Vino naturale: moda passeggera o tendenza emergente?

veritas-calice-07-3930f15a

Il successo del biologico non ha mancato di toccare anche il mondo dell'enologia. Ma sul tema non mancano scetticismi. "Il fenomeno del vino naturale è stato positivo sotto il profilo dello spunto dialettico – osserva Alessandro Pepe, sommelier del Roscioli –, ma a mio parere è divenuto una moda che ha dato l'alibi anche per produrre bottiglie a volte imbevibili". E così anche Stefano Giancotti del Veritas: "Noto una certa curiosità. Detto questo, però, rilevo anche che la competenza del consumatore è solo teorica: spesso, infatti, dopo il primo assaggio, i clienti chiedono di cambiare vino. Insomma, manca ancora il giusto percorso gustativo per apprezzare le qualità della produzione naturale". Meno drastica l'analisi di Paolo Teverini, proprietario dell'omonimo ristorante di Bagno di Romagna: "I produttori di vino devono aprirsi al mondo del benessere fisico, eliminando quindi quelle sostanze che possono risultare negative per il nostro organismo. Per esempio, dovrebbero ridurre i solfiti aggiunti, adottare le tecniche bio e cercare di contenere l'apporto di alcol". Positiva, invece, la valutazione di Silvia Amoni del Bicerìn Milano: "Nelle carte dei ristoranti stanno iniziando a fare capolino vini naturali prodotti con attenzione all'ambiente che ci circonda". E la scelta, dice Amoni, paga: "Dal nostro punto di osservazione, riscontriamo che proporre etichette di piccoli produttori attenti al territorio, principalmente con un'impronta biologica e biodinamica, rappresenta un elemento di primaria importanza un cliente che chiede, curiosa e si informa".

Vino, come (e perché) cambia l'offerta
Osservatorio del vino italiano: tutti i numeri della bevanda di Bacco