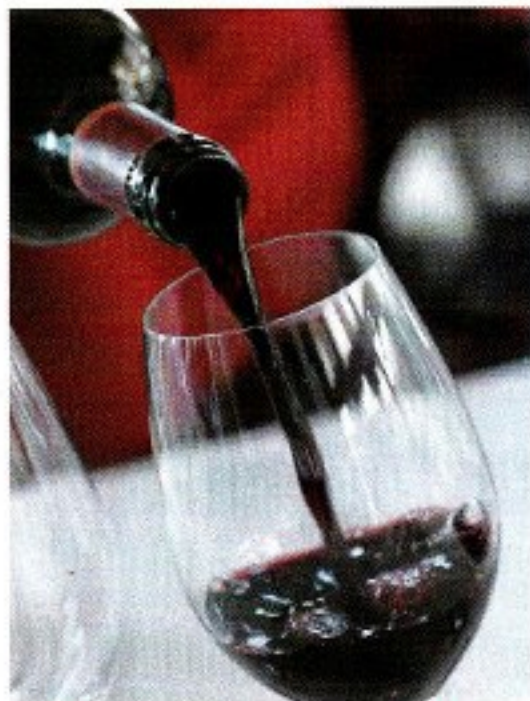


TE LO DO IO IL VINO... NATURALE

AUGURIAMO sinceramente agli appassionati di vino italiano di non dover subire in futuro ciò che sta accadendo in Francia: un'invasione di cattivi vini detti "naturali", cioè i cosiddetti "senza zolfo", con la complicità di numerosi sommelier, enotecari e giornalisti irresponsabili.

Esiste certamente una viticoltura biologica e ne siamo contenti. Il successo di questa viticoltura viene dall'osservazione e dal rispetto degli equilibri naturali della vigna e soprattutto dal ritorno alla vita biologica dei suoli, che qualsiasi agronomo serio sa essere alla base di ogni viticoltura nelle nostre denominazioni di origine. Ma non possiamo avallare i danni provocati all'immaginario degli appassionati dai cattivi vinificatori, che pretendono di fare del vino naturale senza zolfo, e che vogliono spacciare la loro "bibita" per la verità del terroir! I loro prodotti si riconoscono facilmente: i vini rossi puzzano, e tutti i vitigni e i territori finiscono per somigliarsi perché i cattivi lieviti indigeni con i quali sono realizzati, così avidi di cannibalizzare quelli buoni se il vinificatore li lascia fare, sono gli stessi in tutto il pianeta, i loro colori sono torbidi e instabili e mostrano una presenza eccessiva di gas carbonico che dà l'impressione di vino incompiuto. I vini bianchi sono - se possibile - ancora più cattivi: più o meno ossidati fin dalla nascita, e dunque nati morti, ne viene "gestita" a posteriori la decomposizione! Restiamo a bocca aperta davanti all'ingenuità di tanti ottimi chef che ormai non propongono nient'altro



Non possiamo avallare i danni provocati all'immaginario degli appassionati dai cattivi vinificatori, che pretendono di fare del vino naturale senza zolfo, e che spacciano la loro "bibita" per la verità del terroir!

nelle loro carte dei vini, quando sono così attenti ai loro piatti e sarebbero i primi a essere desolati di proporci dei prodotti avariati!

Che sia chiaro, alcuni dei più grandi vini del pianeta provengono da una produzione d'ispirazione biologica, ma chi li produce, cosciente delle loro responsabilità, perfeziona continuamente le loro vinificazioni con strumenti moderni e puliti, dalle presse ai serbatoi. Nelle denominazioni meno

prestigiose poi ci sono decine di vignaioli rispettosi del suolo, della vigna, dell'uva e del vino, ma curiosamente si vedono in giro solo i produttori "spacconi", che parlano meglio di quanto agiscano, e i furbi, eccellenti manipolatori d'opinione, spesso amici degli enotecari e dei distributori. Sono molti allora i giovani ristoratori che diventano delle facili prede! Tocca quindi ai clienti di fargli notare che quello che credono essere un vino più vicino alla "natura" non è altro che un vinaccio senza interesse se non quello di non far venire il mal di testa.

Con la fortuna e della perseveranza è possibile produrre senza aggiunta di zolfo dei vini da bere giovani e sul luogo di produzione, dei vini semplici e fruttati molto piacevoli, ma allora si devono conservare in una cantina fresca e soprattutto non farli viaggiare! E per ogni cuvée riuscita, il vignaiolo si ritroverà con due o tre completamente sbagliate. Ma chi può permettersi di non venderle e assumersi la responsabilità dei propri errori?