

Dinamiche Interpretazioni in Approfondimenti



Questo marchio segnala sperimentazioni e intuizioni di alcuni produttori che, in vigna e in cantina, recuperano antiche pratiche agricole e di vinificazione oppure che intraprendono strade innovative con l'intento di coltivare la vite in maniera rispettosa dell'ambiente e, di conseguenza, produrre vini più salubri.

Per tali ragioni dedicano particolare cura e attenzione, con grande responsabilità personale, alla *vitalità del suolo*: piante, animali e terreni devono convivere in armonia.

I vini segnalati con questo logo sul catalogo sono dunque il risultato della ricerca volta a trovare un sempre maggior equilibrio tra il lavoro dell'uomo e la natura.

Tutti i produttori dinamici lavorano la campagna **con**:

- sovesci;
- uso di preparati biodinamici (*corno letame e corno silice*);
- uso di preparati naturali come *macerato di ortiche* o di *polvere di silicio* (per assorbire l'umidità);
- trattamenti a base di rame e zolfo con esclusione totale dei prodotti chimici.

In cantina **con**:

- fermentazioni spontanee;
- uso di lieviti indigeni;
- uso limitato (o limitatissimo) di solforosa, talvolta totalmente assente;
- controllo *limitato* delle temperature;
- esclusione di filtrazioni.

Molte bottiglie riportano il marchio di un Ente Certificatore (*Demeter, Biodyvin, Verdea Biodinamica* o altri). Tali enti sono di natura privata (non pubblica come il marchio BIO) e, per questa ragione, non sono indicati sul catalogo.

Vini Macerati Orange e in Anfora

Avvertiamo l'esigenza di fare chiarezza, almeno nel lessico, su alcuni termini che sono utilizzati, in questo ambito, dai produttori e dai media. Queste che seguono sono delle definizioni, del tutto arbitrarie, che pensiamo possano divenire la base per una classificazione chiara e condivisa da tutti.

VINI MACERATI sono quelli la cui vinificazione sia avvenuta a contatto con le bucce, talvolta con i grappi, per almeno l'intera fase della fermentazione alcolica.

Per essere di qualità questi vini necessitano di derivare da uve genuine, trattate il meno possibile e perfettamente sane.

Nel catalogo troverete, evidenziati, solo *Vini Macerati Bianchi*.

VINI ORANGE, chiamati anche *ARANCIO* o *ARANCIATI*, sono quelli

- le cui bucce, in fase di vinificazione, siano rimaste a contatto col mosto/vino per un lungo o lunghissimo tempo;
- che abbiano subito un contatto, più o meno lungo, con l'ossigeno;
- prodotti con uve bianche il cui colore sia naturalmente tendente a sfumature ramate rosate o aranciate (un classico esempio è il Pinot Grigio).
- Nel catalogo questi vini sono presenti solo se anche Macerati e solo se il colore non sia conseguenza della sola ossidazione. Non sono evidenziati.

I VINI IN ANFORA presentano talvolta queste caratteristiche che non variano dal contenitore.

«La definizione di questi concetti è stato frutto del lavoro collettivo di tutti i produttori DINAMICI presenti nel catalogo di *Proposta Vini*».

Per deontologia e rispetto dei pensieri altrui riportiamo anche questa presa di posizione del sig. GIAMBATTISTA DAMIANI titolare di Macerati Spiriti Conviviali di Macerata (Piazza della Libertà).

«Quando un cliente mi chiede un Vino Macerato io gli propongo sempre un vino della nostra provincia. Credo che i termini Macerati e Maceratesi appartengano agli abitanti di Macerata e della sua provincia. Non posso sperare che non si faccia uso di questi nomi per altri vini ma posso augurarmi che altri, in altre regioni, rispondano come faccio io».

ARCHEOVITICOLTURA

Sono archeologo di formazione e, oltre al Mediterraneo ho molto studiato la Mesopotamia. Adesso insegno un corso di storia del Mediterraneo con particolare attenzione al vino e al cibo. La passione del vino è arrivata da tante direzioni: la storia, l'archeologia, i racconti dei nonni. Come se nella vita mancasse qualcosa: un contatto con le piante e la terra, ritornare alle radici dei nonni che però non avevano lasciato un podere. Quindi quando è arrivata l'occasione ho acquistato della terra e piantato delle vigne, altre le ho acquistate già fatte, con piante del 1960-70. Ho iniziato l'attività nel 2001, e i primi vini dal 2005. In totale sono 15 tipologie di vino a seconda del vitigno e della denominazione. Gli ettari vitati sono 4,3.

Le etichette sono realizzate da me stesso, molto spesso dipinti a olio. L'azienda è iscritta al registro operatori biologici dal 2008 (ente certificante ICEA). L'idea era partire da vitigni autoctoni e metodi di vinificazione antichi, diciamo archeologici. Dall'archeologia al vino, si ha sempre a che fare con la terra. Da una parte si scava per liberare reperti e architetture, dall'altra si estrae materie nutrienti per creare l'uva e il vino. Il mio interesse era di fare perciò un vino nuovo e nello stesso tempo antico. Nuovo perché prodotto manualmente e perché creato usando metodi di vinificazione che da molti anni non vengono più adottati. Antico perché fatto con i metodi di sempre.

Inoltre volevo offrire alla mia famiglia dei prodotti genuini, senza solfiti aggiunti per la più parte. Non era un'idea commerciale all'inizio, solo riprodurre oggi una fattoria mezzadrile toscana con utilizzo e riutilizzo di tutto. Quindi capre, galline, olivi, grano, viti etc. E riscoprire se si può ancora fare oggi, una fattoria che autoproduce il concime, riutilizza tutti gli scarti. In più ho aggiunto il recupero delle acque piovane, il fotovoltaico, il solare termico e la caldaia a biomasse, il tutto riducendo al massimo l'impronta di carbonio. Era una scommessa con me stesso e ho fatto soffrire i miei familiari perché per anni l'acqua non era mai calda abbastanza!

L'azienda è anche la casa dove vivo con la mia famiglia, Debra, Sara, Rebecca e Hanna e si trova sulle colline di Poppiano, nel comune di Montespertoli.

Il terreno in cui sono stati coltivati i vigneti è argillo-sabbioso pleistocenico per i vini IGT e il tipico albe-

rese misto con sassi per il Chianti Colli Fiorentini. Mi piace pensare che queste vigne siano in realtà su una spiaggia, perché proprio qui le onde del mare si infrangevano creando tutti questi ciottoli rotondi. Quindi un vino marino! Il metodo di potatura dipende dalla varietà, dal cordone speronato basso, dell'alberello e guyot. Per un ettaro, la resa media complessiva non supera i 60 quintali di uva. L'intera produzione non supera le 20.000 bottiglie. I filari sono zappati a mano e le piante sono trattate secondo il regime biologico. La vendemmia si svolge dalla seconda metà di settembre fino alla prima settimana di ottobre. Per garantire fin dall'inizio la produzione di un vino di alta qualità, la vendemmia viene categoricamente svolta a mano e l'uva raccolta in bigonce. Solo così è possibile attuare un'accurata selezione dei grappoli, eventualmente con vari passaggi negli stessi filari. Il metodo enologico è semplicissimo: intervenire il meno possibile sui prodotti, se non con metodi naturali tale l'invecchiamento, i travasi... Le botti sono quasi tutte in legno di rovere e castagno e si riusano sempre, ma vengono pulite accuratamente ogni 3 anni mediante una "piallatura" interna.

I vitigni sono autoctoni sia ripiantati che preservati in vecchie vigne. Il *Colorino*, il *Sangiovese*, il *Canaiolo*, l'*Aleatico*, l'*Abrusco*, la *Foglia Tonda* e il *Pugnitello* sono i principali rossi mentre i bianchi sono antiche popolazioni di *Malvasie* e *Trebbiani*.

La fermentazione del mosto si svolge in tini troncoconici aperti o in botti italiane. La fermentazione delle uve avviene insieme a una parte dei raspi. In seguito, il vino viene messo dentro ad una prima serie di botti e barriques dove riposa circa 2 mesi senza mai essere travasato. All'interno di questi contenitori, il vino completa la fermentazione malolattica, un processo che trasforma l'acido malico in acido lattico. Dopo due mesi, infine, viene spostato in barriques o in botti di rovere con capienza dai 3 ai 25 quintali. Qui rimarrà fino all'imbottigliamento. Durante la permanenza in botti e barriques, il vino è mescolato alle fecce.

Prima dell'imbottigliamento, il vino non viene filtrato, ma se necessario viene fatta una chiarifica con prodotti di origine vegetale accettati in agricoltura biologica. Questo al fine di far rimanere integre ed esaltare le

caratteristiche delle uve usate, le cui qualità devono permanere il più possibile anche nel prodotto finale. Sono ben cosciente che questo metodo abbia un rischio: quando non si controlla tutto c'è più complessità... per tutti i sensi e in tutti i sensi!

GUIDO GUALANDI



Paesaggio a Poppiano di Montespertoli

Guido Gualandi

ETICHETTA IN EVIDENZA

DANZA DEL FAUNO DA UVE COLORINO

CHI SONO I PRODUTTORI?

Guido Gualandi e Famiglia

DOVE SONO?

Poppiano, Montespertoli e Firenze.

PERCHÉ DINAMICHE INTERPRETAZIONI?

Per riprodurre vini storici fiorentini, Pugnitello, Foglia Tonda, Sangiovese, Abrusco e poi il Colorino (vitigno iscritto al registro della regione Toscana come specie a rischio di scomparsa) con gli stessi sistemi di allevamento e di vinificazione usati fino al XIX secolo.



DINAMICHE INTERPRETAZIONI | KLANJSCEK

Arammo e Vendejanmo



Dejan Klanjscek

Con mio fratello *Aram* ho fondato la società agricola nel 2016 e l'anno successivo abbiamo vinificato per la prima volta. Lavoriamo circa quattro ettari nel cuore del Collio Goriziano che appartiene da generazioni alla nostra famiglia: preziosa eredità di nonno *Federico*, da tutti conosciuto come *Mirko*, che aveva però sempre conferito l'uva a terzi senza vinificarla. Il 2017 è stata la nostra prima annata produttiva con i bianchi da macerazione: una pratica tipica e consolidata nel nostro territorio, soprattutto a Oslavia. Assieme all'attività della cantina gestiamo un agriturismo.

Produciamo mediamente 12.000 bottiglie all'anno con uve di *Ribolla Gialla*, *Pinot Grigio*, *Sauvignon*, *Riesling Italico*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*.

La coltura dei vigneti è interamente biologica e, dal 2019, abbiamo anche la certificazione.

Gli interventi in vigneto e i trattamenti sono minimi, interveniamo infatti solo e quando necessario, non seguiamo un calendario preciso.

Anche in cantina eseguiamo solo le pratiche necessarie: diraspatura, travaso (quando opportuno), follatura manuale (4-5 volte al giorno), senza controllo della temperatura e senza aggiunta di Solfiti. I giorni di macerazione dipendono dall'annata e dal

tipo di uva: ormai lo abbiamo imparato, ogni anno la permanenza sulle bucce è diversa.

Le fermentazioni sono spontanee e, quando terminate, sviniamo e lasciamo il vino in acciaio per la prima decantazione (circa un mese).

Il vino passa poi in botti di legno per l'invecchiamento ed è in questa fase che aggiungiamo una dose di Solfito: solo 2gr/hl.

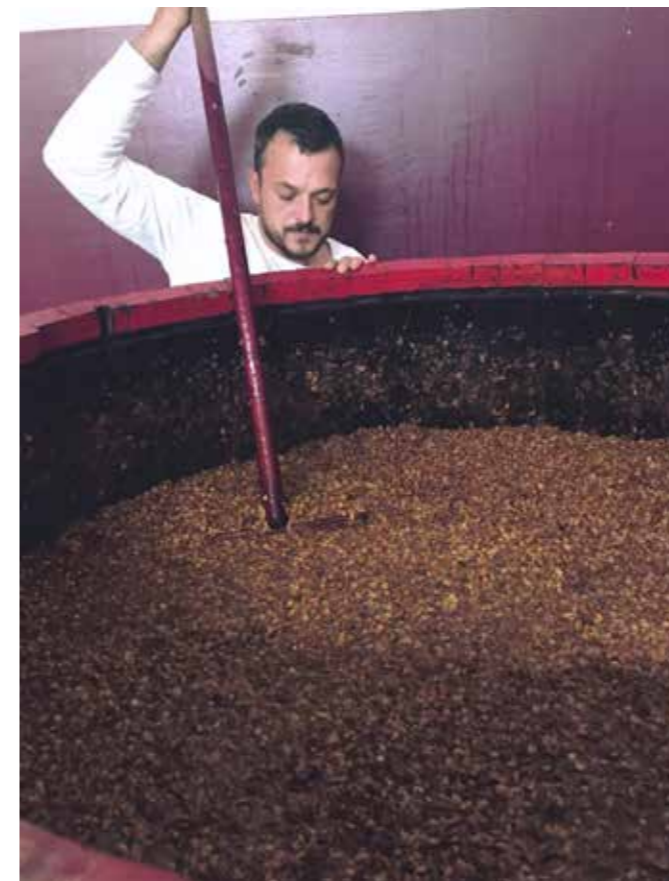
Nelle annate con botrite il procedimento dopo la svinatura cambia: il mosto fiore va in barrique e il resto in acciaio inox.

Il nostro intento è quello di produrre vino nella maniera il più naturale possibile. Per questa ragione il lavoro in cantina, come quello nel vigneto, segue l'andamento stagionale: rispettiamo il più possibile i ritmi della Natura. Travasiamo solo se necessario e, in ogni caso, mai prima di un anno e solo se il prodotto supera la prova di assaggio.

Usiamo sempre le stesse botti. Cerchiamo di trasferire la croccantezza e il morso dell'uva nel bicchiere senza, con questo, compromettere gli aspetti aromatici che l'annata ci offre.

Ogni annata è diversa e, per questo, cerchiamo di assecondarla e di trarre il meglio da ciò che può offrirci.

Dejan Klanjscek



L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?
Dejan e Aram Klanjscek.

DOVE SONO?
A Oslavia in Collio.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI BIODINAMICI?
Consideriamo di qualità solo il vino prodotto con metodi naturali.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



RIESLING ITALICO
da uva omonima

DINAMICHE INTERPRETAZIONI | MENTI

Maestri del vino antico



Menti Giovanni è un'azienda storica di Gambellara giunta alla quarta generazione.

Dal 2001 è condotta dal sottoscritto con metodi biodinamici sia per la coltivazione di uve, frutta, ortaggi che per la gestione degli animali. Con me opera un nutrito gruppo di collaboratori che segue il motto: *facciamo questo lavoro, con questo metodo, per lasciare un mondo migliore di quello che abbiamo trovato.*

Attraverso il metodo biodinamico e il duro lavoro fisico, produciamo vini bianchi prevalentemente senza uso di solforosa che vengono apprezzati in più di quaranta Paesi nel mondo.

La nostra è una realtà agricola a conduzione familiare che produce vini naturali da agricoltura biodinamica nel rispetto della terra. Lo facciamo con passione e con amore verso un territorio di cui siamo molto orgogliosi e da tempo vocato alla produzione di *Vini Vulcanici*.

Vogliamo (vorremmo) comunicare questi stessi principi che ci guidano alle persone che ci stanno attorno e trasmettere loro che si può fare un buon vino anche senza l'utilizzo di sostanze chimiche. Passo

dopo passo stiamo costruendo il nostro futuro grazie a chi acquista il frutto del nostro lavoro.

Il liquido vinoso che imbottigliamo è più di un vino: è la scelta di salvaguardare il nostro territorio, valorizzandone l'autenticità, nel rispetto della tradizione e dei metodi antichi.

È un atto consapevole, cosciente, che aiuta il nostro pianeta a rigenerarsi, che aiuta la Madre Terra a dare il meglio della sua genuinità a tutti gli abitanti, appianando i conflitti interni con umiltà, modestia ed equità. È una scelta che aiuta noi per primi perché ci dà la possibilità di continuare a credere che si possa fare, che si possa essere straordinari e che il limite sia sempre un grappolo più in là.

Miriamo al piacere e alla soddisfazione di ricercare e produrre una materia prima spontanea e integrale ed ecologica, ottenuta applicando i principi dell'agricoltura biodinamica. Lo facciamo grazie al confronto, al dialogo e al lavoro di gruppo, nel pieno rispetto dei ruoli, delle competenze e delle esperienze personali. Puntiamo alla massima sostenibilità, alla salute dei nostri consumatori con la speranza che, bevendo i nostri vini, possano vivere i nostri stessi principi.

Stefano Menti



Uva garganega in appassimento col metodo gambellarese del Picaio Vicentino (appesa al soffitto)



Stefano Menti

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

Stefano Menti, figlio di Giovanni e pronipote del fondatore, anch'egli di nome Giovanni.

DOVE SONO?

L'azienda si trova interamente a Gambellara, ai piedi della Lessinia e delle Prealpi venete, su terreno nero roccioso di origine vulcanica.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI BIODINAMICI?

Usiamo il metodo biodinamico perché è l'unico che applica una visione olistica e completa all'intero organismo aziendale.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



RIVA ARSIGLIA
Garganega