

di Giordana Talamona

L'enologo Luca D'Attoma: "Troppe aziende si proclamano bio in maniera strumentale e sfornano prodotti imbevibili. Dire che un vino non contiene solfiti è, per esempio, pura falsità".
"È tempo di controlli più mirati"



Luca D'Attoma,
enologo e fondatore della "Wine Evolution Consulting"

« La deriva è imputabile a certi movimenti culturali, o presunti tali, che hanno spinto la commercializzazione di pessimi produttori. Ci si può difendere solo attraverso la cultura e l'informazione »

«Vino naturale? Un grande inganno per i consumatori»

L'abbiamo incontrato al recente Merano Wine Festival, durante la giornata dedicata ai vini biologici e biodinamici. Luca D'Attoma - appassionato enologo toscano, fondatore della "Wine Evolution Consulting", società di consulenza viticola ed enologica attiva anche all'estero - non ci sta proprio a sentire certe polemiche sui vini naturali, spesso sollevate a sproposito. In un dibattito del tutto aperto, tra questioni terminologiche, scienza e strumentalizzazioni commerciali, vediamo di fare un po' di chiarezza. In vino veritas? Sarebbe ora.

Le piace la definizione di "vino naturale"?

"Assolutamente no, è una definizione che detesto. Non significa niente dal punto di vista tecnico ed è fuorviante per il consumatore, perché di contro sottintende che gli altri vini siano "artefatti". Semmai sarebbe meglio parlare di vino proveniente da filiera convenzionale e da filiera biologica o biodinamica".

Nel mare magnum di vini bio, diventati di tendenza in pochi anni, qual è la "bufala" più ricorrente?

"Quella sui solfiti. È bene dirlo chiaramente: i vini senza solfiti non esistono, tanto per cominciare perché si tratta di sostanze prodotte naturalmente in fase di fermentazione. È possibile fare vini bio aggiungendo solfiti, purché si rispettino i limiti previsti dai disciplinari, che nel caso dei vini biodinamici sono decisamente più bassi rispetto a quelli dei vini biologici e convenzionali. I solfiti sono degli antisettici e degli stabilizzatori, quindi è bene aggiungerli perché i vini si conservano e sono migliori".

A proposito della serbevolezza dei vini bio, ci sono differenze con quelli provenienti da filiera convenzionale?

"Non direi. Poi, va da sé, ogni vino invecchia, ma questo vale sia per i bio che per gli altri. Chi ha dubbi sulla potenziale longevità dei vini bio non è informato abbastan-

za o, peggio per lui, non ha mai bevuto i vini di Leroy, Le-flaive, Zind Umbrecht, Nikolaihof o Romanée Conti, tutte aziende bio".

Eppure ci sono vini biologici o biodinamici imbevibili.

"È verissimo, l'equivoco nasce perché si è permesso a certi "talebani bio" di rovinare l'immagine del vino. Si tratta di produttori che, nella maggior parte dei casi, sanno coltivare buone uve, ma che poi si dimostrano totalmente incapaci nella vinificazione, commettendo tanti e tali errori nelle tecniche di cantina da produrre vinacci imbevibili".

Per esempio?

"Non hanno pulizia in cantina o non provvedono alla decantazione dei mosti per i bianchi, ed ancora, effettuano delle macerazioni eccessivamente lunghe, tali da annullare quelli che sono i caratteri varietali delle uve: in questo modo si creano delle vere e proprie "centrali atomiche" che producono colonie di batteri acetici e brettanomyces. La loro igno-

ranza, mascherata da filosofia naturale, genera inevitabilmente un equivoco grosso come una casa".

Quale equivoco?

"Di spacciare vini pessimi, che sanno di aceto o peggio, per grandi vini biologici o biodinamici. Non si tratta neanche di rispettare una filosofia o dei codici etici, quello che manca è l'osservanza di semplici norme igieniche e di standard corretti di vinificazione. Se un vino sa di aceto, non è più bio di altri, semmai è una schifezza".

Come siamo potuti arrivare a questo?

"Credo che la responsabilità sia imputabile a certi movimenti culturali, o presunti tali, che hanno spinto la commercializzazione di pessimi produttori. Hanno giocato sull'ignoranza delle persone, facendo passare dei vini con difetti per grandi vini figli della terra. La buona notizia è che, come tutte le mode, anche questa sta passando. Ci sono ancora dei fanatici del vino torbido

che puzza di aceto, ma la maggior parte sta tornando sui propri passi”.

Il consumatore attento come fa a non cadere in questa trappola mediatica?

“Attraverso la cultura e l’informazione. Certo anche in questo caso i media, le Istituzioni e le Associazioni dovrebbero fare la loro parte. Certi vini, per esempio, dovrebbero essere stroncati dalla stampa di settore, o non ammessi alle manifestazioni. Insomma sarebbe bene gettare le basi per una nuova comunicazione, affinché il consumatore sia più informato e i vini bio non siano più un mero strumento di marketing”.

Ci conferma, dunque, che molte aziende si proclamano bio in maniera strumentale?



“Direi che è una certezza. Alcune delle aziende con cui collaboro sono certificate biologiche, altre lavorano di fatto con questo metodo da anni, e tutte sono estremamente sensibili al rispetto dell’ambiente: nessuna di esse ha però mai utilizzato l’essere biologico come un vessillo di natura commerciale. E questo ovviamente vale anche per Duemani, cantina di cui sono proprietario insieme ad Elena Celli, e nella quale fin dall’inizio abbiamo scelto di lavorare con metodo biodinamico, procedendo con la certificazione Demeter, senza mai farne una leva del marketing. Quella biodinamica è una scelta, non deve diventare uno strumento speculativo”.

Venendo all’agricoltura, come fanno ad essere certificate come bio certe aziende i cui terreni sono prospicienti le grandi arterie autostradali?

“Ah, questo non l’ho ancora capito. Vieni proprio da ridere, perché sembra una chiara presa in giro. Forse potranno certificare che l’uva rientra nei parametri “x” degli antiparassitari, ma con tutto il piombo presente nell’atmosfera ci vuole un bel coraggio a farsi chiamare azienda biologica o ecosostenibile”.

Occorrerebbero maggiori controlli?

“Già ci sono, ma dovrebbero essere più mirati. Quando fanno un controllo sul suolo verificano se c’è rame o meno, senza controllare in maniera approfondita se altri elementi inquinanti hanno contaminato il terreno”.

In conclusione cosa significa essere oggi una seria azienda ecosostenibile?

“Vuol dire verificare tutto il ciclo produttivo, dalla vigna sino alla spedizione e quindi agli imballaggi del vino. C’è chi si proclama ecosostenibile perché ha messo quattro pannelli fotovoltaici sul tetto o le pale eoliche davanti alla cantina, ma continua a produrre consumando e, spesso, sprecando troppa energia. Noi abbiamo posto attenzione su ogni singola fase della filiera, limitando al massimo i consumi ed attuando il calcolo della “Carbon Footprint”, fondamentale punto di partenza anche ai fini di decisioni importanti come, ad esempio, la riduzione del peso delle bottiglie, che va a diminuire le emissioni di carbonio senza nessuna controindicazione”.

OROBICA PESCA

Dal 1965 pesce fresco e ...

"IN UN ANNO VENDIAMO 1.150 TONNELLATE DI PESCE FRESCO"

...altro ancora

Cash & Carry
 BERGAMO - Via Bianzana, 19
 Servizio Clienti: Tel 035.4172611 - Fax 035.4172619

Le Pescherie

BERGAMO Via Bianzana, 19 - Tel. 035.4172651 Via 8/Novembre, 68 - Tel. 035.257132	CAPRIATE S. GERVASIO Via Papa Giovanni XXIII, 4 c/o Centro L'Onda - Tel. 02.90929430
CLUSONE Via D'Alighieri, 4 - Tel. 0346.25985	TREVIGLIO Via C. Terzi, 47/5 - Tel. 0363.598554