno aperto nel 2012 Gianluca Ladu e Maddalena Viscusi, entrambi sommelier: «Le prime duecento etichette in vendita già le conoscevamo, erano il frutto di una passione consolidata da consumatori». Cinque anni dopo, Vinoir ha anche una cucina, e il locale si è ingrandito: «Da trenta a 70 metri quadrati, con una trentina di coperti, compreso il bancone. L' ultimo inventario fatto a fine febbraio ci ha regalato un elenco di 600 referenze - spiega Gianluca - . I vini sono tutti al calice » . Che cosa notate nel consumatore? « Curiosità. Non c' è ancora uno zoccolo largo di "bevitori consapevoli", che hanno una propria grammatica gustativa. Ogni vino, che ha dietro una storia, un territorio, va raccontato». In cinque anni il fatturato di Vinoir è decuplicato. © RIPRODUZIONE RISERVATA Secondo Nomisma l' **export** cresce dieci volte più di quello non certificato. E anche le grandi aziende vitivinicole si riconvertono. Perché "non si tratta solo di una moda" Vivit - Vinitaly ( Padiglione 8) È un' iniziativa Vinitaly, in collaborazione con Vignaioli e Territori, associazione culturale senza fini di lucro tra vignaioli, nata nel 2012.