NOT - I vini naturali a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 21 Gennaio 2019 11:55



Una delle particolarità delle birre artigianali risiede nella loro estrema variabilità, in funzione dell'estro del mastro birraio, degli ingredienti impiegati nonchè delle caratterizzazioni aggiuntive in base al territorio, ma anche di variazioni di ricette dell'ultimo momento e tanto altro. Riscontrare tutto ciò nel vino convenzionale è purtroppo pura utopia, anzi in quel settore si tende a inseguire il palato del pubblico e ad uniformare "profumi e sapori", seguendo canoni ormai tacitamente stabiliti e garantiti dai moderni disciplinari e dalle tecnologie applicate in produzione. Negli ultimi anni però, si è fatto strada un filone di vinificatori "al naturale" che ha riproposto gli antichi modi di produrre vino, spostandosi quindi agli antipodi rispetto alle cantine convenzionali e andando così a coprire una sempre maggior richiesta da parte di quei consumatori evoluti, amanti del vino, sempre più alla ricerca di nuovi profumi e sapori.

La manifestazione intitolata **NOT Rassegna dei vini franchi**, svoltasi lo scorso **12, 13 e 14 Gennaio 2019** presso i cantieri **Culturali alla Zisa** di **Palermo** e organizzata da **Good Company** e **Studio Gagliardi Associati**, ha voluto soddisfare la passione per i vini naturali degli organizzatori e al contempo farli conoscere al pubblico palermitano in una tre giorni con banchi di assaggio integrati da incontri, seminari con guru del settore, cene-abbinamento ed altri eventi svoltesi presso il **Cre.Zi.Plus** e nei ristoranti del gruppo **Good Company**: **Gagini, Buatta, Aya mola, Bocum,** ma anche all'**Osteria dei Vespri**, che tra l'altro mi ha visto coinvolto in prima persona nella giornata del 10 Gennaio in una cena-abbinamento con i piatti di Alberto Rizzo e i vini di Francesco Guccione e Aldo Viola . Pertanto, si può tranquillamente affermare che con **NOT** è stata compiuta una grande opera di comunicazione e divulgazione sull'argomento che era finora mancata, chiusa con il coinvolgimento anche degli operatori della ristorazione, a cui è stato riservato l'ingresso ai banchi di assaggio di **Lunedì 14**.

Come mai ho parlato poco di questa nuova tendenza al vino naturale? Chi mi segue sa bene che questo settore del vino mi è sempre interessato, negli ultimi anni gli ho prestato attenzione anche grazie alla conoscenza con **Francesco Guccione** dell'omonima cantina, a cui dedicai una lunga recensione, tuttavia devo ammettere che ho sicuramente trascurato il mondo del vino in generale, complice la massificazione dei profumi e sapori di cui sopra, deviando molte mie risorse verso il nascente e interessante fenomeno della birra artigianale, non a caso ho iniziato l'articolo con un'analogia tra quest'ultima e il vino naturale, tuttavia è anche vero che questi nuovi, spesso piccolissimi, vignaioli si sono svegliati solo negli ultimi mesi/anni e non brillano per promozione, ci voleva proprio un evento come **NOT** per farli uscire allo scoperto, pertanto considerando che personalmente condivido la filosofia su cui si fonda il vino naturale, da oggi presterò più attenzione a questo mondo, seguendolo più da vicino.

Tuttavia, sono due gli aspetti che più mi hanno colpito al **NOT**, il primo è costituito dal numerosissimo pubblico che ha affollato i banchi di assaggio e la competenza e curiosità dimostrata parlando con i tanti produttori presenti, io stesso in due giorni ho visitato ben 37 aziende per un totale di almeno 70 etichette assaggiate sui più di 100 espositori partecipanti e i circa 500 vini da catalogo **NOT,** di cui la maggior parte erano siciliani. Il secondo altrettanto interessante aspetto riguarda i vignaioli, infatti tra di loro ho incontrato tanti piccoli produttori che fino a pochi mesi fa erano normali professionisti come avvocati, commercialisti ecc., ma che hanno deciso di lasciare una sicura e soprattutto remunerativa carriera a favore della vita agreste di produttore di vino, oppure cambiando il tipo di prodotto, da convenzionale a naturale, in entrambi i casi una vera rivoluzione nelle loro "vite".



Qualcuno a questo punto si starà chiedendo cosa è il vino naturale, per poterlo spiegare bene semplificherò al massimo i concetti, ricordando alcune caratteristiche di produzione del vino convenzionale. Il vino che comunemente troviamo nei supermercati e nella ristorazione è prodotto in base a delle regole comuni un po' a tutte le cantine, in vigna uguali per tutti sono le potature e una organizzazione dei filari nonchè il tipo di agricoltura convenzionale o biologica, le rese sono sempre simili in base al costo che avrà poi il prodotto finale, in cantina si

applicano sempre le stesse tecniche di vinificazione e spesso sempre gli stessi lieviti e la stessa chimica consentita dalla legge, infine i prodotti vengono sempre filtrati e affinati nelle stesse tipologie di botti, ecc. ecc. Nel caso del vino naturale tutto ciò è espletato esattamente al contrario! La parola d'ordine è infatti "intervento zero", per la serie: meno si tocca o si aggiunge e meno danno si fa. Diversi produttori da me intervistati mi hanno descritto tecniche di vinificazione a volte molto diverse tra loro che se trasferite nelle cantine convenzionali farebbero gridare all'eresia qualsiasi enologo. A proposito di enologo, nella maggioranza dei casi nelle cantine "naturali" questa figura manca, a meno che non sia egli stesso a condurre tutta l'azienda è il titolare che si occupa di seguire quasi tutto. Io stesso ho erroneamente creduto per tanti anni che senza l'enologo il vino buono non si potesse fare, ma intendendo questa figura come una guida, non certo come un'ancora di salvezza che aggiusti eventuali "difetti" o discordanze varie rispetto ai profumi e sapori voluti! Ebbene, agricoltura biologica, a volte assenza di potature, raccolta manuale, pressature anche senza la fase di diraspatura, macerazioni portate all'estremo da poche ore fino agli anni, autofermentazioni e quindi nessun uso di lieviti commerciali, assenza totale di chimica in vigna e in cantina, assenza quasi totale di barrique, tanto acciaio o al massimo anfore, poche botti grandi, spesso di svariati ettolitri, insomma, la natura la fa da padrona e sarà lei a decidere tempi, profumi e sapori, non l'ufficio marketing dell'azienda.

Tutto ciò ovviamente ha un prezzo, innanzi tutto si dovrà fare il conto con alcuni odori non propriamente di vino che a volte può capitare di trovare nel bicchiere, assolutamente in linea con il vino naturale, ma basterà aspettare un po', agitando il prezioso liquido, per godersi ciò che c'è sotto, tra l'altro il vino convenzionale non è per nulla indenne da tali incidenti, anzi, spesso è anche peggio! Infine c'è il problema dei costi, più bassi nella gestione dei vini naturali, tuttavia aumentati dall'assenza dall'economia di scala, causata dal minore numero di bottiglie prodotte, ma non crediate che il vino naturale sia esageratamente caro da acquistare, perchè alla fine si scopre che di solito una bottiglia costa, più o meno, quanto quello che viene considerato un "buon" vino convenzionale. L'unica vera difficoltà è invece nel suo reperimento, poichè questo settore, essendo popolato da piccole e piccolissime aziende, rende sicuramente complicato trovarne i prodotti. Non è infrequente il caso in cui ci si dovrà approvvigionare direttamente presso le cantine produttrici, che comunque è sempre una utile scelta di filiera corta.



Avendo frequentato pochi mesi prima, nella stessa identica location, la manifestazione Avvinando 2018, ho notato come al mio palato si è invertito il gradimento, mentre nel caso della rassegna dei vini convenzionali ciò che avrei bevuto con piacere si riduceva solo al 4%, nel caso dei naturali di **NOT** il rapporto si è praticamente invertito, avrei infatti gradito sulla mia tavola il 96% di ciò che avevo assaggiato, suggestione della parola "naturale" o mi sono divertito a scoprire nuove atipici profumi e sapori? Ovviamente la scelta giusta sta nella seconda opzione! Interessante anche la propensione dei produttori naturali a sfornare vendemmie tardive e anche passiti, da uve bianche o rosse, a me tanto gradite, nonchè a produrre marsala pre-british, riferendosi a quella tipologia di vino preparato con tecniche antecedenti il commercio dello stesso effettuato con gli inglesi, sviluppando anche personalissime ri-elaborazioni senza il **Grillo**, vitigno di riferimento, ma comunque di lungo affinamento, anche fino ai 15 anni, come nel caso di **Aldo Viola**.

Passando alle note negative, però come è successo per decenni con la birra artigianale, il mercato ha anticipato le regole e la legge, infatti al momento non esiste nessuna legislazione che stabilisce i parametri che permettono di definire come naturale un determinato vino. E' pur vero che ci sono associazioni che stanno cercando di tracciare dei solchi da seguire, ma quello che guida il vignaiolo naturale alla fine è solo un codice di comportamento. Tutto ciò però ha indubbiamente il merito di riportare indietro il mondo del vino, ricordo ancora bene, una ventina di anni fa, come fosse importante il rapporto tra il produttore ed il consumatore, incontro sempre più sbiadito nel settore convenzionale e ritornato magicamente alla ribalta in quello naturale.



Arrivato a questo punto, come è mio solito, non vi racconterò ciò che mi è piaciuto di più, poichè come ho già scritto, quasi tutte le etichette sono state per me interessanti sorprese, però di una bottiglia vi devo assolutamente parlare, mi riferisco all'aceto di **Denis Montanar** arrivato a **NOT** direttamente dal **Friuli Venezia Giulia**, si avete letto bene, ho degustato un aceto, d'altronde non ero nuovo alla cosa, grazie alla mia conoscenza del **Condiaroma 33** di **Vito Laudicina** da **Petrosino** (TP) e comunque la professione di assaggiatore di aceto, anche se sconosciuta alle nostre latitudini, esiste veramente ed è molto stimata a **Modena**, grazie alla produzione dell'**Aceto Balsamico Tradizionale**, eccellenza di quei luoghi che va continuamente valutata e classificata sensorialmente. L'impressione lasciatami da questa insolita degustazione è stata quindi molto positiva, grazie ai profumi e sapori di uve, note balsamiche ed ovviamente anche belle ossidate, personalmente amo queste ultime che dai puristi del vino sono considerate un imperdonabile difetto, tranne che nel marsala, in definitiva mancava solo qualche anno di affinamento in più per transitare il prodotto dal buonissimo all'eccellente, complimenti! Condivido quindi con piacere l'idea di **Stefania Secco d'Aragona,** secondo la quale anche altre cantine "naturali" dovrebbero cimentarsi nella produzione di aceti, perchè quale occasione è migliore di un aceto per affermare la naturalità di un prodotto senza additivi, stabilizzanti e conservanti vari?

Invece ci tengo a citare diversi produttori invitati per l'occasione a presenziare con i loro prodotti, vecchie conoscenze di **CucinArtusi.it** e accostabili, per attenzione e "genuinità" ai vini naturali, in ordine di incontro: **Histo Caffè** con i suoi **Specialty Cafè**, le **Conserve di Fagone**, l'**Azienda Agricola Grazia Invidiata** e l'**Azienda Agricola Montalbo** con i loro formaggi, **La Bottega Reale di Ciancio** con la sua "**Na basata**" o come lo chiamo io "**Bacio dei Nebrodi**" prodotto con cioccolato 72% e granella di nocciole di quei monti, ma anche con la **Pasta Reale di Tortorici**, **La Casa della Natura** con i suoi liquori e l'**Amaro dei Nebrodi**, uno dei pochissimi senza zucchero, **Alaimo** con la **Cuddrireddria di Delia**, i produttori della **Lenticchia di Villalba**, l'**Azienda Agricola di Peppe Tatano** con suoi grani antichi e la sua pasta, infine **I Carusi** con le loro conserve di **Albicocca di Scillato** e i liquori di agrumi.

Chiudo questa mia bella esperienza sui vini naturali con due pensieri, veicolate dalla comunicazione di **NOT**, la prima è di **Silvia Stefini** di **1701** che intervistata ha detto: "il vero vino è quello naturale, il convenzionale invece dovrebbe essere chiamato vino artificiale". Il secondo concetto, sicuramente più filosofico, è di **Alessandro Bocchetti** il quale si è espresso con: "Il vino è vino. Inutile complicare un racconto che di per sé è semplice", poi continua citando **Carver**: "Il vino naturale è semplice e la semplicità è una conquista non un punto di partenza".



ALBUM E DOWNLOAD FOTO