

Zadra: «Sì ai vini naturali, ma che siano di qualità»

written by Redazione | 13 Maggio 2015





Paolo Zadra

La famiglia dei vini naturali è molto vasta e variegata e, in realtà, non è nemmeno ben definita. Per come la si intende nel mondo enoico, comprende tutta una serie di categorie e non in cui il vino, in relazione a come si coltiva l'uva e la si trasforma, può essere classificato: come il vino biologico oppure quello biodinamico. Come dice Paolo Zadra, enotecnico bergamasco, nonché produttore (suo lo spumante Carlo Zadra prodotto a Grumello del Monte) «tutto il vino è naturale, in quanto deriva da alcune trasformazioni biochimiche a carico degli zuccheri e di molti altri componenti delle uve. La nostra azione consiste nel bloccare ad un certo punto il normale ciclo di reazioni a catena che dovrebbero terminare nella trasformazione del vino in aceto».

Si può affermare quindi che la dicitura vino naturale sia un concetto relativo, che lascia spazio ancora a molta confusione e interpretazione. Non mancano anche casi in cui potrebbe essere sfruttato per fini commerciali e di marketing. Beppe Zatti - agronomo di Pavia, da oltre 25 anni specializzato in viticoltura ed enologia - sostiene che «quando si parla di vini naturali si fa in genere riferimento ad una viticoltura a basso impatto ambientale, che mira ad attuare tutta una serie di attenzioni al fine di ripristinare e conservare l'equilibrio del sistema ambiente, in grado di limitare da sé la propria vulnerabilità».

«In questi ultimi dieci anni - sostiene ancora Zadra - ho notato un incremento dell'attenzione e della comunicazione su questi vini. Tanto di cappello a chi si applica per fare vini naturali, ancestrali, biologici, biodinamici! È un mondo sicuramente interessante. L'unica cosa che mi preme affermare però è che non dobbiamo perdere di vista il fatto che il vino è fatto per essere bevuto. Chi sperimenta e trasforma l'uva con la minore invasività possibile, non deve utilizzare la stessa "naturalità" per giustificare grossi difetti oppure eventuali

difficoltà di beva dei vini prodotti». Per ricapitolare, dice ancora Zadra «ritengo giustissimo scegliere vini manipolati il meno possibile, ma che ci sia una qualità, riconoscibile e dimostrabile, pari o, ancora meglio, superiore».

Un parere simile è stato espresso anche da Beppe Zatti, che aggiunge: «Io sono sicuramente sostenitore della coltivazione sostenibile della vite, senza però che l'attenzione all'ambiente e alla minore invasività possibile nella produzione di vino si trasformi in uno strumento di marketing, basato più sulle emozioni che non sulle applicazioni concrete e misurabili in cantina. I vini naturali stanno dando dei buoni risultati a livello commerciale ma questa tendenza continuerà se chi lavora in questo modo lo farà seriamente. Professionalità e conoscenza scientifica avranno sempre un'importanza fondamentale».

La direzione suggerita dall'agronomo nella coltivazione della vite è quella di considerare tutti quei comportamenti che mirano all'equilibrio del sistema vite, intervenendo con sempre più precisione e con una valutazione complessiva: «Gli interventi spot spesso rendono ancora più vulnerabile il sistema, creando quindi la necessità di ulteriori interventi».

Una invito alla viticoltura bergamasca arriva dall'enotecnico Paolo Zadra: «Nel nostro territorio ci sono molte aziende che hanno deciso di produrre con metodo biologico, anche se ormai è già una scelta che potrebbe essere considerata poco innovativa; esistono invece incroci (la cui coltivazione per ora non è ancora autorizzata in Lombardia) resistenti alle patologie che stanno creando problemi alle varietà attualmente coltivate in provincia di Bergamo. L'utilizzo di queste varietà resistenti permetterebbe di limitare molto i trattamenti (anche quelli a base di rame e zolfo, ammessi in viticoltura biologica) o addirittura di eliminarli. Perché non sfruttare l'occasione di cambiare direzione e dare altre nuove prospettive alla Valcalepio e al suo vino?»