

NATURAL WINE, NO DRAMA

honey Spencer

una guida
semplice
al vino
naturale



Guido Tommasi Editore

NATURAL WINE, NO DRAMA

una guida semplice
al vino naturale

honey Spencer

Guido Tommasi Editore

08	Una nota dell'autrice
12	UN'INTRODUZIONE AL VINO NATURALE
50	LE PERSONE DIETRO IL VINO NATURALE
146	GUIDA AL VINO NATURALE
198	Cosa succede adesso?
202	Un anno intorno al mondo del vino naturale
209	Risorse e referenze
214	Indice
220	Ringraziamenti
222	L'autrice



*Siamo ubriachi dell'essenza
senza neppure assaporare il vino,*

*pieni di luce al mattino,
e gioiosi fino a notte.*

*Dicono che il nostro cammino
non porti da nessuna parte, va bene:*

*c'è gioia in abbondanza qui
per riempire il tempo.*

RUMI



Per mia madre Angela Bionica

UNA NOTA DELL'AUTRICE

Ho passato un decennio a cercare di convincere le persone a bere il vino naturale. Ho provato ogni approccio possibile. C'era (ovviamente) il punto di vista etico: *vuoi davvero essere complice di un'industria che sta mandando in rovina il clima del pianeta?* Insistevvo. Poi c'era il punto di vista gastronomico: *ma dai! Pensa! Il vino naturale offre molte più sfumature di sapore e texture rispetto al vino convenzionale, così prevedibile! Non desideri bere qualcosa di selvaggio, seducente, sconosciuto?* Urlavo nel vuoto (o, a tavola, a chiunque dei miei ospiti volesse darmi ascolto). Eppure, per tantissimi anni, il vino naturale è rimasto invariabilmente alternativo, un movimento di nicchia, una subcultura. E, per quel che vale, ero felice di ricoprire il ruolo di una specie di pifferaio magico hipster.

Poi è arrivata la pandemia, e le cose sono cambiate con una velocità neppure lontanamente immaginabile. Con i lockdown globali è esplosa (cosa piuttosto ironica) la frenesia dell'esplorazione e dell'avventura. Per molti, questo desiderio di libertà si è manifestato con attività come acquistare pantaloncini da ciclista costosi, rispolverare libri di cucina o, come nel mio caso, bere *un sacco* di gin intorno alle quattro del pomeriggio.

Ma quello che ho iniziato a notare piuttosto in fretta è stato che ampie fette dei miei amici e di comunità più estese tiravano fuori le bottiglie dalle loro "cantine" (leggi: o meglio, cassetti contenitori sotto il letto) e si scolavano quelle bottiglie che avevano conservato per anni in attesa del "momento giusto". Quanto agli amici sprovvisti di vino o quasi nel frigorifero (anche io a quel punto), li vedevo andare all'enoteca del quartiere a fare scorta. Anche più volte a settimana.

E anziché spendere 12 euro a bottiglia, ne spendevano anche da 18 a 30. Poi si mettevano a leggere informazioni sui vini, a interagire con i produttori sui social, a gustarsi ogni ricordo di un sapore originale, ogni piccola informazione, ogni nuova interazione. Tutte cose che nessuno di noi del settore vinicolo avrebbe mai potuto concepire prima del 2020, e tutto a una velocità fulminea. I venditori di vino prosperavano, e i curiosi affinavano la conoscenza e i palati (e alleggerivano i portafogli).

Allo stesso tempo, ho visto molte persone brillanti entrare coraggiosamente nel mondo del vino naturale pur non provenendo dal settore vinicolo. Senza inibizioni e sprezzanti delle regole, della gerarchia o del giudizio, sono apparse sulla scena e hanno lasciato il segno, trovando modi creativi inediti di generare un pubblico nuovo per il vino. All'improvviso, sembrava che tutti, ma proprio tutti, bevessero vino naturale. Che bevessero *buon* vino naturale e che lo capissero. Abbinandolo con cibi interessanti provenienti da tutto il mondo. Condividendolo, dando vita a comunità e alle loro storie, progettando di visitare vigneti quando la vita sarebbe tornata alla normalità. Avevo sostenuto a lungo che il vino naturale è per tutti, e finalmente sembrava che lo fosse.

VINO NATURALE, ZERO GERGO

È facile capire perché il vino è visto spesso come un vero campo minato: la terminologia che lo avvolge non fa molto per mettere a proprio agio gran parte degli amanti del vino. Il vino è una bevanda deliziosa, prodotta per lo più da persone semplici e di indole buona, e mi ha sempre infastidito quanto sia diventato eccessivamente complicato. Questo glossario contiene termini specifici del mondo del vino, in particolare quello naturale: sentitevi liberi di usarlo come riferimento mentre sfogliate le pagine di questo libro.

Acidità volatile

Conosciuta anche come acido acetico, è un composto presente in alcuni vini che emana odori simili a quello del solvente per smalto e del diluente per vernici.

Additivi

Ci sono diverse centinaia di modifiche/aggiunte che possono essere effettuate durante il processo di vinificazione. Zucchero extra, acidità, tannini, colore... qualsiasi cosa, può essere aggiunta.

Anfora

Un tipo di recipiente di argilla per la fermentazione/affinamento del vino. Ne esistono di diverse forme e dimensioni, tra cui i *qvevri* di terracotta georgiani a forma di uovo.

Biodinamica

Una teoria agricola ideata dallo scienziato austriaco Rudolf Steiner nel 1924. Il calendario biodinamico è stato sviluppato in seguito da Maria Thun.

Biologico

Un metodo di coltivazione e produzione incentrato sull'eliminazione di sostanze chimiche nel vigneto e/o in cantina.

Brettanomyces

Un tipo di lievito che provoca una reazione microbiologica in alcuni vini, generando aromi fortemente terrosi e rustici che si scoprono vino finito. È comunemente presente in vini come il Châteauneuf-du-Pape.

Colture di copertura

Piante e vegetazione seminate nei vigneti per favorire la vita microbica e/o aiutare il suolo a trattenere l'umidità, arricchirlo di materiale organico e ridurre l'erosione.

Convenzionale

Un modello agricolo sviluppatosi nel secondo dopoguerra e nell'era moderna, che prevede l'uso di agenti chimici come fertilizzanti, pesticidi, fungicidi ed erbicidi per garantire alte rese e produzione di massa di uva e vino.

Decantazione

L'atto di trasferire un liquido in un altro recipiente. Utilizzato spesso nel servizio del vino naturale per favorirne l'aerazione e l'integrazione generale.

Difetti

Un difetto chimico o microbiologico in un vino che viene percepito come sgradevole dal degustatore o dal bevitore. Alcuni difetti (come il sapore di tappo) sono più evidenti di altri.

Dosaggio

La quantità di zucchero (in grammi per litro) aggiunta ai vini metodo Champagne prima dell'imbottigliamento. Lo zucchero viene aggiunto per "ammorbidire" la sensazione al palato. Pas-dosé = nessuno zucchero aggiunto.

Élevage

Il tempo trascorso in affinamento sia in recipiente (vasca, anfora, cemento, botte) sia in bottiglia, prima che il vino venga rilasciato o consumato.

Equilibrio

Il "Santo Graal" dell'armonia in un vino. È profondamente soggettivo, ma in generale si riferisce all'integrazione percepita tra gli elementi presenti in un vino (acidità, frutto, texture), o alla sensazione di "completezza" nel bicchiere.

Fermentazione malolattica

Una conversione batterica dell'acido malico, di sapore aspro, in acido lattico, più cremoso. Avviene spesso in modo naturale nei vini rossi, e talvolta anche nei bianchi, dove può essere favorita o inibita secondo le esigenze.

Filantezza

Viscosità o consistenza vischiosa che appare nel vino quando si formano certi composti batterici lattici.

Fillossera

Parassita della vite particolarmente dannoso che devastò gran parte dei vigneti del mondo tra la metà e la fine del XIX secolo. Alcune aree chiave furono risparmiate, ma tutte le altre viti dovettero essere innestate su portainnesti americani resistenti al parassita.

STILI DI VINIFICAZIONE

Una delle domande più frequenti è: in cosa si differenzia il vino naturale dagli altri tipi di vino? *Naturale* significa *biologico* o *biodinamico*? E comunque, cosa vuol dire esattamente “*biodinamico*”? E “*rigenerativo*” non è forse solo l’ennesimo slogan aziendale del momento?

Le pagine che seguono approfondiscono le realtà di ciascuna pratica, dal punto di vista della coltivazione e anche da quello della vinificazione.



Vinificazione biologica

È proprio entrando in cantina che il concetto di vino biologico può diventare un po' nebuloso (per mancanza di un'espressione migliore). Benché l'uva coltivata secondo metodi biologici sia alla base del vino biologico, l'apparente approccio "non interventista" adottato in vigna può diventare molto più tecnico una volta che l'uva raggiunge la cantina.

Secondo la legislazione dell'UE, i produttori di vino biologico possono comunque utilizzare numerosi additivi ed effettuare modifiche durante il processo di vinificazione. Quindi, sebbene il kit da laboratorio per i ritocchi sia ancora disponibile anche per chi produce vino biologico, il suo utilizzo è in parte limitato.

Anche in questo caso è importante sottolineare le differenze regionali nelle certificazioni, poiché alcuni paesi applicano regolamenti più severi di altri. Negli Stati Uniti, i vini che riportano l'etichetta "Organic Wine" (vino biologico) non devono contenere solfiti aggiunti (il limite è di 10 mg per litro per tenere conto di una piccola quantità di solfiti naturalmente presenti durante la fermentazione). Di contro nell'Unione Europea i vini biologici ne possono contenere fino a 100 mg per litro per i rossi e 150 mg per litro per i bianchi e i rosati.

I vini biologici hanno un sapore diverso?

In teoria, il vino prodotto unicamente con uve biologiche non ha un sapore diverso dalle uve coltivate in modo convenzionale, anche se ho notato più spesso la percezione del frutto è un po' più evidente rispetto alle controparti convenzionali. A parte questo, molto dipende da ciò che il produttore sceglie di fare in cantina. Il numero di interventi consentiti che un vinificatore sceglie di attuare detterà il sapore finale e l'espressione testurale di un vino.

Come per tutta l'agricoltura biologica, la sua esistenza e la crescente riadozione come modello possono solo essere viste come una forza positiva, permettendo agli agricoltori di lavorare entro parametri definiti (sebbene variabili da regione a regione). Personalmente sono grata di non essere esposta a un cocktail di pesticidi ogni volta che sorseggio un vino biologico, e ritengo di potere affermare che anche le vigne ne sono altrettanto grate.

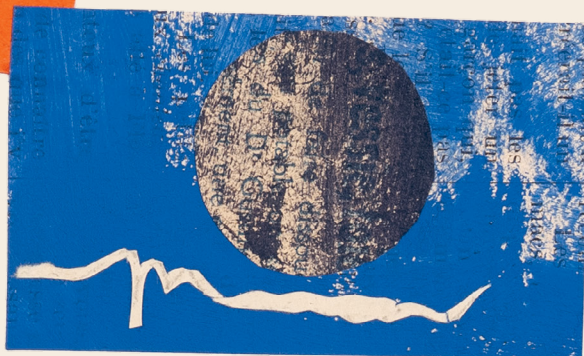
Tuttavia, molti sostengono che la rigenerazione necessaria in molti vigneti del mondo richieda un approccio più radicale del semplice astenersi dall'uso di sostanze chimiche sintetiche. Esiste anche il rischio che molti viticoltori siano troppo dipendenti dai sussidi agricoli governativi per mantenere l'impegno verso la coltivazione biologica, nel caso in cui venisse sviluppato un nuovo prodotto convenzionale e ne fosse incoraggiato l'uso.

le persone dietro il VINO
NATURALE



NOMI DA CONOSCERE

Ogni rivoluzione ha i suoi pionieri, e quella del vino naturale non fa eccezione. Questi sono i nomi che dovete conoscere per capire come il vino naturale sia arrivato dove si trova oggi. Un elenco dalla A alla Z di coloro che negli ultimi quarant'anni hanno investito con passione nel vino naturale contribuendo a plasmare ciò che beviamo e come lo beviamo oggi.



Alice Feiring

Giornalista, autrice e portavoce globale dei vini naturali, Alice ha dedicato la sua vita a viaggiare e a comunicare il messaggio dei vini prodotti tradizionalmente e con rispetto. Ha pubblicato sei libri, tra cui *Vino (al) naturale* e *Vino naturale per tutti*; e nel 2013 ha lanciato la prima newsletter mondiale dedicata ai vini naturali, The Feiring Line.

Elisabetta Foradori

Viticoltrice dell'Alto Adige, quando era ancora una giovane produttrice di vino, ha difeso la sua tenuta dalle crescenti pressioni che volevano sostituire le varietà autoctone con varietà più riconoscibili e internazionali. L'azienda Agricola adesso è gestita dai suoi figli Myrtha, Emilio e Theo.

Gang Of Four

Un gruppo di quattro viticoltori del Beaujolais, ispirandosi al loro mentore Jules Chauvet, ha dimostrato che il Beaujolais può essere molto di più di un vino economico e facile da bere, offrendo una vera finestra sul terroir della regione adottando le giuste pratiche. Il gruppo originario era composto da Marcel Lapierre, Jean Foillard, Guy Breton, Jean-Paul Thévenet, a cui si è aggiunto successivamente un quinto membro, Yvon Métras.

Jules Chauvet

Viticoltore, biochimico, vignaiolo e commerciante del Beaujolais, e a quanto si dice uno dei degustatori più formidabili del suo tempo, Jules Chauvet riuscì a convincere molti viticoltori in tutta la Francia ad adottare un approccio più naturale nelle pratiche viticole e vinicole. La sua meticolosa dedizione alla scienza gli permise di evitare l'uso di sostanze chimiche nei suoi vigneti e in cantina, e il suo lavoro si è diffuso in tutta la Francia, segnando l'alba di una nuova era per l'industria del vino, le cui pratiche fino a quel momento erano state incentrate sulla produzione di massa e la standardizzazione.

L'AGITATORE – sempre controcorrente

“SIR” DOUG WREGG



È una malinconica serata di mezza estate quando stacco dal lavoro e mi dirigo frettolosamente verso Primrose Hill, a Londra, per incontrare Doug Wregg, direttore vendite e marketing di Les Caves de Pyrene, azienda di importazione di vini di fama mondiale. È stata una settimana lunga e il mio umore è in sintonia con il tempo: afoso e riflessivo. Non ho voglia di parlare, ma c'è molto da dire e da chiedere all'uomo che quasi da solo ha diffuso il vino naturale nel Regno Unito oltre vent'anni fa.

Per mia fortuna, trovo Doug esattamente come lo conosco da dieci anni, gorgogliante come una botte in fermentazione, la sua prosa vivace pronta per essere imbottigliata. E naturalmente, c'è il vino a tirarmi su. Ci sediamo sull'erba, con vista sullo skyline di Londra, e Doug tira fuori dalla borsa la bottiglia che ha portato con sé, qualcosa che avevo richiesto in anticipo e che lui ritiene abbia influenzato la sua carriera fino a oggi. Mi rimprovero tra me per essermi aspettata una sorta di liquido eccentrico e ambrato anziché il vino bianco cristallino che Doug mi versa nel bicchiere. Clos des Vignes du Maynes 2020 di Julien Guillot, il leggendario produttore del Mâconnais della Borgogna. Il vino ha il sapore dell'oro liquido, sapido, con frutta matura e l'ampiezza dell'acidità che può essere solo di uno Chardonnay. Così puro, così a modo, ho pensato, eppure cela la presenza

di qualcosa di giovane, viscerale e completamente vivo.

Doug scruta il bicchiere. *“Quando ero ragazzo, mio padre amava i vini rossi vecchi e polverosi, tipo Rioja e simili”,* dice socchiudendo gli occhi. *“Ho sempre pensato che il vino fosse decadenza. Il romanticismo della morte. Pensavo che buono equivalesse a invecchiato, come rispettare la saggezza di un vecchio con la barba, o qualcosa del genere”.* Gli chiedo cosa gli ha fatto cambiare idea.

“Avevamo portato Chris Galvin (dei celebri ristoranti londinesi Galvin) a Parigi per cercare di convincerlo a servire vini naturali nei suoi ristoranti. Fu un disastro, tutti quelli provati in qualsiasi ristorante o bar avevano qualcosa che non andava. Era l'inizio del mio periodo a Les Caves, e pensai: se questo è vino naturale, non sono sicuro che faccia per me. Sulla via del ritorno, ci fermammo in un piccolo bistrot e bevemmo una bottiglia di Chardonnay Olivier Cousin. Non era né buono né cattivo. Era strano e mi fece pensare: se questo è vino, cosa ho bevuto finora? Ne rimasi affascinato. Poi provammo una bottiglia di Clos des Vignes du Maynes. Gran parte dei vini bianchi che conoscevo erano burrosi o tostati, oppure avevano una struttura rigida o quantomeno un blocco di sapore che poteva essere considerato gustoso. Ma questo, questo era totalmente fuori dagli schemi. Aveva un'energia che rimbalzava sulle papille. Era mozzafiato”.

Dopo un inizio di carriera passato a curiosare nelle cantine dei ristoranti del West London come sommelier, Doug era alla ricerca del passo successivo quando incontrò Eric Narioo, un importatore di vini che aveva fondato Les Caves de Pyrene, una piccola azienda specializzata nell'importazione di "una manciata di produttori del Languedoc e del sud-ovest della Francia". Doug si unì al team, allora composto da tre persone, ma i primi anni non furono segnati dal successo clamoroso che sarebbe arrivato solo in seguito.

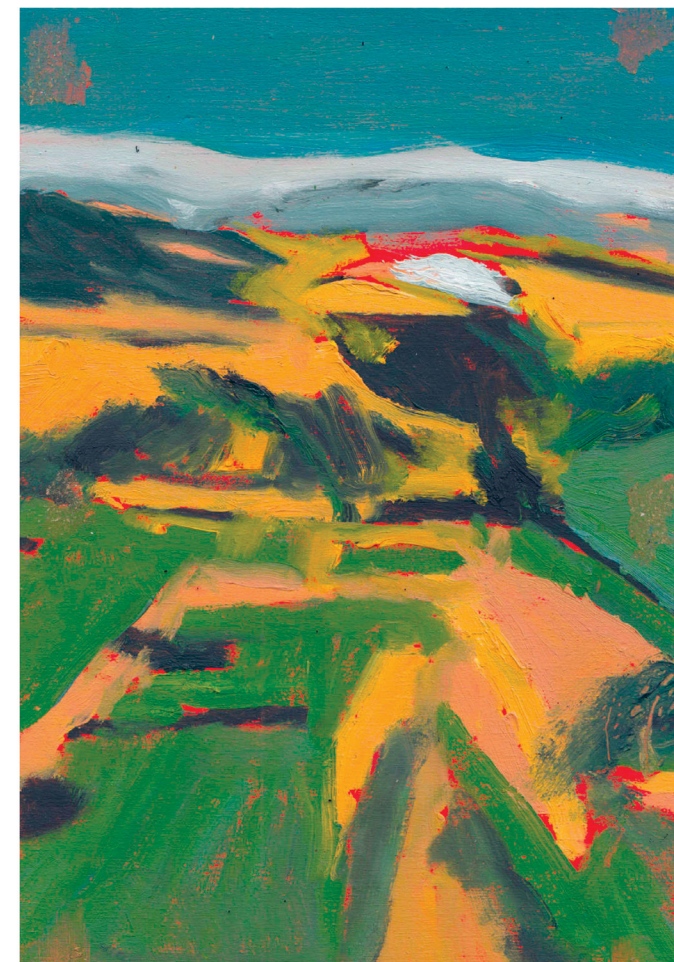
Tutto questo accadeva negli anni '90: era l'epoca del "Bordeaux o niente", e nessuno voleva saperne nulla al di fuori di quello, Borgogna o Champagne. *"Eppure eccoci, questa minuscola azienda amatoriale, piccola quanto un tappo di sughero Diam, e tutto ciò che avevamo erano questi vini oscuri provenienti da denominazioni altrettanto sconosciute. In altre parole, eravamo del tutto irrilevanti. A quei tempi il vino naturale non era neppure un movimento di nicchia, il concetto a malapena esisteva. C'erano vignaioli che lavoravano con metodi biologici e biodinamici, ma nessuno parlava di additivi o solfiti".* La prima fiera mondiale del vino naturale, La Dive, sarebbe stata fondata mezzo decennio dopo, nel 2001.

Ma, nonostante una serie di ostacoli culturali e finanziari, con il tempo Les Caves iniziò lentamente a

prosperare. Tutto parve decollare intorno al 2008, con l'apertura di Terroirs, il primo locale fisico di Les Caves nascosto in una tranquilla via dietro Shaftesbury Avenue a Londra. Terroirs era un progetto nato dalla passione di Doug che da tempo desiderava uno spazio pubblico dove *"mangiare ciò che volevo con i vini che volevo bere"*.

In cucina c'era un giovane Ed Wilson, che sarebbe poi diventato un'icona a pieno titolo con forti legami con la scena musicale, insieme al suo ristorante Brawn nell'East London e il locale costiero Sargasso a Margate. *"La gente non sapeva cosa fosse un wine bar naturale"*, ricorda Doug. *"Il nostro primo cliente ordinò due pinte di birra chiara, e il secondo una bottiglia di Sauvignon neozelandese. Andò avanti così per un po'. Un cliente ordinava una bottiglia di Pinot grigio e i nostri sommelier tiravano fuori la nostra idea di Pinot grigio: un vino a contatto con le bucce quasi fluorescente di Dario Prinčič al confine tra l'Italia e la Slovenia. Lo servivamo a temperatura cantina (10°C sopra la temperatura di frigorifero) e lo decantavamo. I clienti spalancavano gli occhi terrorizzati. 'Che cavolo è questo?', lamentavano".* Non funzionerà mai, pensò Doug.

Ma i clienti continuavano a venire. Alcuni giorni Terroirs faceva addirittura 450 coperti. E lentamente si sviluppò un'accettazione dei vini.



Real Wine In The Vines
A SNAPSHOT OF BRITISH NATURAL WINES, CIDERS & SPIRITS
Tuesday 16th May, 2023 Newbarn Farm, HP9 2QZ
A TASTING FOR THE TRADE @REALWINEFAIR THEREALWINEFAIR.COM

Fiera del vino: Poster di Real Wine In The Vines 2023
(Hemel Hempstead, UK)

“Ci fu un'altra coppia che ordinò una bottiglia di Ageno di Elena Pantaleoni, un blend di Malvasia dell'Emilia-Romagna a contatto con le bucce, che anche lì aveva una tonalità magenta piuttosto evidente. Anche in questo caso, lo servimmo a temperatura di cantina e lo decantammo, perché sapevamo che così il vino si sarebbe espresso al meglio. Vidi nascere la reazione. Ma poi accadde qualcosa di straordinario. I clienti al tavolo accanto a loro si sporsero per dire 'ah sì, questo si chiama vino orange, è fatto a contatto con le bucce che gli danno il colore'. 'Ah, okay', disse il cliente, e bevve la bottiglia senza battere ciglio. Abbiamo attraversato il Rubicone più volte in quei primi giorni. La vittoria più grande arrivò con un commensale solitario che entrò indossando un abito gessato e ordinò una bottiglia di Sancerre di Sébastien Riffault. Quei vini sono incredibilmente torbidi, di un color corallo scuro, totalmente bizzarri, erano troppo perfino per me!”, ridacchia Doug. “Il cliente ha guardato il vino, lo ha assaggiato e ha fatto un cenno di assenso con il pollice. Ha bevuto tutta la bottiglia da solo. Bene, ci siamo, c'è speranza per il mondo”, ha concluso Doug.

È evidente che il movimento del vino naturale ha fatto molta strada dai primi giorni. Ma del resto anche Doug ne ha fatta. “Credo di essere passato da un idealismo ottimista a una forma di pragmatismo. C'era una volta un'azienda che non valeva nulla,

che non doveva rispondere a nessuno, e in cui ogni cosa valeva il rischio. Oggi dobbiamo pensare al posto di lavoro di oltre quaranta persone”.

Negli ultimi anni, Doug si è anche impegnato maggiormente nel settore acquisti dell'azienda, lavorando con viticoltori in undici paesi. *“Il piacere dell'acquisto sta nella possibilità di presentare e condividere con un pubblico ciò che hai scoperto, con la speranza e l'auspicio che provi lo stesso piacere e senso della scoperta che hai provato tu quando hai assaggiato quel vino per la prima volta. Tuttavia, bisogna bilanciare il piacere estetico (ciò che piace a me) con la fattibilità commerciale (lo venderemo mai?). La scoperta entusiasmante di oggi può diventare il fondo della spazzatura di domani. E, da buyer, te ne devi assumere le responsabilità. Ho imparato che acquistare non significa solo scegliere e portare a casa fiori bellissimi, devi anche nutrirli costantemente”.*

Come ci si può aspettare da un laureato in letteratura inglese a Oxford, Doug ha documentato assolutamente tutto ciò che accadeva. *“Essendo un autodidatta, mi piace demistificare ciò che è stato considerato un argomento oscuro, senza banalizzarlo, spero”.* A un certo punto è nato un blog e, al momento in cui scrivo, Doug da solo ha scritto mille articoli. Ha scritto e pubblicato *The Real Alternative Wine*

Glossary, e nel 2018 (in occasione del trentesimo anniversario dell'azienda) ha pubblicato la sua opera: *The History of An Unusual Wine Company in 10½ Chapters* (Storia di un'insolita azienda di vino in 10 capitoli e ½), memoir divertentissimo e toccante delle avventure di Les Caves fino a oggi.

Ho la sensazione che Doug ami abbandonarsi alla nostalgia, mentre osserviamo lo skyline di Londra e apriamo un'altra bottiglia di vino che Doug ha portato *“per ogni evenienza”.* La sua effervescenza entusiasta adesso si è attenuata, come un vino decantato, e parla per grandi pennellate, gettando la rete in un mare di ricordi. *“Sai, a quei tempi la gente ci riteneva praticamente dei fondamentalisti, come se fossimo controcorrente per il gusto di esserlo. Perfino il termine 'vino naturale' sembrava carico di significati. Produrlo richiede tanto lavoro, ma alla fine è solo vino, santo cielo”.*

Chiedo a Doug cosa intende lui per vino naturale al di là dei suoi parametri immediati. Lui fa una pausa... *“Il vino naturale è una naturale alleanza tra la pianta e l'uomo. La gente tende a intellettualizzarlo troppo, a ridurlo a formule, cosa che per me vanifica tutto il senso. Quando lo bevo, mi chiedo: ha il sapore della natura intatta? Non si percepisce la mano pesante del vignaiolo. È il gusto dell'essere vivi in forma liquida”.*

Si sta facendo tardi e l'aria londinese sta diventando pungente. Chiedo a Doug cosa ne pensa del futuro di Les Caves de Pyrene e del movimento del vino naturale nel suo complesso. *“Che se ne parlerà sempre meno e sarà sempre più un dato di fatto!”*, dice strizzando l'occhio, *“e poi, perché tutto deve avere un inizio, un durante e una fine?”.* Sorrido tra me: non ha tutti i torti.

“Dovrei pensare alla pensione, ma non sono ancora pronto ad appendere le scarpe al chiodo. Mi piacerebbe insegnare di più, ho altri libri da scrivere. E ho ancora molte ambizioni per l'azienda”.

Ripenso ai suoi primi commenti, alla vita e al declino, e a come Doug somigli in quasi ogni aspetto ai vini che ora ama bere, lontanissimi dall'essere polverosi, ma viscerali come la giovinezza, assolutamente vivi.

Vino da provare: Aragonite Mâcon-Cruzille (Clos des Vignes du Maynes – Borgogna, Francia)

L'EREDE DELL'ETNA – la promessa del vulcano

SONIA GAMBINO, GUSTINELLA



“Se avessi avuto il tempo di fermarmi a pensare a quello che stava succedendo, probabilmente non lo avrei fatto”, riflette Sonia Gambino, mentre ci troviamo nella sua piccola cantina “garagista” sull’Etna, Gustinella, in una mattina primaverile di aprile.

L’ambiente in cui ci troviamo è, in effetti, un garage, o almeno questa era l’idea originale prima che i genitori di Sonia lasciassero Maletto, un minuscolo paesino (il più alto sull’Etna) per trasferirsi al Nord. Sonia, di fatto, è nata a Milano. Dopo una laurea in Scienze dell’Alimentazione e un Master in Viticoltura ed Enologia, alla fine è tornata in Sicilia, trovando un lavoro a Marsala, sulla costa occidentale. Poi è arrivato il 2020, e il mondo si è fermato. Da un giorno all’altro, Sonia si è ritrovata nella casa incompiuta dei genitori a Maletto, completamente sola, in attesa della prima occasione per andarsene.

“All’inizio, quando sono arrivata, i locali si limitavano a fissarmi”, ricorda Sonia. “Non li biasimavo: immagina un paesino piccolo e tranquillo, abitato per lo più da anziani, e poi un giorno, senza preavviso, compare una ragazza”. Nei primi mesi, Sonia fece del suo meglio per distrarsi coltivando ortaggi nel piccolo giardino accanto alla casa. Alla fine, un anziano signore si fermò per guardare le sue verdure. “Don Vincenzo!”, ricorda lei. “Continuava

a venire, si affacciava alla recinzione e mi dava consigli su come coltivare l’orto. Poi, un giorno, mi disse che aveva qualcosa da mostrarmi. Mi portò in un vigneto minuscolo in alto, oltre il paese. Si trova a 1200 metri sul livello del mare, e da lì si vede da vicino la vetta dell’Etna. Sembrava più un grande giardino, ma era pieno di vecchie viti, e ognuna era diversa dall’altra. Don Vincenzo mi disse che era troppo anziano per continuare a coltivarlo”.

Per Sonia, fu come se si fosse aperta una porta. Aveva desiderato fuggire dal paesino dimenticato dei suoi antenati, ma ora intravedeva qualcosa che poteva cambiare il corso della sua vita. *“Chiesi a Don Vincenzo se potevo fare un piccolo esperimento con il suo vigneto e provare a fare un po’ di vino. ‘A patto che me ne dai 365 litri, perché io ne bevo un litro al giorno!’, mi rispose”.*

Sonia disse a Don Vincenzo che l’accordo era fatto. Il primo passo fu liberare un angolo del garage per trasformarlo in cantina. Ma attorno a lei le cose si stavano muovendo in fretta. *“Il giorno in cui feci l’accordo con Don Vincenzo, lo seppi tutto il paese. Ovviamente, cosa mi aspettavo? Quando sono tornata a casa, mi sono ritrovata davanti una fila di paesani che mi chiedevano: ‘Sei la figlia di Gustinello?’. Gustinello era il soprannome di mio nonno in paese. Mi raccontarono che mio nonno*



Vino da provare: Vino di Confine
(Gustinella – Sicilia, Italia)



possedeva il palmento del paese, una sorta di cantina siciliana in cui le famiglie andavano a fare il loro vino. Ho sempre saputo questa cosa, fin da bambina, ma non avevo idea che fosse così grande e così importante per tutta quella gente". Uno dopo l'altro, i paesani iniziarono a portare Sonia nei loro vigneti, un insieme eterogeneo di piccoli appezzamenti pieni di vecchie viti misteriose, alberi di noci, ciliegi e ulivi, fiori selvatici e fauna che non avevano mai visto l'ombra di un trattamento chimico.

Come nel caso di Don Vincenzo, tutti erano troppo anziani per occuparsi dei loro terreni che, senza una generazione successiva a cui poterli affidare, rimanevano incolti. *"Qui ho davvero scoperto qualcosa di incredibile, mi sono detta. E quell'anno, invece di produrre 300 litri di vino ne ho prodotti 3000".*

Alla fine di quel primo anno, per Sonia e il suo "piccolo esperimento" non ci fu più modo di tornare indietro. Nel giro di due mesi, l'angolo del garage era diventato una vera e propria cantina. Durante quella prima vendemmia, Sonia si innamorò di un coltivatore di pistacchi e, all'inizio della seconda vendemmia, era già nata la loro prima figlia, Emma. *"È successo tutto così in fretta!"*, ricorda. Sonia si ritrovò a fare vino con varietà di uve che non aveva neppure avuto il tempo di identificare, ma la verità è

che nessuno sa effettivamente quali siano alcune di esse. La ragione di questo particolare sta nella storia stratificata della Sicilia. *“Sappiamo che i greci hanno portato qui il Grenache”, dice, “ma anche il mio Grenache è così diverso da quello dei paesi vicini”.*

“All’inizio del XIX secolo, un ammiraglio britannico di nome Nelson fu inviato sull’Etna con l’incarico di creare una regione vinicola capace di raggiungere lo stesso prestigio internazionale di altre aree siciliane, come Marsala. Tuttavia, piantarono varietà non adatte all’altitudine e alle basse temperature di Maletto. Il progetto fallì e i locali tornarono alle loro vecchie varietà, prelevando talee dalle viti vicine. Questo spiega perché queste presentano oggi una tale diversità genetica. Ed è proprio per questo che sono interessata a tutte le varietà perdute e da tempo dimenticate dal resto della montagna. Devo scoprire cosa sono e preservarle”.

Tra quelle di cui Sonia è certa ci sono Grenache e Alicante Bouschet (affascinante per il colore rosa intenso in tutto l’acino), insieme a varietà iper-locali quali Minella, Grecanico Dorato e Albanello. C’è anche il Trebbiano. *“Non ho idea di come sia arrivato fin qui”, commenta Sonia con un’alzata di spalle. Poi c’è la varietà Moscatella e una piccola presenza dei vitigni siciliani classici, come il Nerello Mascalese e il Carricante, che spesso*

faticano a maturare oltre i 1000 metri, ma che nei blend di Sonia si comportano bene.

Per il resto, Sonia sta lavorando con un ampelografo per cercare di colmare le lacune. Vuole prelevare delle talee e ripiantarle, per assicurare a queste varietà antiche un posto nel futuro contemporaneo dell’Etna. I paesani, naturalmente, sono entusiasti di tutta questa attività, e del fatto che Sonia stia ricostruendo una parte della storia, che altrimenti sarebbe andata perduta, come spesso è destino nei paesaggi rurali di tutto il mondo.

“I paesani apprezzano davvero quello che sto facendo, cercano sempre di aiutarmi, fermandosi per dirmi: questo vigneto sta venendo bene, quest’altro sembra pronto per la vendemmia, quel muretto va rifatto, e così via! C’è un signore che ha più di novant’anni, lavora ancora, è super attivo. Una volta l’ho chiamato e gli ho detto: ‘Donino, ti ricordi che ti avevo parlato del lavoro che sto facendo con le selezioni di Grenache?’ ‘Sonia, hai una pessima memoria! Me lo hai detto tre mesi fa, ho già fatto cento talee per te!’, mi ha risposto”.

Tra tutte le regioni vitivinicole del mondo, questo è un luogo straordinariamente semplice e gioioso in cui coltivare e produrre vino naturale. Le viti, che non hanno mai conosciuto alcun intervento

chimico, prosperano nell’altitudine e le pressioni che affliggono altre aree qui sono inesistenti, riducendo drasticamente la necessità di trattamenti, perfino quelli naturali. La neve sulla vetta dell’Etna mantiene le viti idratate durante la stagione vegetativa, e uno strato costante di colture di copertura mantiene attivo lo strato superficiale del suolo, richiedendo solo una leggera potatura di tanto in tanto. La fillossera non è mai stata un pericolo da queste parti, anche grazie all’altitudine e ai suoli sabbiosi, che la peste della vite sembra evitare... come la peste (*gioco di parole voluto*). Tutti i vecchi vigneti a quote più elevate intorno al paese sono a piede franco. *“Queste vecchie piante sono fortissime, resistenti. Non sono vigneti in monocultura. È un sistema sano che ha funzionato per i cento anni vissuti da queste viti, e probabilmente sarà così per i secoli a venire”.*

In cantina sobbalzo di colpo quando, con la coda dell’occhio, vedo mio figlio Leonard, tre anni, che cerca di svitare il tappo di una vasca di cemento piena di vino quasi pronto per essere imbottigliato. *“La nuova generazione!”*, ride Sonia. *“Mia figlia è uguale, cerca sempre di aprire tutto”.*

Mi guardo intorno, tra le attrezzature della cantina non c’è neanche una botte. *“Non sono ancora pronta per usare il legno”, mi dice Sonia. “Sto ancora imparando a conoscere le*

viti, il terroir, il suo sapore, le sue potenzialità. Voglio concentrarmi sul cemento e sul vetro. Il vetro, in particolare, trasmette la purezza dei vini di montagna”.

Nessuna fase della produzione vede l’uso di prodotti chimici, tranne al momento dell’imbottigliamento, quando a volte viene aggiunta una minuscola dose di solfiti, talmente piccola che Sonia non è tenuta a indicare “Contiene solfiti” sull’etichetta, cosa più unica che rara.

Le chiedo dei vini e di come decide le etichette. *“Il vigneto di Don Vincenzo lo tengo sempre separato. È un progetto speciale, quello che mi ha cambiato la vita. Il resto lo assemblo”.*

“Coltivare e mantenere tutte queste minuscole parcelle è un lavoro duro, ma naturalmente ne vale la pena. È impegnativo, ma è importante per la terra di mio nonno. Per la mia terra.”

I vini che assaggiamo, sia dalla vasca, sia dalla bottiglia, sono vivaci e freschi, riflettono la freschezza della montagna, ma anche l’attenzione e la cura con cui sono stati prodotti.

“Se avessi avuto il tempo di fermarmi a pensare a quello che stava succedendo, probabilmente non lo avrei fatto. Ma guardando indietro”, aggiunge, “era il mio destino”.

Come comprare il vino naturale

Acquistare vino, di qualsiasi tipo, può intimidire. Per sua natura, è costoso, è un investimento. Il prezzo non riflette solo i costi che un viticoltore sostiene nel coltivare l'uva e produrre il vino. Quello poi viene spesso stoccato, trasportato e tassato una volta arrivato a destinazione. Nel Regno Unito, oggi una bottiglia di vino, prodotta in modo responsabile, costa almeno 11 sterline (circa 13 euro) in enoteca, e 30 sterline (circa 35 euro) al ristorante.

Il vino, in particolare quello naturale, è una questione di fiducia. Nel vignaiolo, che ha prodotto il vino a partire da uve sane, selezionate con rigore. Nel distributore o nell'importatore, che ha trasportato e conservato quel vino in modo da preservarne l'integrità e i dettagli. Nel rivenditore, che ha scelto di mettere quella bottiglia sullo scaffale o nella carta dei vini di un locale – e che quella scelta sia coerente con la sua filosofia, alla quale ormai anche voi credete.

Il miglior consiglio che posso dare per scegliere il vino giusto è trovare un esperto che capisca il vostro palato. Servo clienti da vent'anni, e da quasi quindici lo faccio attraverso il vino naturale. Non immaginate quanto sia importante per me trovare il vino giusto per soddisfare i gusti, incredibilmente diversi, di ciascun cliente. Certo, non tutti i rivenditori o i sommelier sono fatti così, ma dovete solo trovare qualcuno di cui vi fidate, che capisca le vostre preferenze, e non mollarlo più. Ricorderà ciò che vi piace, ciò che detestate e ciò che vi lascia indifferenti. Farà di tutto per trovarvi la bottiglia migliore in base alla vostra cifra e magari troverà anche il modo per offrirvi uno sconto e farvi provare qualcosa di speciale, anche se è un po' fuori budget.



Assaporate il vino come il maestro Yoda del vino naturale che siete destinati a diventare...

1. Tenete un taccuino per le degustazioni

Assicuratevi che sia abbastanza grande per scrivere comodamente, ma anche abbastanza piccolo per portarlo facilmente con voi ogni volta che assaggiate un vino.

2. Fate una foto dell'etichetta

Oggi è del tutto socialmente accettabile e se siete una persona visiva come me, probabilmente ricorderete meglio un'etichetta rispetto al nome della cuvée. Create una cartella per le foto delle bottiglie, così potrete consultarla al bisogno. Io ho cartelle separate per bollicine, bianchi, rossi, macerati e rosati. Punti extra per scatti con unghie curate o, meglio ancora, sporche di terra. Siete stati in una vigna, bravi!

3. Olfatto + gusto

Ci sono già tantissimi libri che spiegano come degustare il vino, quindi non aggiungerò altro rumore. Quello che posso dire è che, quando si degustano i vini naturali, bisogna essere pronti a percepire molto più di semplici note di frutta, legno o sottobosco. Molti di questi offrono sfumature in termini di texture e sapore che vanno ben oltre quelle dei vini convenzionali. Una nota frizzante dovuta a un po' di CO₂ residua? L'odore di un fiammifero appena acceso? Quanti strati di consistenza riuscite a percepire? Probabilmente parecchi, alcuni pronunciati o ben definiti, altri più difficili da cogliere. La salinità è spesso una costante dei vini naturali, ma di che tipo? Scaglie di sale marino? O quel sapore salmastro tipo leccare una roccia bagnata in spiaggia? Se percepite frutta, che tipo di frutta è? Una mela fresca? La torta di mele della nonna? Oppure, come mi ha detto di recente un cameriere, “sa un po' come quelle fettine di mele confezionate che ti mettevano nella merenda da bambino,

e che iniziano a diventare marroncine”. Siete sicuri che non sia piuttosto una verdura o un'erba aromatica? Più dettagli riuscite a cogliere, meglio ricorderete il vino.

4. Ignorate tutti gli altri

Non guardate cosa stanno facendo gli altri, né quanto vi sembra che a loro venga tutto naturale. Ho amici che riescono a degustare, chiacchierare, prendere appunti, fare battute (in diverse lingue) e ricordare ogni dettaglio di un vino anche molto dopo una degustazione. Io invece tendo a escludere tutto il resto e a concentrarmi. Mi chiedo cosa sta cercando di dirmi quel vino. Una volta che l'ho capito, posso tornare al rumore di fondo.

5. Infine, mi piace questo vino?

A volte la risposta è semplicemente “bleah, no, non fa per me”. Ma chiedetevi qual è il motivo. Sa di tappo? Oppure non vi piace perché l'odore vi ricorda quello del/la vostro/a ex dopo la doccia? Magari lo trovate difficile adesso, ma in futuro il vostro palato potrebbe apprezzarlo. Forse va messo nella categoria magari la prossima volta. Se invece vi piace, perché vi piace? In cosa somiglia ad altri vini che vi sono piaciuti? Ha una salinità simile, o quella nota minerale che avete già incontrato?

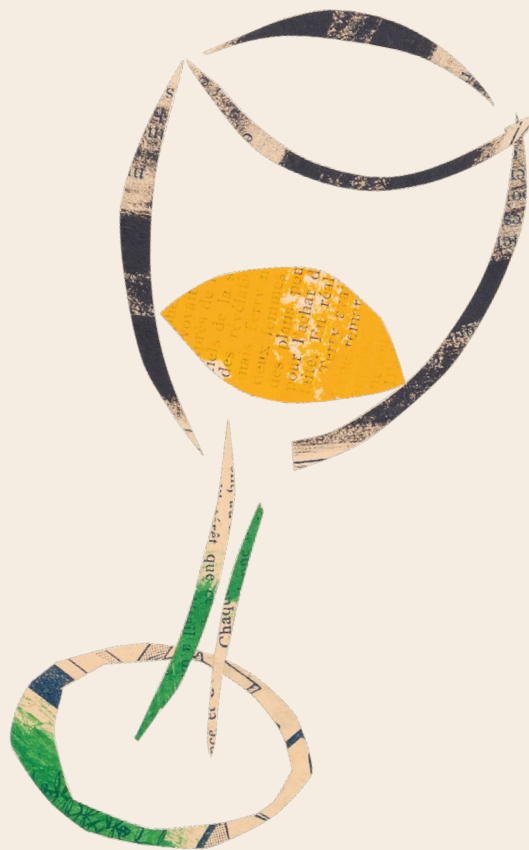
6. E infine, restate fedeli a voi stessi

Sarebbe terribilmente noioso se nella vita piacessero a tutti le stesse cose, vino compreso. Il vino naturale, in particolare, è una risorsa preziosa e limitata, e se avessimo tutti lo stesso palato, la maggior parte di noi sarebbe costretta a tornare alla birra chiara.

RICETTE E ABBINAMENTI

Capire cosa cucinare abbinandolo al vino – sì, proprio in quest'ordine, per favore – può sembrare un'impresa scoraggiante, ma la verità è che, una volta iniziato, tutto viene piuttosto naturale.

Ho avuto la fortuna di lavorare e stringere amicizia con chef straordinari da tutto il mondo, di cui troverete le ricette nelle pagine che seguono.



SINGAPORE LAKSA

Elizabeth Haigh (Mei Mei, Londra)

Proprietaria del rinomato locale singaporiano, Mei Mei, nel cuore del Borough Market di Londra, Liz Haigh prepara piatti che rendono felici le persone. Una volta abbiamo organizzato insieme un pop-up festivo in cui abbiamo presentato la sua cucina stellata e i miei vini naturali preferiti trasportati in valigia, ed è stata un'esperienza semplicemente gioiosa.

Questa ricetta per me sa di casa. La laksa è molto popolare a Singapore, ma sapevate che ne esistono circa nove varianti? Questa in particolare è la mia preferita, creata da mia madre la quale insiste che, per preparare una Singapore laksa degna di questo nome, si debba sempre partire da un ottimo brodo/ fondo e abbondare con le erbe aromatiche e le spezie. Se non fate in casa le polpette di pesce, qualsiasi supermercato di prodotti del Sud-Est asiatico le vende fresche o surgelate.

Per 4

Pasta piccante	15 g di coriandolo macinato
2 cm di galanga	1 litro di brodo di pollo
5 noci delle Molucche (o noci di macadamia)	o di gamberi di buona qualità
125 g di scalogni pelati e a fette	400 ml di latte di cocco
½ cucchiaino di curcuma in polvere	in lattina
6-8 peperoncini rossi medi privati dei semi	2 cucchiaini di sale
15 g di belachan tostata (pasta di gamberetti fermentata)	15 g di zucchero
30 g di gamberetti essiccati, messi per 20 minuti in acqua bollente, scolati e asciugati	300 g di gamberi grandi crudi con la testa, sgusciati e puliti
	1-2 polpette di pesce cinesi fritte, tagliate a fette spesse 0,5 cm (vedi in basso)
	150 g di germogli di fagioli mungo, sbianchiti in acqua per 30 secondi e scolati
Laksa	1 cetriolo pelato e tagliato con spiralizzatore o a striscioline
400 g di noodles per laksa (o vermicelli di riso secchi)	un pugno di foglie di laksa
30 ml di olio per cuocere	sminuzzate (o foglie di coriandolo)
1 gambo di lemongrass schiacciato	

Pasta piccante

Frullate gli ingredienti per la pasta piccante in un frullatore fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungendo 30-45 ml (2-3 cucchiaini) di latte di cocco per facilitare il processo.

Laksa

Mettete a bagno i noodles in acqua tiepida per 30 minuti, scolateli e tenete da parte. Sciacquate sotto l'acqua fredda per evitare che si incollino.

Scaldare l'olio in una casseruola a fuoco medio, unite la pasta piccante e mescolate per 2-3 minuti, finché sprigiona il profumo. Aggiungete il lemongrass e cuocete a fuoco basso per 10-15 minuti, mescolando spesso per evitare che la pasta si attacchi al fondo. Versate un goccio d'acqua per evitare che il composto bruci. Incorporate il coriandolo e cuocete ancora per 5 minuti, aggiungendo altra acqua, se necessario.

Versate il brodo di pollo e cuocete per 5 minuti. Unite il latte di cocco e mescolate finché il composto bolle, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento ancora per 10-15 minuti, fino a ottenere una zuppa corposa. Condite con il sale e un pizzico di zucchero per conferire un sapore più rotondo.

Portate a ebollizione l'acqua in una pentola capiente e sbollentate rapidamente per 1 secondo i noodles ammorbidenti. È importante non cuocerli troppo. Se utilizzate noodles più spessi, prolungate leggermente la cottura finché sono cotti.

Per servire

Distribuite in quattro ciotole i gamberi e tutti gli altri ingredienti, tranne le foglie di laksa. Versatevi sopra la zuppa bollente e cospargete con un pizzico di foglie di laksa.

Abbinamento: Little Bastard (Staffelter Hof – Mosella, Germania)

Ho abbinato questo vino bianco di Jan Klein della cantina Staffelter Hoff nella Mosella, durante una serata estiva da Mei Mei al Borough Market, e negli anni ci ho pensato spesso. Il sapore piccante della laksa viene esaltato e al tempo stesso attenuato dalla leggera macerazione e dalla profondità cremosa di questo blend di Riesling.

Indice

A

abbinamento 158–63
 vedi anche ricette
acidificazione 45
acidità 18, 99, 159
acidità volatile 18
additivi 18, 30, 34
Adelaide, Australia 87
Adeyemi, Ayo 174
affinamento 45
Ageno 62
agricoltura
 biodinamica 18, 38,
 40–2, 127–33
 biologica 21, 32–3, 38
 convenzionale 19, 28–9
 rigenerativa 38–40,
 199–200
 vino naturale 38
agricoltura biologica 18,
 32–3, 38
agricoltura convenzionale
 19, 28–9
agricoltura rigenerativa
 38–40, 199–200
Albanello 124
Albariño 185
Albertus, Julien 83
Aleatico 90
alghe 91
Alicante Bouschet 124
Aligoté 118
Alsazia 191
Alto Adige, Italia 53
anfora 18, 109
Angeli, Mark 140, 142
a piede franco 69, 125
app 209
argilla 129
astrologia 41
A Tribute to Grace 208
Aubry, Margaux 134–7

Auge,
 Michel e Beatrice 142
Australia 87–8
Austria 40, 42, 111,
 126–33
Auxerrois 191
A vela 139–45

B
Bacchus 78
Bain, Alexandre 48
Bainbridge, Julie e Toby
 142
Balthazar, Frank 28
Bañeres, Amos 136
Bar Brutal, Barcellona
 93–5
Barraco, Nino 207
Basket Range, South
 Australia 87–8
Beaujolais 53
Bellotti, Stefano 56
Benziger, Mike 40
Beqaa Valley, Libano 107
Bera Vittorio e Figli
 207
Berishvili, Ketevan (Keti)
 102–4
bicchieri 164, 167
biodinamica 18, 38, 40–2,
 127–33
biologico 18
Bize-Leroy, Lalou 54
Blaufränkisch 128
Bodega Murga 208
Bordeaux 81–2
Borgogna 54, 59, 181
Bossard, Guy 142
Bottled Alive, Tabor,
 Repubblica Ceca 202
Bourguignon,
 Lydia e Claude 54

Breton, Guy 53, 74
brettanomyces 18
Bru, Mylène 136
Burgenland, Austria
 40, 111, 126–33

C

Cabernet Franc 88, 143
Ca Dao van Manen, Anaïs
 172
calendario lunare 41, 55,
 90–1, 119, 209
California 56, 115–19
camomilla 69, 90
canguri 90, 91
Carricante 48, 124
Carter, Holly e Brad 180
Cascina degli Ulivi 56
Castagna, Julien 91
Catalogna 95
categorie di vini (carta dei
 vini) 193–5
Cati Ribot Cambuix 160
Cava 167
Cereja, Lis 205
Chablis 84
Chai! 203
Chaigneau, Philippe 82
Chami, Eddie 106–9
Champagne 139, 145, 161,
 167, 174, 204
Chardonnay 59, 83–4,
 88, 116, 118, 136
Charlie Herring 77
Chauvet, Jules 53
Chene Vineyard 114–19
Chenin Blanc 140
Cinsault 109
Clos de Tue-Bœuf
 Romorantin 161
Clos des Vignes du Mayne
 59, 203

Clos Lentiscus 206
Colombo, Stefano 92–5
colture di copertura 19,
 39, 129
come abbinare il vino
 naturale 158–63
come comprare il vino
 naturale 148–51, 200
come servire il vino
 naturale 164–8
compost 40–1, 118–19
Comte Abbatucci 203
Conasbrancas, Fedellos do
 Couto, Galizia 185
conservazione 97
contatto con le bucce 98
convenzionale 19
Coravin 168
corna di vacca e letame
 40–1, 91, 132
Cornas 28
Cornelissen, Frank 208
cosmo 40, 129, 132
Cossard, Frédéric 181
Coturri, Tony 56
Coulée de Serrant 29, 55
Cousin, Baptiste 140
Cousin, Olivier 59, 142, 143
Crémant 161, 167
Čulík, Jan 202
Cuvées Militantes 81,
 83–4

D

de Béru, Athénaïs 85
de Beudon, Domaine 203
decanter 166–7
decantazione 19
degustare il vino naturale
 152–7
degustazione alla cieca 155
Demeter 42, 115, 127
Derain, Dominique 54
Dhaw al-Qamr 109
difetti 19
distributori 150

diversità microbica 74,
 91, 129
Dordogna 81–2
dosaggio 19
Drese, Melanie 77
Dressner, Joe 54
Due M, Le Coste, Lazio
 188
Dufour, Charles 139, 145,
 203
Dukan, Niko 208

E

ecosistemi 40
Edna Valley, California
 115, 117–18
Electric Field 78, 79
élevage 19
Elofsson, Pontus 143
Els Bassots, Escoda-
 Sanahuja 95, 161
energia 40, 104, 159
Epola 48
equilibrio 19
equiseto 69, 118
Era dos Ventos 205
erbe 69, 77, 91
erbicidi 29
Escala Humana Wines
 205
Escoda, Joan Ramón 93
Escoda-Sanahuja 95, 161,
 206
etichette 150–1, 156
Etna, Sicilia 121–5
Evans, Sophie 76–8

F

Fedellos do Couto 185
Feel Good, Frédéric
 Cossard 181
Feira Naturebas, San
 Paolo, Brasile 205
Feiring, Alice 53
fermentazione malolattica
 19, 44

fermentazione naturale 44
fertilizzante 28
fiere del vino 61, 81, 88,
 111, 202–8
filantezza 21
fillossera 19
Fitzgerald, Nick 190
flor 20
flusso 158
Foillard, Jean 53
Foradori, Elisabetta 53,
 207
Forest Range, South
 Australia 88
Francia 28–9
Franconia, Germania 77
frutto (degustazione) 156
Fruktstereo 204
Fukuoka, Masanobu 55

G

gadget 168
Gaec Buronfosse Les
 Belemnites, Giura 113
Galvin, Chris 59
Gambino, Sonia 120–5
Gang Of Four 53, 54
Garganega 88
Gavi, Piemonte 56
Gentle Folk 87
Geoponika 91
Georgia 103–4, 187, 205
Germania 77
Gewürztraminer 81
Giappone 97
Giboulot, Emmanuel 54
Gindl, Heinrich e Michael
 202
glifosato 20
glou-glou 20
Godart, Fleur 80–4
GoGo 103–5
Goode, Jamie 39
grasso 160–1
Grecanico Dorato 124
Grecia 65–6

Grenache 124
 Grolleau 140
 Grüner Veltliner 128
 Guigni, Gina 114–19
 Guillot, Alain e Julien 54, 59, 203
 Guniava, Archil 205
 Gustinella 120–5
 Gut Oggau 40, 41, 42, 111, 126–33

H

Haigh, Elizabeth 182
 Heekin, Deidre 77
 Hiyu Wine Farm 204
 Honegger, Peter 73
 Houillon, Emmanuel 56

I

ibridi 20, 77–8
 Iago Winery 205
 Ibrahim, Mitshel 188
 Igavi Wines 187
 insetti 129–32
 Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) 54
 invecchiamento 98–9
 Inzolia 48

J

Jean Maupertuis Puy Long 136
 J'en Veux, Domaine J'en Veux 135
 Joly, Nicolas 29, 55, 90, 112

K

Karakterre, New York 208
 Katla Wines 202
 Kent 77, 78
 Kleppe, Mads 98
 Kovač, Marko 208
 Ktima Ligas 64–71

Kumpf & Meyer Y'a Plus Qu'à, Alsazia 191

L

La Dive Bouteille 65, 81, 203
 La Garagista 77
 La Lune Chenin Blanc 140
 La Stoppa 207
 Labet En Chalasse, Domaine 136
 Lady of the Sunshine 116, 119
 Lammidia 204
 Lapierre, Marcel 53
 L'Archetipo 163, 207
 L'Atlantique 143
 Lebmani Abyad 108
 Leflaive, Anne-Claude 54
 Legeron, Isabelle 110–12, 132, 208
 Lepeltier, Pascaline 55–6
 Les Anonymes 203
 Les Caves de Pyrene 59, 60, 135, 204
 Les Pénitentes 203
 Libano 107–9
 lieviti ambientali 20
 lieviti naturali 20
 lievito naturale/indigeno/ ambientale 20
 pied de cuve 21, 42
 Ligas, Meli 64–70
 Ligas, Thomas 66
 linguaggio 151
 Little Bastard, Staffelter Hof, Mosella 183
 Littlewine 73–5, 209
 Louis, Denyse 54
 Louis Latour 73
 Lynch, Kermit 54

M

macerazione 20
 Maksar Mersel, Libano 107
 malattie fungine 32, 33, 77, 115
 Maletto, Etna, Sicilia 120–5
 Malvasia 90, 163
 Mann, Domaine 203
 Manon Farm 86, 88–91
 Marani, Nikoladzebis 205
 Mariameh 107–9
 Marini 107–9
 Massereau, Château 81–2
 Maupertuis, Jean 136
 Mees, Ava 96–100
 Mendall 206
 Mersel Wine 106–9, 204
 Merwah 107–9
 Métras, Yvon 53
 micelio 33, 78
 Michon, Thierry 142
 Microbio 206
 microclima 20
 Millton, Monique 86, 88–91
 Minella 124
 mineralità 20
 Monk, Aidan 158, 184
 Moore, Megan 186
 Moscatella 124
 Mosella 183
 mosto 20
 Mtsvane 103, 161

N

NABOSO 202
 Nando di Rebula, Ribolla Gialla 163
 Narioo, Eric 60
 natty 21
 Natur2Kinder 208
 2Naturkinder 77
 Néauport, Jacques 56
 Nerello Cappuccio 48

Nerello Mascalese 48, 124
 Nestarec, Milan 202
 Nigori, Strekov 1075 101
 Noma 16, 93, 87, 97–8, 142–3
 no-till (metodo) 39

O

Occhipinti, Arianna 204
 Ochota Barrels 87
 odore/aroma 156
 oidio 109
 Okro's Wines 205
 Okruashvili, John 205
 oli essenziali 77
 olio di cannella 118
 Orsi, Federico 203
 ortica 41, 69, 118
 ossidazione 21
 Overnoy, Pierre 56
 Ovum Wines 204
 Oxfordshire 75

P

Palomino 75
 Pantaleoni, Elena 62
 Partida Creus 206
 Paskin, Layo e Zoë 177
 Pederson, Giles 207
 Pella, Grecia 65–6
 Pepe, Emidio 208
 pesticidi 28–9
 pét-nat 21, 161, 167
 Petr Koráb Saint Laurent 161
 Ph (suolo) 21
 Pheasant's Tears 161, 205
 Phelan Farm 204, 208
 Phillips, Tim 77
 Phoenix 78
 pied de cuve 21, 42
 Piemonte 56
 Pillhofer, Daniela 73
 Pinot grigio 78, 88, 152
 Pinot nero 78, 88, 115, 117, 118

pipetta 21
 Pocco Rosso Syrah, Tom Shobbrook 176
 PPM 21
 Preisinger, Claus 202
 preparato 500 132
 prezzo 150
 Prinčič, Dario 60
 potatura 21
 Putes Feministes 83, 85

Q

qvevri 18, 21, 104

R

Raisin 209
 rame 32, 33
 Rasmussen, Christina 72–5
 Rateau, Jean-Claude 54
 RAW WINE Berlin 208
 RAW WINE fiere 111, 112, 208
 Rayner, Jay 136, 193–4, 195
 Redzepe, René 143
 Reichensteiner 78
 Reis, Leo 205
 Remon, Nuria 93
 Renaissance des Appellations 55, 56, 203
 resa 21
 resistenza alle malattie 77
 Ricci Weekender, Sicilia 207
 ricette
 cannicchi e old Winchester 180–1
 dumpling di funghi e dashi 184–5
 from Oban (to Marseille), with love 186–7
 insalata di carta di riso, mela e tamarindo 172–3

mais alla messicana con maionese piccante e comté 190–1
 melanzane arrosto con tahina e melagrana 177–9
 ossobuco alla milanese 188–9
 Singapore laksa 182–3
 suya di lingua di bue con midollo affumicato e boccioli di aglio orsino 174–6
 riduzione 21
 Riesling 183
 Rietsch 81
 Riffault, Sébastien 62
 rischio 200
 Rivoluzione chimica 29
 Rkatsiteli 103, 105
 Roditis 65, 66, 68
 Roditis Barrique 2020 68
 Roesler 128
 Rootstock 88
 “Root Time” corso pratico di biodinamica 111, 127, 128–9
 Rosé Supernova, Schödl, Wienvertel 179
 Rosforth and Rosforth 93, 103, 139
 Rosforth, Sune 93, 139–40, 142–3

S

sale 160
 salinità 156, 163
 Salon de Rablay 203
 Salon des Vins Nat' et S.A.I.N.S 203
 Salon O, Seoul, Corea del Sud 203
 Salon St Jean, Angers, Francia 203
 Sangiovese 109

San Luis Obispo (SLO),
California 115, 117
Saperavi 103
sapore di topo 20, 168
Saturne 98
Sauvignon Blanc 88, 109,
118
Savagnin 88–90, 181
Savennières, Velle della
Loira 55
sboccatura 21
Schoener, Abe 75
sedimento 22, 166–7
Selby, Luke 184
selezione massale 22
selvatico 22
senza solfiti (aggiunti) 22
Sharratt, Joe 135
Shobbrook, Tom 176
Sicilia 47–8, 121–5
simposio 202
Slobodne 202
soif 22
solera 22, 119
solfiti 22, 30, 34, 45, 112
Sonoma Mountain,
California 57, 115
Sorcières 84
sostenibilità 133, 199–
200
South Australia 87–8
Spagna 93–5
spezie 161
Staeffler Hoff, Jan Klein
183
Steiner, Rudolf 18, 40,
56, 127
Strekov 1075 101
Strohmeier, Franz 208
suolo 129
supermercati 151
Susumante Pet Nat,
L'Archetipo 163
Swan, Jas 202
Sylvaner 191
Syrah 176

T

tannini 161
Taormina, Sicilia 47–8
tappo a corona 22, 167
tappo, sapore di 168
temperatura di servizio
167–8
terroir, definizione 22
Terroirs, Londra 60–2,
135
Tessier, Philippe 142
texture 156, 159
The Alley 2019 74
The Naughty Piglets,
Londra 135–7
Thévenet, Jean-Paul 53
Third Coast Soif, Chicago,
USA 204
Thun, Maria 18, 41, 55,
133
Tiamora Rkatsiteli 105
Tillingham, Sussex 77
tipicità 22, 155
Tissot Crémant del Giura
161
Trebiano 124
Tres Hombres 140–2,
143–5
Trousseau 100
Tschepp, Eduard 40–1,
127–33
Tschepp, Stephanie 40,
127–33, 198
Tschida, Christian 208
Tsolikouri Lechkumi,
Igavi Wines, Imereti 187

U

Uivo Pét Nat Branco,
Folias de Baco 173
umami 22, 163
uve
ibridi 20, 77–8
varietà indigene/
autoctone 22
varietà internazionali 23

V

Valencia, Joan 93
Valle della Loira 55, 203
Valle del Rodano 28
varietà autoctone 22
varietà internazionali 23
vendemmia 42
Vermont, USA 77
vigneron 23
vinacce 23, 42, 118
Vinas Mora 208
Vini Di Vignaioli, Parma
207
vinificazione 44–5
vinificazione
biodinamica 42
biologica 34–5
convenzionale 30, 45
naturale 44–5
vini selvatici 22
vini terrosi 22
vino ambrato 23
Vino di Anna 207
Vino di Confine 122
vino grezzo 20
vino naturale,
abbinamento 158–63
vedi anche ricette
acquistare 148–51, 200
definizione 21, 24–5
degustazione 152–7
servizio 164–8
vino orange 23
Vins et Volailles 83
Vinyes Tortuga 204
Viola, Alessandro 207
vitalizzazione 132
viticoltore 23
viticoltura *vedi* agricoltura
Vitis vinifera 23
Vivente 205
Völker, Michael 77
voile 23

W

Webber, Tim 86, 88–91

Weissburgunder 128
Welschriesling 128
Wilson, Ed 60, 207
Wregg, Doug 58–63
Wurdeman, John 205

X

Xi-Ro 65
Xinomavro 65

Z

Zero Compromise, Tbilisi,
Georgia 205
zero zero 23, 97
zuccheraggio 45
zucchero 163
Zweigelt 128

Ringraziamenti

Un ringraziamento breve ma profondamente sentito ad alcune persone che sono state fondamentali nella realizzazione di questo libro.

Ai miei editori Pavilion, Harper Collins. A Hannah Crosbie, che mi ha invitata a partecipare a un podcast da cui è nato l'invito a scrivere questo libro (tramite DM, niente meno).

A chi mi ha affiancata e sostenuta nel compito, preziosissimo, di prendersi cura di Leonard mentre scrivevo: mamma, papà, Aman, Karampreet, Ted e Mandi, e John. Questo libro non esisterebbe senza di voi. Grazie. Vi voglio bene.

Ai colleghi e amici che mi hanno incoraggiata e accompagnata nei momenti di incertezza: Ania, Jamie, Phoebe, Immy, Ellen, Abbie, Sarah, Esme, Smillet, Aidan, Kate, Louie, Tegan, Jax, Zayd, Georgia, e alla mia fantastica sorella Miriam. Sono incredibilmente fortunata ad avervi accanto.

A Zoë e Layo Paskin per il vostro sostegno continuo in tutto ciò che faccio.

Alle persone che ho avuto l'onore di raccontare in queste pagine: Isabelle, Stefano, Mon e Tim, Ketì, Christina, Sophie, Steph e Eduard, Meli, Sonia, Gina, Mees, Eddie, Doug, Margaux, Luca e Fleur. Vi sono profondamente grata per averne fatto parte.

Alla mia famiglia danese di Rosforth & Rosforth e a chi è stato fonte inesauribile di ispirazione: Sune, Henrik, Benny e Alex. Senza di voi, non avrei mai vissuto la gioia e l'avventura che questo decennio di scoperta del vino naturale mi ha regalato.

A tutti i vigneron che continuano a sorprendermi con vini vibranti, carichi di anima e vitalità, che hanno dato energia alla mia carriera e continuano a infondermi coraggio e gioia.

E, infine, a mio marito, Charlie. Ti amo più di quanto le parole possano esprimere.



L'autrice

La carriera di Honey Spencer nel mondo del vino è stata finora energica e dinamica. Il suo percorso professionale è iniziato al ristorante Fifteen di Jamie Oliver e l'ha portata in giro per il mondo da Sager + Wilde a Londra, a Den Vandrette a Copenaghen, da 10 William St a Sydney e al Noma Mexico.

Oggi è wine director del gruppo Paskin & Associates, per il quale cura le carte dei vini di locali quali The Palomar, The Barbary, The Mulwray e il ristorante stellato Evelyn's Table. Parallelamente lavora come consulente per diversi progetti e ha firmato le carte dei vini per il Camp Kerala del Glastonbury Festival, il ristorante una stella Michelin Osip nel Somerset, Akoko, Bossa e Native a Londra, oltre che per il Gleneagles Townhouse di Edimburgo. Di recente, insieme al marito Charlie, ha inaugurato il suo primo ristorante, Sune, nel Broadway Market a Londra.

Non è un caso che la carriera di Honey abbia seguito l'ascesa del vino naturale presso il grande pubblico: Honey ha senza dubbio avuto un ruolo chiave nel portarlo sotto i riflettori internazionali. La sua passione per il vino e la sua ricerca instancabile della conoscenza contagiano all'istante. È stata inserita nella lista dei "50 sommelier più influenti di Londra" stilata da *The Drinks Business* e tra le "100 donne più influenti nella ristorazione 2022" secondo Code. Fa parte delle giurie dei GQ Food & Drink Awards e dei Fortnum & Mason Food and Drink Awards.

Quando Honey non è in giro a visitare produttori o impegnata in sala, la trovate a casa, in un pub riconvertito nell'East London, insieme al marito, al figlio Len e a una tavola piena di amici.





Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

La pluripremiata sommelier Honey Spencer ci mostra come comprendere i vini naturali in tutta la loro inusuale bellezza... e senza stress. Presentando i produttori più innovativi del settore, Honey apre le porte al mondo del vino naturale e condivide i suoi suggerimenti su come scegliere, abbinare e godere ciò che ogni bicchiere, produttore, o vitigno, hanno da offrire.

€ 25,00 IVA inclusa



9 788867 534722