



Torino Beve Bene 2019, alla scoperta del mondo del vino naturale

Nel Padiglione V di Torino Esposizioni, il 26 e 27 ottobre si è svolta la fiera dei vini naturali, biodinamici e biologici: un'occasione per scoprire il gusto più autentico della produzione enologica italiana



Torino Beve Bene si è svolto a Torino Esposizioni (Foto © Nicole Bernardi).

Torino Beve Bene 2019, che si è svolta il 26 e 27 ottobre nel **Parco del Valentino**, ha accolto oltre 100 aziende. La quinta edizione dell'evento che mette in contatto produttori e appassionati di **vini naturali**, ha confermato la sua crescita testimoniando il sempre maggiore interesse nei confronti del mondo del "naturale", che tocca anche il settore del vino.

Cosa sono i vini naturali? Un approccio difficile ma importante

Non è sempre facile l'approccio a questa tipologia di vino. Da un lato **non esiste una definizione univoca di "vino naturale"** né un corrispettivo in termini legislativi, contrariamente invece al "**vino biologico**". Tale circostanza, rende sicuramente difficile per il consumatore orientarsi tra i diversi termini e comprenderne il significato.

Dall'altra parte, l'esperienza sensoriale è molto lontana dagli standard più classici a cui i vini tradizionali hanno abituato i nostri palati. **Dal punto di vista produttivo**, infatti, i **vini naturali** sono ottenuti senza interventi invasivi in cantina: questo significa fermentazioni spontanee, quasi nessuna filtrazione e anidride solforosa assente o quasi. In termini di gusto, questo rispetto della materia prima dà origine a **vini molto più complessi e ricchi**, permettendo di portare alla luce aromi e caratteri marcati anche da uve solitamente ritenute piuttosto neutre nel loro profilo aromatico.

Alcuni vini naturali degustati a Torino Beve Bene 2019

È il caso dell'Arneis "Grano di Sale" dell'azienda **Giulia Gonella**, di cui abbiamo degustato l'annata 2017. L'**Arneis**, vitigno bianco piemontese, non è un'uva aromatica, e in generale lo stile di vinificazione consueto lo propone come un **vino bianco che spicca per freschezza e bevibilità**. Grano di Sale sorprende per il colore più scuro, dato da 5 giorni di macerazione sulle bucce, e la sua leggerissima torbidità, che contribuisce a dare rotondità in bocca. Profumi marcati di frutta matura ma soprattutto di frutta secca tostata, che in bocca ritorna con un piacevole e originale retrogusto di mais tostato.



I vini dell'azienda Giulia Gonella tra cui l'Arneis "Grano di sale" (Foto © Nicole Bernardi).

Interessante riscoperta è stata anche legata al **Pecorino**, in questo caso il **Pecorino "Plenus" 2015** dell'azienda **Marina Palusci**, piccola realtà che rinuncia alla chimica in vigneto e agli additivi in cantina. Il suo Pecorino è molto bene connotato da note di bergamotto e arancia amara, unite ad una interessante sapidità in bocca. Degno di nota è anche il rosato "**Rosa Rosae**" 2016, vino che la Cantina produce con uve Montepulciano nelle annate calde e umide, caratterizzato da un intenso profumo di fragola e da un piacevole equilibrio acido.



Plenus “Rosa Rosae” della cantina Marina Palusci (Foto © Nicole Bernardi).

Gli spumanti “naturali”

Gli spumanti, rifermentati in bottiglia, sono stati ulteriore **elemento di sorpresa nelle due giornate di degustazione**. I vini spumanti più convenzionali sono ottenuti con rifermentazioni operate da lieviti selezionati, ovvero aggiunti al vino base e scelti in base al tipo di composti e profumi che sono in grado di produrre. I profili sensoriali tendono perciò ad assomigliarsi. Le rifermentazioni con lieviti indigeni, presenti sulle uve e nelle cantine dei produttori, sono diversissime fra loro. Ciascuna popolazione di lieviti, infatti, si adatta nel corso del tempo al microclima della zona, alla tipologia di uva e così via, creando un mix unico e irripetibile di lieviti fermentanti.

Le bollicine ottenute sono perciò molto diverse fra loro e anche in questo caso la lavorazione naturale fa esprimere caratteristiche peculiari anche in uve non aromatiche. Lo spumante metodo classico di **Erbaluce di Caluso 2016 di Ilaria Salvetti** ha tutta la struttura che deriva da 24 mesi di affinamento sui lieviti indigeni, ma anche caratteri vegetali, erbacei e fruttati di estrema delicatezza: un equilibrio difficile da ripetere.



Erbaluce di Caluso 2016 di Ilaria Salvetti (Foto © Nicole Bernardi).

Non solo vini bianchi e bollicine, ma Torino Beve Bene 2019 ha anche portato l'attenzione su grandi vini rossi, alcuni più conosciuti, da uve Sangiovese, Montepulciano, Nebbiolo, Chiavennasca, altri più di nicchia come il Refosco. Nella sua espressione più autentica e naturale, quest'ultima uva sviluppa sentori di torrefazione, di cacao e di caffè, ma anche di pepe nero e spezie, come evidenziati dal **Refosco Riserva 2012** dell'azienda friulana Aquila del Torre.

Il mondo del vino naturale è complesso, sfaccettato e anche ostico talvolta per il palato, abituato a gusti più gentili e artefatti. Approcciarsi a questi nuovi sapori e profumi è un'occasione per rieducare i sensi alle mille sfaccettature che i prodotti semplici e artigianali possono offrire.

Data di creazione

28/10/2019

Autore

nicole-bernardi