

IL FASCINO DEL VINO NATURALE TRA RISCHI E GRATIFICAZIONI

14 Giugno 2019

di Redazione



ATRI - Tutto è partito da una giornata trascorsa all'Istituto Agrario di Atri (Teramo), dove nel febbraio scorso *Virtù Quotidiane* è stato invitato a raccontare ai giovani studenti il proprio lavoro, quello svolto ogni giorno raccontando il bello e il buono dell'Abruzzo, e quanto sia importante trasmettere messaggi positivi.

Dalla futura classe imprenditoriale agricola è stato possibile ascoltare storie e aneddoti di vita vissuta che offrono grandi speranze per il futuro della regione.

Gli studenti sono rimasti particolarmente attratti dall'attività giornalistica e, su impulso degli insegnanti, a partire dalla dirigente scolastica **Daniela Magno** e dai professori **Alessandra Nuvolone**, **Emiliano Saverioni**, **Dina Narcisi** e **Paola D'Andreagiovanni**, hanno

realizzato una serie di articoli che attraversano in lungo e in largo l'Abruzzo più autentico.

Virtù Quotidiane li pubblica tutti. Oggi è la volta di quello dedicato ai vini naturali.

IL FASCINO DEL VINO NATURALE

“Ma con che cosa è fatto questo vino?”. Alle volte quando qualcuno per scherzare ci pone questa domanda, la risposta simpatica che diamo è: “Con l'uva”. La verità è che spesso ci sono persone che non credono all'originalità e provenienza del vino pensando di essere imbrogliate con ogni sorta di miscugli e combinazioni alchemiche.

Infatti è capitato che in alcuni paesi europei, come Belgio e Germania, abbiano negato la vendita del vino per assenza di fiducia nella qualità del prodotto, cosa che invece non è assolutamente vera, dato che si tratta spesso di vini Dop o Igp controllati e di qualità molto elevata.

Un esempio è l'uva Pecorino, che è in grado di utilizzare ceppi indigeni di lieviti autoctoni per svolgere la fermentazione alcolica, conservando un'eleganza e un'acidità che possono garantirne una lunga vita in bottiglia.

Nel caso specifico di questa uva bianca, che matura tra il 25 agosto e il 20 settembre, per poter garantire un processo naturale di vinificazione, l'impegno è particolare e il risultato lo è altrettanto.

La vendemmia si effettua rigorosamente di notte, i primi grappoli finiscono nelle cassettoni, sono circa le 2,30 di notte, i fari dei trattori ci sono, ma la luce è poca, però la temperatura dell'uva è perfetta, fresca al punto giusto. Finita la raccolta e la diraspatura, si attende pazientemente, si avvicina l'orecchio ai tini ed ecco il gorgoglio!

Il lievito indigeno ha iniziato il suo lavoro, niente di aggiunto, solo l'uva coltivata con cura, utilizzando rame, zolfo, caolino e il fertilizzante offerto dalle vacche. Il vino si può fare anche in questo modo, senza alcun prodotto aggiunto.

Questo, per un produttore, è anche un rischio poiché il prodotto non essendo protetto chimicamente va incontro a ossidazioni. Un altro lavoro impegnativo è quello di far conoscere il prodotto al consumatore, educandolo al gusto particolare ed unico di vini assolutamente naturali senza alcun problema di reazioni acide nello stomaco.

Alla luce di tutto questo, bisogna perseverare nel far conoscere le vere eccellenze del nostro meraviglioso e pur ferito paese Italia. **Andrea Fuschi V P**