

“Vino (al) Naturale”: viaggio alla ricerca del vino vero

written by Matilde Morselli | 16/12/2020



TASCABILI
SLOW FOOD

ALICE FEIRING

VINO (AL) NATURALE

PERCHÉ AGGIUNGERE
AL VINO QUALCOSA
DI NON NECESSARIO?



Slow Food Editore

Scoperte, incontri, approfondimenti e racconti di una giornalista diventata una sorta di apostolo del movimento del vino naturale



Alice Feiring è una giornalista e scrittrice newyorkese che ha riversato la sua passione per i vini prodotti secondo natura nel libro **“Vino (al) Naturale”**, pubblicato da Slow Food Editore.

In poco più di 200 pagine, l'autrice ci offre un appassionante diario di viaggio attraverso i domain e le cantine dei più famosi vigneron naturali, personaggi di spicco del mondo enoico che hanno fatto scuola per la produzione di un vino che segue regole precise e semplici, senza l'aggiunta di nient'altro rispetto a quanto la natura già offra. Da loro la **Feiring** apprende i segreti, raccoglie curiosità per poi raccontare la passione che sottende la produzione di un vino fatto come si faceva una volta, dove per la natura si prova un rispetto ortodosso.

«**Perché aggiungere al vino qualcosa di non necessario?**». Con questa domanda che sfiora la provocazione, si apre la prefazione di [Vino \(al\) Naturale](#) a cui segue il racconto di una vera e propria occasione per l'autrice, rappresentata dalla proposta di David Lett. Il fondatore di [Eyrie Vineyards](#), conosciuto per aver reso famoso l'Oregon nel mondo enoico, la invita a produrre il suo vino naturale:

«Pensiamo che sia tempo che tu faccia il tuo vino. Vieni qui e fallo esattamente come vuoi - totalmente naturale, senza aggiungere o togliere niente. Sii intransigente da noi. Usa tutti i raspi, niente zolfo, tutto come vuoi!».

L'opportunità di vivere un'esperienza come produttrice diventa il filo conduttore per le diverse storie raccolte sulla strada che dalla California conduce al Beaujolais, incontri preziosi per trasformare il suo esperimento in un successo che, per una serie di ragioni, non condividerà con il guru della Dundee Hills ma con **Ridgely Evers** e con una partita di Sagrantino.

Vino (al) Naturale di Alice Feiring: un racconto appassionante

Lo stile narrativo riesce a mescolare sapientemente il mondo personale dell'autrice a tecnicismi necessari a dare un quadro del mondo del vino naturale preciso; questo sapiente equilibrio rende la lettura coinvolgente e, allo stesso tempo, offre spunti interessanti per approfondire l'argomento.

I primi capitoli di "**Vino (al) Naturale**", raccolgono le esperienze del **movimento del vino naturale francese**, citando grandi vigneron come **Nicolas Joly**, il maestro della biodinamica della Loira occidentale, **Patrick Desplats**, **Eric Texier** nella Valle del Rodano, **Marcel Lapierre** nel Beaujolais, **Andrea Calek**, il vignaiolo punk in Ardè che fornisce una definizione del vino semplice e definitiva: "*nulla si aggiunge, nulla si toglie*".

Scavalchiamo idealmente i Pirenei e arriviamo in Catalogna. Alice Feiring dedica un capitolo del libro alla ricerca del vino vero in Spagna che si apre con la puntuale citazione di Josko Gravner: «*È impossibile produrre vini naturali se la persona che li produce non è naturale*»: è il momento di **Laureano Serres** e delle vite di Macabeo che coltiva e *ascolta*.

Gli ultimi capitoli sono dedicati al Nuovo Mondo, ai viticoltori statunitensi che si sono distinti per il loro impegno nella produzione naturale: **Nathan Lee Roberts** e **Duncan Arnot Meyers**, **Tony Cuturri** e **Benjamin Cantz** protagonista di un'interessantissima digressione sui vini *kosher*.

Il libro si chiude con un'appendice che riassume gli additivi e processi enologici autorizzati negli Stati Uniti e pubblica la preziosa *Carte de Menu*, il documento che raccoglie i 21 passaggi della vinificazione alla Eyrie Vineyards per il vino rosso.

Il volume di Alice Feiring riesce a delineare in modo semplice ma rigoroso i contorni di questa particolare tipologia di vino, trasmette allo stesso tempo la passione che nutre per i vini naturali e il rispetto per coloro che ne sono diventati promotori e ambasciatori. Si riporta una delle riflessioni inserite tra le pagine:

«Ciò che mi spinge a scrivere di loro non è la dimensione dell'azienda (...) si tratta di intensità, passione, impegno - e naturalmente di gusto. Altri si caricano con gli sport estremi, io mi carico con la vitivinicoltura estrema e i suoi protagonisti. (...)».

"Vino (al) Naturale"

Autore: Alice Feiring

Editore: Slow Food (16 gennaio 2019)

Lingua: Italiano

Copertina flessibile: 224 pagine