

11/02/2018

I vini "naturali" spiegati con la cucina stellata (POST DEFINITIVO)



"Ho mangiato acido citrico e non sono morto. E non era in un vino ma su un piatto!"

Per spiegare i vini "naturali" a chi ne fa una bandiera e una moda basta ragionare su un fatto, realmente accaduto al sottoscritto, alcune settimane fa.

Ristorante stellato, menu ambizioso e ricco di suggestioni nella presentazione e negli accostamenti, esperienza molto interessante fino al dolce... Qui c'è il tocco di magia, qualcosa che non avrei mai potuto immaginare e che mi ha aperto gli occhi sul vero senso del "vino naturale".

Gli ingredienti erano questi: crema a base di carbone vegetale, polipodio (un tipo di liquirizia), **caffè in polvere, lime, limone grattugiato e... acido citrico!**

Ebbene sì, il tocco davvero originale era l'acido citrico, uno di quei "coadiuvanti" che i produttori artigianali, naturali ecc. che si sentono fighi dicono di non usare perché loro il vino lo fanno con l'uva e basta (e vorrebbero le etichette parlanti). Però qui, in un menu degustazione da 90 euro (senza i vini) allora sì, non solo nessuno dice nulla ma piace pure. Eccovi spiegati i vini "naturali", post chiuso e direi definitivo.

Oltre l'uva, che ci può essere in una bottiglia di vino?



Va bene, andiamo oltre la battuta e argomentiamo un pochettino le idee personali. L'acido citrico è naturalmente contenuto nell'uva e quindi lo si ritrova nel vino (come nel limone), eppure c'è chi lo manderebbe sotto la definizione di "kimika in cantina", una cosa brutta e cattiva. In realtà per me che, ripeto sempre, in mezzo all'acido citrico e a quello tartarico – nonché metabisolfito di potassio e poi rame e zolfo ecc. – ci sono cresciuto, la cosa non mi spaventa affatto. Anzi, non era la prima volta che lo assaggiavo, per quanto l'ho usato più spesso per togliere dalle mani le macchie di uva rossa alla fine di una giornata di vendemmia.

Il punto, ovviamente, non è che fosse su un piatto di un ristorante stellato, che non nomino non perché non abbia mangiato bene – anzi – ma perché non è il centro del mio ragionamento, ma su come cambi l'atteggiamento verso un tema in funzione del contesto nel quale lo si incontra.

Nelle etichette a confronto tra i vini convenzionali e quelli naturali l'acido citrico è il primo "ingrediente" citato insieme a molti altri. Eppure, ripeto, non trovo la stessa rigidità del vino in cucina, dove anzi più si inseriscono chimica e tecnologia e più, apparentemente, si eleva la qualità dei piatti. Mi pare un controsenso bello e buono, che chiamerei gli sponsor del naturale dell'ultima ora a risolvere in qualche modo.

Fermo restando che il problema principale dei vini naturali rimane per me uno e uno solo: qual è il protocollo riconosciuto e chi certifica che questo venga rispettato?

Mi dispiace ma sono razionale fino all'estremo e se non si accetta che, per il vivere comune, esistono sempre regole riconosciute e rispettate (come il Biologico per fortuna), allora vale tutto e il contrario di tutto.

Ci sarebbe poi da parlare di economia, di rispetto di quegli insignificanti parametri tra entrate e uscite di un'azienda (perché una cantina è comunque un'attività commerciale e non fa beneficenza o poesia di solito) che non permetterebbero di sacrificare il lavoro di un anno in virtù di una stagione particolarmente sfidata. Se non licenziando qualcuno o non pagando i fornitori ovviamente. L'educazione del consumatore poi, ovvero il "bisogna far capire all'appassionato che se in questa annata piovosa e fredda il vino ha alcuni difetti organolettici è giusto che si beva così", mi fa venire i brividi...

Mi devo fidare del produttore? No grazie. E proprio la storia del vino italiano insegna che non può bastare questo.

[ENGLISH version](#)

[>>> Download - PDF - I vini "naturali" spiegati con la cucina stellata \(POST DEFINITIVO\)](#)

<http://www.enoagricola.org/vini-naturali-spiegati-con-cucina-stellata-post-definitivo/>