

## COSA SONO I VINI NATURALI?

Un vino naturale nasce da una viticoltura che esclude tutte le sostanze chimiche di sintesi (pesticidi, diserbanti, concimi), tratta solo con rame e zolfo ed è orientata alle basse rese.

La vendemmia si fa a mano nel momento in cui le uve hanno raggiunto la maturazione perfetta. Fare a meno della meccanizzazione permette infatti di selezionare meglio i grappoli e riduce il rischio di danneggiarli. Nella fase di cantina poi l'uva viene accompagnata nella sua spontanea evoluzione senza intervenire con additivi enologici o trattamenti per correggere l'aspetto, il profumo o il gusto del vino.

Il processo di fermentazione alcolica produce naturalmente piccole quantità di solfiti, senza bisogno di aggiungerli. Per questo, l'unico additivo ammesso nel naturale, in basse quantità, è la solforosa: un conservante che stabilizza il vino.

Però la quantità fa una bella differenza: nei naturali ne troverete massimo 30-40 mg/litro, in quelli "convenzionali" fino a 200 mg/litro.

### MA QUINDI, NEL VINO "CONVENZIONALE" CHE CI PUÒ ESSERE OLTRE ALL'UVA?

Un sacco di cose: lieviti selezionati, correttori di acidità, albumina d'uovo, gomma arabica, cremor tartaro, colla di pesce, proteine vegetali, enzimi vari, coloranti vari.

Questi sono solo alcuni della lunga lista di additivi ammessi per la vinificazione. Nessuno di questi additivi ti farà più male dell'alcol, sia chiaro, ma è anche giusto sapere che ci sono.

Purtroppo, per qualche ragione il vino non è considerato un alimento e dunque non c'è l'obbligo di elencare gli ingredienti in etichetta.

### IN CONCLUSIONE, QUESTI VINI NATURALI DI CHE SANNO?

Sanno di vino, ovviamente, ma in un modo così intenso e vario che probabilmente non somiglierà a quello a cui si è abituati.

A volte troverai vini arancioni, cioè bianchi che fanno qualche giorno di macerazione sulle bucce e ne estraggono colore e complessità.

E troverai anche vini un po' torbidi o con un po' di deposito perché spesso i vini naturali non sono filtrati (Quasi sempre la filtrazione ha una mera funzione estetica).



*SIATE CURIOSI!*

*preparatevi  
a una grande diversità,  
nei profumi e nei sapori.*



LE  
**ALTALENE**  
Libri & Caffè

## ROSSI

### • BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2018

Az. Agr. SILVIO MORANDO  
Uignale Monferrato (AL)  
Piemonte

Silvio Morando è il fondatore della Locanda degli Ultimi, quando con ultimi si intendono i contadini rimasti a difendere con tenacia le proprie tradizioni. I suoi vini sono ottenuti da agricoltura biologica seguendo le pratiche di uinificazioni più tradizionali e nella sua locanda organizza periodicamente diverse iniziative di solidarietà, come una speciale uendemmia per raccogliere fondi destinati a chi rischia di restare ai margini della società.

UITIGNO: Barbera 100%  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol  
CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso con riflessi viola e intenso profumo di ciliegia selvatica, a volte con sfumature di rosa.

*La Barbera non è solo un vino ma è anche la storia, la cultura e la tradizione del Piemonte.*

### • PorcaLoca!

### Romagna DOC Sangiovese Superiore 2018

Cantina SAN BIAGIO UECCHIO  
Faenza (RA)  
Emilia Romagna

Tutti i terreni dell'azienda agricola sono certificati biologici da ICER. Non utilizzano diserbanti né trattamenti sistemici; si limitano all'utilizzo di rame e zolfo in dosi minime e solo quando strettamente necessario. In cantina le fermentazioni avvengono in modo spontaneo, senza l'utilizzo di coadiuvanti enologici.

UITIGNO: Sangiovese 100%  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol  
UINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce di circa 4 gg in acciaio.  
Maturazione: 11 mesi in acciaio  
Caratteristiche: Tannino quasi impercettibile per un Sangiovese con un'anima da rosato.

## BIANCHI

### • RUGRÀ GAUI DOCG 2018

Az. Agr. Rugrà  
Tassarolo (AL)  
Piemonte

Adagiata sulle dolci colline del Gavi, l'azienda uitiuinicola Rugrà, di 5 ettari di cui 2 a vigneto, a conduzione familiare, è diretta in prima persona dalla titolare Lucia Zucchi. La cantina coniuga tradizione e tecnologia: pressatura dolce delle uve e vasche di acciaio a temperatura controllata dove il mosto viene sapientemente accompagnato nella fermentazione fino alla maturazione in botti di rovere.

UITIGNO: Cortese 100%  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol  
UINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche di acciaio e affinamento di 18 mesi in legno di rovere.  
CARATTERISTICHE: Colore paglierino, sapore fresco di giusta acidità con retrogusto di pesca.

### • CACCIABRUCO Igt Rauenna Bianco 2018

Cantina SAN BIAGIO UECCHIO  
Faenza (RA)  
Emilia Romagna

UITIGNO: Malvasia aromatica e Trebbiano  
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol  
UINIFICAZIONE: Macerazione di una settimana sulle bucce e maturazione in vasche di acciaio per 6 mesi  
CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino, profumo delicato e floreale con gusto fresco e dissetante.

*Un bianco conviviale, scorrevole,  
che unisce la leggera e morbida aromaticità della Malvasia,  
uno dei vitigni più antichi presenti nell'area del Mediterraneo,  
con il carattere più fresco del Trebbiano di Romagna.*

## BOLLE

### • NAOLTA PROSECCO

Az. Agr. Silvia Fiorin  
Pieve di Soligo (TU)  
Veneto

Nell'epicentro del Prosecco DOCG (a 10 km da Conegliano e 15 da Valdobbiadene) Silvia Fiorin coltiva 13,5 ettari in biodinamica a ciclo chiuso destinandoli in parte a foraggio a rotazione (mais, orzo e fieno), in parte a uva Glera, solo 5,5 ettari impiantati a guyot destinati a preservare la tradizione del Prosecco fermentato sui lieviti come una volta. La produzione di vino frizzante da Glera è di solo 5000 bottiglie all'anno.

UITIGNO: Glera 100%  
GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol  
UINIFICAZIONE: Uendemmata a mano a settembre, viene pressata intera con tutto il grappolo per non sacrificare la parte zuccherina che verrebbe persa con la separazione del raspo dall'acino. Resta tutto l'inverno in vasca e l'imbottigliamento avviene per caduta libera senza utilizzo di pompe. Non essendo sboccato prima della commercializzazione il vino presenta il tipico deposito sul fondo, come la tradizione di una volta voleva.