

Il vino oltre il naturale: estetica, agricoltura, responsabilità nell'ultimo libro di Roberto Frega

7 Giugno 2026



PESCARA - Professor Roberto Frega, il suo libro *Il vino post naturale (Ampelos)* invita a pensare il vino oltre i soliti cliché, oltre la tradizione, oltre il vino naturale. Una riflessione che cambia le regole del gioco?

Non parlerei di “cambiare le regole”. Direi piuttosto che voglio rimettere in discussione la griglia con cui leggiamo il vino da qualche anno. Il vino è insieme oggetto agricolo e oggetto culturale: è da questa doppia natura che nasce il suo valore. Per questo nel libro lo affronto in chiave al tempo stesso estetica e dialettica: la contrapposizione tra “convenzionale” e “naturale” non è un dato di fatto, è una polarità costruita, utile a suo tempo e oggi diventata stretta. Da qui la tripartizione: vino classico, vino naturale, vino post-naturale. Non una nuova classificazione: uno strumento per nominare pratiche e criteri di qualità che altrimenti restano invisibili o finiscono in slogan. E anche un modo per “disinnescare” cliché polemici che fanno bene ai commercianti ma non ai produttori.

Il post-naturale non è un’etichetta ma un paradigma?

Una premessa: “post-naturale” non è un marchio, e non è un nuovo segmento di mercato pensato per sostituire il “naturale”. È un concetto analitico, uno strumento di lettura. Serve a spostare il discorso: smettere di definire il vino per assenza — vino “senza”, vino “non interventista” — e cominciare a definirlo per quello che fa. Cioè la qualità del lavoro in vigna, la cura del suolo, la tenuta ecologica del vigneto, la capacità di coltivare senza consumare la terra. Conta anche la tecnica, usata con discernimento e non come feticcio. Il dialogo tra scienza e agricoltura non vuole “correggere la natura”: vuole capirla per governarla con responsabilità. Il post-naturale è il nome di questa postura.

Il vino naturale ha fatto il suo tempo?

Per niente, e non avrebbe senso liquidarlo. Il naturale ha avuto un ruolo storico chiaro: ha rimesso al centro il lavoro agricolo, ha criticato la standardizzazione, ha mostrato che la qualità non si decide in cantina ma nasce dalle pratiche agricole. Nel libro propongo però di parlare di Naturale 2.0 per dire che oggi serve un passo in più. In molti casi l’intervento minimo è diventato un dogma, e quando un principio si irrigidisce smette di valutare i processi: li applica e basta. Il naturale resta una proposta forte se accetta di confrontarsi con quello che oggi sappiamo in agronomia, ecologia del vigneto, microbiologia enologica. E se accetta che la qualità sensoriale non è un tema secondario o “borghese”: è parte della responsabilità verso chi beve. Non si tratta di rinnegare un’intuizione, ma di renderla più precisa.

Il vino contemporaneo è post naturale?

Userei cautela con “vino contemporaneo”: è una formula troppo larga, come se un’intera epoca stesse in una sola categoria. Dico piuttosto che oggi c’è una costellazione di produttori che lavorano in modo post-naturale. Sono vignaioli che cercano un equilibrio fra il valore dell’ecosistema e un uso intelligente della tecnica. Non è romanticismo delle radici, è lavoro sulla terra: prende sul serio i vincoli della viticoltura, anche quelli climatici. La tecnologia qui non è nemica né feticcio, è uno strumento che si giudica dal fine: tenere vivo il vigneto, preservare la fertilità, fare vini stabili e leggibili senza appiattirli. Per questo uso “post”: non “oltre la natura”, ma oltre una certa idea semplificata di naturale.

Il consumo del vino sta cambiando struttura e geografia. Come la vede?

Il mutamento è evidente e ha almeno due fronti. Uno generazionale: i 25-30enni hanno un rapporto diverso con l’alcol, meno quotidiano e meno ritualizzato. Uno culturale: cresce

l'attenzione per gli impatti ambientali e per la qualità delle pratiche agricole. Aumenta il desiderio di vini a basso intervento chimico, ma non si accetta più l'equazione "basso intervento = vino necessariamente buono". Insomma cresce una richiesta di coerenza: responsabilità agricola, sì, ma anche cura del risultato. Resta poi un dato strutturale: il calo dei consumi è un trend di lungo periodo, consolidato da decenni. È plausibile che per molti giovani il vino non torni a essere la bevanda spontanea della socialità. Per questo la questione diventa qualitativa: non quanto vino si berrà, ma quale vino e perché.

Previsioni?

Probabilmente una contrazione selettiva, non un calo uniforme. La fascia più esposta è la medio-bassa, i vini standardizzati della grande distribuzione, legati a un consumo frequente e poco riflessivo. Quando la generazione che oggi sostiene quei volumi ridurrà fisiologicamente il consumo, non è detto che arrivi un ricambio. Ma resterà — e in certi contesti crescerà — una cultura del bere più consapevole: meno quantità, più attenzione, più disponibilità a pagare per un lavoro agricolo serio e per una qualità precisa, non gridata. In questo scenario il vino diventerà sempre meno un bene di abitudine e sempre più un bene di scelta. Un oggetto che richiede curiosità e tempo.

D'ora in avanti dire "bevo post naturale" sarà altrettanto facile piuttosto che "bevo naturale"?

Spero di no. Se "post-naturale" diventasse uno slogan facile, il concetto avrebbe fallito. Non voglio inaugurare una nuova appartenenza, voglio offrire uno strumento critico. Idealmente dovremmo tornare a un lessico più sobrio: non "bevo post-naturale", ma "bevo un vino fatto bene", e poi spiegare cosa lo rende buono. Se "post-naturale" serve, è perché sposta la conversazione dalle parole alle pratiche: dalla retorica dell'assenza alla qualità del lavoro agronomico, ecologico, tecnico. Un concetto che dovrebbe far parlare meno di etichette e più di lavoro.

Naturale, riferita al vino, è una parola svuotata di significato?

In molti contesti pubblici sì. È una parola che produce valore simbolico immediato, ma dice poco di cosa avviene davvero in vigna e in cantina. Funziona come segnale identitario, come promessa implicita. Il problema non è il termine, è la sua circolazione indifferenziata: usata come categoria morale, sostituisce l'analisi con un riflesso di approvazione. Nel libro cerco di riportare l'attenzione su elementi verificabili: gestione del suolo, strategie di difesa del vigneto, uso o non uso di input, forme di stabilizzazione, equilibrio sensoriale. Lì "naturale" può riacquistare senso, ma solo se si lascia precisare e discutere, al di fuori delle polemiche

ideologiche e di bandiera che oggi servono solo a consolidare posizioni commerciali e strategie di marketing.

È necessaria una certificazione di qualità per il vino post naturale?

Sono scettico. Il post-naturale è un orientamento plurale, e ridurlo a un disciplinare rigido lo tradirebbe. Potrebbe emergere in futuro un'identificazione agronomica più severa, anche più esigente dell'attuale biologico: ci si ragiona. Ma l'idea che un bollino risolva la questione è illusoria. Qui la qualità dipende dalla leggibilità delle pratiche e dalla responsabilità del produttore, non da un protocollo unico. Paradossalmente, certificare il "naturale" è stato più semplice: la natura del movimento si presta a criteri univoci, il cosiddetto "no-no". Proprio per questo, però, rischia di codificare l'essenziale in criteri troppo poveri. Dire «non ho aggiunto nulla» non basta a garantire né qualità né responsabilità.

Altra nomenclatura diffusa è quella di vino "identitario".

La userei con prudenza. In teoria può indicare un legame forte con un territorio o una tradizione produttiva; in pratica diventa spesso una formula generica che sostituisce la descrizione con l'evocazione. "Identitario" finisce per funzionare da parola-tampone: copre quel che non si sa definire altrimenti, o trasforma un limite in merito senza argomentarlo. Preferisco un lessico più analitico: parlare di suoli, di pratiche, di coerenza nel tempo. L'identità, se c'è, dovrebbe risultare da queste cose. Non prenderne il posto.

Il vino post naturale è uno stile di bevuta?

Sì, ma "stile" va inteso in senso forte. È stile di bevuta perché dà un certo tipo di esperienza: complessità, vitalità, precisione, leggibilità. Ed è inseparabile da uno stile di produzione: è l'esito di scelte agronomiche e tecniche che mirano a rendere percepibile una qualità legata all'ecosistema e alla cura del processo. Lo stile è la forma sensibile di un progetto agricolo e culturale. E ciò che arriva nel bicchiere non si capisce se non si guarda a quel che lo ha reso possibile.

L'introduzione della nuova etichetta rischia di confondere il consumatore?

Sì, se il termine diventa un'etichetta di mercato, soprattutto per il bevitore distratto. Ma il concetto non nasce per semplificare il consumo di massa: nasce per migliorare la capacità di leggere quello che accade in vigna e tra i produttori. È uno strumento critico, serve a mettere a fuoco pratiche che restano fuori dai racconti dominanti e a evitare che il discorso sul vino si chiuda in polarizzazioni sterili. Se il marketing se ne approprierà, la confusione aumenterà: è

un rischio reale. Ma il destinatario implicito non è il consumatore che cerca scorciatoie, è quello disposto a fare domande e a valutare. Un consumo che non si affida alla parola, ma alla conoscenza.

Come orienta le sue personali scelte di bevuta?

Non seguo un criterio identitario, non scelgo per appartenenza. I miei gusti sono vari, ma cerco coerenza: bevo soprattutto vini di fascia medio-alta perché lì incontro più spesso un lavoro agricolo serio e una progettualità riconoscibile. Sono consapevole che il lavoro in vigna è costoso e deve essere riconosciuto per quello che vale. Noi per primi dobbiamo smettere di bere vini il cui prezzo non è in grado di sostenere la vita dignitosa di chi lo produce. Non voglio dire che il vino deve essere un bene di lusso, al contrario. Ma credo che il mercato della grande distribuzione abbia dato l'illusione che la custodia della natura si possa ottenere a poco prezzo. Coltivare la vigna con rispetto, preservare il territorio, limitare l'uso della chimica significa rese molto più basse a fronte di carichi di lavoro più alti. Noi consumatori dobbiamo essere consapevoli che "bere naturale" significa innanzitutto sostenere il lavoro di chi custodisce l'ecosistema naturale dentro al quale viviamo. Ridurre il naturale alla quantità di solfiti aggiunti nel vino è una semplificazione grossolana di ciò che significa abitare la natura in modo responsabile.