

brevi&brevissime

Il vino più antico

In uno studio pubblicato sulla rivista Pnas («Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States»), un team di archeologi internazionali ha dimostrato che presso il villaggio di Gadachrili Gora, in Georgia, si produceva vino su larga scala già nel 6.000 avanti Cristo. Le analisi sui pollini trovati nel sito archeologico indicano che i fianchi della collina erano un tempo coperti di vigne. Residui organici nel vasellame decorato con grappoli d'uva, in base a datazioni al radiocarbonio, indicano una data compresa tra il 5.800 e il 6.000 a.C. (Foto di Mindia Jalabadze and Courtesy National Museum of Georgia)



Etrusco doc

I vini francesi hanno i loro antenati nei vini etruschi importati tra il 500 e il 400 avanti Cristo. Lo dimostra una ricerca pubblicata sulla rivista Pnas e condotta da Patrick McGovern del Biomolecular Archaeology Laboratory del Museum of Archaeology and Anthropology dell'Università della Pennsylvania. Tra le «impronte» rilevate nelle anfore, l'acido tartarico dell'uva eurasiatica e del vino del Medio Oriente e del Mediterraneo e additivi a base di erbe come rosmarino, basilico e timo, nativi del centro Italia, dove probabilmente il vino era realizzato.

Bacco

Bacchus è una divinità della religione romana, il suo nome lo si deve all'appellativo greco Βάκχος (Bákkhos), con cui il dio greco Dioniso (Διόνισος) veniva indicato nel momento della possessione estatica (in origine dovuta non al vino ma al Kikeion, pozione psicoattiva e visionaria centrale nei Misteri Eleusini). Nella religione romana, Bacchus, da appellativo, diviene nome vero e proprio della divinità. In ambito etrusco corrisponde a Fufiuns. Dio del vino e della vendemmia, nonché del piacere dei sensi e del divertimento, il suo culto (baccanale) arrivò nella penisola Italica nel II secolo a.C. Viene raffigurato spesso come un uomo col capo cinto di pampini, non magro né muscoloso: solitamente ebbro, spesso in mano ha una coppa di vino o il tirso. I riti relativi furono proibiti dal senato romano nel 186 a.C. e i suoi culti furono soppiantati da Liber nell'epoca classica. Figlio di Giove e della mortale Semele è nato come un semidio ma è stato promosso a divinità da Giove per aver inventato il vino. (da Wikipedia)



Perbacco, un vino naturale

no lo stesso perchè così vuole il mercato. Fare vino naturale e venderlo è una scelta morale, non è una scelta economica. Sarebbe molto più remunerativo fare vino convenzionale.

Spesso si pensa che il vino naturale sia quello fatto dai contadini seguendo le tradizioni, ma spesso questi vini non sono un granché...

Un buon vino deve venire da un uva molto sana. A volte si parte da un uva che non è stata curata nella maniera appropriata. Una volta il vino era un alimento che sosteneva la forza nei lavori di campagna, e quindi il contadino guardava soprattutto alla quantità, non doveva essere troppo alcolico, veniva consumato rapidamente, non rischiava di andare a male. È un vino fatto con uva molto acquosa, in un vigneto che è stato magari irrigato in terroir non idonei, che fa tanta uva ma con la quale è difficile farci un vino senza l'utilizzo di correttori, di sostanze stabilizzanti. Un uva poco concentrata produce un vino molto scarso di struttura, che non ha sali minerali, ha poco alcool, poca acidità e sono questi i fattori che favoriscono in modo naturale la longevità del vino. Poi c'è anche il *savoir faire*, che non è per forza legato al fatto se uno ha studiato o meno, ma richiede una conoscenza che sia pratica o scientifica dei processi che avvengono durante la fermentazione e le possibili problematiche che insorgono nell'affinamento del vino. Non è che finita la fermentazione il vino è pronto, se te lo scordi, se non lo assaggi e lo controlli va a male. Va curato, i primi mesi di vita del vino sono come i primi anni di vita di un bambino, necessita di molte attenzioni. Bisogna avere esperienza e naso per sentire se il vino ha preso strade che non sono quelle giuste, e in quel caso si fa un travaso o si mettono in pratica altre metodolo-



gie - senza aggiungere niente - che lo riportino nella giusta direzione.

Si può fare il vino senza bisolfito...

Si può ma l'uva deve essere di altissima qualità, quindi basse rese in vigna e perfetta dal punto di vista sanitario. All'università magari ti hanno insegnato come fare il vino con i lieviti selezionati, i nutrienti, come stabilizzarlo a freddo, gomme arabiche, tutta una serie di additivi chimici... per passare da questo al vino naturale bisogna avere un senso critico nei confronti di quello che uno ha studiato. Un senso critico anche verso le informazioni che ti vengono ormai da tutte le parti, internet compresa.

Sulle vostre bottiglie c'è scritto vino natu-

MASSIMO DE FEO

Il moltiplicarsi dei negozi bio, come la comparsa di reparti bio in molti supermarket, segnala una incoraggiante presa di coscienza sulla qualità di quello che finisce nelle nostre pance. Parallelamente, in ambiti per ora molto più ristretti, si sta facendo largo il consumo di un vino detto naturale. Che cosa esso sia lo spiega in questa intervista Rocco, perugino, 39 anni, laureato in agraria con una tesi sugli aromi del vino, enologo della Fattoria Mani di Luna, azienda agricola nata nel 2012 in Umbria, nei pressi di Torgiano (Pg).

Cos'è il vino naturale?

Il vino naturale è nato dall'esigenza da parte di una serie di viticoltori di non fare più il vino aggiungendo tanti prodotti all'uva in cantina. Dagli anni del dopoguerra c'è stata una escalation nell'utilizzo di prodotti enologici che aiutano la trasformazione dell'uva in vino. La maggior parte sono prodotti chimici, che incidono su quello che è il gusto del vino. Questo gusto è dato dal terroir, il terreno, che si deve sentire nel bicchiere. È una cosa fondamentale. I vignaioli che fanno vino naturale da moltissimi anni parlano di questa espressione del terroir che è possibile solo con le fermentazioni spontanee e il non utilizzo della chimica, in cantina e in vigna. In questo modo si sente il vero gusto dell'uva nata in quel terroir. È il vino più vero, legato al posto d'origine. Il vino naturale ogni anno è diverso... In annate diverse a livello climatico, anche se viene dalla stessa vigna, il vino è abbastanza diverso, non totalmente diverso. Il vino che trovi al supermercato, magari a meno di 10 euro, è vino standardizzato, ogni anno deve essere più o me-

«I primi mesi di vita del vino sono come i primi anni di un bambino, ha bisogno di molte attenzioni». Incontro con Rocco, enologo della fattoria Mani di Luna

AGRICOLTURA BIODINAMICA

Lavorare insieme alla Terra

L'agricoltura biodinamica ha le sue basi nelle idee del filosofo austriaco Rudolf Steiner (1861-1925), espone in una serie di lezioni tenute nel 1924. Andando oltre il materialismo meccanista tutt'ora imperante, propone un'agricoltura in sintonia con le energie sottili a ogni aspetto della natura, rispettandone modi e ritmi. Sue caratteristiche principali sono la messa al bando di fertilizzanti sintetici e di pesticidi chimici, la gestione del terreno seguendo i cicli cosmici e lunari, le rotazioni agricole, l'uso di preparati biodina-

mici per ripristinare o aumentare la fertilità dei terreni. Il risultato saranno piante naturalmente sane, di alta qualità e in grado di difendersi autonomamente dai parassiti.

La certificazione biodinamica è rilasciata dall'associazione privata Demeter, presente in 35 stati in tutto il mondo. Demeter fu fondata nel 1927 da una cooperativa di agricoltori biodinamici di Berlino, per certificare i loro prodotti e difenderli da contraffazioni. Il nome fu scelto in omaggio a Demetra, dea greca della Terra e della fertilità.

In Italia sono oltre 350 i produttori, trasformatori o fornitori che aderiscono a Demeter. Tutte le aziende biodinamiche europee sono soggette al regolamento Ue sul biologico.

I preparati biodinamici nella maggior



*Siamo tutti mortali fino al primo bacio
e al secondo bicchiere di vino*

Eduardo Hughes Galeano



Da sinistra: l'uva viene deraspata manualmente e poi pigiata; Ciliegia, la gatta al posto di comando dell'azienda Mani di Luna; Rocco (con la bottiglia di vino) Alessandro e Simone ai tamburi; sotto: nel vigneto foto mdf

rale biodinamico?

No, non si può scrivere perché non c'è una normativa. Si può scrivere biologico perché c'è una normativa a livello europeo e un organismo di controllo che verifica il tuo operato in vigna e in cantina. Molti dicono che una normativa ucciderebbe il vino naturale come ha fatto col vino biologico, che in effetti spesso è biologico in vigna ma poi in cantina si possono aggiungere un sacco di additivi. Purtroppo il disciplinare del vino biologico in Europa, come avviene spesso in politica, è stato fatto accettando compromessi eccessivi, dettati anche dalle grosse industrie del settore, su quanto bisolfito si possa mettere e cosa si possa aggiungere in cantina e

cose del genere. Questo non significa che chi fa vino biologico non faccia vino sano, ma il vino naturale è qualcosa in più. Il problema col vino naturale è che chiunque può dire io faccio vino naturale, ma poi sta solo all'onestà del produttore se lo è veramente. Io penso e spero che arriveremo a una normativa, a un controllo anche autogestito, tramite associazioni, ma la cosa importante è non chiedere campioni ma analizzare quello che c'è nelle bottiglie in commercio. Ma non sarebbero analisi facili. Per esempio rilevare la presenza di gomma arabica può costare tra i 100 e i 200 euro a campione. Nel vino tradizionale ci si possono mettere oltre 200 additivi, che trasformano totalmente il vino che a quel punto diventa come la Coca Cola, un prodotto fatto esclusivamente per il commercio, che è fermo, non evolve, ha un gusto standardizzato. Per me quello non è vino ma una bevanda a base di uva fermentata. Il vino quello serio è fatto solo con uva e pochi solfiti. C'è chi ne usa un po' più, chi è più virtuoso e ne usa di meno e chi non li usa per niente. Questo non vuol dire che senza solfiti il vino vada a male velocemente. Ho assaggiato vini senza solfiti anche di 10 anni ed erano perfetti. Il terroir è una parola coniata dai francesi, che mette insieme il terreno, il microclima della zona dove cresce la vite e il fare dell'uomo.

A Mani di Luna l'uva viene schiacciata coi piedi...

Si ma non è una peculiarità del vino naturale. A noi piace farlo così. Con i piedi la pigiatura è più soffice, l'uva rimane più integra e il vino è più piacevole al palato, più gentile. Pigiato meccanicamente, se non hai macchine che lavorano molto bene e che sono molto costose, il vino può assumere un gusto più erbaceo, più vegetale, perché gli acini vengono spaccati completamente.

parte dei casi sono fiori, cortecchia tritata o letame che vengono sotterrati all'interno di un contenitore di origine animale (per esempio corni di vacca) perché fermentino (ma ci sono preparati, come quello di ortica, da interrare senza alcun involucro), per poi essere sparsi sul terreno di solito diluiti in acqua.

Uno studio sul cornoletame, uno di questi preparati, pubblicato nel 2013 sul Journal of Microbiology and Biotechnology mostrava che questo compost «migliora la qualità del suolo» e che i livelli di materia organica e biodiversità microbica del suolo analizzato erano «significativamente più alti nel sistema biodinamico in confronto al sistema biologico».

Il vino biodinamico limita l'uso dei solfiti a 70 mg/l nei vini rossi, 90 mg/l nei vini bianchi e 60 mg/l in quelli frizzanti. Nel vino biologico questi limiti sono 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i bianchi e rosé. Nel vino naturale mediamente 30 mg/l per vini rossi e rosati e 50 mg/l per i vini bianchi. (m.d.f.)

FATTORIA MANI DI LUNA

Non vogliamo avvelenarci, siamo i primi a consumare quello che produciamo...

M.D.F.

Mani di Luna nasce dall'incontro di tre amici musicisti, Alessandro, pugliese di San Pancrazio Salentino in provincia di Brindisi, laureato in scienze politiche a Perugia; Simone, veneto con esperienze in Africa e in Brasile dove ha conosciuto la sua compagna perugina, laureato in agronomia a Padova; e Rocco, perugino, agronomo ed enologo. Suonando insieme e condividendo l'interesse per l'agricoltura nel 2012 hanno avuto l'occasione di prelevare un'azienda agricola a Torgiano, a Pontenuovo esattamente.

Perché si chiama Mani di Luna?

Alessandro: Inizialmente pensavamo di chiamarla Mani e Piedi, perché facciamo il vino lavorando con le mani e con i piedi, ma ci è stato sconsigliato... spesso ai piedi si associa qualche odore... e quindi abbiamo inserito la Luna perché facciamo agricoltura e vino biodinamico e seguiamo quindi il calendario lunare. L'azienda è grande, sono 65/70 ettari e ne abbiamo presi in affitto 35. Sono circa 8 ettari di vigneto, una quindicina di ettari di oliveto, un ettaro di ciliegie, un po' di seminativo e una trentina di ettari di bosco.

Come è cambiata negli anni l'azienda?

Simone: L'agricoltura biologica, biodinamica e i vini naturali erano un settore un po' inesplorato, noi siamo stati tra i primi qui in Umbria a fare questi discorsi. Ci siamo buttati subito a capofitto più che altro per un discorso salutistico, non ci andava di avvelenarci, siamo noi i primi a consumare quello che produciamo. Siamo

cresciuti anche confrontandoci con altri viticoltori con molta più esperienza in varie parti d'Italia, con piemontesi tipo Bellotti, abbiamo fatto corsi con Nicolas Joly che è uno dei precursori della biodinamica, abbiamo imparato e stiamo imparando tutt'ora molte cose.

Come si può definire la vostra azienda, piccola, media...

Simone: In media facciamo 15 mila bottiglie di vino, un'azienda definita piccola ne fa almeno 40 mila. Ma la cura che ci mettiamo sulle piante, sui campi, non sarebbe fattibile in aziende più grosse. Siamo partiti che non avevamo cantina, non avevamo niente e grazie anche all'aiuto di un amico ci siamo costruiti la cantina. È stato un percorso abbastanza difficile, siamo partiti con i soldi delle ciliegie. Con 3 mila euro ci siamo aperti la partita Iva, pagato la Camera di Commercio, queste robe qua.

Chi compra il vostro vino?

Alessandro: Lo vendiamo in tutta Italia e da due anni anche all'estero, a New York, in Giappone, in Europa. Stiamo investendo nelle fiere di vini naturali. Ci siamo associati con VinNatur e da poco abbiamo preso il marchio per la certificazione biodinamica con Agri.Bio.Piemonte. Recentemente abbiamo fatto la fiera VinNatur di Piacenza e in contemporanea il Vinitaly al padiglione del ViVit, per i vini naturali riservati a chi fa agricoltura biodinamica. A entrambe le fiere c'erano dei giapponesi che per tre giorni sono venuti ad assaggiare i nostri vini, anche due volte al giorno. Io dicevo a Simone «che palle 'sti giapponesi...» e poi alla fine sono venuti a fare un ordine di 2 mila bottiglie. Non mi è restato che inchinarmi alla giapponese con le mani giunte. Ormai da due/tre anni abbiamo clienti all'estero che stanno ricomprando il nostro vino, il che vuol dire che è apprezzato. La nostra crescita è data dalle vendite all'estero che ammontano a circa il 70% del tota-

le. Vendiamo bancali di vino pagati in anticipo, ma in Italia questo non accade, in Italia c'è un discorso di distribuzione, percentuali sulle vendite, anche del 30/40%.

Simone: Ma il nostro vino è apprezzato anche perché dietro c'è un terroir, un terreno d'élite ancora poco conosciuto. Qui in zona c'è solo una grande azienda, la Lungarotti, che fa il vino Doc più piccole d'Italia. E' una zona poco nota che però può dare frutti di altissimo livello. I vini bianchi di queste zone senti che hanno una sapidità fuori dal comune. Abbiamo fatto delle ricerche e abbiamo capito che in tempi remoti c'erano tanti laghi salati qui nelle valli interne dell'Umbria, il più grande era il lago Tiberino. Questi vini devono molto a questo terreno e l'agricoltura biodinamica non fa che esaltare queste caratteristiche.

Alessandro: L'azienda siamo tre persone che vogliono farsi gli ortaggi da soli, ci facciamo l'olio da soli, ci facciamo il vino da soli, cerchiamo di comprare la pasta fatta qui a cento metri perché abbiamo la fortuna di avere un mulino qui accanto... l'idea è di autosostenersi il più possibile. Ci siamo divisi le responsabilità, io mi occupo del commerciale, Rocco è l'enologo e si occupa della cantina e Simone è l'agronomo e si occupa dei campi.

Ci facciamo aiutare quando occorre da dei woofers, persone che vengono ad aiutarci in cambio di vitto e alloggio per pochi giorni, vengono a fare un'esperienza, sono capitati amici della zona ma anche da altre regioni d'Italia e qualcuno anche dall'estero.

Questo si collega anche col discorso della musica, ci piace stare insieme, condividere quello che facciamo e anche la criticità di tre persone che vengono da tre posti diversi ci fa piacere condividerla con altri. L'amicizia è una cosa importante.

