



UNIVERSITÀ DELLA
CALABRIA

UNIVERSITA' DELLA CALABRIA

Dipartimento di Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali

Dottorato di Ricerca in
Cultura, Politica e Sviluppo

CICLO
XXXVI

IL VINO NATURALE E I VIGNAIOLI INDIPENDENTI.
I PROCESSI TRASFORMATIVI IN RISPOSTA ALLE DINAMICHE DI
ESPROPRIAZIONE DEL VALORE

Settore Scientifico Disciplinare GSPS-08/B - Sociologia dell'Ambiente e del
Territorio

Coordinatore:

Ch.mo Prof. Francesco Raniolo

Firma _____

Francesco
Raniolo
07.01.2025
21:05:26
GMT+02:00



Supervisore/Tutor:

Ch.ma Prof.ssa Alessandra Corrado

Firma _____

ALESSANDRA
CORRADO
07.01.2025 16:37:15
GMT+01:00



Dottorando: Dott. Stefano Mori

Firma_ Firma oscurata in base alle linee
guida del Garante della privacy

Abstract

Il mondo del vino naturale è emerso abbastanza di recente e non è stato ancora oggetto di approfondite analisi in ambito accademico, in particolare rispetto agli studi agrari critici. In realtà, in virtù dei cambiamenti che ha generato negli ultimi vent'anni nel settore vitivinicolo, a livello nazionale e globale, è un fenomeno che va analizzato a fondo e nei suoi vari aspetti. La trasformazione agro-industriale nel settore vitivinicolo e le trasformazioni prodotte dall'apertura alle regole dell'Organizzazione Mondiale del Commercio, nella globalizzazione neoliberista, hanno generato la reazione da parte di attori deversi della società civile – come avvenuto in maniera più generalizzata attraverso i movimenti per la sovranità alimentare. Nell'ambito vitivinicolo i movimenti per il vino naturale sono stati quelli che hanno proposto un modello di produzione alternativo a quello convenzionale. Questi movimenti sono nati in Francia e in Italia – nel cosiddetto Vecchio Mondo del vino – dopo che i movimenti per il biologico negli anni '80, attraverso la standardizzazione delle pratiche e l'istituzionalizzazione delle certificazioni, avevano ceduto il passo all'agro-industria biologica, che ha progressivamente preso il sopravvento anche nel nuovo mercato emerso. Considerando anche queste dinamiche, le associazioni per il vino naturale cercano di andare oltre alle certificazioni, al fine di promuovere un modello di produzione che sia rispettoso dell'ambiente, del territorio, delle persone che lo producono e dei consumatori. In risposta ai processi di globalizzazione e industrializzazione, che attraverso gli standard di qualità si sono impossessati di vaste aree di mercato e terra, i movimenti per il vino naturale si distinguono i per nuove pratiche, nuovi saperi e modi di innovare, nuove norme e nuovi rapporti con il mercato. Questa tesi analizza quali sono le alternative messe in campo dai movimenti per il vino naturale, tuttavia evidenziando anche alcune contraddizioni e rischi. La ricerca si focalizza sulle associazioni di vino naturale in Italia e in Francia, di cui analizza la genesi, le caratteristiche e gli sviluppi, attraverso le interviste ai produttori membri e ad attori diversi. La comparazione tra i due casi studio evidenzia che le pratiche messe in campo dai vignaioli naturali in Italia e in Francia sono pressoché simili e tendono a difendere il proprio spazio dalla possibile ingerenza dell'agro-industria. Nonostante ciò, avendo abbandonato il dibattito sul prezzo e sul mercato all'interno delle associazioni di vino naturale, si prospettano spazi in cui l'agro-industria potrebbe trovare interesse per entrare in questo segmento di mercato.

Abstract in English

Natural wine has emerged fairly recently and has not yet been the subject of in-depth analysis in academia, especially in the framework of Critical Agrarian Studies. In fact, by virtue of the changes it has generated in the last twenty years in the wine sector, nationally and globally, it is a phenomenon that needs to be studied in its various aspects. Civil society organizations reacted to the agro-industrial transformation of the agricultural value chain and the impacts of the rules of the World Trade Organisation in neo-liberal globalisation – as the food sovereignty movements. In the same period, in the wine sector, the natural wine associations were those that proposed an alternative production model to the conventional one. These associations arose in France and Italy - in the so-called Old World of wine - after the organic movements in the 1980s, through the standardisation of practices and institutionalisation of certification, had given way to the organic agro-industry, which also gradually took over in the new market that had emerged. Considering these dynamics, natural wine associations seek to go beyond certification in order to promote a production model that is respectful of the environment, the land, the people who produce it and consumers. In response to the processes of globalisation and industrialisation, which through quality standards have taken over vast areas of market and land, the natural wine movements are distinguished by new practices, new knowledge and ways of innovating, new standards and new relationships with the market. This thesis analyses what alternatives the natural wine movements have implemented in recent years, but also highlights some contradictions and risks. The research focuses on natural wine associations in Italy and France, whose genesis, characteristics and developments are analysed through interviews with member producers. The comparison between the two case studies shows that the practices implemented by natural wine growers in Italy and France are almost similar and tend to defend their space from the possible interference of agro-industry. Nevertheless, having abandoned the price and market debates within the natural wine associations, there are spaces where agro-industry could find interest in entering this market segment.

Indice

Introduzione	6
1 – Gli standard di qualità per governare i sistemi produttivi agro alimentari	16
1.1 La visione sistemica e le egemonie del capitalismo: le relazioni interstatali che governano le politiche globali	17
1.1.1 <i>La Geocultura e la creazione degli stati nazione come strumenti per l'accumulazione capitalista</i>	18
1.1.2 <i>L'accumulazione di capitale e il ruolo degli stati</i>	19
1.1.3 <i>Le relazioni interstatali e il dominio di alcuni stati</i>	20
1.2 I regimi alimentari nella storia del capitalismo	22
1.2.1 <i>L'accumulazione capitalistica attraverso norme, regole e procedure</i>	22
1.2.2 <i>I regimi alimentari nella storia</i>	23
1.2.3 <i>Il regime alimentare delle corporations</i>	23
1.3 I diversi modelli di sviluppo agricolo e l'impero di Van der Ploeg	24
1.4 La globalizzazione e il disequilibrio di potere nella produzione alimentare	27
1.4.1 <i>L'allungamento delle catene globali del valore oltre ai limiti naturali e culturali</i>	28
1.4.2 <i>Il disequilibrio di potere nei sistemi alimentari</i>	29
1.4.3 <i>I diversi mondi di produzione</i>	31
1.5 Il tema dei vini naturali nell'ambito della Questione Agraria	33
1.6 L'eterogeneità delle convenzioni sociali	36
1.6.1 <i>La convenzione come costrutto sociale</i>	37
1.6.2 <i>Diverse tipologie di convenzioni</i>	38
1.6.3 <i>La qualità come convenzione</i>	40
1.7 Dalle convenzioni alle regolamentazioni: un modello tripartito per regolare la catena di valore globale	41
1.7.1 <i>Gli standard come strumenti chiave per la burocratizzazione neoliberale</i>	41
1.7.2 <i>Perché si decide di impostare degli standard nei sistemi alimentari?</i>	43
1.7.3 <i>Come agiscono gli standard? Il sistema tripartito degli standard</i>	44
1.8 Gli standard nel settore vitivinicolo	48
2 – La globalizzazione e l'industrializzazione nel settore vitivinicolo e la risposta dei movimenti per i vini naturali	51
2.1 La filiera vitivinicola e la riorganizzazione del settore	51
2.2 Le conseguenze dell'industrializzazione e la globalizzazione del settore vitivinicolo attraverso l'utilizzo degli standard	54
2.2.1 <i>Omologazione delle pratiche e dei saperi in vigna e in cantina: danni ambientali e sul territorio</i>	54
2.2.2 <i>Omologazione dei sapori: monopolio dei mercati da parte dell'agro industria</i>	58
2.2.3 <i>Investimenti di attori globali nella viticoltura italiana e francese</i>	60

2.3 Le false soluzioni per salvaguardare la produzione di qualità: gli standard nel settore vitivinicolo	62
2.3.1 <i>Denominazioni di origine controllata, Indicazione Geografica Tipica e il vino da tavola</i>	62
2.3.2 <i>Certificazione biologica</i>	66
2.3.3 <i>Certificazione biodinamica</i>	71
2.4 Andare oltre la certificazione: Contesto della nascita delle associazioni per i vini naturali	73
2.4.1 <i>Il tentativo di certificazione del vino naturale</i>	77
2.5 Dibattito in questione	80
3 – La metodologia della ricerca	83
3.1 Quadro teorico e operativizzazione dei concetti	84
3.2 La ricerca qualitativa	89
3.3 Gli strumenti utilizzati per gli obiettivi della ricerca	93
3.4 La selezione dei casi studio: le associazioni per i vini naturali e vignaioli indipendenti in Italia e in Francia	95
3.5 Comparazione tra i casi studio: Italia e Francia	103
4 – Il settore vitivinicolo in Francia e la risposta dei movimenti: dal vino biologico al vino naturale, la battaglia contro i solfiti	105
4.1 Analisi del contesto del settore vitivinicolo in Francia in numeri	105
4.2 Nascita del vino naturale in Francia	106
4.2.1 <i>Nature & Progrès</i>	111
4.2.2 <i>Association des Vines Naturels</i>	113
4.2.3 <i>Vin Méthode Nature - Syndicat de Défense des Vins Naturels</i>	114
4.2.4 <i>Les vins S.A.I.N.S. - "Sans Aucun Intrans Ni Sulfite" (ajouté) sur toutes les cuvées</i>	115
4.2.5 <i>Renaissance des Appellations</i>	117
4.2.6 <i>Fédération des Vignerons Indépendant – FIVI</i>	118
4.3 Le risposte dei movimenti dei vini naturali in Francia	119
4.3.1 <i>Le pratiche dei vignaioli naturali francesi</i>	119
4.3.2 <i>Il rapporto con i mercati dei vignaioli naturali francesi</i>	123
4.3.3 <i>I saperi condivisi e l'innovazione dei vignaioli naturali francesi</i>	125
4.3.4 <i>Le norme e i controlli dei disciplinari dei movimenti di vino naturale in Francia</i>	126
5 – La crisi del settore vitivinicolo in Italia e la risposta del vino naturale e dei vignaioli indipendenti: dai centri sociali alle associazioni per i vini naturali	129
5.1 Analisi del contesto del settore vitivinicolo in Italia in numeri	129
5.2 Nascita del vino naturale in Italia: il punto di partenza di “Terra e Libertà – Critical Wine”	131
5.2.1 <i>Vini Veri</i>	138
5.2.2 <i>VinNatur</i>	142

5.2.3 <i>Vignaioli e Territori – ViTe</i>	146
5.2.4 <i>Vignaioli Artigianali Naturali - VAN</i>	151
5.2.5 <i>Triple A</i>	155
5.2.6 <i>Renaissance des Appellations Italia</i>	156
5.2.7 <i>Federazione dei Vignaioli Indipendenti - FIVI</i>	160
5.3 Le risposte dei movimenti dei vini naturali in Italia	164
5.3.1 <i>Le pratiche dei vignaioli naturali italiani</i>	164
5.3.2 <i>Il rapporto con i mercati dei vignaioli naturali italiani</i>	178
5.3.3 <i>I saperi condivisi e l'innovazione dei vignaioli naturali italiani</i>	185
5.3.4 <i>Le norme e i controlli dei disciplinari dei movimenti di vino naturale in Italia</i>	188
6 – Il vino naturale in Francia e in Italia. Differenze e punti in comune	195
6.1 Le pratiche e le innovazioni del vino naturale: come si contrastano i fattori produttivi del mercato e l'interazione coi vini convenzionali	195
6.2 Il rapporto dei vignaioli naturali con il mercato	197
6.3 Il tentativo di protezione e di valorizzazione del modello produttivo del vino naturale	204
6.3.1 <i>La figura del vignaiolo naturale in Italia e in Francia</i>	204
6.3.2 <i>L'unione di intenti tra movimenti in Italia e in Francia</i>	206
6.3.3 <i>Le norme del vino naturale: i disciplinari e i controlli in Italia e in Francia</i>	209
Conclusioni	213
Bibliografia	222
Appendice I - Schema di intervista ai vignaioli o referenti di associazioni	230
Appendice II – Elenco degli intervistati in Italia	232
Appendice III – Elenco di intervistati in Francia	233

Introduzione

Fino agli anni '80 e '90 il vino in Italia era considerato un alimento prodotto principalmente in casa dai propri famigliari (più stretti o più lontani) o da contadini o conduttori in azienda. Il vino etichettato era il vino che poteva permettersi chi proveniva da classi sociali più agiate (Inglis, Almila, 2020) o che si permetteva di andare nei ristoranti, e che in qualche modo diventava così una sorta di simbolo dello status sociale. Da questo scenario, fino all'apparente democratizzazione del vino di oggi (ibidem), sono intercorsi due cambiamenti quasi rivoluzionari nel mondo del vino: da una parte una globalizzazione del mercato agricolo che ha interessato anche il mondo del vino, anche se arrivando più tardi rispetto ad altri segmenti agricoli, infatti si registra l'onda di globalizzazione nel vino solo dalla metà del '900 (Anderson, Pinilla, 2018); dall'altra parte un processo di industrializzazione che ha interessato le pratiche, le norme e i saperi del settore vitivinicolo, principalmente nei due Paesi storicamente produttori di vino: Italia e Francia (Inglis, Almila, 2020).

I processi di globalizzazione e di industrializzazione hanno mutato non solamente il mondo della produzione del vino etichettato, ma anche il mondo vitivinicolo legato agli usi e costumi familiari e locali.

La globalizzazione nel settore vitivinicolo nel secondo dopoguerra ha prodotto un aumento della richiesta di vino in quei Paesi che oggi vengono definiti del *Nuovo Mondo*, di cui fanno parte Stati Uniti, Argentina, Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa (Pomarici, 2005). Questa apertura di nuovi mercati fuori dai confini storici del mercato del vino o del Vecchio Mondo (legato soprattutto a Italia e Francia) ha determinato: una cultura industriale del vino globalizzata che ha interessato libri di largo consumo di massa, riviste, corsi per non-professionisti del vino, tour e vacanze enogastronomiche, tutto ciò che non sia solamente la vendita del vino, ma una serie di attività economiche che contribuiscono a inquadrare e stabilizzare il giudizio dei consumatori su cosa sia il vino e cosa non lo sia (Inglis, Almila, 2020). Queste convenzioni su quello che si possa intendere vino o no, e su quale sia la qualità del vino (Boltanski, Thevenot, 1989; Ponte, 2009) sono state create da, come direbbe Wallerstein, una geocultura (Wallerstein, 2004), cioè un insieme di strumenti ed istituzioni capaci di assorbire le forze centrifughe della

società – in questo caso la richiesta di vino in tutto il mondo – per consentire al sistema di continuare la sua incessante accumulazione di capitale.

L'industrializzazione che ha investito città e aree rurali ha portato degli effetti importanti nelle abitudini legati al vino: da una parte l'urbanizzazione causando la fine della produzione di vino per l'autoconsumo o il consumo diretto per molte famiglie, e l'aumento di richiesta di vino etichettato a prezzi più accessibili nelle zone urbane; dall'altra parte, l'industria è andata a colmare una richiesta da parte dei consumatori di differenziazione, legata a delle classificazioni di qualità (collegata a sua volta a livelli di prezzo) (Inglis, Almila, 2020) riconoscibili globalmente, con le seguenti categorie: basic, premium, super premium, ultra premium e icon (Ponte, 2009).

Oltre ai cambiamenti nel consumo del vino, l'industrializzazione ha portato grandi cambiamenti a livello produttivo e nella relazione tra produzione, ambiente e territorio. Quell'agricoltura diversificata, basata sulla policoltura e il consumo locale, ha lasciato progressivamente spazio a colture più specializzate destinate a vendere sempre più quantità di beni standardizzati (Kastler e Masson, 2020).

La vite è sempre stata coltivata nei terroir o grand cru – espressione che indica “ciò che cresce in una regione”, e usato proprio per indicare un particolare vigneto che è cresciuto in una determinata zona e dal quale si ottiene un vino particolarmente eccellente¹ – dove era stata piantata dal clero e poi dalla nobiltà. Erano i terreni dove non poteva nascerci molto altro dato che spesso erano collinari e calcarei; quindi, solo piante con radici che potevano andare a scavare a fondo potevano resistere. Nonostante ciò, la vite ha gradualmente lasciato le colline per le zone più fertili coltivate a grano delle pianure e delle valli. Inoltre, l'aratro è entrato nel vigneto, stimolando l'attività dei batteri del suolo che fissano l'azoto dall'aria e lo restituiscono alle piante. Questo azoto aggiuntivo stimola la crescita vegetativa delle viti e ne aumenta la produzione, molto più di quanto non faccia l'eliminazione della cosiddetta concorrenza delle erbe infestanti. Oltre alla mancanza di erba in superficie, l'aratro distrugge anche la rete di radici e micorrize prima risparmiate dalla zappa e dal piccone. Questa copertura vegetale fungeva da pompa per l'acqua e il carbonio atmosferico, immagazzinato nel suolo a beneficio della flora microbica, della microfauna e dei funghi del suolo. La progressiva scomparsa di questa biodiversità,

¹ Definizione presa da <https://blog.vino.com/2022/08/16/cosa-significa-cru/>

essenziale per gli scambi che avvengono attraverso le micorrize legate alle radici della vite per rifornirla di elementi minerali, la rende totalmente dipendente dall'intervento umano, dalle arature e dagli ammendanti (Kastler, Masson, 2020).

Queste pratiche hanno portato da una parte ad un cambiamento morfologico del territorio e dall'altro ad un'agricoltura che minaccia l'ambiente, sia dal punto di biodiversità che diminuisce, sia per i prodotti chimici utilizzati per prevenire le malattie che si sono create per le questioni sopra citate.

Per perpetrare il sistema industriale, gli attori che hanno contribuito al processo di industrializzazione in agricoltura devono concentrare in poche mani, sia la terra che il mercato. Questi due fattori sono due elementi indispensabili dell'agro-industria per perseguire l'accumulazione del capitale nel regime delle corporations nel quale ci troviamo oggi (Wallerstein, 2004; Arrighi, 1994; McMichael, 2016). Nel settore vitivinicolo la globalizzazione ha portato alla nascita di reti tra aziende che hanno superato i confini nazionali con l'inserimento di nuovi attori capaci di creare canali di mercato tra il vecchio e il nuovo mondo di produzione. Queste trasformazioni hanno determinato l'arrivo anche di gruppi internazionali – global players – capaci di realizzare compravendite di terreni in zone vitivinicole divenute famose in tutto il mondo (Donatiello, Moiso, 2018).

La conquista di fette di mercato sempre maggiori e la concentrazione di terra in poche aziende, avviene grazie ad un sistema di standard di qualità complesso, che può essere basato su denominazioni di origine (norme istituzionali) e certificazioni (norme istituzionali e non). Queste non sono altro che un insieme di norme e controlli (Loconto, Busch, 2010) che favoriscono l'utilizzo di pratiche e innovazioni fornite dal settore agro-industriale. Da una parte i disciplinari per le Denominazioni d'Origine nei consorzi a livello locale vengono decisi a maggioranza da chi produce di più nella zona, e dall'altra le commissioni di controllo, composte per lo più da enologi, sono legate ad un'idea del vino in cui il vino deve profumare in un certo modo, deve essere trasparente in un altro modo e deve avere un certo colore. Queste commissioni non prendono in considerazione quindi il cambiamento climatico e la possibilità che il vino possa mutare di anno in anno a seconda delle circostanze esterne ma, al contrario, propongono aggiustamenti enologici per riportare il vino entro i canoni del disciplinare. Questo crea un cortocircuito per cui c'è una certificazione istituzionale che definisce un "vino prodotto che rispetta il

territorio”, quando invece è un vino che viene corretto a livello enologico con additivi chimici e chiarificazioni rendendo il “vino costruito in cantina”, piuttosto che nel territorio.

Per un altro verso, la certificazione biologica per i prodotti agricoli che nasce nel 1991 con la regolamentazione europea, per poi essere implementata negli stati membri, con l’obbiettivo di dare spazio a prodotti agricoli fatti nel rispetto della natura, arriva nel settore vitivinicolo solo nel 2012 (prima si potevano certificare solo le uve); ma la lobby agro-industriale è riuscita ad ottenere delle regole da rispettare in cantina ed in vigna molto blande e permissive, che producono l’idea di avere un vino prodotto in maniera eco-sostenibile, quando invece molti prodotti chimici in vigna e additivi in cantina vengono utilizzati (Frick, 2017).

Ad ogni modo, anche altre certificazioni private come quelle biodinamiche (Demeter, Biodyvin, e altre), creano degli standard e dei limiti da rispettare, che in qualche modo offrono la possibilità al modello industriale di riorganizzarsi per produrre entro gli stessi standard, mantenendo però gli effetti di concentrazione di terre e mercati, tipici del modello agro-industriale.

Questi standard e certificazioni portano quindi con sé degli effetti pratici nel settore vitivinicolo, con cui il vignaiolo deve confrontarsi:

1. Omogenizzazione nelle pratiche enologiche che espropriano le tecniche “tipiche” del vignaiolo, privando di fatto il produttore di tutte le scelte o decisioni da prendere. Infatti, per rispettare i criteri dei disciplinari DOC è più importante il lavoro enologico in cantina, piuttosto del lavoro nella vigna, risultando così secondario.
2. L’omogenizzazione delle pratiche porta con sé come conseguenza dei danni ambientali: la rivoluzione verde nella produzione agricola, attraverso diserbanti, fungicidi e insetticidi, ha distrutto gli ecosistemi agricoli. Secondo la maggior parte dei produttori intervistati per lo sviluppo di questa tesi, il sistema biologico ammette l’utilizzo di alcuni agenti fitofarmaci e di additivi in cantina che possono portare anche problemi di salute.
3. Omogeneità nei sapori: come si è detto, l’industria del vino, attraverso la geocultura, è riuscita a definire il vino e le sue diverse declinazioni di qualità ad

ogni livello produttivo. Le commissioni delle denominazioni da una parte e i giudici giornalisti che scrivono guide dall'altra, spostano la richiesta del mercato su vini, simili per caratteristiche, che il consumatore troverà nel bicchiere.

4. Incremento del costo e diminuzione dell'accessibilità alla terra per i nuovi produttori di vino. Il processo di concentrazione della terra avvenuto nel settore vitivinicolo ha portato ad una corsa alla terra da parte di investitori internazionali che hanno quindi fatto lievitare il costo della terra in alcune zone, spesso quando si tratta di terreni rientranti in zone DOC oppure di vitigni richiesti dal mercato internazionale.
5. La commercializzazione e la distribuzione viene sempre più legata al sistema della Grande Distribuzione Organizzata che in questo modo setta certi standard per avere sempre lo stesso prodotto anno dopo anno uguale all'altro. Questo processo portato all'interno della globalizzazione e delle catene di valore lunghe fanno sì che la distribuzione delle grandi multinazionali specializzate in bevande riescano a profittare molto di più rispetto ai produttori.
6. Il processo di industrializzazione e globalizzazione ha permesso ad una larga fetta di popolazione di potersi permettere di comprare il vino al supermercato. Questo però ha fatto anche sì che il vino non sia più considerato un alimento di base come una volta (in cui appunto molte famiglie lo producevano in casa), ma si è trasformato in un prodotto di élite accessorio.

Le conseguenze della globalizzazione e dell'industrializzazione nel settore vitivinicolo sono state sentite maggiormente dai piccoli produttori nel settore vitivinicolo. Alcuni di questi che prima conferivano l'uva alle grandi aziende e producevano il vino per l'autoconsumo in casa, oggi mirano ad etichettare per vendere il proprio vino, come vignaioli indipendenti, grazie alla rendita che può avere nel settore.

Per opporsi alla omogenizzazione del settore vitivinicolo, sono nate numerose associazioni per quello che poi si è identificato come "vino naturale". Il mondo dei vini naturali eredita in parte quelle spinte della società civile che per prima ha parlato di biologico in agricoltura negli anni '70 (nonostante ben più trasversale del mondo del vino naturale di oggi). Nel settore vitivinicolo infatti, successivamente all'ingresso dell'agro industria nel settore biologico, molti produttori si sono messi insieme per reclamare un nuovo spazio per un modello di produzione opposto a quello industriale. Quindi le

associazioni per il vino naturale partono dalla necessità di riconoscere un modello di produzione diverso da quello industriale. Quindi, vino naturale non solo per il fatto di essere fatto in armonia con la natura, ma soprattutto come modello di produzione non replicabile industrialmente, che desse priorità alla figura del vignaiolo e che riproponesse il *terroir* in maniera vera e autentica.

Queste associazioni hanno avuto origine in Francia e in Italia proprio in successione con i movimenti che difendevano la produzione biologica. In risposta alla sopracitata crisi, in Italia e in Francia queste associazioni promuovono:

1. La centralità della figura del vignaiolo: da una parte attraverso la proposta del “prezzo sorgente”, che determina un prezzo equo per il produttore, cercando di informare il consumatore sul prezzo pagato agli intermediari, dall’altra attraverso la ripresa dei saperi antichi e l’innovazione contadina (Van der Ploeg, 2009): la maggior parte delle associazioni mettono in atto formazioni “da vignaiolo a vignaiolo”, che permettono di dare continuità alle soluzioni in vigna e in cantina nel rispetta e per la riproduzione dei saperi e si adattano alle condizioni climatiche differenti.
2. La promozione di pratiche rigenerative per il suolo: le associazioni danno priorità al lavoro in vigna e quindi le pratiche che si utilizzano in vigna devono permettere al suolo di mantenere la sua salubrità e alla vigna di crescere per molti anni in un ecosistema in equilibrio.
3. La valorizzazione della diversità: diversità intesa come “gusto” che differisce da quello omologato a livello internazionale, attraverso il minor intervento possibile in cantina, per dare al consumatore un prodotto che sia il risultato del terreno di quella zona e di quel microclima, senza alterazioni enologiche (alterazioni di gusto e a livello organolettico/nutritivo).
4. Nuove norme per definire un tipo di vino corrispondente al modello di produzione del vignaiolo naturale, per evitare l’inserimento di attori tendenti al modello industriale che vogliono approfittarsi del mercato. Queste norme vengono elencate attraverso disciplinari o manifesti delle associazioni, le quali propongono anche diversi tipi di controllo: autocertificazioni, sistemi di garanzie partecipati o enti terzi istruiti dalle stesse associazioni.

In breve, le associazioni per i vini naturali rispondono alle attuali crisi che attraversano i vignaioli con pratiche, saperi, nuovi mercati e norme.

Sullo sfondo di tali riflessioni, il lavoro si è mosso e ha preso forma partendo dalle seguenti domande:

- Quali sono le pratiche, i saperi e le norme che le associazioni per il vino naturale e per i vignaioli promuovono per opporsi al modello di produzione agro-industriale supportato dalla struttura degli standard?
- Qual è il rapporto con il mercato del vino globalizzato per i vignaioli naturali? Ripercorre lo stesso percorso del vino biologico, oppure si posiziona per difendere un modello produttivo nel mercato (diverso)?
- quale è l'interesse delle associazioni per i vini naturali e dei vignaioli ad intervenire sulla regolamentazione politica e quali sono i rischi?

Per arrivare a rispondere a queste tre domande, il ricorso alla teoria ha permesso di formulare tre premesse che servono da sfondo della ricerca e guidano la ricerca sul campo. Infatti, visto l'aspetto esplorativo di questa ricerca e l'approccio quindi induttivo utilizzato, non conviene parlare di ipotesi in questo caso da verificare, ma viene impostato un processo dialettico in cui il rapporto tra teoria e ricerca non è necessariamente definito a priori nella misura in cui la teoria informa la ricerca empirica e viceversa. Le tre premesse da cui si parte, mosse da teoria e analisi dei documenti delle associazioni, sono quindi le seguenti:

- Le associazioni per i vini naturali e per i vignaioli indipendenti promuovono pratiche e concetti che mirano a contrastare i processi di omologazione e di dipendenza derivanti dagli standard imposti tramite disciplinari delle denominazioni o le certificazioni.
- I produttori di vino naturale rivendicano rapporti di mercato che esulano dall'espropriazione del valore attraverso nuove pratiche di mercato.
- Le associazioni per i vini naturali e per i vignaioli indipendenti si dotano di norme, la cui applicazione viene garantita attraverso sistemi che considerano diversi da quelli degli standard pubblici o privati.

Nel tentativo di rispondere a tali interrogativi di ricerca, attraverso l'analisi delle associazioni dei vini naturali e dei vignaioli, il lavoro di ricerca ha cercato di indagare i processi e le dinamiche all'interno del settore vitivinicolo con quattro obiettivi specifici:

- 1) ricostruire il contesto internazionale del settore vitivinicolo, soprattutto per quel che riguarda il mercato e l'utilizzo della terra;
- 2) identificare e comprendere i processi e le pratiche messe in atto dalle associazioni dei vini naturali e dei vignaioli;
- 3) comprendere a fondo come interviene il sistema di qualità nel settore vitivinicolo fatto di standard e certificazioni, e come questo sistema incide sui produttori;
- 4) comprendere le pratiche, le innovazioni e le aspettative dei produttori di vino naturale.

Per inquadrare teoricamente e analiticamente l'oggetto di studio e comprendere le dinamiche di riorganizzazione del settore a fini dell'accumulazione capitalista attraverso la concentrazione della terra e del mercato, insieme all'espropriazione del valore, è stata realizzata una ricognizione e analisi dello stato dell'arte della letteratura scientifica. L'analisi dei dati sull'evoluzione del mercato del settore vitivinicolo per quanto riguarda la produzione e il consumo negli ultimi trent'anni è servita a definire i confini della crisi sulla quale le associazioni per il vino naturale e dei vignaioli sono emersi.

Da un punto di vista metodologico, per raggiungere gli obiettivi enunciati, la ricerca ha assunto un approccio epistemologico di tipo interpretativo e microsociologico, in quanto mira a una conoscenza che individua nell'azione del produttore membro delle associazioni per il vino naturale il punto di partenza per una comprensione più ampia del fenomeno oggetto di studio. Tale scelta deriva dal fatto che spesso i produttori sono membri di più associazioni allo stesso tempo, e quindi è necessario capire le ragioni dell'appartenenza a diverse associazioni oppure dall'altra parte le ragioni della non appartenenza.

Per questo motivo, il lavoro si serve di un approccio qualitativo: attraverso interviste semi-strutturate che hanno permesso di andare in profondità sia nelle scelte singole dei produttori, sia nelle scelte collettive delle diverse associazioni, la ricerca ha potuto rispondere alle domande.

Il lavoro è strutturato in sei capitoli.

Il primo capitolo restituisce lo studio teorico e i concetti sensibilizzanti (Blumer, 1959) che hanno guidato la ricerca: i concetti di espropriazione del valore attraverso l'accumulazione capitalistica nel regime ambientale o delle corporations (McMichael, 2016), la globalizzazione e il disequilibrio di potere (Morgan, 2008) e la qualità come convenzione (Ponte, 2009).

Nel secondo capitolo si ricostruisce la riorganizzazione del sistema vitivinicolo e del mercato nella globalizzazione neoliberista e la risposta del mondo del vino naturale agli standard, ricorrendo all'analisi dei dati del settore vitivinicolo e una ricostruzione dei processi di cambiamento.

Nel terzo capitolo sono discusse le scelte epistemologiche e metodologiche che chi scrive ha fatto rispetto tanto all'impostazione della ricerca quanto al suo svolgimento. Illustrando i passaggi che hanno portato allo sviluppo della ricerca si motivano le scelte fatte in virtù di quella trasparenza necessaria per la produzione di una conoscenza che mantenga caratteri di obiettività.

Nei capitoli quarto e quinto si realizza una disamina della situazione vitivinicola rispettivamente in Italia e in Francia, analizzando i dati rispetto alle certificazioni di qualità ed evidenziando i problemi del settore, includendo i limiti dati dai quadri legislativi. Sono poi analizzate le associazioni per il vino naturale e dei vignaioli e le loro risposte alla crisi evidenziata, considerando le pratiche, il rapporto col mercato, i saperi e le norme.

Nel sesto ed ultimo capitolo, è realizzata una comparazione tra le posizioni e obiettivi delle associazioni in Italia e Francia individuando analogie e differenze.

Questo lavoro si pone come novità all'interno degli studi agrari critici per quanto riguarda il tema preso in considerazione. Nonostante le associazioni per il vino naturale siano nate quasi vent'anni fa e nonostante siano nate all'interno di quei movimenti che a fine anni '90 hanno coniato il termine di sovranità alimentare, per portare avanti un modello di produzione alternativo a quello industriale, nessuno si era mai interessato ad analizzare questo mondo da una prospettiva di studi agrari critici.

Dal punto di vista empirico, la ricerca offre il punto di vista dei produttori membri delle associazioni di vino naturale, portando la loro esperienza personale e collegandola poi all'interno di dinamiche collettive (l'associazione) al fine di delineare i processi di trasformazione delle pratiche e di costruzione di modello alternativi nel settore vitivinicolo come forme di resistenza.

1 – Gli standard di qualità per governare i sistemi produttivi agro alimentari

L'obiettivo di questo capitolo è spiegare il contesto entro il quale la presente ricerca trova spazio. La produzione vitivinicola, come la produzione alimentare in generale, ha subito diversi processi di riorganizzazione negli ultimi decenni a causa di interventi della politica da una parte – a sua volta guidata da nuovi processi produttivi industriali o da bisogni della società – e dall'altra da consuetudini che si sono consolidate. In questo lavoro si prendono in considerazione gli effetti della globalizzazione e dell'industrializzazione nel settore vitivinicolo per spiegare come l'agro-industria è riuscita a concentrare tanto potere nel mercato e nelle terre. Infatti, per arrivare a spiegare la nascita delle associazioni per il vino naturale è fondamentale ricostruire il contesto contro cui questo mondo si è schierato e opposto.

Per spiegare il quadro problematico della ricerca, l'analisi di questa ricerca parte dalla disamina delle trasformazioni agricole e del mondo rurale in una prospettiva sistemica (Wallerstein, 1974; Arrighi, 1994; McMichael, 2016; Friedmann, 2016). Questa prospettiva serve a spiegare come le politiche globali e nazionali attraverso il regime alimentare delle corporations (McMichael, 2016) influiscano a livello nazionale e locale (Van der Ploeg, 2009) le azioni degli attori della produzione e distribuzione alimentare. Questo quadro rappresenta il contesto entro cui Van der Ploeg, attraverso il concetto dell'Impero, spiega come l'insieme di gruppi dell'agro-business, grande distribuzione organizzata e apparati statali riesca a prendere sempre più spazi di mercati. Allo stesso tempo, Morgan, Marsden e Murdoch utilizzando il concetto di disequilibrio di potere attraverso i processi di globalizzazione e industrializzazione, supportano la tesi per cui l'infinita accumulazione di capitale spinge i limiti dell'ecosistema e separa il cibo da un contesto tradizionale e culturale di produzione e consumo.

Per spiegare però come i processi di globalizzazione e industrializzazione stimolati dall'impero, si incorporano effettivamente nel modello produttivo agricolo, è servito ricorrere alle teorie di Morgan che spiega come si sviluppa l'influenza del capitalismo nella produzione alimentare attraverso le convenzioni (Storper, 1997) che si vengono a creare a seconda dei diversi mondi di produzione. Questo lavoro di Storper è utile per chiarire il fatto che esistono sempre delle convenzioni nei diversi mondi di produzione,

ma la differenza tra questi mondi si trova in chi e come vengono costruite quelle convenzioni.

Lo studio sulle convenzioni, come si vedrà in questo capitolo sarà fondamentale per capire come gli standard nel settore vitivinicolo siano importanti nella governance della produzione, distribuzione e consumo. Il settore vitivinicolo, infatti, si regolarizza grazie ad un complesso sistema di qualità (Ponte, 2009). La qualità, non essendo una cosa oggettivamente misurabile, si intende come una convenzione che viene a crearsi in diversi mondi, seguendo la teoria delle convenzioni di Boltanski e Thévenot,

Dato il contesto quindi, l'autore ha utilizzato le teorie di Loconto e Fouilleux per spiegare come effettivamente gli standard governano i processi produttivi e distributivi del cibo. Il concetto del sistema tripartito degli standard è servito per spiegare come effettivamente agiscono le certificazioni, soprattutto in termini di controlli dell'applicazione dei disciplinari.

Nella conclusione del capitolo, l'autore attraverso l'analisi di Ponte che ha applicato la teoria delle convenzioni al settore vitivinicolo, si mostra che il sistema di qualità nel settore vitivinicolo è complesso e articolato e non si ferma solamente ai disciplinari ma ci sono anche convenzioni diverse a seconda della tipologia di bottiglia.

1.1 La visione sistemica e le egemonie del capitalismo: le relazioni interstatali che governano le politiche globali

Con la teoria del sistema-mondo Wallerstein ha portato contributi rivoluzionari nella sociologia dello sviluppo negli anni '70. Muovendo dalla critica alla teoria degli stadi dello sviluppo², affermatasi nel secondo dopoguerra presupponeva che le unità separate, cioè gli stati nazione, si sviluppassero tutte nello stesso modo ma a ritmi distinti, Wallerstein riconosce che ogni stato ha un diverso stadio di sviluppo (Wallerstein, 2004). L'autore, formato nell'ambito dello struttural-funzionalismo, criticava il fatto che tutti gli stati, nel decorrere del tempo, sarebbero diventati la stessa cosa attraverso lo sviluppo economico, uguale per tutti. Grazie alla sua formazione "sistemica", Wallerstein non

² La teoria del sistema-mondo di Wallerstein non parte solamente da questa critica, ma anche dei positivisti nomotetici, dei marxisti ortodossi e di quelli del particolarismo culturale. In questa relazione si evidenzia la critica ai teoretici dell'autonomia degli stati in quanto più rilevante ai fini della stessa relazione.

crede che tutti gli stati debbano conformarsi a quello “più avanzato” per progredire. Non divide dunque il mondo in più avanzati e meno avanzati, ma insiste sull’interconnessione funzionale fra le diverse parti del mondo (Wallerstein, 1979).

Gli Stati sono quindi legati da un’economia mondo caratterizzata da una molteplicità di stati che si dividono in diverse aree relazionandosi tra loro attraverso legami commerciali. Egli identifica le società che appaiono come “tradizionali”, cioè, facenti parte degli addetti sociali connessi all’eredità coloniale e al modo in cui queste aree del mondo sono state incluse nel sistema. Per questo, i paesi del cosiddetto Terzo Mondo sono integrati nel sistema dell’economia mondiale in quanto “periferie” (Wallerstein, 1979).

La divisione in centro, periferia e semi-periferia è il cuore della teoria di Wallerstein. Nella sua visione, l’accumulazione capitalista su scala mondiale ha definito i rapporti tra le diverse aree: il centro del sistema corrisponde alle aree del mondo in cui si concentrano le attività che comportano il potere decisionale strategico, il controllo e l’amministrazione dell’economia, la ricerca finalizzata all’innovazione e dove si producono in regime oligopolistico i beni che generano i profitti maggiori; per periferia invece si intende un’area messa in situazione di subordinazione, dove si producono i beni che generano profitti minori; fra queste due aree esistono zone cosiddette semiperiferiche, caratterizzate da scambi svantaggiosi con il centro e vantaggiosi con le periferie (Wallerstein, 1974).

Nella sua analisi, l’ascesa e l’espansione del moderno sistema interstatale è sia la causa principale che un effetto dell’infinita accumulazione di capitale: la molteplicità dei sistemi politici ha fatto sì che il capitalismo potesse non finire mai il suo processo (Wallerstein, 1974). Allo stesso tempo, la tendenza dei gruppi capitalisti a mobilitare i loro rispettivi stati per migliorare la loro posizione competitiva nell’economia mondiale ha continuamente riprodotto la segmentazione del regno politico in diverse aree.

1.1.1 La Geocultura e la creazione degli stati nazione come strumenti per l’accumulazione capitalista

Wallerstein nel descrivere le dinamiche che intercorrono tra centro, periferia e semiperiferia, indaga su quale fosse lo strumento attraverso cui il centro riuscisse a mantenere la propria posizione e a continuare il processo di accumulazione di capitale. Per fare ciò, l’autore ripercorre i periodi storici individuando diversi centri e bilanciamenti di potere a livello mondiale che governavano i sistemi-mondo dei secoli scorsi. Secondo

lui, a partire dalla Rivoluzione Francese, l'attuale sistema-mondo si è dotato di una *geocultura*, cioè di un insieme di strumenti ed istituzioni – come le ideologie, le scienze sociali e i movimenti anti-sistemicici – capace di assorbire le forze centrifughe della società per consentire al sistema di continuare la sua incessante accumulazione di capitale (Wallerstein, 2004). La *geocultura* è quindi uno strumento tipicamente moderno, laddove esso favorisce ogni tipo di cambiamento sociale fintanto che esso non minacci l'obiettivo essenziale del sistema. Di conseguenza, i vari cicli del sistema-mondo sono caratterizzati dall'emergere di potenze che, in virtù dei vantaggi competitivi di cui godono sul piano economico, sono in grado di organizzare la divisione internazionale del lavoro sotto il proprio comando e di esercitare una egemonia culturale (*geocultura*). Nonostante ciò, la posizione delle potenze egemoniche tende a indebolirsi nel tempo a causa della crescita della concorrenza, dettata dall'emulazione degli altri stati, e dall'esplosione di conflitti sociali che mettono in discussione la legittimità dell'ordine esistente e la capacità del sistema, per come organizzato, di garantire una serie di benefici (Wallerstein, 2004).

Ma come si forma la *geocultura*? E chi è responsabile di curarla in maniera da gestire così anche il mercato e la governance mondiale?

1.1.2 L'accumulazione di capitale e il ruolo degli stati

Su queste riflessioni e nel contesto di questa ricerca è interessante analizzare gli studi di Charles Tilly per i quali l'accumulazione di capitale è cresciuta parallelamente alla formazione degli stati-nazione influenzandosi vicendevolmente (Tilly, 1984). Le interazioni tra la creazione di guerre, la tassazione e l'accumulazione di capitale hanno plasmato profondamente l'attività statutaria europea. Gli europei non hanno intrapreso queste tre grandi attività con l'intenzione di creare organizzazioni politiche centralizzate, differenziate, autonome e di ampio respiro - gli Stati nazionali. Né hanno previsto che organizzazioni di questo tipo sarebbero emerse come conseguenza del perseguimento della guerra, della tassazione e dell'accumulazione di capitale. Tilly, essendo molto diretto nelle sue argomentazioni, afferma che: le persone che controllavano gli Stati europei (e le organizzazioni che alla fine divennero i nuclei degli Stati) facevano la guerra per tenere a bada, o dominare, i loro concorrenti, e quindi per godere dei frutti del potere all'interno di un territorio sicuro, o addirittura in espansione. L'elevato numero di concorrenti in posizione simile ha favorito l'adozione di nuove tecnologie militari che conferivano anche

un leggero vantaggio competitivo a chi le utilizzava. Ma le nuove tecnologie generalmente costano di più di quelle che sostituiscono. Tutte queste attività hanno generato organizzazione: la creazione di eserciti permanenti, la creazione di servizi per rifornire tali eserciti, l'istituzione di burocrazie per la riscossione delle imposte, la creazione di banche, mercati e zecche. Gli statisti non cercavano di creare l'organizzazione, ma di sostenere l'attività (Tilly, 1984).

Per il sociologo americano quindi, la creazione degli stati moderni come li conosciamo oggi, nasce come conseguenza di dare un supporto agli interessi economici degli attori che già allora non avevano confini territoriali o politici. Nell'ottica di questa ricerca è importante ricordarlo per giustificare l'intervento di aziende multinazionali nel controllare o nell'intervenire in alcuni mercati, anche se di nicchia, per poter gestire eventuali nuovi competitor, che possano essere a livello di acquisizione di risorse o di mercato.

La realtà di oggi è quindi rappresentata da stati nazione che sono stati creati a supporto delle tre attività che menziona Tilly: la creazione di guerre che ha creato le maggiori strutture organizzative dello stato, la tassazione per avere più accesso al credito da parte di chi governa, necessaria per l'accumulazione di capitale di poche persone (Tilly, 1984). Se questo è quello che succede per garantire quindi i profitti di alcuni attori globali che si relazionano in maniere diverse, è importante capire quali sono le relazioni che si creano fra stati diversi e come in queste relazioni ci sia sempre il dominio da parte di qualcuno sugli altri.

1.1.3 Le relazioni interstatali e il dominio di alcuni stati

Una risposta a questo quesito si può trovare nell'opera di Arrighi, *Il Lungo XX Secolo*. Arrighi, partendo dalle teorie sistemiche di Wallerstein, analizza le forze e gli obiettivi che spingono uno stato a sopraffare l'altro, creando una gerarchia tra di essi. Arrighi spiega la logica di potere con il conflitto tra i modelli del "capitalismo" e del "territorialismo". Il territorialista identifica il potere nella crescita del proprio territorio e concepisce l'accumulazione di capitale come un mezzo per l'espansione territoriale. Mentre per il capitalista, l'obiettivo è estendere il proprio ordine sulle risorse e

considerare le conquiste territoriali come mezzi per l'accumulazione di capitale (Arrighi, 1994).

Con questa teoria, Arrighi analizza quindi le egemonie mondiali analizzando la loro nascita, la loro evoluzione e la loro fine/transizione. Secondo lui, l'evoluzione storica del capitalismo avviene, entro la sua specifica economia mondiale, attraverso una successione di cicli sistemici di accumulazione che fanno capo ad uno stato egemone (Arrighi, 2007). Per comprendere la logica sottesa alle transizioni tra cicli egemonici, l'autore si propone di rivedere la formula marxiana del capitale D-M-D¹: denaro – merce – denaro uno (ovvero più denaro), perché il denaro acquisito alla conclusione del ciclo economico è aumentato rispetto al denaro impiegato inizialmente per comprare la merce attraverso il plusvalore che rende possibile l'accumulazione capitalistica, producendo denaro con denaro (Marx, 2017). Mentre Marx descrive lo schema generale di singoli investimenti, Arrighi descrive lo schema di sviluppo di ogni blocco egemonico: partendo da una fase di espansione materiale (D-M) – rappresentata dalla crescita di operazioni industriali e commerciali per un consolidamento e uno sviluppo del regime d'accumulazione – si arriva alla fase di espansione finanziaria (D-M¹) in cui c'è una diminuzione del tasso di profitto del regime d'accumulazione, approfondite anche dall'emergere di regimi rivali ed alternativi. Si può dedurre che la seconda fase è di per sé la fase antecedente al cambio di ciclo egemonico (Arrighi, 1994).

Arrighi analizza in particolare i rapporti fra lo stato egemonico in declino con quello in ascesa. Infatti, nella storia dell'accumulazione originaria moderna – anch'essa derivante da teoria marxista (Marx, 1867) – tutti i centri capitalistici già affermati – come Venezia, Olanda e Inghilterra – hanno trasferito capitale in sovrappiù ad altri paesi, in ascesa – come Olanda, Inghilterra e Stati Uniti – che avevano bisogno per avviare la loro espansione produttiva. Arrighi utilizza quindi la teoria di Marx per spiegare come il trasferimento di ricchezza ha interessato tutte le transizioni egemoniche e non solo quelle collocate agli albori del capitalismo (Arrighi, 1994).

Nella lettura dei cicli sistemici, Arrighi analizza i cicli egemonici fino ad arrivare a quello degli Stati Uniti, affermando che oggi siamo in un momento in cui la transizione egemonica da quella americana al nuovo ciclo diventa complessa dal momento che c'è – a differenza delle scorse transizioni egemoniche – un distanziamento tra capacità militari e finanziarie, percepite fino ad ora come le condizioni necessarie per ottenere l'avvento

di una nuova egemonia (Arrighi, 2007). Questo è rilevante da considerare per comprendere come le transizioni egemoniche non siano processi così fluidi e uniformi. In genere, sono accompagnate dall'esplosione dell'anarchia nei rapporti interstatali e dell'instabilità nei rapporti economico-sociali interni e internazionali, in breve da ciò che Arrighi chiama "caos sistemico" (Arrighi, 1994). Le potenze emergenti si dimostrano così davvero capaci di assumere entro di sé funzioni egemoniche solo se, oltre a essere in grado di assorbire i capitali in eccesso della potenza egemonica declinante, si mostrano anche in grado di domare il caos sistemico.

Arrighi e Wallerstein servono a spiegare le dinamiche tra gli attori globali nel sistema mondo, ma nel contesto di questa tesi ci servono anche per introdurre quello che McMichael e Friedmann teorizzano come regimi alimentari, cioè come si applica questa relazione interstatale e di dominio all'interno dell'economia e politica agricola globale. I regimi alimentari saranno la chiave per capire come le imprese capitalistiche tendono ad ordinare la governance mondiale del cibo per assicurarsi l'accumulazione del capitale.

1.2 I regimi alimentari nella storia del capitalismo

L'analisi dei regimi alimentari spiega l'ascesa e il declino delle agricolture nazionali entro la storia geopolitica del capitalismo (McMichael, 2016). Questa teoria permette di comprendere i meccanismi per i quali alcuni attori influiscono sulle politiche agricole e cercano di indirizzare il consumo a livello nazionale, ma di conseguenza anche a livello globale nelle catene di valore globali. Questo paragrafo serve a comprendere come le politiche di governance nazionale e globale influiscono sulle scelte dei produttori e di conseguenza dei consumatori.

1.2.1 L'accumulazione capitalistica attraverso norme, regole e procedure

Philip McMichael unisce il concetto di sistema-mondo di Wallerstein con il concetto dell'accumulazione capitalistica di Michael Aglietta³, creando la connessione storica dei declini e delle ascese delle agricolture nazionali con l'evoluzione geopolitica del

³ Si basa sull'analisi dell'evoluzione del capitalismo post-bellico, che segue al modello fordista. In pratica, Aglietta – come anche altri ricercatori della fine degli anni '70 – osservò l'insieme delle regole e delle procedure (norme, consuetudini e leggi) che fanno funzionare e fanno durare il processo di accumulazione in un sistema capitalistico di produzione (Aglietta, 1979). Quindi nella descrizione del regime alimentare, è fondamentale per Michael partire da questa intuizione per far capire il perché il regime alimentare agisce attraverso le politiche di produzione del cibo.

capitalismo. Con le parole di McMichael si può dire che “concretamente un regime alimentare rappresenta una congiuntura storico-mondiale particolare le cui regole definiscono una relazione di approvvigionamento alimentare governata dal prezzo a livello mondiale” (McMichael, 2016). Le regole che vengono definite diventano l’esercizio del potere attraverso un’ideologia legittimante, come può essere il libero commercio, l’aiuto allo sviluppo e la libertà d’impresa.

1.2.2 I regimi alimentari nella storia

L’autore, dapprima con Friedman, identifica tre periodi corrispondenti a congiunture geopolitiche dominate da Gran Bretagna (1870-1930), Stati Uniti (1950-1970) e le corporations (1980-2000). Ogni regime alimentare esercita il potere attraverso un cambio nei quadri istituzionali e normativi che porta a trasformazioni nei sistemi alimentari. Dato che i regimi alimentari e la storia del capitale possono essere compresi come reciprocamente condizionati (McMichael, 2016), ogni regime incorpora una istituzionalizzazione delle forze politiche e socio-ecologiche che strutturano le relazioni agro-alimentari internazionali del momento. Per questo motivo, la rottura di un regime coincide con la transizione a una nuova dinamica di accumulazione, che sposta le coordinate e conseguenze della mercificazione dell’agricoltura in un nuovo ciclo di espansione con nuovi limiti (McMichael, 2016). Ad ogni transizione, il commercio alimentare mondiale ha determinato un’estensione sempre più ampia dell’agricoltura mercificata, associato ad una relazione di consumo sempre più biforcute dalle diete di classe (Campbell, 2009).

1.2.3 Il regime alimentare delle corporations

Nel contesto di questa ricerca è rilevante analizzare come il regime alimentare globale influenzi la produzione agricola a livello locale e nazionale attraverso le politiche. A maggior ragione, questo collegamento diventa rilevante in quello che McMichael definisce regime alimentare delle *corporation*, che è il nuovo ordine emerso con la politica dei negoziati emersi ai Round del Gatt⁴ che anticipò la nascita della struttura dell’Organizzazione Mondiale del Commercio. La trasformazione che ha portato questa fase è rappresentata dallo spostamento dai commerci bilaterali al commercio multilaterale, incluso quello dei prodotti agricoli (McMichael, 2016). Di fatto quindi, il

⁴ Accordo Generale sulle Tariffe Doganali e sul Commercio. Normalmente si utilizza l’abbreviazione in inglese Gatt: *General Agreement on Tariffs and Trade*)

libero commercio e, allo stesso tempo, la supremazia del mercato dell'OMC, la quale liberalizzò le regole del commercio riducendo le protezioni domestiche. Per esempio, gli stati che entrano nell'OMC, per accedere ai sussidi agricoli, sono obbligati a implementare leggi nazionali che favoriscono la privatizzazione sul proprio territorio (McMichael, 1993).

Questa visione di McMichael sul regime delle *corporation* viene messa in discussione da Friedmann a causa della sua semplificazione nel ridurre l'attuale situazione al conflitto globale tra agrobusiness e il movimento per la sovranità alimentare. O la sovranità alimentare trionferà o il mondo sarà condannato ad un cambiamento climatico catastrofico, alla morte delle specie, al caos finanziario e alla fame di massa. In questa maniera sarebbe impossibile immaginare un regime alimentare post-*corporation* (Friedman, 2016). Friedmann però non si ferma alla critica ma propone di leggere le analisi di McMichael e Bernstein – anch'egli criticato per la sua visione per cui il capitalismo abbia già inglobato completamente il settore agricolo – e trovare una continuazione all'analisi dei regimi alimentari attorno al concetto delle transizioni. È importante per Friedmann analizzare gli impatti della riorganizzazione del capitale per l'agricoltura e il cibo, ma anche le conseguenze delle politiche agricole e alimentari, ai fini della transizione politica, economica, sociale e tecnica (Friedmann, 2016).

1.3 I diversi modelli di sviluppo agricolo e l'impero di Van der Ploeg

Il nesso tra le teorie sistemiche e le teorie di sviluppo rurale e agricolo si può trovare nel concetto marxista della cosiddetta *frattura metabolica* (Marx, 1975). Si definisce come la disconnessione o lo squilibrio dell'interazione tra l'uomo e la natura a causa dell'utilizzo della tecnologia come mezzo attraverso cui avviene l'accumulazione di capitale. Jason Moore afferma che la tecnologia ha avuto un ruolo chiave nella relazione metabolica tra esseri umani e natura, e allo stesso tempo, la tecnologia è stata fondamentale nel determinare una grossa fetta di surplus del processo di accumulazione di capitale. Lo sviluppo e l'applicazione delle tecnologie moderne nell'agricoltura capitalistica e nella produzione di cibo hanno evidentemente contribuito all'accumulazione di capitale, non solo nel settore agricolo, ma per l'intero sistema economico (Moore, 2008).

Le imprese capitaliste nel mondo agricolo hanno influito – e continuano a farlo – sulle politiche sul cibo, per aumentare sempre di più la frattura metabolica marxiana,

nell'interesse stesso del controllo dei sistemi di produzione. Controllando i mezzi di produzione (come le sementi, l'acqua e la terra) giocano un ruolo fondamentale nei cicli sistemici di accumulazione. Le imprese, quindi, cercano di formare quadri normativi locali che rispecchiano un modello agricolo che allontana i mezzi di produzione dai produttori attraverso la tecnologia o la meccanizzazione.

In questo senso, si vengono a creare disparità nell'accesso alle risorse e ad altri fattori produttivi che creano diversi modelli di sviluppo rurale. Alcuni sociologi si sono concentrati nello specifico su come agiscono e interagiscono i diversi modelli di sviluppo. Van der Ploeg spiega che quello che lui chiama *impero* è un modello regolatore che governa la produzione e distribuzione alimentare. L'impero non è un'entità unica ma si presenta sotto varie forme: gruppi dell'agri-business, grande distribuzione organizzata, apparati statali (Van der Ploeg, 2009). Si tratta quindi di un rafforzamento reciproco e correlato tra diversi elementi e modelli, i quali nonostante momenti di crisi possono anche rafforzarsi in quegli episodi.

L'impero viene inteso da Van der Ploeg come quella forza astratta che spinge le aziende capitalistiche e quelle imprenditoriali nel tentativo di conquistare sempre più porzioni di produzione, distribuzione e consumo alimentare (Van der Ploeg, 2009). Infatti, l'autore identifica tre modelli di produzione e distribuzione alimentare che servono ad orientare l'analisi dello sviluppo agricolo. Questi tre modelli si differenziano per il "diverso modo di modellare il sociale e il materiale" (Van der Ploeg, 2009) nel senso che intelano relazioni sociali con i consumatori su distanze diverse ed utilizzano metodi di produzione che modellano la natura in maniera differente. L'agricoltura cosiddetta contadina ha alla base una tutela per il capitale ecologico che quindi mantiene per utilizzarlo più a lungo nel tempo possibile, oltre a destinare la produzione non solo al mercato, ma anche alla riproduzione dei fattori aziendali e al sostentamento della famiglia. L'agricoltura imprenditoriale basa la propria produzione su capitali finanziari e industriali per espandere la propria impresa il più possibile; la sua produzione è completamente destinata al mercato, e quindi sia per i fattori produttivi che per la distribuzione della produzione l'agricoltura imprenditoriale è strettamente dipendente dal mercato. Tipico di questa produzione è la continua modernizzazione della produzione con meccanizzazione e tecnologia. Infine, l'agricoltura capitalista è caratterizzata dal modello dell'esportazione della produzione e quindi dall'allungamento della catena di valore della produzione,

segmentando e distribuendo la produzione su tutta la scala mondiale. E' il modello che maggiormente influenza i principali segmenti della produzione agricola nazionale e globale.

L'autore analizza le diverse traiettorie di sviluppo agricolo che identifica in tre tendenze che guidano i diversi modelli agricoli sopra citati: verso l'industrializzazione, verso la ricontadinizzazione e verso la disattivazione (Van der Ploeg, 2009). Queste traiettorie di sviluppo servono per leggere e per capire la natura dei processi di produzione agricola e la loro influenza su occupazione, valore del prodotto, ecologia, territorio e biodiversità. La tendenza all'industrializzazione agricola porta a tre conseguenze: 1- lo scollegamento tra produzione e consumo alimentare e quindi i luoghi di produzione e di consumo e la loro interazione non ha più rilevanza; 2- la produzione agricola viene scomposta in elementi e compiti isolati e ricombinati in spazio e tempi diversi; 3- un controllo centrale e dominante della produzione agricola che viene standardizzata ad una dimensione globale del consumo. Per ricontadinizzazione si intende invece la riemersione del modello contadino – sia nel *Global North* che nel *Global South* – e cioè una tendenza alla marginalizzazione e a nuovi modelli di produzione agricola indipendenti dalle grandi catene di produzione e distribuzione. Le due conseguenze di questa tendenza sono: da una parte una riconversione di imprenditori agricoli in contadini, e dall'altra un incremento dell'autonomia che allontana sempre di più i contadini dai mercati. Infine, la disattivazione è la tendenza a ridurre la produzione agricola perché le risorse necessarie all'agricoltura vengono impiegate per altri settori o attività per decisione dello stato o degli agricoltori stessi.

Dal punto di vista della distribuzione ci sono due direzioni principalmente: i circuiti di distribuzione brevi e decentralizzati che sono tipici dell'agricoltura contadina, con i quali cerca di evadere dal controllo diretto del capitale (Van der Ploeg, 2009), anche se il controllo indiretto ha importanti effetti su di sé; e poi ci sono le industrie di trasformazione alimentare e i supermercati che servono alla distribuzione della produzione alimentare delle aziende capitalistiche e quelle imprenditoriali (Van der Ploeg, 2009), che aumentano la distanza dalla produzione al consumo.

Van der Ploeg definisce la “condizione contadina” per dare il contesto nel quale agisce l'impero. L'autore ritiene che la “condizione contadina” sia una pratica di coproduzione con la natura vivente, che “è finalizzata, concretizzandosi come tale, alla creazione e allo

sviluppo di una base di risorse autocontrollata e autogestita” (Van der Ploeg, 2009). Nonostante gli studi di stampo marxista vedono la classe contadina come l’ostacolo all’accumulazione capitalistica (Bernstein, 1977), Van der Ploeg – di tradizione chayanoviana – afferma che lo sviluppo del capitalismo ha convissuto storicamente con la presenza di una forte classe contadina (Van der Ploeg, 2009).

L’interrelazione di queste tendenze è fondamentale per comprendere l’eterogeneità della produzione alimentare e la loro distribuzione. Van der Ploeg però afferma che l’industrializzazione sta chiaramente cercando di prevalere sulle altre tendenze (Van der Ploeg, 2009).

Diventa quindi rilevante capire come l’*impero* e i contadini convivono e si influenzano l’un l’altro. L’impero si presenta sotto diversi aspetti: controllo delle risorse genetiche, influenza sulla cultura o sulla ricerca e controllo dei processi di produzione (Van der Ploeg, 2009). Quindi si può dire che l’impero abbia una pluralità di espressioni che influenzano la produzione e la distribuzione alimentare, la quale deve organizzarsi per rispondere ai vari inputs che vengono attraverso le politiche nazionali o regionali. L’autore porta alcuni esempi pratici di come l’impero abbia il controllo sulla produzione alimentare rispetto ai contadini:

blocco dell’accesso alle linee di credito, usurpazione dell’acqua, improvvisa eliminazione degli sbocchi di mercato attraverso l’introduzione di prodotti equivalenti, distruzione di istituzioni importanti quali la proprietà collettiva dei terreni agricoli e gli accordi di usufrutto, e l’imposizione di quadri normativi che impediscono l’ulteriore sviluppo di forme equilibrate di coproduzione. (Van der Ploeg, 2009)

1.4 La globalizzazione e il disequilibrio di potere nella produzione alimentare

La natura e la cultura pongono limiti alla estensione dell’accumulazione capitalista: cioè da una parte il processo di industrializzazione si ferma a causa di mancanza di risorse naturali, e dall’altra soffre la resistenza all’apertura al mercato globale da parte di attori locali per il mantenimento di pratiche e tradizioni locali (Morgan, 2008).

Dall'analisi che ne fa Van der Ploeg è evidente che esiste un disequilibrio di potere nella produzione alimentare, specialmente dato dall'influenza che l'impero riesce ad imporre sui diversi segmenti produttivi su scala globale. La chiave di lettura quindi della globalizzazione è utile per capire come avviene il disequilibrio di potere a favore delle forze che rappresentano l'impero nelle catene di valore globali.

1.4.1 L'allungamento delle catene globali del valore oltre ai limiti naturali e culturali

Morgan, Marsden e Murdoch spiegano i mondi del cibo per analizzare come si distribuisce il potere nella governance della produzione alimentare globale, in una tensione continua tra globale e locale. Lo studio della geografia del cibo è necessario per capire le forze che guidano la globalizzazione. Per molti aspetti, la globalizzazione del sistema alimentare segue lo stesso corso di altri settori economici, cioè le catene di produzione e distribuzione sono sempre più orchestrate attraverso lunghe distanze da pochi attori economici su larga scala, di solito corporazioni transnazionali (Murdoch et al., 2000). Come notato anche prima, una delle forze maggiori che hanno guidato la globalizzazione è il desiderio dei capitali industriali che pur di accumulare il capitale hanno spinto per aggirare gli ecosistemi e la separazione del cibo da un contesto tradizionale e culturale di produzione e consumo (Morgan, 2008).

La natura e la biologia giocano un ruolo cruciale nel limitare la tendenza di industrializzazione e pone continuamente limiti nell'estrazione del profitto dal settore alimentare (Morgan, 2008). Quindi in qualche modo la natura spinge a mantenere la produzione alimentare locale o regionale. Nonostante ciò, dagli anni del dopo guerra, molti additivi e conservanti sono nati per aggirare questi limiti naturali, aprendo poi la sperimentazione a nuove modifiche alla trasformazione della produzione agricola. Gli obiettivi erano principalmente quelli di non limitarsi alla stagionalità dei prodotti e a poter trasportare il cibo da una parte all'altra del mondo, assicurandone la disponibilità 365 giorni l'anno. In questa maniera, anche il cibo diventa negli anni un prodotto di commodity come tutti gli altri, entrando di fatto nella globalizzazione del cibo (Morgan, 2008). Questo aspetto è fondamentale negli studi sull'industria agro alimentare perché si sono concentrati su come le aziende multinazionali, la ricerca e sviluppo, e le istituzioni abbiano creato le condizioni per facilitare il superamento dei limiti naturali. Nonostante ciò, non si può dire che la globalizzazione e gli attori che attuano nel processo di industrializzazione siano riusciti nel loro intento. Morgan afferma che la forzatura e la

pressione sulla natura può portare a problemi di produzione che a sua volta scatenano nel consumatore una preoccupazione per la propria salute (Morgan, 2008), producendo l'effetto opposto e spingendo il mercato a localizzarsi. Casi in cui allevamenti intensivi hanno portato malattie negli animali che hanno causato anche danni agli esseri umani. I limiti della natura sono evidenti su alcuni prodotti più che su altri e quindi ci sono cibi che sono "globali", altri "locali" e altri che sono sia locali che globali (Morgan, 2008).

Come detto, anche la cultura e le tradizioni locali giocano un ruolo molto importante nel porre limiti all'accumulazione di capitale. È sembrato infatti che per anni i processi di industrializzazione riuscissero ad omogeneizzare la cultura del cibo mondiale, riducendo di significato la variazione dei luoghi di produzione (Morgan, 2008). Gli standard globali di qualità hanno tentato di fare questo riducendo la scelta del consumatore solamente al design e alla parte commerciale del prodotto (Morgan, 2008). Richiamando l'aspetto precedente rispetto alla scelta del consumatore nel prediligere un cibo prodotto localmente per la preoccupazione per la propria salute, c'è anche un aspetto legato alla cultura: le persone si fidano maggiormente di produzioni alimentari che rispettano pratiche tradizionali e quindi che seguono processi più artigianali che industriali. In questo senso, molte associazioni e sistemi produttivi hanno l'obiettivo di rafforzare i mercati per i prodotti locali o regionali, diventando così un'alternativa all'industrializzazione (Morgan, 2008). Questa tendenza è evidente in Europa con la grande diffusione e il numero sempre più alto di prodotti certificati dalla provenienza come le DOC (Denominazione di Origine Controllata), le DOP (Denominazione di Origine Protetta) e le IGP (Indicazione Geografica Protetta). Lo sviluppo di queste denominazioni può esser visto come un tentativo di legare particolari qualità del prodotto a qualità specifiche di un contesto di produzione (naturali e culturali, come i francesi definiscono il *terroir*), anche se la distribuzione di queste certificazioni non è stata uguale ovunque, ma si è sviluppata principalmente nella parte meridionale dell'Europa (Morgan, 2008).

1.4.2 Il disequilibrio di potere nei sistemi alimentari

Quest'ultimo aspetto culturale evidenzia che al mondo ci sono luoghi che non sono stati del tutto incorporati nel modello di produzione capitalista e che utilizzano gli aspetti naturali e culturali per la definizione della qualità di un prodotto. Morgan cerca di spiegare come si sviluppa l'influenza del capitalismo nella produzione alimentare attraverso tre

chiavi di lettura: l'economia politica delle catene di valore, la teoria dell'attore-rete e le teorie delle convenzioni.

Il primo aspetto, l'economia politica è in linea con la visione di McMichael per cui la globalizzazione della produzione alimentare dominata dalle corporation è un ulteriore passaggio dello sviluppo del capitalismo nello spazio economico (Morgan, 2008). In poche parole, l'agricoltura e la produzione alimentare entrano di fatto nei processi di produzione transnazionali, superando la fase delle multinazionali (Morgan, 2008). La spiegazione per cui la globalizzazione sia più integrata nella produzione alimentare sarebbe quindi la capacità che ha avuto il capitale di penetrare nelle diverse catene di valori di tutte le produzioni alimentari, creando quindi luoghi più affini di altri all'industrializzazione. Infatti, come dicono Goodman e Redclift, il consolidamento delle imprese capitaliste nel settore agro industriale è cresciuto a mano a mano con un progressivo restringimento dei limiti naturali al processo produttivo (Goodman, Redclift, 1991): l'allungamento delle catene di valore è stato il risultato dell'impiego di nuove tecnologie che hanno reso possibili le catene di valore globali. Allo stesso momento lo sviluppo di queste tecnologie ha fatto sì che si creasse parallelamente una corrente di consumatori molto più attenti all'aspetto naturale della produzione, dandogli un significato molto importante nelle loro scelte (Morgan, 2008). Infatti, lo sviluppo del settore del biologico, e la popolarità dei cibi tipici e tradizionali è stato una risposta rispetto all'applicazione di tecnologie e alla standardizzazione introdotta dall'industrializzazione. Gli studiosi di economia politica comunque danno poco risalto a questa spinta "alternativa" all'industrializzazione perché affermano che nel tempo lo sviluppo industriale continuerà ad avanzare in tutti i segmenti di mercato (Morgan, 2008).

L'altra chiave di lettura della globalizzazione nella produzione alimentare che propone Morgan, è la teoria dell'attore-rete. Questa teoria in generale è usata per descrivere lo sviluppo di fatti scientifici e oggetti tecnologici. In questo caso, è utile per vedere come le entità naturali e sociali si intrecciano tra loro nelle reti alimentari (Morgan, 2008). Callon dice che la rete è un coordinamento tra attori eterogenei che interagiscono, efficacemente o meno, a sviluppare, produrre, distribuire metodi per produrre beni e servizi (Callon, 1991). A differenza dell'economia politica, la teoria dell'attore-rete problematizza la portata della globalizzazione, concependola come un processo faticoso, incerto e soprattutto contestato di "agire a distanza" (Callon, 1991). Infatti, la teoria

analizza le strategie messe in piedi dall'industrializzazione per mantenere le relazioni sulle quali si basa il potere stesso. Di conseguenza, attraverso questa chiave di lettura, si analizza come si costruiscono le reti che favoriscono il processo di industrializzazione, ma anche quelle che definiscono le reti per i circuiti brevi e locali (Morgan, 2008). Maggiore è l'ampiezza della rete, maggiore è la mobilitazione delle risorse che si può ottenere. Invece dell'ordine capitalista, la teoria dell'attore-rete prevede dei complessi arrangiamenti che comprendono diverse entità inter-relazionate in diversi accordi a seconda della natura degli attori che si trovano nella rete stessa (Morgan, 2008). Whatmore e Thorne usano la nozione dei "modi di ordinare", cioè degli accordi quadro che tengono insieme la conoscenza sulle prestazioni passate delle relazioni di rete, che mantengono l'ordine nelle reti stesse. Loro affermano quindi che le reti hanno diversi "modi di ordinare" che influenzano i modi in cui gli attori entrano a far parte della rete, e anche come si legano gli uni agli altri (Whatmore, Thorne, 1997).

L'altra chiave di lettura del disequilibrio di potere nel mondo globalizzato viene dalla teoria delle convenzioni, la quale parte dall'assunto che qualsiasi forma di coordinamento nella vita politica, economica e sociale ha bisogno di una qualche forma di accordo tra i partecipanti (Morgan, 2008). Quindi non è un'imposizione da una parte solamente, ma un accordo tra le parti. Per questa teoria, qualsiasi produzione alimentare dà vita a un insieme di particolari convenzioni in quanto gli attori coordinano i loro atteggiamenti e raggiungono accordi sulla miglior azione economica da mettere in campo (Morgan, 2008). Dunque, ci sono diversi accordi che si formano a seconda dei diversi obiettivi che gli attori si prefiggono: chi mira alla performance e la competitività sul mercato, chi invece si coordina sulla base di fiducia e legami a livello locale (Morgan, 2008). Qui, però, per la discussione sulla globalizzazione e i disequilibri di potere, interessa capire che la teoria delle convenzioni afferma che il potere si muove grazie a delle convenzioni che si creano tra attori che hanno gli stessi interessi.

1.4.3 I diversi mondi di produzione

Da queste tre visioni di come il potere agisce e influenza gli attori e i processi produttivi, Storper identifica i diversi mondi di produzione che esistono nel mondo globalizzato. Storper si concentra sulle nuove forme di regionalizzazione e localizzazione dell'economia globale. In poche parole, l'autore afferma che le imprese e le industrie si connettono tra di loro grazie ad una conoscenza – un "know-how" – che è intrinseca nelle

convenzioni, routine e altre pratiche locali (Storper, 1997). La geografia quindi delle attività economiche riflette la distribuzione delle conoscenze industriali – codificate o no che siano. Storper identifica due tipi di conoscenza: 1- l'insieme delle regole e norme standardizzate che impongono convenzioni comuni in diversi contesti: come per esempio procedure standard che lasciano poco spazio per innovazione o autonomia, come nelle tendenze di industrializzazione; 2- l'insieme delle convenzioni che emergono dall'insieme di relazioni che sono locali e personalizzate: le difficoltà nel captare queste conoscenze assicurano una continua localizzazione della produzione (Storper, 1997). Quindi da una parte c'è una conoscenza diffusa di tecnologie produttive che portano a prodotti per la massa, mentre dall'altra ci sono pratiche differenti e distinte che producono beni per un mercato specifico dedicato (Storper, 1997). Da questa distinzione, Storper identifica quattro tipi di mondi di produzione. Il mondo industriale che mette insieme i processi produttivi omologati con la diffusione di un prodotto generico che vada bene a tutti (come la Coca Cola per esempio). Il mondo delle Risorse Intellettuali nel quale omologa i processi produttivi globali per generare diversi prodotti per il mercato di massa (come le tecniche di ingegneria genetica per esempio). Il mondo del Mercato, in cui ci sono tecnologie che permettono la omologazione dei processi produttivi, ma per creare prodotti di nicchia per mercati specifici. Infine, il Mondo Interpersonale della produzione specializzata, il quale include tutte quelle pratiche di produzione e consumo specifiche e locali (come, per esempio, i prodotti tutelati da Slow Food) (Storper, 1997). Quindi in ogni mondo si vengono a creare delle convenzioni interne riguardo la produzione alimentare, la distribuzione e il consumo (Morgan, 2008). Nella geografia del cibo quindi si possono identificare questi mondi: a volte a livello globale, definendo i mondi industriali come i più noti come l'area del Midwest degli Stati Uniti d'America o il bacino di Parigi in Francia; altre volte a livello locale, identificando questi mondi all'interno di stati precisi (Morgan, 2008).

E' importante concludere questo paragrafo con la conclusione a cui Morgan arriva per aiutare nella comprensione del funzionamento delle certificazioni che si vedranno nel prossimo paragrafo. Morgan afferma infatti che:

l'alternativa geografia del cibo è soggetta a convenzioni, pratiche e istituzioni che variano a seconda delle diverse logiche di produzione e consumo [...]. In breve, ci aspettiamo che diversi mondi del cibo faranno compromessi con un insieme di convenzioni e forme di

organizzazione diverse (in termini di attività produttive e di mercato)
(Morgan, 2008).

1.5 Il tema dei vini naturali nell'ambito della Questione Agraria

Il settore vitivinicolo è da considerarsi particolarmente interessante nel contesto della produzione alimentare, in quanto il vino è considerato uno delle materie prime più diffuso e complesso prodotto a livello globale (Huber, 2011). La filiera vitivinicola e la sua catena di valore globale possiedono una delle strutture di qualità più complesse e sofisticate che ci siano (Ponte, 2009). I diversi attori che intervengono dalla produzione dell'uva fino al consumo del vino possono essere tanti, rendendo la catena del valore molto complessa. Rispetto ad altri settori agroalimentari, le politiche e le ricerche sul campo agricolo hanno interessato principalmente il lato del consumatore, e quindi le certificazioni di qualità e la globalizzazione del prodotto attraverso il mercato globale. Ma sempre di più – attraverso nuove dinamiche caratteristiche del “vino naturale” – la parte della produzione e la centralità del produttore sta prendendo sempre più risalto.

L'impianto teorico di questa ricerca prende come riferimento gli studiosi degli Studi Agrari Critici, i quali dagli studi sistemici di Wallerstein e le teorie economico-politiche di Arrighi, sono arrivati a teorizzare il regime alimentare visto nei paragrafi precedenti. Il collegamento tra il regime alimentare e la questione agraria è fondamentale per capire come il tema del vino naturale può iscriversi dentro questo spazio. Per questione agraria si intende l'insieme dei concetti riguardanti quegli aspetti dell'economia strettamente legati alla produzione agricola, nonché quelli legati all'ambiente sociale delle campagne.

I due temi – la questione agraria ed il regime alimentare – sono collegati grazie alle catene di valore globali che si sono create alla fine del '900 (McMichael, 2016). I contorni della questione agraria furono modellati all'interno delle relazioni di valore del regime alimentare, con conseguenze globali (Arrighi 2003). Quella che inizialmente era una domanda sulla trasformazione di classe nelle campagne, si è poi estesa al mondo intero attraverso le dinamiche cumulative dei regimi alimentari che si sono succeduti, ma non in modo lineare. La successiva imposizione e adozione universale dell'agricoltura industriale segna l'approfondimento dei mercati capitalistici globali, con la decolonizzazione che incoraggia l'estensione delle tecnologie della rivoluzione verde, seguita da un regime commerciale basato sulla dipendenza alimentare dal Sud e sull'agro-

esportazione specializzata e, di conseguenza, sulla marginalizzazione dei piccoli agricoltori (McMichael, 2016).

Nel filone degli Studi Critici Agrari si propongono come segno di resistenza dei piccoli agricoltori all'ingerenza del modello produttivo industriale, i movimenti contadini internazionali che attraverso lo sforzo di collettivizzare le lotte locali, hanno coniato concetti come la sovranità alimentare e l'agroecologia per definire pratiche, saperi e quadri politici che potessero supportare e rendere attori del cambiamento gli stessi piccoli agricoltori che stavano per essere marginalizzati.

La narrazione e le rimostranze dei movimenti agrari internazionali che promuovono l'agroecologia, non hanno mai tenuto conto dello stesso sforzo fatto da parte di associazioni di piccoli produttori che a loro modo hanno cercato di organizzare la stessa "resistenza". In un certo senso, quei movimenti globali che sono stati creati negli anni '90 e si sono poi rafforzati agli inizi degli anni 2000, sono stati capaci di creare una sensibilità nella produzione alimentare, incluso il settore vitivinicolo, ma non sono poi riusciti ad inglobare quel settore in maniera efficace.

Uno dei punti in comune che fanno capire come queste associazioni possono essere iscritte nell'ambito di lavoro dei movimenti contadini è la centralità del contadino – o in questo caso, del vignaiolo. Il vignaiolo, infatti, ricorre in quasi tutti gli statuti e i manifesti delle varie associazioni – come si vedrà nello specifico nell'analisi delle associazioni italiane e francesi nei capitoli 4 e 5 – come la figura centrale della produzione del vino naturale: sarebbe la mente e la mano dell'azienda e tutto gira intorno a lui nel rispetto della natura.

Oltre a questo aspetto, è evidente come sia i movimenti contadini, sia le associazioni per il vino naturale cercano di resistere dall'espropriazione del valore del modello industriale e dalla marginalizzazione sull'aspetto della distribuzione dei prodotti. Su questo tema fa riflettere la nascita delle associazioni per i vini naturali specialmente in Italia – che sarà riportata con più dettagli nel capitolo 5. Il punto di partenza che accomuna tutte le associazioni è lo spazio del "Terra e Libertà - Critical Wine", che organizzo la sua prima fiera è al Leon Cavallo, centro sociale di Milano, in cui i vignaioli – ancora non si definivano produttori di vino naturale – si ritrovavano per vendere il proprio vino a prezzi accessibili, con produzioni che seguissero i "principi" di Veronelli. Le ragioni della

nascita del progetto di Critical Wine si fondavano da una parte sull'indifferenza da parte della sinistra istituzionalizzata sui temi della produzione alimentare, della distribuzione e del consumo, e dall'altra dalla necessità di collegare le lotte a livello internazionale come quelle del *Movimento Sem Terra* in Brasile e della *Confederation Paysanne* in Francia, ma anche le battaglie, per esempio, di boicottaggio delle aziende multinazionali. Erano momenti in cui i contadini si riunivano e portavano i loro prodotti per avvicinarsi al pubblico, ma anche per avere momenti di riflessione tra contadini di come articolare le lotte. Il collettivo di "Terra e Libertà – Critical Wine" partiva dall'identificazione di una radice comune del problema: la ruralità è andata scomparendo a causa delle migrazioni dalla campagna alla città, con un'espansione illimitata dello spazio urbano verso la campagna. Oltre a questo, i contadini classici del dopo guerra hanno subito i processi di industrializzazione dell'agricoltura in maniera così massiva, per cui sono stati semplicemente il prodotto marginale della povertà di quel tempo, che ha comportato così l'emarginazione del ruolo dei contadini all'interno della catena di produzione in Italia e in tutto il mondo.

Questi due aspetti accomunano le premesse su cui si muovono i movimenti contadini internazionali e le associazioni di vino naturale. Nonostante ciò, e nonostante i vignaioli stessi in molti casi siano contadini – cioè producono anche ortaggi o allevano animali in certi casi – nello sviluppo dei movimenti contadini e delle associazioni di vino naturale si è registrato un proseguire su due strade parallele che non si sono mai incontrate. Quali sono stati gli aspetti che differenziano i due percorsi? E perché sono oggi così lontani? Questa ricerca non vuole rispondere direttamente a queste domande, perché significherebbe fare una comparazione fra i due movimenti – se di movimento si può parlare nel caso delle associazioni di vino naturale. Al contrario, questa ricerca vuole analizzare il mondo del vino naturale, attraverso le associazioni che lo rappresentano, e con la lente degli studi agrari critici. Per questo motivo, nella tesi mi domando la relazione dei produttori di vino naturale con il mercato, con i saperi e con le pratiche, che mirano ad evitare la marginalizzazione e combattere l'espropriazione del valore del loro prodotto contro il modello industriale.

Ad oggi infatti non ci sono studi che analizzano queste associazioni con la lente degli studi agrari critici, e questa ricerca vorrebbe fornire un'analisi più possibile accurata per avere i mezzi nel futuro per: (1) valutare se si può parlare di movimento per le associazioni

di vino naturale; e successivamente (2) comparare questo mondo con i movimenti contadini.

Per analizzare il vino naturale, va quindi analizzato il contesto entro il quale si colloca, cioè il settore vitivinicolo in generale. Come già ricordato, in questo settore vige una struttura di qualità molto complicata attraverso standard e certificazioni che determina diversi rami di mercato, e conseguentemente diversi tipi di produzioni. Infatti, non è un caso che le prime pratiche come associazioni di vino naturale – come si vedrà nei capitoli 4 e 5 – in Italia e in Francia hanno riguardato sistemi di garanzia partecipata che superassero le barriere create da diversi standard imposti dalla grande distribuzione organizzata. I prossimi paragrafi intendono spiegare come si creano appunto gli standard e in particolare come gli standard e le certificazioni sono diventati strumenti chiave della burocratizzazione neoliberale, in quanto è attraverso questi strumenti che mercato e imprese possono influenzare l'azione normativa statale.

1.6 L'eterogeneità delle convenzioni sociali

In questo paragrafo l'obiettivo è capire come, nella pratica, gli imperi – nel senso di Van der Ploeg – agiscono nella catena globale del valore del cibo, specificamente sulle norme e sulla creazione di standard e certificazioni. Come già visto nei paragrafi precedenti, tra i diversi mezzi che l'impero dispone per ordinare la produzione e la distribuzione alimentare, ha anche l'implementazione di standard – che possono essere codificati, quindi certificazioni che definiscono per legge come produrre, oppure no. Gli standard creano omologazione nella produzione e nel consumo alimentare dal momento che settano le condizioni per entrare sul mercato. Quindi, i prodotti accessibili dal consumatore saranno tutti prodotti con la stessa (o simile) procedura. Per capire come questo avviene, bisogna prima analizzare le catene di valore globali, esaminando le dinamiche della globalizzazione economica nel settore alimentare e i suoi disequilibri.

Per l'analisi sugli standard, è interessante l'affermazione di Ponte, il quale pensa che le imprese dell'agro-industria non governano le catene di valore globale solamente attraverso il mercato o il potere acquisito o la loro influenza, ma anche attraverso un lavoro normativo che favorisce un'acquisizione di parti di mercato sempre più ampie e sempre più globali (Ponte, 2009). Questo significa che il lavoro normativo – attraverso azioni e pressioni di lobby – è importante tanto quanto quello del dominio del mercato:

senza una delle due componenti, sarebbe impossibile accumulare capitale su scala nazionale e globale.

Nell'analisi della governance della catena di valore globale, Ponte identifica tre possibili modi principalmente. *Governance come guida* in cui c'è un'impresa che definisce i termini dell'accesso alla catena del valore, l'inclusione o esclusione di altri membri e la riallocazione delle attività lungo la catena. *Governance come coordinamento* che si focalizza su come il coordinamento tra gli attori avviene nei nodi individuali della catena stessa. Infine, *governance come normalizzazione* (nel senso di norma, regola) in cui gli attori vogliono guidare le relazioni tra fornitore e consumatore attraverso un approccio costruttivista per cui le regole definiranno e informeranno le scelte del consumatore (Ponte, 2009). Quest'ultimo approccio deriva dalla teoria delle convenzioni, già vista sopra ma che ora serve ad approfondire come la qualità costruita serva alla governance delle catene globali di valore.

1.6.1 La convenzione come costrutto sociale

Essendo la qualità necessariamente una convenzione sociale, cioè costruita perché tutti possano riconoscerla, il quadro teorico entro cui è stata studiata in sociologia è l'economia delle convenzioni, la quale mira ad esplorare una pluralità di forme di coordinamento, ben al di là del mercato, ed una pluralità di criteri di valutazione che permettono il giudizio sulla qualità di un bene scambiato, sulla qualità di chi scambia e l'anticipazione in relazione alle azioni altrui. Gli studiosi dell'economia delle convenzioni hanno cercato di riaprire la discussione sul rapporto che esiste tra categorie e valutazione, oppure si può dire anche tra cognizione e normatività (Borghini, Vitale, 2006). Su questo aspetto viene in aiuto Durkheim con la sua opera *Forme elementari di vita religiosa* del 1912.

Nella creazione delle strutture della conoscenza Durkheim attribuisce il ruolo fondamentale ai meccanismi collettivi che presiedono alla formazione del pensiero morale (Durkheim, 1912). In poche parole, l'autore crede che per creare la propria morale – nel senso durkheimiano - sia necessario dare un senso ed un ordine al mondo e costruire collettivamente i modi in cui si rappresentano le cose e gli ideali riguardo a come le cose dovrebbero essere fatte. Cioè, ognuno di noi percepisce dati ed informazioni che organizza secondo delle categorie che sono effettivamente date a priori, ma sono comunque costruite socialmente attraverso la cultura e quindi possono cambiare nel tempo (Durkheim, 1912). Le categorie permettono alle persone di analizzare le situazioni

attorno a loro e a comportarsi di conseguenza. Le categorie in una certa maniera si normalizzano e diventano abitudini per tutti gli appartenenti al gruppo, nascondendo in una certa maniera i processi che le hanno indotte, “lasciando agli attori l’impressione emotiva e cognitiva di essere naturali, universali e perciò necessarie” (Borghi, Vitale, 2006).

Negli anni ’80 è poi Bourdieu ad approfondire il tema: per il sociologo, i processi di categorizzazione hanno esiti differenti a seconda di quale gruppo sociale li ha costruiti. Dagli anni ’80 ad oggi vari studiosi hanno riflettuto sull’economia delle convenzioni e come le convenzioni vengono create, mettendo anche in discussione le teorie di Bourdieu e Durkheim sulle categorie. Gli studiosi di quel periodo si sono concentrati piuttosto sulla dimensione normativa delle convenzioni, e cioè come queste regole venissero seguite dai diversi attori in campo. Di base, come ricordano Borghi e Vitale, per seguire una regola, occorre interpretarla adottando un parametro di valutazione. Ma questi criteri di valutazione non sono valori – cioè, come ci dice la sociologia, delle preferenze di carattere individuale – bensì sono delle convenzioni loro stessi (Borghi, Vitale, 2006).

La definizione di “convenzione” è valida ancora oggi quella che fu scritta da Giovan Battista Vico nel 1744: è un patto artificiale ed arbitrario. L’aspetto rilevante in questo caso però è che nonostante l’oggetto abbia molte altre caratteristiche, la convenzione fa sì che vengano selezionate solo quelle che devono essere percepite dagli attori di una collettività nel formulare una valutazione. Come dice Orléans, infatti, le convenzioni sono rappresentazioni collettive che delimitano a priori il campo delle possibilità (Orléans, 1989). Per esempio, nel settore vitivinicolo, la qualità si può basare anche solamente sui profumi del prodotto finale e non sul processo produttivo di quel prodotto. Ma questa è una convenzione decisa dai produttori che fanno parte di un determinato gruppo che hanno determinati interessi di focalizzare la qualità solamente su alcuni aspetti.

1.6.2 Diverse tipologie di convenzioni

Ci sono principalmente due tipi di natura di convenzione: la convenzione può istituire un criterio per giudicare la giustezza del coordinamento fra più azioni (Dupuy, 1989), oppure la convenzione su cui si conviene rimanda ad un criterio generale preesistente con cui giudicare la giustizia del coordinamento fra più azioni (Boltanski, Thévenot, 1989). Nel primo caso, la convenzione trova una soluzione possibile a un problema di coordinamento, che tende a riprodursi con regolarità; è il caso più semplice in cui bisogna

solo fare una scelta univoca per tutti, ma che non presuppone dilemmi morali per gli attori coinvolti. Nel secondo caso invece, che è poi quello più abituale, sono le convenzioni presenti nella vita sociale, tutt'altro che neutre sul piano politico e morale.

Quando si confrontano tra loro principi e criteri di giustizia alternativi, nel vocabolario dell'economia delle convenzioni, ciascuno di questi criteri è una grandezza. Con questo vocabolo, i sociologi Boltanski e Thévenot intendono l'importanza dei criteri di valutazione che sono in grado di sostenere il giudizio degli individui nell'ordinare gerarchicamente persone e cose in relazione ad un "principio di equivalenza" (Borghi, Vitale, 2006) per stabilire o meno una situazione di disuguaglianza. La definizione di Borghi e Vitale non potrebbe che essere più chiara:

Un principio di equivalenza è un criterio condiviso di valutazione che, in situazioni di incertezza radicale e di razionalità limitata, permette di connettere una azione, una cosa o una persona ad altre identificate come simili, in modo da ottenere delle classi di equivalenza, e stabilirne la grandezza relativa, ordinandole in senso gerarchico in relazione ad una forma di generalità dotata di un alto grado di legittimità e riconoscibilità. Sul piano della teoria economica e sociale, perciò, il concetto di principio di equivalenza permette di stabilire un nesso concettuale fra i processi di classificazione e i processi di legittimazione (Borghi, Vitale, 2006).

I principi sono dunque rilevanti per arrivare ad accordi nella vita sociale ed economica. Gli autori affermano che per giungere ad un vero e giusto accordo, gli attori di una certa rete dovrebbero allontanarsi dai propri interessi e dalla propria visione, per convergere in maniera collettiva che non tiene in considerazione gli individui e i loro gruppi in cui interagiscono.

Nello studio delle convenzioni non è importante solamente capire il loro impatto che hanno nel mercato, ma anche capire chi sono gli attori che si sono accordati su quella specifica convenzione e le relative ineguaglianze di potere in gioco a questo processo (Borghi, Vitale, 2006). Attraverso lo studio e l'analisi di chi sono gli attori e qual è la situazione che determinano la convenzione, si può quindi determinare se la convenzione mantiene un principio di equivalenza o meno. Rispetto al funzionamento della

convenzione in una società, è rilevante quindi verificare gli effetti e gli impatti che hanno sulla società e sulla cultura.

1.6.3 La qualità come convenzione

Dopo aver analizzato a fondo il concetto di convenzione, si vuole qui capire come la qualità sia una convenzione e quindi come viene risolta l'instabilità sociale al momento di decidere i criteri che definiscono la qualità.

La nozione di qualità porta necessariamente a parlare della gerarchia dei beni comparabili, sollevando la questione dei controversi processi di qualificazione, attraverso i quali le qualità vengono così attribuite, stabilizzate, oggettivizzate ed organizzate per diventare una convenzione per tutti (Callon et al., 2002). Proprio come avviene nel vino, infatti, le convenzioni diventano gli standard di qualità a cui tutti (o quasi) mirano per rimanere nel mercato o ampliare il proprio mercato.

Boltanski e Thévenot (2006) hanno elaborato i sei mondi in cui si definisce la qualità in maniera diversa. Questo esercizio richiama la teoria di Bourdieu per la quale ogni gruppo imposta le sue convenzioni. In questo caso, per gli autori ogni gruppo crea il suo processo per creare convenzioni sulla qualità:

- Nel mondo *ispirato* tutti gli ordini preimpostati come la legge, la gerarchia o la moneta non esistono, e si definisce di qualità quello che non può essere controllato, manifestato da sentimenti e passioni; come per esempio la creatività nell'impresa.
- Nel mondo *domestico*, l'incertezza viene risolta attraverso la fiducia e le relazioni a lungo termine.
- Nel mondo della *fama*, l'incertezza viene risolta attraverso il successo tra il pubblico e quindi la qualità viene definita dall'opinione degli esperti e quindi la reputazione che un prodotto riesce a prendere.
- Nel mondo *civile*, gli accordi funzionano dove ci sono sforzi collettivi verso il benessere della società, quindi la qualità viene misurata rispetto all'impatto di quel bene o servizio sulla società
- Nel mondo di *mercato*, l'incertezza viene superata dagli accordi fatti sulla base dei principi dei mercati e quindi sulla competizione sul prezzo.

- Nel mondo *industriale*, l'incertezza sulla qualità viene risolta con gli standard di produzione, testati attraverso ispezioni e certificazioni.

Nella teoria delle convenzioni, questi mondi non coprono posizioni gerarchiche in termini di valori, ma al contrario in ogni momento ci possono essere diverse giustificazioni per le azioni che avvengono e quindi diverse convenzioni che vengono messe in campo (Ponte, 2009).

1.7 Dalle convenzioni alle regolamentazioni: un modello tripartito per regolare la catena di valore globale

Nel paragrafo precedente è stato analizzato come le convenzioni cambiano rispetto agli obiettivi che si pone ciascun mondo di produzione (Morgan, 2008). In questo paragrafo, l'analisi si sposta invece su come le convenzioni creano standard, e quindi come questi standard vengono incorporati dalla legislazione per creare una struttura di governance e per ordinare la catena di valore globale (Loconto, 2010). Negli ultimi venti anni – non a caso la letteratura su standard e certificazioni si è ampiamente interessata di questo tema nel primo decennio degli anni 2000 – c'è stata una proliferazione di regolamentazioni che – sotto forma di standard, certificazioni o loghi da applicare ai prodotti – mirano a imporre requisiti nei processi di produzione alimentare dalla produzione, alla trasformazione, fino anche alla distribuzione (Castro et al, 2020). Gli standard possono essere sia informali, e quindi rappresentati sotto forma di usi e costumi, sia formali, e quindi inclusi in leggi o strumenti istituzionali, privati o ibridi. In questo caso però quando si fa riferimento a “standard” si intende gli standard formali esclusivamente, che sono quelli che interessano all'analisi sulla governance delle catene di valore globali (Loconto et al, 2012).

1.7.1 Gli standard come strumenti chiave per la burocratizzazione neoliberale

Gli standard sono un mezzo per raggiungere l'obiettivo dell'industrializzazione, e cioè governare le catene di valore globali. Si può affermare che sono tra i principali strumenti di cui si è dotato il processo di burocratizzazione neoliberale (Hibou, 2013) e per la riarticolazione delle competenze pubbliche e private nell'elaborazione delle norme (Meyer e Philips, 2017). Per burocratizzazione neoliberale si intende il processo di moltiplicazione di norme, regole, procedimenti e operazioni di categorizzazione che avviene quotidianamente nella vita degli esseri umani, i quali sono il risultato di un'azione normativa che viene influenzata principalmente dal mercato e dalle imprese (Hibou, 2013).

L'autrice interpreta questa struttura di leggi e norme come un mezzo dell'impero – nel concetto di Van der Ploeg – per razionalizzare e rendere il mercato più calcolabile e prevedibile. Infatti, attraverso gli standard – si vedrà nei prossimi paragrafi come agiscono nel settore agro-alimentare e in particolare in quello vitivinicolo – si creano regole e procedure per la produzione a cui bisogna aderire per rimanere nel mercato (Hibou, 2013). Dal momento che il potere di creare questi standard deriva da posizione egemonica a livello di mercato o a livello di capacità di influenza politica, diventa facile per l'impero definirne i contorni e guidare così il mercato e la produzione.

Inoltre, Hibou racconta che gli standard nel processo di burocratizzazione neoliberale supportano la diffusione delle dinamiche del mondo imprenditoriale nella società. Questo significa che le relazioni di dipendenza che vengono a crearsi nel mondo imprenditoriale, si riflettono nelle relazioni tra le persone nel quotidiano (Hibou, 2013): nel settore agroalimentare o vitivinicolo, gli standard permettono infatti al consumatore di allontanarsi sempre di più dalla storia e la vita del produttore, perché il simbolo, o il logo o la certificazione rende il prodotto affidabile per il consumatore. Quindi, in questo caso gli standard agiscono da barriera ulteriore nella relazione tra produttore e consumatore, il che significa mettere sempre più in secondo piano la figura stessa del produttore.

All'inizio del paragrafo si ricordava che gli standard fungono anche come riarticolazione delle competenze pubbliche e private. Questo significa che lo Stato, attraverso questi strumenti, riesce ad incorporare le logiche della globalizzazione e ne diventa parte del processo (Meyer e Philips, 2017). In poche parole, lo stato non è una vittima della globalizzazione, ma ne è uno dei principali pilastri attraverso la sua azione normativa.

Le funzioni di governance normativa sono state assunte sempre più spesso da attori privati, soprattutto in relazione agli standard lavorativi e ambientali (Mayer e Gereffi 2010). Gli attori privati sono sempre più spesso considerati regolatori in questo senso, nonché importanti attori dello sviluppo e agenti di giustizia globale. L'esempio più lampante di questo è la deregolamentazione globale sull'aspetto lavorativo ed ambientale che deriva dallo spostamento della produzione da luoghi con forti regimi normativi a Paesi in cui i governi hanno un potere contrattuale limitato nei confronti di potenti compagnie multinazionali. Per questo gli stati tendono a diminuire gli standard o a renderli comunque più appetibili per la produzione industriale delle multinazionali

(Meyer e Philips, 2017). È indubbio che le forze di mercato globalizzate possano sopraffare la capacità di regolamentazione degli Stati.

Questo esempio mostra come la costruzione degli standard riceve influenze diverse da vari settori, e che quindi non sempre gli standard sono frutto di un “principio di equivalenza” (Borghi, Vitale, 2006) delle convenzioni esistenti, ma sono frutto di una costruzione del settore privato con la collaborazione delle strutture istituzionali. Settare standards nel settore agro-alimentare, sia di qualità che fitosanitari, è lo strumento più forte che c'è per marginalizzare sempre di più i produttori su piccola scala che hanno produzioni eterogenee e non omologate. Nei prossimi paragrafi si vedono gli impatti degli standard in questi sistemi in particolare.

1.7.2 Perché si decide di impostare degli standard nei sistemi alimentari?

Gli standard nella produzione alimentare hanno l'obiettivo da un lato di gestire e stabilire le relazioni tra i diversi attori (economici ed istituzionali) della catena di valore globale, e dall'altro invece garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti (Castro et al, 2020). Le prime iniziative per elaborare standard nel settore alimentare sono state proposte dai movimenti sociali e le ONG (per esempio nel settore del biologico) agli inizi degli anni '90, con motivi di sviluppare coscienza sull'eticità dei prodotti, la protezione dell'ambiente e la promozione della giustizia sociale. Questi primi impulsi furono invece, nel corso degli anni '90, trasformati in standard privati proposti dalla grande distribuzione per neutralizzare le iniziative sociali e approfittare di una nuova fetta di mercato che si stava aprendo (Castro et al, 2020). Il settore del biologico in agricoltura rappresenta un esempio lampante di come l'industrializzazione si sia appropriata delle iniziative della società civile. L'istituzionalizzazione del settore biologico nata negli anni '90 e poi spaziando sul tema sostenibilità negli anni 2000 ha contribuito enormemente a creare un distacco notevole tra il movimento biologico e il suo iniziale progetto di rappresentare un'alternativa alla produzione omologata industriale (Fouilleux e Loconto, 2015). All'inizio dell'agricoltura biologica, le relazioni tra gli attori nel settore biologico si fondavano solamente sulla fiducia interpersonale: le poche associazioni biologiche (come Demeter e Soil Association) definirono i primi standard più sotto forma di raccomandazioni, piuttosto che standard come strumento ordinante, concentrandosi soprattutto sui principi alla base della produzione (Fouilleux e Loconto, 2015). Con l'aumentare delle organizzazioni per il biologico, l'IFOAM (International Federation of

Organic Agriculture Movements) ha stabilito standard per la prima volta nel 1980. Anche questi, piuttosto che strumenti regolatori, erano visti principalmente come una definizione stessa di quella che doveva essere la produzione biologica, e si riferiva soprattutto alle produzioni alimentari negli stati del Nord del mondo (Fouilleux e Loconto, 2015). Questo è diventato però l'inizio di una formalizzazione del mercato del biologico e della sua produzione, quando nel 1991 l'Unione Europea ha stabilito per la prima volta un sistema di certificazione terza (vedi più sotto nel dettaglio) che determinasse se la produzione poteva definirsi biologica o no (Fouilleux e Loconto, 2015). Così facendo, si è aperto un nuovo mercato sempre più importante dei prodotti del Nord del mondo, che progressivamente si è spostato anche sui prodotti tropicali biologici, ampliando il mercato anche al Sud del mondo (Fouilleux e Loconto, 2015).

1.7.3 Come agiscono gli standard? Il sistema tripartito degli standard

Perché gli standard possano creare ordine e governare i processi produttivi e distributivi del cibo, è necessaria la presenza di diversi elementi allo stesso tempo (Loconto et al, 2012): da una parte i processi per certificare la conformità agli standard; dall'altra i processi per accreditare i certificatori che controllano gli standard; e infine le sanzioni per la violazione di questi standard. Generalmente indicati come "valutazione della conformità", questi processi sono trasversali rispetto le sfere pubblico e privata a livello nazionale ed internazionale. Come tali, si parla quindi di un "regime di standard tripartito" (TSR), che è un regime di governance che consiste nella definizione degli standard, nell'accREDITAMENTO e nella certificazione (Loconto et al, 2012).

Gli standard sono pensati e gestiti dalle organizzazioni che sviluppano standard (OSS), che possono essere sia settoriali su tematiche specifiche (come per il settore del biologico) che generici. Le OSS creano, aggiornano e mantengono standard tecnici e scientifici per la omogenizzazione di qualsiasi processo di produzione (Loconto e Busch, 2010). Le OSS hanno quindi il potere di stabilire le regole che gli altri produttori e distributori devono seguire, così che gli standard diventino una forma di potere codificato che riflette gli interessi del gruppo di attori che ha maggior influenza nella definizione e applicazione degli standard (Busch e Bingen, 2006). Le OSS non sono istituzioni ambigue: sono organismi indipendenti, nel senso che hanno una struttura che è indipendente dalle funzioni dello stato, ma viene designata dallo stesso stato per definire gli standard a livello nazionale (Castro et al, 2020). Inoltre, spesso, nel processo di creazione degli standard,

questi organismi sono obbligati a riunire gli attori del settore privato interessati e le decisioni devono essere prese per consenso. Quindi si vede come attori pubblici, semi-pubblici e privati collaborano e si influenzano nella formazione degli standard fino ad un punto che non si distingue più chiaramente l'ambito pubblico e l'ambito privato (Castro et al, 2020).

I principali standard internazionali per il settore agro-alimentare sono il Codex Alimentarius della FAO e l'ISO22000 che è la certificazione apposita per la gestione di sicurezza nel settore agroalimentare. A livello europeo poi ci sono un insieme di loghi di qualità regolati dalla Commissione Europea che ha omologato i sistemi di qualità nazionali che mirano a tutelare l'origine dei prodotti, le forme di produzione tradizionali e le caratteristiche vincolate a un territorio concreto: sono le Indicazioni Geografiche Protette (IGP), le Denominazioni di Origine Protette (DOP) e le Specialità Tradizionali Garantite (STG), le quali a loro volta hanno declinazioni differenti a livello nazionale o talvolta anche a livello di entità locali (Castro et al, 2020). Oltre a questi, ci sono gli standard possono essere anche privati, e possono essere spinti da associazioni (come abbiamo visto nel caso di IFOAM), ONG, movimenti sociali, ma anche gruppi di distribuzione, consumatori o associazioni professionali (Castro et al, 2020). Nonostante la natura sia differente, i processi di elaborazione di questi standard sono simili a quelli precedentemente descritti: l'applicazione degli standard privati è su base volontaria, la partecipazione alla definizione degli standard è più ridotta e la presa di decisione finale si concentra nelle mani del proprietario dello standard (Castro et al, 2020). Quindi sebbene questi standard debbano comunque seguire l'accreditamento da parte di enti ufficiali, l'ente privato che crea questo tipo di standard ha il controllo sul processo di creazione. Esiste comunque una differenza tra gli standard creati da attori dell'agro-industria e quelli creati da attori di ONG o movimenti sociali (Castro, 2020). Entrambe cercano di creare una istituzionalizzazione propria per regolare le interazioni tra gli attori al loro interno, incrociandosi anche con le istituzioni pubbliche. Però gli standard proposti dai primi si focalizzano sulla qualità e la sicurezza del cibo, mentre gli altri oltre a far questo, sono specializzati in garantire aspetti di sostenibilità ed eticità rispetto ai processi produttivi (Fouilleux e Loconto, 2017).

La creazione degli standard, come è stato notato, avviene attraverso due approcci: da un lato i criteri per la sicurezza alimentare e di qualità che devono avvenire nel processo di

trasformazione, distribuzione, stoccaggio, trasporto o stagionatura del prodotto; e dall'altro i criteri per i quali deve avvenire l'audit da parte degli enti certificatori (Castro et al, 2020). Su questa rete di regole e criteri si gioca il controllo sugli attori che ne fanno parte, attraverso la cosiddetta burocratizzazione neoliberale (Hibou, 2013). Gli standard, quindi, definiscono in maniera rigorosa tutte le fasi del processo della produzione alimentare, della trasformazione e della distribuzione dei prodotti (Castro et al, 2020). Per l'interesse della ricerca, è utile osservare anche come avviene il procedimento di valutazione rispetto alla conformità di un prodotto agli standard. Ogni OSS normalmente propone una lista di aspetti da verificare che includono caratteristiche dell'azienda agricola, informazioni sui contratti dei lavoratori, protocolli di gestione dei prodotti da ritirare dal mercato, gli input esterni utilizzati per la produzione, la tracciabilità dei prodotti, i trattamenti dopo la raccolta dei prodotti, i processi di trasformazione, così come anche domande sull'applicazione di leggi specifiche rispetto alla produzione (Castro et al, 2020). Questa lista è solo uno degli strumenti per la valutazione, perché poi esistono anche controlli diretti sul posto che possono valutare anche un insieme di cose escluse anche dalla lista degli aspetti da verificare. Questi controlli sono fatti normalmente da enti esterni che controllano che i requisiti imposti dall'OSS vengano effettivamente rispettati. Anche in questo caso è il proprietario della certificazione stessa che decide quanti controlli e da parte di chi devono essere fatti (Castro et al, 2020).

L'ultimo aspetto da considerare nell'analisi della creazione degli standard è quello del rinnovo periodico degli standard e quindi la flessibilità che gli standard devono avere per adattarsi costantemente ai cambi nelle tendenze di mercato e alla domanda della distribuzione (Castro et al, 2020). La revisione degli standard può avvenire in maniera diversa per ogni tipo di standard, ma ci sono dei processi che possono definirsi simili: da un lato ci si dedica ad analizzare i requisiti che sono al momento inclusi negli standard e includerne di nuovi, o restringerne i caratteri di alcuni di quelli; dall'altro lato si analizza il processo di valutazione in ogni sua fase per cambiarne qualche aspetto (Castro et al, 2020). La revisione normalmente viene affidata ad un comitato che dovrebbe rappresentare in maniera equa e bilanciata tutti i diversi tipi di produttori che seguono specifici standard (Castro et al, 2020).

Come detto quindi, la certificazione è usata per far rispettare gli standard che sono stati sviluppati dalle OSS attraverso la valutazione. Nella maggior parte dei casi queste

certificazioni sono fornite da terze parti (organizzazioni apparentemente neutrali che non sono né i produttori e né i consumatori), cosiddetti “certificatori terzi” (CT) (Loconto e Busch, 2012). Si vede quindi in questo processo quello che è avvenuto con il biologico per esempio: si produce un doppio spostamento di fiducia da relazioni altamente personalizzate da un lato, e da relazioni mediate dallo stato dall'altro, alla fiducia nella validità del processo di certificazione (e, implicitamente, dell'OSS e dell'agenzia di certificazione) stesso (Loconto e Busch, 2010). La domanda di CT ha creato un nuovo mercato negli anni '90 e le principali imprese di questo settore sono multinazionali che operano a livello globale (Castro et al, 2020). Le CT, quindi, sono attori privati la cui attività è regolata per uno standard pubblico, cioè l'ISO 17065 e che a sua volta sarà quindi valutata da un ente di accreditamento (Castro et al, 2020).

Le entità di accreditamento, dunque, si dedicano al controllo dei CT in maniera che rispettano la norma ISO 17065 (Castro et al, 2020). I CT devono adottare diverse forme di audit per assicurare la conformità di tutti i tipi di standard e per garantire il proprio ruolo. Infatti, si può notare una significativa variazione rispetto al lavoro delle organizzazioni di certificazione e il prodotto che viene certificato, che può permettere frode se le due parti si mettono d'accordo. Pertanto, è necessaria anche l'azione di dell'accREDITamento (Loconto e Busch, 2010). Infatti, spesso i CT sono pagati dagli stessi produttori per ottenere la certificazione, creando così un meccanismo per il quale i CT vogliono certificare più produttori possibili per fare profitto (Fouilleux e Loconto, 2015). Quindi, l'accREDITamento è emerso come un meccanismo fondamentale per standardizzare e regolare i CT, assicurando la fiducia dei consumatori. Questo, a sua volta, ha generato lo sviluppo di un nuovo tipo di organizzazione, ora presente nella maggior parte delle nazioni del mondo: l'ente di accREDITamento nazionale generale⁵ (ANG). Queste agenzie solitamente pubbliche forniscono una seconda linea di garanzie di fiducia accREDITando i certificatori (Loconto e Busch, 2010). Queste, quindi, si accertano che ci si possa fidare delle CT che certificano che ci si può fidare dell'applicazione degli standard. Una caratteristica di queste organizzazioni è che tendono a non essere specifiche del settore, ma possono accREDITare diversi CT (Loconto e Busch, 2010).

L'accREDITamento è quindi il processo attraverso il quale un'organizzazione autorevole – spesso istituzionale – dà un riconoscimento formale che un particolare CT è competente

⁵ Per esempio in Italia è [Accredia](#) l'unico ente di accREDITamento nazionale.

a svolgere compiti specifici. È una componente di un più generale sistema di governance che sta diventando sempre più importante in tutto il mondo, in particolare nelle catene di valore globali della produzione alimentare (Loconto e Busch, 2010). La governance è quindi un sistema di regolamentazione basato sulla rete, idealmente funzionante attraverso processi di scambio e negoziazione, piuttosto che un sistema di regolazione guidato esclusivamente dallo stato (Loconto e Busch, 2010).

Dopo aver spiegato quindi come funzionano i meccanismi delle certificazioni pubbliche e private, nei prossimi paragrafi si analizza il perché è rilevante fare l'analisi della qualità nella catena di valore globale del vino e quindi di conseguenza come il sistema di standard influisce sul settore vitivinicolo e come avviene la governance in questo settore specifico.

1.8 Gli standard nel settore vitivinicolo

Negli agri-food studies, le teorie delle convenzioni si sono interessate anche alla produzione del vino (Ponte, 2009; Barbera e Audifreddi, 2012; Donatiello e Moiso, 2018). Il lavoro di Barbera e Audifreddi (2012) si muove su due ipotesi condivisibili dalla presente ricerca. In primo luogo, le convenzioni di qualità sono coerenti con il contesto istituzionale in cui il mercato è inserito. Il contesto istituzionale cambia attraverso macro-eventi che portano nuove idee, le quali a loro volta diventano regole istituzionali vere e proprie. In secondo luogo, l'economia della qualità creata da queste regole istituzionali ha un ciclo della qualità che viene caratterizzato per una prima parte in cui il criterio viene condiviso collettivamente, seguito da una fase di congestionamento in cui tutti si allineano su quel criterio, arrivando alla fine ad un'inflazione che smorza il potere della qualità (Barbera e Audifreddi, 2012).

Il concetto di qualità nel settore vitivinicolo può essere analizzato in due maniere: da un lato ci sono gli approcci che concentrano la definizione sulle caratteristiche del prodotto e quindi la standardizzazione dei processi di produzione (Quaranta, Brignardello, 2019); dall'altro lato, ci sono quelli che si basano sui criteri delle denominazioni di origine, che definiscono la qualità in base alla combinazione di condizioni agro-ecologiche, metodi di produzione, norme e identità culturali, ecc. Quest'ultimo modo di intendere la qualità, con un accento istituzionalista, è strettamente associato agli sviluppi concettuali della scuola dell'economia delle convenzioni (Quaranta, Brignardello, 2019).

Gli studi di Donatiello e Moiso (2018), evidenziano una tensione nel settore vitivinicolo, che è rappresentazione del caos creato dall'influenza delle *corporations* nelle politiche di sviluppo rurale. Da una parte si è visto una svolta verso la qualità – in conseguenza allo scandalo del metanolo del vino agli inizi degli anni '90⁶ – che favorisce sistemi di produzione legati al territorio – il che ha portato anche alla nascita delle Denominazioni di Origine. Dall'altra c'è un ruolo importante della grande distribuzione organizzata (GDO) nell'imporre i prezzi e soprattutto nell'esercitare influenza sulle modalità attraverso cui si strutturano le relazioni tra attori nel territorio (Donatiello, Moiso, 2018). Questi autori sviluppano una riflessione su come l'attuale mercato del vino viva una tensione continua tra la de-territorializzazione – ovvero quel processo che vede la graduale subordinazione dei territori ai flussi di capitale, di materie prime, di merci (Van der Ploeg, 2009) – e resistenze di gruppi di produttori che la rendono di fatto impossibile.

Infatti, come descrivono Donatiello e Moiso, essendo il mercato del vino così aperto al mercato globalizzato, ci sono stati negli anni grossi investimenti da parte di attori globali della produzione vitivinicola che hanno investito molto su produttori storici, ma evidentemente questi attori globali sono molto meno interessati alla governance e allo sviluppo di quel territorio rispetto a chi gestiva le case produttrici di vino che c'erano precedentemente (Donatiello, Moiso, 2018). Si interessano principalmente alla produzione di massa e a creare meccanismi istituzionali che permettano la continuità nell'accumulazione di capitale.

Partendo dalle teorie delle convenzioni di Boltanski e Thévenot, Ponte (Ponte, 2009) fa un'analisi di come i mondi in cui si definiscono la qualità si applicano al mondo del vino. La sua analisi è riassunta nella tabella 1.

⁶ E' il più grave scandalo nel settore del vino in Italia: è l'episodio del vino al metanolo che nel marzo 1986 provocò 23 vittime con decine di persone con lesioni gravissime (perdita della vista) a causa delle intossicazioni causate dalla pratica di aumentare la gradazione alcolica del vino con il metanolo o alcool metilico, un alcool naturale che è notevolmente tossico.

<i>Mondo di qualità</i>	<i>Strumento di verifica della qualità in generale</i>	<i>Strumento di verifica della qualità nel vino</i>
Mondo ispirato	Personalità	Vino unico, culto del produttore di vino o della proprietà
Mondo domestico	Prossimità, fiducia e ripetizione	Marchio/varietà, terroir, indicazione di origine geografica
Mondo della fama	Giudizio esterno non-obiettivo	Approvazione da parte di uno scrittore di vino, giudice, pubblicazione
Mondo civile	Impatto sulla società e l'ambiente	Valutazione su sicurezza alimentare, ambientale e impatto sociale, etichette e certificazioni
Mondo di mercato	Prezzo	Prezzo e promozioni
Mondo dell'industria	Misurazione esterna oggettiva	Test di laboratorio, codifica delle procedure

Tabella 1. I mondi del vino (Fonte: Ponte S., 2009)

Da questa tabella si evince come nel mondo del vino, come in altri settori produttivi, ci siano diverse maniere per valutare la qualità del vino e a questi mondi corrispondono le logiche dell'azione dei diversi produttori o gruppi di produttori. Ponte applica questa teoria al mondo del vino consumato in Gran Bretagna, definendo per ogni livello di qualità (top, medium, basic) come le convenzioni agiscono, e quindi come viene gestita la governance in ogni suo settore (Ponte, 2009). Questo modello è applicabile quindi su altri segmenti di mercato specifici. Da queste convenzioni possono nascere diversi standard che, come detto possono essere sia istituzionali che privati.

2 – La globalizzazione e l'industrializzazione nel settore vitivinicolo e la risposta dei movimenti per i vini naturali

2.1 La filiera vitivinicola e la riorganizzazione del settore

La filiera vitivinicola e la sua catena di valore globale sono particolarmente interessanti nel contesto degli standard di qualità perché, all'interno del settore agro alimentare, possiede una delle strutture di qualità più complesse e sofisticate che ci siano (Ponte, 2009). Anche la riorganizzazione che il settore sta vivendo rende questa filiera uno spazio interessante per capire l'applicazione, la sfida e la reinterpretazione di diverse convenzioni di qualità.

Analizzare il mercato del vino a livello globale è necessario per capire poi come il mondo dei vini naturali si inserisce in quest'ottica. Anderson e Pinilla identificano due ondate di globalizzazione su produzione, consumo e commercio del vino (Anderson e Pinilla, 2018) sulla base di una serie storica di dati. Nella prima ondata di globalizzazione, le esportazioni globali di vino (trattando l'Algeria come parte della Francia) sono cresciute di quasi quattro volte tra il 1861 e il 1891, ma poi sono calate, arrivando nel 1914 ad essere ancora sotto il loro livello del 1880. Le esportazioni fluttuarono per lo più tra il 5% e il 10% della produzione, a parte un breve picco del 15% alla fine del 1880. Gran parte di quella prima espansione era dovuta alla crescita delle importazioni dalla Francia, la cui produzione di uva da vino era stata devastata dalla diffusione del parassita Fillossera⁷ (Anderson e Pinilla, 2018). Le esportazioni globali di vino diminuirono ancora di più tra

⁷ La fillossera si manifestò in Europa a partire dalla seconda metà dell'800. La Fillossera è un insetto di origine americana che arrivò in Europa alla metà del secolo scorso e si diffuse rapidamente in tutti i vigneti, provocando danni sia a livello radicale, sia a livello fogliare. La fillossera è stata introdotta in Europa durante la prima metà dell'800 con barbatelle di varietà americane come la Isabella, Catawba, e altre denominate volgarmente Uva Fragola, introdotte per contrastare importanti infezioni di oidio (anch'esso di origine Nord Americana), alle quali ancora non si opponeva una lotta chimica a base di zolfo. Importando le barbatelle di queste viti americane si causò la diffusione del parassita che da lì a poco avrebbe devastato la viticoltura europea e costretto ad un rinnovamento epocale di questa coltura. Per arginarla, si tentarono molte strade, fino anche alla sommersione dei vigneti (ove praticabile) per distruggere tramite asfissia i parassiti all'insabbiamento delle vigne, in quanto si notò che in terreni sabbiosi, soprattutto di origine marina, la fillossera era molto meno virulenta se non addirittura incapace di svilupparsi. La soluzione efficace del problema si ebbe infine quando si comprese l'immunità radicale sviluppata da alcune specie americane, che poteva essere utilizzata per costruire una pianta con piede americano ma apparato vegetativo e riproduttivo europeo. Facendo così, migliaia di specie autoctone sviluppatasi nel mondo antico e medievale erano scomparse per sempre, e in Europa nasceva così la viticoltura moderna. (www.quattrocalici.it)

la fine degli anni '20 e la metà degli anni '40, prima di decollare di nuovo per quello che ora è un aumento di sette decenni. Solo nel 1990 si raggiunse il precedente picco del 15% della produzione di vino esportata, poi superato nettamente arrivando fino al 40% di oggi (Anderson e Pinilla, 2018).

Lasciando da parte la devastazione della fillossera della fine del XIX secolo in Europa, l'industria del vino non si è globalizzata quando le altre industrie lo hanno fatto nella prima ondata di globalizzazione perché il mercato del vino è rimasto sempre chiuso tra i paesi storici produttori nell'Europa meridionale (Anderson e Pinilla, 2018). Il cambio principale è stato nella quantità di vino esportato negli ultimi decenni: sono infatti aumentati i Paesi con un forte orientamento all'esportazione grazie alla maggior richiesta nei Paesi che vengono ora definiti del *Nuovo Mondo* del vino, come Stati Uniti, Argentina, Australia, Cile, Nuova Zelanda e Sud Africa (Pomarici, 2005). Questi nuovi mercati hanno aumentato la competitività sul mercato internazionale che spesso viene letto come contrapposizione tra *Nuovo Mondo* e il *Vecchio Mondo*, rappresentato soprattutto dai Paesi produttori di vino dell'Unione Europea: Italia, Francia, Spagna e Portogallo (Pomarici, 2005). Anche se il livello di produzione di vino fuori dall'Europa era molto basso prima del 1900, la colonizzazione da parte degli europei di altri paesi della zona temperata, e la conoscenza che le loro popolazioni di coloni avevano della coltivazione della vite e della produzione del vino, hanno dato origine all'inizio della loro industria del vino (Anderson e Pinilla, 2018).

La convergenza tra Nuovo e Vecchio Mondo caratterizza anche il consumo di vino. L'Europa nord-occidentale, il Nord America e l'Australia tradizionalmente preferivano la birra o i liquori al vino, in netto contrasto con la forte preferenza per il vino degli europei del sud e dei sudamericani della zona temperata. Durante l'attuale ondata di globalizzazione, tuttavia, i paesi che preferiscono il vino hanno più che dimezzato il loro consumo pro capite di vino, mentre altri paesi ad alto reddito hanno raggiunto - da livelli molto bassi - lo stesso livello dei consumatori tradizionali che nel frattempo sono diminuiti (Anderson e Pinilla, 2018). Inoltre, le previsioni che sono state fatte riguardo al consumo e al commercio del vino indicano che l'Asia avrà un peso sempre maggiore nel mercato mondiale nei prossimi anni (Anderson e Wittwer 2018).

Prima di passare dunque al trattamento della questione degli standard nel mondo del vino, è utile capire come il mercato e la produzione vitivinicola è cambiata negli ultimi decenni,

dove è stata attuata una riorganizzazione del settore. Negli ultimi quarant'anni sono cambiate le aspettative qualitative dei consumatori costringendo i vari attori sulla filiera a modificare le strategie e i comportamenti (Pomarici, 2005). Nonostante ciò, la complessità del mercato è molto più alta di una semplice dualità tra Vecchio e Nuovo Mondo. La globalizzazione nel settore vitivinicolo si è presentata in maniera differenziata a seconda dei contesti regionali e locali: le trasformazioni globali del mercato del vino come la liberalizzazione, l'aumento delle esportazioni e l'aumento di competitività adottano forme specifiche nelle zone vitivinicole dei diversi Paesi in funzione della loro interazione con fattori istituzionali, strutturali e sociali, tipici dei diversi Paesi e regioni del mondo (Gomez et al, 2019). Dal punto di vista istituzionale, la politica agricola nazionale è determinante nel delineare modelli di produzione agricoli che si presentano molto diversi nel Nuovo e nel Vecchio Mondo: nel primo si distacca un modello basato su politiche neoliberali per permettere il loro settore di entrare nella competenza internazionale, nella liberalizzazione dell'offerta e per facilitare il capitale internazionale; al contrario nel secondo si è sviluppato un modello basato sulla regolamentazione della produzione e dei mercati e la protezione dell'autenticità del vino – come si può vedere nelle certificazioni europee che tutelano l'origine dei prodotti (Gomez et al, 2019). Dal punto di vista strutturale, invece, la struttura dell'azienda agricola è determinante perché a seconda della dimensione, si ha maggiore o minore integrazione della catena produttiva nella catena del valore della produzione, e quindi anche i ruoli dei diversi attori: viticoltori, cantine, imprese che commercializzano e distribuiscono vino (Gomez et al, 2019). Normalmente si vede che nel Nuovo Mondo ci sono imprese più grandi che cercano di integrare tutte le diverse parti della catena di valore del vino, mentre nel Vecchio ci sono più aziende a carattere familiare. Infine, dal punto di vista sociale, la produzione può cambiare notevolmente a seconda dei cambi che si producono nella società (Gomez et al, 2019). Per esempio, negli ultimi anni l'aumento del livello educativo della società, le maggiori aspettative lavorative da parte dei giovani e le migliori condizioni di lavoro in altri tipi di lavoro hanno causato l'abbandono del lavoro nel settore vitivinicolo generando un deficit strutturale di lavoro bracciantile. Questo è stato rimpiazzato dalla meccanizzazione (ove possibile) e dalla manodopera delle persone immigrate, che si connette così ancora una volta ai fattori istituzionali, perché i quadri legali che regolamentano il lavoro bracciantile influenza in qualche maniera anche la produzione (Gomez et al, 2019).

Gli aspetti che rendono il settore del vino interessante per la questione della certificazione della qualità sono: (i) negli ultimi decenni, un drammatico calo dei volumi di produzione e del consumo pro capite nei tradizionali paesi produttori e consumatori di vino, come Portogallo, Spagna, Francia e Italia (Mariani et al, 2012); (ii) incremento della produzione e delle esportazioni nei paesi produttori del Nuovo Mondo (Argentina, Cile, Sudafrica, Nuova Zelanda, Australia e Stati Uniti) (Mariani et al, 2012); (iii) aumento del consumo nel Regno Unito, in Germania e negli Stati Uniti (Mariani et al, 2012); (iv) quella che era considerata un'industria artigianale sta cominciando ad essere caratterizzata dalla presenza di grandi multinazionali (Anderson, 2004); (v) il livello di concentrazione nella produzione/lavorazione nell'industria è molto indietro rispetto ad altri settori agroalimentari come il caffè, il cacao o la birra (Ponte, 2009); (vi) la vendita al dettaglio del vino, tradizionalmente dominio di piccoli negozi specializzati, è ora nelle mani delle catene di supermercati, soprattutto in Europa settentrionale e nel Regno Unito, ma sempre più anche nell'Europa meridionale (Pomarici, 2005); (vii) anche se ci siano timori di omogeneizzazione degli stili e delle offerte nel mercato del vino, questa è ancora un'industria che produce una fenomenale gamma di prodotti diversi, che sono venduti sotto una combinazione di nomi di marche, varietà di uve e/o indicazioni geografiche di origine (Pomarici et al, 2017).

2.2 Le conseguenze dell'industrializzazione e la globalizzazione del settore vitivinicolo attraverso l'utilizzo degli standard

Come si evince dal precedente paragrafo, il modello agro-industriale nel settore vitivinicolo è cresciuto sempre più negli ultimi anni e ha cavalcato l'onda della globalizzazione, essendo il vino proprio il prodotto più facile da esportare e da conservare. Nei prossimi paragrafi si analizzano i problemi che sono sorti con l'industrializzazione del settore vitivinicolo, il che permetterà di capire meglio le risposte che il mondo del vino naturale ha cercato di dare in contrapposizione con il modello industriale globalizzato.

2.2.1 Omologazione delle pratiche e dei saperi in vigna e in cantina: danni ambientali e sul territorio

Il problema principale che si porta con sé l'industrializzazione che cerca di inserirsi in mercati sempre più internazionali è quello dell'omologazione delle pratiche, che si traducono in omologazione dei saperi e dei sapori. Come si è visto nel primo capitolo, questa è la maniera in cui chi domina il mercato cerca di regolarlo: norme che possono

creare standard per cui tutti gli attori nella produzione agro-alimentare devono rispondere. Il lato normativo diventa quindi fondamentale in questo processo ed il caso dell'Unione Europea – come potrebbero essere altri regolamenti che si applicano a regioni piuttosto che a Stati – è esemplare in questo.

Per proteggere i mercati di tutti gli Stati membri, gli standard di produzione alimentare armonizzati dell'UE riflettono i regolamenti dello Stato membro con le tutele di qualità meno severe. Questi requisiti si applicano sia alle multinazionali che ai piccoli produttori. Gli sforzi per proteggere alcuni alimenti all'interno di questa struttura di mercato hanno portato a contestazioni a livello nazionale (DeSoucey, 2010). Ad esempio, le norme igienico-sanitarie dell'UE che richiedono la pastorizzazione limitano la produzione e la vendita di alcuni formaggi a latte crudo (West 2008).

Questa omologazione, che ha un effetto sul prodotto finale, ha soprattutto un effetto sull'ambiente a causa delle pratiche portate avanti per standardizzare la produzione: cioè per avere un prodotto come il vino sempre uguale, serve intervenire in tutto il processo produttivo per standardizzare le pratiche e decontestualizzarle dal territorio (Gonzalez, 2008). Queste pratiche hanno effetti sull'ambiente e sul territorio.

Sugli effetti ambientali, le associazioni di vino naturale hanno speso molto lavoro nell'indicare quali fossero i problemi ambientali causati dalla produzione del vino in maniera industriale. Nella tabella sottostante c'è una raccolta degli effetti principali delle pratiche contestate dai produttori di vini naturali. Molte di queste sono riportate dai documenti delle associazioni, e altre sono estrapolate dalle interviste, specialmente da parte dei produttori che sono passati dalla produzione di vino convenzionale a quello naturale, giustificando la scelta anche per una questione ambientale e di mantenimento della propria terra e vigna a lungo.

Lavorazioni	Pratiche nella produzione di vino convenzionale	Effetti sull'ambiente
Piantumazione di nuove piante	Nuove viti su piede americano	Diminuzione della biodiversità
	Piante migliorate attraverso cisgenesi o tecniche OGM	Contaminazione delle piante OGM sulle varietà tradizionali
Raccolta dell'uva	Meccanica con trattore	Erosione del suolo
Trattamenti per malattie alla vigna	Per evitare problemi di peronospera e oidio si utilizzano pesticidi e fungicidi	Eliminazione di biodiversità nell'ecosistema
Lavoro del suolo	Utilizzo del trattore e di concimi chimici	Erosione del suolo ed eliminazione di microrganismi
	Irrigazione della vigna	Spreco di risorse idriche
	Utilizzo di dissecanti o diserbanti	Erosione del suolo ed eliminazione di biodiversità

Tabella 2. Effetti delle pratiche convenzionali sull'ambiente secondo le associazioni del vino naturale (fonte: elaborazione dell'autore sulla base delle interviste)

Come si evince dalla tabella, gli effetti sull'ambiente sono di varia natura e vanno nella direzione dell'agro-industria come è stato menzionato nel primo capitolo: il vino convenzionale o industriale non guarda alla salvaguardia delle risorse naturali, ma allo sfruttamento per aumentare e standardizzare la produzione il più possibile.

L'altro problema a cui il vino naturale cerca di dare una risposta è quello legato agli effetti della produzione del vino convenzionale sul territorio e sul paesaggio.

L'effetto più evidente della larga produzione di vino convenzionale è quello sul paesaggio vitivinicolo. A causa della redditività della produzione di vino, soprattutto se di alta qualità, le trasformazioni spaziali hanno riguardato la conversione dei terreni verso usi viticoli, portando a un'omogenizzazione del paesaggio locale. Questo fenomeno si è verificato in aree con un sistema commerciale consolidato basato sul vino, che risulta essere un prodotto principale per l'economia locale. Infatti, questa omogenizzazione dei paesaggi si verifica principalmente nelle aree in cui sono presenti le Denominazioni di Origine Controllata (Zambon et al., 2018). I Consorzi che guidano le Denominazioni sono conseguenza del rapporto tra il complesso processo di identificazione di un prodotto come

‘tipico’ di un luogo e le diverse traiettorie territoriali che ne derivano – in termini di gestione delle risorse ambientali, rappresentazione dell’identità locale, struttura economica, ecc. – oggetto di negoziazione, conflitto e alleanze tra attori locali e sovralocali. Questo porta quindi il rischio di iper-specializzazione produttiva e di relativa omogeneizzazione del paesaggio, a seguito dell’affermazione di un prodotto come espressione tipica della cultura alimentare locale, con effetti opposti rispetto a quelli di tutela della diversità locale, per i quali i movimenti di protezione dei prodotti agroalimentari tradizionali e locali sono nati (Lazzeroni et al., 2023). I disciplinari delle Denominazioni di Origine, per aumentare sempre di più l’areale di riferimento, e quindi aumentare la produzione del vino “di qualità” ha provocato anche uno spostamento importante delle viti dalle zone collinare/montuose alla pianura. Infatti, in molte delle interviste fatte, sia in Italia che in Francia, sono state riportate criticità riguardo al ritenere due vini nella stessa Denominazione, ma uno in pianura e uno in collina della stessa qualità. Nel passato la vigna veniva coltivata quasi esclusivamente in collina o in pendii, grazie alla sua natura e caratteristica di resistenza anche in situazioni di siccità o condizioni difficili per la produzione di altri alimenti (Kastler, Masson, 2020).

Il vino convenzionale è stato uno dei principali prodotti agro alimentari italiani che ha promosso il processo di patrimonializzazione. Con questo termine si intende un processo identitario collettivo che si produce attraverso la rappresentazione di un prodotto nello spazio e nel tempo (Badii, 2012).

Per capirlo meglio si può vedere come nel 2022 crescono i ricavi dei servizi enoturistici (+67% sul 2021). Al primo posto le visite in cantina (78,8%), seguite dall’accoglienza presso una propria struttura alberghiera (32,5%) e dalla ristorazione (27,5%). Il 17,5% delle società non svolge alcuna attività enoturistica (Area Studi Mediobanca, 2023).

L’effetto di questo processo passa per la ridefinizione dei valori politici ed economici di uno specifico prodotto, filtrandolo attraverso la tradizione, che diventa la caratteristica centrale per capitalizzare il bene (ibidem). Nel caso del vino, i percorsi di performance della patrimonializzazione (Ren e Blichfeldt, 2011), cioè di valorizzare economicamente un prodotto per performare maggiormente le aziende di un certo territorio, si possono identificare principalmente nei consorzi creati per le Denominazioni di Origine Controllata. Il Consorzio è l’organismo rappresentativo dei produttori e svolge anche funzioni di promozione e valorizzazione del prodotto sul mercato. Si vedrà nel paragrafo

2.3.1 nel dettaglio le problematiche di alcuni Consorzi che promuovono certi tipi di pratiche. In generale, il problema che ha portato la patrimonializzazione nel vino è la costruzione di Consorzi con attori agro-industriali che hanno certificato prodotti della “tradizione” attraverso criteri di accesso alla Denominazione che fossero raggiungibili attraverso pratiche industriali e che prevedessero quindi degli standard fissi che solo l’industria può raggiungere. Non tutti i Consorzi sono uguali, ma quelli dove ci sono interessi maggiori grazie ad un processo di performance della patrimonializzazione sono spazi in cui anche i global players si sono inseriti per investire e portare a loro vantaggio i disciplinari che definiscono quali sono i vini secondo la tradizione e quali no.

2.2.2 Omologazione dei sapori: monopolio dei mercati da parte dell’agro industria

Per capire come i processi di globalizzazione e di industrializzazione hanno avuto un ruolo importante nell’omologazione dei sapori, bisogna vedere come si articola il mercato del vino, e soprattutto quali sono i canali commerciali. Questo perché l’analisi del mercato al livello globale può dare il senso del monopolio dei mercati da parte dell’agro-industria.

Alcuni numeri in Italia danno il senso della concentrazione della produzione in poche mani: nel 2010 le aziende agricole con coltivazione di vite erano 388.881 nel 2010 e sono diventate 255.514 nel 2020, con una riduzione di oltre il 34%. Allo stesso tempo, la superficie coltivata a vite si è invece ridotta di solo il 5%, con un balzo del 44% degli ettari per azienda (CENSIS, 2024). Inoltre, anche le imprese industriali impegnate nella produzione di vino sono anch’esse diminuite del 3% rispetto al 2012 e nel 2021 erano 1.775, mentre gli addetti sono aumentati di quasi 4 mila unità, con +22,6% (ibidem). Questo vuol dire in sintesi che in Italia ci sono sempre meno aziende, significativamente più ampie. Questo processo è quello tipico della concentrazione della produzione da parte di pochi.

I canali commerciali nel settore vitivinicolo sono principalmente tre: la Grande Distribuzione Organizzata, quindi i supermercati; il canale Ho.Re.Ca., cioè la distribuzione che si occupa di rifornire enoteche, bar e ristoranti; e il terzo canale sempre più in crescita che è l’E-Commerce, cioè il canale di vendita diretta online.

Nel 2022, il ritorno alle normali abitudini e la ripresa del flusso turistico in seguito alla pandemia, hanno favorito le vendite nel canale Ho.Re.Ca. (+19,9% rispetto al valore

dell'anno precedente) – che passa dal 16,6% del mercato nel 2021 al 18,1% del 2022 – a svantaggio della GDO (+3,3% rispetto al valore dell'anno precedente) in calo dal 37,7% al 36% sul mercato in generale. Rimane quindi la GDO sicuramente un canale importante di vendita (Area Studi Mediobanca, 2023). Le vendite online delle principali aziende vitivinicole si sono ridotte del 3,7% (2,1% del fatturato nazionale). I dati del 2021 dicono che i maggiori attori nelle vendite online sono: Vino.com che ha fatto registrare ricavi per 43,3 milioni di euro (+44% sul 2020), Tannico (33,5 milioni, -9,7%) che è un'azienda di proprietà della Campari, Bernabei (31,8 milioni, +23,3%), Callmewine (17,1 milioni, +38,4%), XtraWine (12,6 milioni, +76,7%), Winelivery (9 milioni di euro, +29%) (ibidem).

Allo stesso tempo, i dati del 2021 affermano che non è stato un anno positivo per le realtà di minori dimensioni che hanno visto diminuire il proprio fatturato del 6,3% rispetto al 2020 (ibidem).

Se si vedono invece le performance delle aziende più grandi in Italia, si vede un processo di crescita sempre maggiore delle aziende di più grandi dimensioni. In particolare, la leadership di vendite nel 2023 resta appannaggio del gruppo Cantine Riunite-Civ, con fatturato a 670,6 milioni di euro (-3,4% sul 2022). Al secondo posto si conferma il polo vinicolo Argea (449,5 milioni, -1,2%), seguita da Iwb-Italian Wine Brands, con 429,1 milioni (-0,3% sul 2022). Fatturato 2023 superiore ai 400 milioni di euro anche per la cooperativa romagnola Caviro (423,1 milioni), in progresso dell'1,4% sul 2022. Sette società rilevano ricavi compresi tra i 200 e 300 milioni di euro: la cooperativa trentina Cavit (fatturato 2023 pari a 267,1 milioni di euro, in aumento dello 0,9% sul 2022), la veneta Santa Margherita (255,4 milioni di euro, -2%), la toscana Antinori (250,3 milioni di euro, +1,9%), La Marca, specializzata nella produzione di spumanti, con fatturato 2023 pari a 225,8 milioni di euro (-4%), la piemontese Fratelli Martini (219,6 milioni, +1,1%), la trentina Mezzacorona (217,7 milioni, +2%) e il Gruppo Collis che, ampliando il proprio perimetro, ha raggiunto 209,4 milioni di euro, (+64,8% sul 2022). Osservando la redditività (rapporto tra risultato netto e fatturato), il 2023 vede in testa la toscana Frescobaldi (29%) seguita dalla veneta Santa Margherita (18,5%). Chiude il podio Antinori con un utile su fatturato del 17%, in aumento di 2,6 punti percentuali sul 2022 (Area Studi Mediobanca, 2024).

Questi dati mostrano come ci sia sempre un maggior potere delle cantine più grandi che diminuiscono in numero, ed aumentano nel valore economico prodotto. Questo significa che i piccoli produttori vengono a meno o entrano a far parte di altri gruppi. La presenza preponderante delle grandi aziende che, oltre ad ingrandirsi ogni anno, si fondano tra di loro per ampliare le società e ampliando i canali di vendita, incluso con l'estero (vedi per esempio Argea).

L'espansione delle aziende più grandi restituisce la dimensione di quanto i sistemi produttivi in viticoltura devono essere standardizzati per produrre tanto vino e mantenerlo entro certi standard qualitativi. Questo fa sì che anche le pratiche si standardizzino e creino prodotti simili tra di loro anche a livello gustativo. Contro questa omologazione dei sapori, le associazioni per i vini naturali come vedremo continuano a combattere per dimostrare che ci sono altri modelli di produzione.

2.2.3 Investimenti di attori globali nella viticoltura italiana e francese

La produzione e la vendita del vino a causa della globalizzazione hanno subito dinamiche di neoliberalizzazione dagli anni '70 in poi come successo per altri settori. Alla fine degli anni Settanta, e soprattutto dopo la caduta del comunismo dell'Europa orientale alla fine degli anni Ottanta, si è verificato il dominio del capitale e dei mercati finanziari sulle altre attività economiche, e la trasformazione dei governi nazionali da preoccupati di domare i mercati transnazionali a facilitare gli stessi (Harvey 2014). Riguardo al settore del vino, il processo di neoliberalizzazione ha riguardato una protezione tariffaria sempre più ridotta da parte dei governi nazionali nei confronti della produzione vitivinicola nazionale, con i produttori di vino sempre più direttamente esposti alle forze del mercato globale finanziario (Inglis, Almila, 2020).

Ovviamente da una parte questa liberalizzazione del mercato del vino ha permesso ad alcune parti del mondo di crescere, e allo stesso tempo dare più possibilità di vendita ai produttori. Dall'altra, ha permesso anche all'ingresso di capitali stranieri investendo nel Vecchio Mondo come in Italia ed in Francia, contribuendo – come abbiamo visto nei paragrafi precedenti – sia alla patrimonializzazione del vino, sia all'allontanamento della produzione dal territorio – o *terroir* – di riferimento. Infatti, dagli anni '90 si assiste ad

una novità nei modelli di investimento e di proprietà, con un numero molto maggiore di investitori e proprietari provenienti da paesi diversi da quelli in cui il vino viene prodotto (Curran e Thorpe 2014). Gli investimenti stranieri provengono spesso da aziende molto grandi, che sono esse stesse il prodotto dei cambiamenti avvenuti nel settore delle bevande a partire dagli anni Settanta. Questo processo è stato anche causa dell'acquisizione di imprese più piccole da parte di imprese più grandi – che abbiamo analizzato nel precedente paragrafo – con i conseguenti conglomerati che avevano interessi non solo nel settore del vino, ma anche in quello delle bevande alcoliche. Queste ultime sono state rilevate a loro volta da enormi società multisettoriali. Entità massicce come Diageo e Constellation Brands si sono impegnate in acquisizioni societarie di note aziende vinicole come Mondavi in California e Mouton Cadet a Bordeaux (Inglis, Almila, 2020). Il conglomerato francese di marchi di lusso LVMH, che oltre al vino vende anche valigie e borse, possiede proprietà vinicole in cinque continenti. I loro champagne e cognac di lusso sono venduti in tutto il pianeta nei punti vendita di lusso e nelle sale duty-free degli aeroporti (ibidem). Anche le aziende vinicole minori, apparentemente indipendenti, sono spesso di proprietà di società, anche se il marchio di solito lascia intendere il contrario. Questo ha portato a grandi contrasti di scala in alcune regioni, dove i proprietari di minuscoli appezzamenti si trovano accanto a vigneti di proprietà di grandi aziende che operano in tutto il mondo (Pinney 2005).

Una recente ricerca ha analizzato come la presenza di Indicazioni Geografiche (come Denominazioni di Origine Controllata o altre) è rilevante per attrarre Investimenti Diretti all'Estero⁸ (quelli che in inglese vengono denominati come FDI – Foreign Direct Investments) in quelle attività legate al settore agroalimentare, anche se non direttamente coinvolte nella produzione agricola in senso stretto (Crescenzi et al., 2023). Nel caso specifico del vino, è stato dimostrato che la reputazione internazionale di un vino di alta qualità attrae investitori interessati a diverse attività: (i) nuovi vigneti; (ii) fornitura di contenitori di vetro; e (iii) enoturismo (Curran & Thorpe, 2014). Questo è, ad esempio, il caso della regione Veneto (Italia), dove un'azienda statunitense specializzata nella

⁸ Flusso di investimenti effettuati da attori in Paesi diversi da quello dove è insediato il centro della loro attività. In particolare, gli investimenti internazionali volti all'acquisizione di partecipazioni 'durevoli' in un'impresa estera, che comporti un certo grado di coinvolgimento dell'investitore nella direzione e nella gestione dell'impresa partecipata o costituita. È uno degli aspetti centrali del fenomeno di globalizzazione dell'economia mondiale. (https://www.treccani.it/enciclopedia/investimento-diretto-estero_%28Dizionario-di-Economia-e-Finanza%29/)

fornitura di contenitori in vetro, plastica, metallo e chiusure per il vino ha aperto una nuova sede, e un'azienda svizzera specializzata in vetropack che ha investito nell'apertura di un nuovo magazzino di vini e liquori (Crescenzi et al., 2023).

Gli effetti di questi investimenti diretti nelle aziende vitivinicole italiane e francesi, e specialmente nelle aree interessate alle Denominazioni di Origine Controllata hanno come conseguenza una graduale perdita di radicamento sul territorio della parte industriale a causa dei processi di acquisizione e l'ingresso dei global players, cioè degli attori internazionali che investono attraverso Investimenti Diretti dall'Estero. Quindi se la DOC rende impossibile de-territorializzare l'attività agricola e industriale delle aziende vitivinicole, ciò non significa che queste ultime agiscano quali attori economici sincronizzati e sintonizzati su esigenze comuni per avere l'effetto contrario (Donatiello, Moiso, 2018). L'entrata di questi attori esacerbano le distanze tra gli attori economici della filiera e le modalità della loro relazione cambiano nel tempo. Il coordinamento è caratterizzato da una forte perdita di potere contrattuale della parte agricola nel definire la distribuzione di valore lungo la filiera, ricollegabile a contrasti interni e soprattutto all'ingresso di global players che perseguono logiche produttive industriali e di commercializzazione del prodotto a basso prezzo tramite i canali della GDO (ibidem).

Nei prossimi paragrafi si analizzeranno ulteriormente le mancanze che questi tipi di false soluzioni da parte delle istituzioni per garantire i prodotti vitivinicoli per il loro legame con il territorio, o per la sensibilità all'ambiente, hanno cercato di mettere in campo. A queste soluzioni, come si vedrà poi nella seconda metà della tesi, i vignaioli naturali cercano di rispondere per presentarsi come modello produttivo differente.

2.3 Le false soluzioni per salvaguardare la produzione di qualità: gli standard nel settore vitivinicolo

2.3.1 Denominazioni di origine controllata, Indicazione Geografica Tipica e il vino da tavola

In Italia – e in tutta Europa – per indicare il luogo di produzione di un vino su un'etichetta, si distingue tra Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita) e Igt (Indicazione geografica tipica).

Fuori da queste tre opzioni esiste il cosiddetto vino senza denominazione, o generico, un tempo noto come “Vino da tavola”, dicitura oggi sostituita da “Vino” tout court, eventualmente accompagnato da “bianco / rosso / rosato”. Si può anche scrivere “Vino d’Italia”, ma si trova di rado.

Questo schema di qualità segue in parte il tradizionale schema di qualità italiano, che si è poi adeguato dal 2013 grazie ad un regolamento europeo che ha stabilito l’organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli⁹ allineando tutti gli stati membri su uno schema condiviso.

A livello europeo la "denominazione di origine" include sia quello che in Italia si definisce DOC, sia DOCG. Si tratta del nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, di un paese che serve a designare un prodotto con requisiti che includano: (i) la qualità e le caratteristiche del prodotto che sono dovute esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; (ii) le uve da cui è ottenuto il prodotto che devono provenire esclusivamente da tale zona geografica; (iii) la produzione deve avvenire in detta zona geografica (da intendersi tutte le operazioni eseguite, dalla vendemmia dell'uva fino al completamento del processo di vinificazione, esclusi i processi successivi alla produzione); (iv) il prodotto è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*.

L’"indicazione geografica" invece si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali a un paese, che serve a designare un prodotto conforme ad altri requisiti rispetto alla DOP: (i) avere qualità, notorietà o altre peculiarità attribuibili a tale origine geografica; (ii) le uve da cui è ottenuto devono provenire per almeno l'85 % esclusivamente da tale zona geografica; (iii) la produzione avviene in detta zona geografica; (iv) è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

La differenza più grande è dovuta quindi da alcune caratteristiche che nell’IGP non sono così ferree come nella DOP. Il tema interessante per questa tesi è capire come si possono

⁹ Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>

formare queste DOP e IGP. Sempre lo stesso regolamento del 2013 infatti definisce le condizioni per cui si può richiedere la DOP o l'IGP.

Le domande di protezione di nomi in quanto denominazioni di origine o indicazioni geografiche comprendono un fascicolo tecnico contenente: (a) il nome di cui è chiesta la protezione; (b) il nome e l'indirizzo del richiedente; (c) un disciplinare di produzione; (d) un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione. Questo disciplinare di produzione permette agli interessati di verificare le condizioni di produzione relative alla denominazione di origine o all'indicazione geografica. Deve contenere come minimo alcuni aspetti obbligatori:

- a) il nome di cui è chiesta la protezione;
- b) una descrizione del vino o dei vini che riguardi per le DOP una descrizione delle principali caratteristiche analitiche e organolettiche; mentre per le IGP, una descrizione delle principali caratteristiche analitiche e la valutazione o indicazione delle caratteristiche organolettiche;
- c) se del caso, le pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini nonché le relative restrizioni applicabili a detta elaborazione;
- d) la delimitazione della zona geografica interessata;
- e) le rese massime per ettaro;
- f) un'indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti;
- g) il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Il tema su cui c'è maggior tensione tra i produttori di vino e che ha portato molti produttori di vino naturale sia in Italia che in Francia ad uscire dalle denominazioni sono i disciplinari e soprattutto la questione di dover menzionare le caratteristiche organolettiche del vino, cioè colore, profumo ed aroma del vino imbottigliato.

Molti vignaioli naturali che ho intervistato sia in Italia che in Francia non fanno parte di consorzi DOP o IGP, ma rientrano nel vino da tavola. Il vino da tavola è il vino che si trova alla base dello schema di qualità a livello europeo. I vini da tavola devono mettere

obbligatoriamente in etichetta il lotto di produzione, il volume del recipiente, i dati dell'imbottigliatore, il luogo di imbottigliamento e di vinificazione (se avvengono in luoghi diversi), la gradazione alcolica, la gassificazione (se esistente), la dizione "contiene solfiti" se si supera la soglia di 10mg/l di solforosa. L'indicazione del colore è facoltativa, mentre la menzione del vitigno non si può inserire in etichetta. Nonostante sia molto limitante perché non ci può essere menzione del vitigno e né dell'annata, i vignaioli naturali hanno trovato soluzioni – come si vedrà anche nei capitoli empirici di questa tesi – utilizzando il numero del lotto come indicazione dell'annata, e nomi che potessero rimandare ad alcuni vitigni che sono DOC. Il fenomeno è in crescita, in Italia come in Francia, soprattutto tra i piccoli vignaioli. È sempre più comune allora trovarsi davanti a scaffali di enoteche popolati da etichette, magari graficamente curatissime, che però non dicono nulla se non il nome del produttore. Vi si legge, infatti, soltanto la parola Vino, magari accompagnata dal colore. In Francia è particolarmente diffusa la dicitura Vin de France. Chi volesse bere quel vino, dunque, non saprà nulla fuorché quello che gli racconterà il venditore, che a sua volta si fiderà più o meno ciecamente del grossista, e in ultima analisi del produttore.

Come si menzionava precedentemente, le problematiche legate alle denominazioni risiedono negli attori che costruiscono il disciplinare, e le commissioni di assaggio che definiscono, attraverso l'assaggio di un vino, se quel prodotto specifico rientra o meno nelle caratteristiche organolettiche definite dal disciplinare.

Riguardo a chi costruisce il disciplinare stiamo parlando dei Consorzi. Come hanno descritto molto bene Donatiello e Moiso nella loro analisi dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti, le logiche di coltivazione del vitigno Moscato e dei vini prodotti in quella zona, sino a quel momento radicate nella geografia e nella storia di rapporti – cooperativi o conflittuali, a seconda dei momenti e delle congiunture – tra attori del territorio, veniva scardinata dal sopraggiungere di soggetti esterni, portatori di logiche del tutto de-territorializzate e quindi meno attenti agli aspetti di «costruzione e tenuta sociale» di una filiera localizzata (Donatiello, Moiso, 2018). Loro hanno mostrato come siano ormai sparite le famiglie a capo delle ditte spumantiere, e sono rimaste le sole multinazionali che non hanno nessun interesse nel territorio, bensì il loro obiettivo è quello di aprire il mercato evadendo a convenzioni e accordi localmente pattuiti tra i produttori della zona.

Riguardo le commissioni d'assaggio, l'equivoco alla base sta nel fatto che una valutazione troppo tecnica si concentra nella ricerca di difetti individuati a priori, rischiando di perdere di vista la complessità di un vino e la relatività del gusto. Inoltre, i parametri alla base di queste valutazioni si fondano su un'ideologia enologica ben precisa, che si è formata negli anni Sessanta/Settanta e che vede un vino bianco dorato anziché giallo paglierino, un vino velato invece che perfettamente trasparente, o ancora una leggera ossidazione, o una serie di profumi considerati tabù. Il tema quindi che riportano i vignaioli naturali è che in alcuni casi questi presunti difetti non tolgono nulla né alla qualità né alla tipicità del vino.

Il celebratissimo terroir, insomma, che ogni vignaiolo dichiara di difendere, rischia di trasformarsi in un'astrazione, una promessa, uno storytelling. Come si vede nei capitoli successivi, anche dai numeri di produzione, ormai le DOC e le DOCG in Italia, e le AOC in Francia sono i vini maggiormente prodotti al giorno d'oggi, e per ultimo ci sono i vini generici.

2.3.2 Certificazione biologica

Fino al 2012 un vino in Europa non poteva essere definito biologico per sé. Si poteva definire invece che fosse un "vino ottenuto da uve biologiche". Si poteva infatti certificare la vigna, ma non il processo produttivo. Infatti, un vino può essere definito "biologico" grazie al Regolamento della Commissione Europea (CE) n. 203/2012 che definisce i criteri di produzione ed i limiti entro cui bisogna rimanere rispetto all'utilizzo di prodotti di sintesi in vigna o nella produzione del vino.

Il nuovo regolamento ha identificato le tecniche enologiche e le sostanze da autorizzare per il vino biologico, compreso un contenuto massimo di solfiti (fissato a 100 mg per litro per il vino rosso e 150 mg/L per il bianco/rosé). Ma come si è arrivati a fissare degli standard così alti di tolleranza della solforosa? E' importante vedere il processo normativo che ha portato al regolamento nel 2012.

Nel 1991 è stato introdotto il primo regolamento europeo sulla produzione di alimenti biologici (Regolamento (CEE) n. 2092/91). Il regolamento riguardava le piante e i loro prodotti trasformati, e quindi la produzione di uva. Tuttavia, per quanto riguarda il vino come prodotto trasformato dell'uva, si pensava che la Commissione avrebbe elaborato un

regolamento specifico sulla vinificazione biologica entro pochi anni. Fino a quel momento, sarebbe stato consentito vendere "vino da uve biologiche", ma non "vino biologico" (IFOAM, 2013). Così non è stato, e negli anni successivi, come abbiamo visto anche nei paragrafi precedenti, la viticoltura e la vinificazione che si rifanno a principi di sostenibilità ambientale si sono sviluppate. In quegli anni c'erano alcuni standard privati (come il tentativo della Carta Europea del Vino Biologico, con l'obiettivo di mettere pressione per arrivare ad un regolamento europeo) che certificavano il vino biologico, ma le richieste dei produttori di una regolamentazione comune sono diventate sempre più forti e, a partire dal 2000, si sono unite a quelle dei Paesi terzi che importano vini europei (IFOAM, 2013). Nel giugno 2004, la Commissione ha lanciato il Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici, che comprendeva un'azione per valutare la necessità di un regolamento sulla vinificazione biologica. Nel 2005, la Commissione ha lanciato un invito nell'ambito del VI Programma Quadro di Ricerca per un progetto volto a fornire le basi scientifiche di un regolamento sulla vinificazione biologica. Si è trattato del primo incarico esplicito da parte dell'UE di un lavoro scientifico a sostegno della legislazione. Il lavoro è stato svolto nell'ambito del progetto ORWINE, un progetto di ricerca coordinato da AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) che si è svolto dal 2006 al 2009 con l'obiettivo di analizzare le tecniche di vinificazione, le dinamiche di mercato, gli atteggiamenti dei consumatori, le condizioni dei produttori e gli impatti ambientali¹⁰. Sulla base di questi risultati, il progetto ha fornito una serie di raccomandazioni normative che hanno messo in evidenza ancora di più il bisogno di una normativa europea. Nel mentre, nel 2009 il Regolamento europeo sul biologico è stato sostituito da un nuovo Regolamento che includeva il vino biologico, ma non forniva nessun dettaglio riguardo le norme di attuazione. Diventava quindi di fatto inutile senza questa parte. A quel punto, la Commissione e gli Stati membri hanno iniziato a lavorare sulle norme di attuazione per il vino, ma il dibattito è stato così intenso che il Commissario ha deciso di sospenderlo dopo un anno e mezzo. I conflitti più profondi riguardavano l'uso dei solfiti (IFOAM, 2013): Paesi produttori come Italia, Spagna, Portogallo e Grecia e quelli scandinavi (che non producono vino, ma sono grandi consumatori) sostenevano che il livello di solfiti nel vino poteva essere di gran lunga ridotto. Tuttavia, altri Paesi, in particolare Germania e Austria, ma anche la Svizzera, che non è nell'Ue, ma che sulla produzione biologica è in regime di equivalenza, ritenevano

¹⁰ <https://cordis.europa.eu/project/id/22769/reporting>

necessaria l'autorizzazione di quantità più elevate. Sostenevano che la scarsa quantità di zuccheri nelle uve coltivate nelle loro condizioni climatiche fa sì che i vini da loro prodotti necessitino di stabilizzazione per essere conservati più a lungo¹¹.

Nonostante ciò, il settore biologico ha continuato a spingere la Commissione e gli Stati membri a riavviare la discussione e a finalizzare il regolamento. La pressione anche da parte delle associazioni ha portato la Commissione a riavviare le discussioni nel luglio 2011. Gli esperti della Carta Europea per il Vino biologico avevano già preparato una posizione armonizzando le varie richieste anche sulla base del risultato della ricerca ORWINE. Nel corso di queste discussioni è stata individuata una strategia per risolvere la questione dei solfiti: la creazione di nuove categorie di vini basate sul contenuto di zucchero residuo con limitazioni individuali per i solfiti. Questa svolta ha portato all'approvazione delle nuove norme con la pubblicazione del Regolamento (UE) n. 203/2012 (IFOAM, 2013).

Si capisce quindi dalla storia del regolamento, come i criteri del vino biologico siano ampi a causa di negoziati durati tanti anni. Per questo motivo, molte associazioni di vino naturale sia in Italia che in Francia non erano soddisfatte con il risultato finale che permetteva limiti di vari prodotti di sintesi nel disciplinare del biologico. Alcune associazioni sin dall'inizio hanno denunciato che vini certificati biologici, avessero invece tracce di diversi pesticidi nell'analisi del vino¹².

Oltre al tema di avere criteri molto larghi, i vignaioli naturali fanno altre due critiche alla certificazione: una riguarda l'approccio e l'altra invece i controlli.

Sul primo aspetto, i vignaioli naturali lamentano che il Regolamento per il vino biologico ha un modo di pensare "conservatore", mentre un produttore di vino naturale ha una visione più aperta ed attenta della natura¹³. Infatti i vignaioli naturali affermano che se da un lato i vini certificati biologici condividono con i vini naturali il tipo di conduzione agronomica del vigneto, dall'altro ammettono pratiche di vinificazione in cantina che non si discostano in maniera rilevante da tutto ciò che è consentito in una vinificazione convenzionale¹⁴. Un vino biologico rosso può essere ottenuto tramite l'utilizzo di lieviti

¹¹ Articolo online sul "Fatto Alimentare": <https://ilfattoalimentare.it/solfiti-vino-biologico-pinton.html>

¹² <https://www.vinnatur.org/certificazioni-bio-ci-possiamo-fidare/>

¹³ <https://www.vinnatur.org/biologico-e-naturale-ce-ne-parla-marino-colleoni/>

¹⁴ <https://www.triplea.it/it/magazine/differenze-che-fanno-la-differenza/biologico-o-naturale-convergenze-e-differenze-1871.html>

selezionati, batteri lattici, gomma arabica, pezzi di legno di quercia e tannini aggiunti. Allo stesso tempo può subire processi di correzioni di acidità e contenere. Oltre al tema della solforosa già visto in precedenza.

Per i vignaioli naturali dunque, quello definito nel documento “Norme UE per la produzione di vino biologico. Contesto, valutazione e ulteriore sviluppo”, redatto dal Gruppo IFOAM UE, come “il miglior compromesso possibile” non ha fatto altro che dare accesso alla produzione di vino biologico ad aziende di natura industriale. Il risultato è che la certificazione biologica non assicura in nessun modo al consumatore un rapporto più intimo tra vino e territorio, né una ridotta sofisticazione del prodotto, né tantomeno una presunta maggior salubrità di esso.

La controprova di questo, come confermato dai tanti vignaioli naturali intervistati, è che tra gli scaffali di un qualsiasi supermercato, passando davanti al reparto dei vini, ci si chiede come sia possibile trovare bottiglie di vino biologico a dei prezzi a dir poco irrisori, che per un qualsiasi vignaiolo naturale non sarebbero neanche sufficienti per ripagare il lavoro in vigna e il costo di confezionamento.

Riguardo invece i controlli, è un tema che verrà affrontato nel dettaglio anche nei capitoli successivi, proprio perché alcune associazioni di vino naturale hanno deciso di applicare anche loro controlli da enti terzi per assicurarsi che il proprio disciplinare venga rispettato dai membri. Questo aspetto ha avuto come conseguenza anche molte fughe dalle associazioni di vini naturali per questo motivo: molti hanno paragonato questa scelta alla fine che ha fatto il vino biologico in cui ci sono controlli di enti terzi a cui non interessa effettivamente controllare lo stato del suolo e delle piante, o gli interventi in cantina, ma sono controlli burocratici che spesso per i produttori sono esclusivamente una perdita di tempo.

Su questo sono illuminanti alcuni passaggi dei vignaioli che ho intervistato:

Noi siamo certificati, ma siamo certificati perché poi per i vari bandi, per le varie cose è importante. Però in realtà.... Si dai PSR da qualsiasi bando che c'è, o comunque, cioè il fatto di fare biologico, cioè se fai già certe cose.... ti conviene certificarlo.... è una rottura di coglioni, fatta anche ieri, ho parlato con quello della cosa.... Due palle: vengono, durante la vendemmia. Allora mi va benissimo che tu vieni, che vedi

che io presso, che coso, o che fai i prelievi.... Va benissimo, però non mi puoi far perdere la giornata dove io devo lavorare, per cercare documenti e via dicendo. Me li chiedi un mese prima, due mesi prima, te li mando prima, se va bene, o manca questo, manca quell'altro, quando vieni fai solo la parte ispettiva di cose. Non mi rompi il cazzo mentre sto facendo. Fondamentalmente sì, [è solo burocrazia] ed è il vero problema ed il motivo per cui allontana tanti piccoli. Poi io tanta della burocrazia anche me la son tolta perché io non rivendico nulla, cioè io commercialmente non vendo il vino come vino biologico. Nell'etichetta non c'è. Io lo sono, c'è un certificato però non lo uso a fini commerciali e questo mi toglie via una grande parte di burocrazia. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Come tanti altri vignaioli naturali, sempre di più succede che i vignaioli sono certificati biologici ma non lo rivendicano in bottiglia, perché si sentono di essere paragonati all'agro-industria che invece ne fa largo uso del logo per affrancarsi come prodotto sostenibile sugli scaffali dei supermercati. Un altro produttore ha confermato che si tratta nella pratica di un controllo che non ha a che fare con il miglioramento della produzione, ma solamente un sistema burocratico in cui anche i controllori non hanno alternative.

perché lì il sistema controlli, come dici te, è demoralizzante. L'ultima volta che è venuto, che ci ha salutato, che siamo stati dalle 9:00 alle 5 del pomeriggio, abbiamo fatto pausa pranzo e seduti in ufficio a guardare le robe, ma as pol? E adesso, al dis, dovremmo andare in vigna, in cantina. A fare dice? Allora fai un prelievo, Porca Troia, fai un prelievo lì. Fai un prelievo di uva, di campioni, fai l'analisi.... bon, senza tanti cos.... Ci sono dei problemi? Allora ti vengo a spulciare tutte le fatture, eccetera. Invece no, perché la burocrazia è un regime - tal se anca ti - più c'è burocrazia e più tu sei spaventato e ti tengono schiacciato, perché come fai a essere al 100% col filo. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Sono chiare quindi le problematiche legate alla certificazione del biologico: se da una parte aprono le porte della produzione biologica all'agro-industria, dall'altra non riescono nemmeno ad effettuare controlli efficaci su chi utilizza la certificazione a causa della burocratizzazione del sistema.

2.3.3 Certificazione biodinamica

Fino ad ora abbiamo analizzato due false soluzioni che hanno basi solide nelle Regolamentazioni europee. Ora affrontiamo un'altra falsa soluzione che le associazioni di vino naturale tendono ad evitare o comunque a non ritenere derimente ai fini del vino naturale: le certificazioni private sulla biodinamica.

Come si vedrà nei capitoli empirici, la biodinamica è uno strumento importantissimo per il vino naturale, dato che quasi tutti i vignaioli naturali utilizzano alcuni fondamenti che derivano dalle teorie biodinamiche. Nonostante ciò non tutti sono certificati, e soprattutto non tutti abbracciano in toto quello che le certificazioni propongono.

L'agricoltura biodinamica non riguarda solo una metodologia agricola, ma piuttosto una filosofia della terra. Un insieme di metodi e principi per coltivarla, rispettandola. L'agricoltura biodinamica si basa, infatti, su una serie di regole che si pongono l'obiettivo di preservare l'armonia di un campo coltivato.

Inoltre, secondo il metodo biodinamico, la fertilità del terreno deve essere ottenuta solo ed esclusivamente con mezzi naturali. I concimi utilizzati sono infatti biologici e derivano da un attento processo di selezione. Vengono pertanto aboliti i fertilizzanti minerali sintetici e pesticidi chimici, a favore di prodotti a basso impatto ambientale. La base ideale per creare un'unità biodinamica sarebbe infatti prevedere nella propria azienda agricola un allevamento di bestiame per produrre i concimi in sicurezza e in piena autonomia.

Al momento esistono due organizzazioni che rilasciano certificazioni per considerare un vino "biodinamico: Demeter, Biodyvin. Si trattano entrambe di certificazioni private, senza un appoggio di una norma che ne determina i confini: sono le organizzazioni stesse che determinano i criteri per cui un'azienda può vantarsi del logo sulla bottiglia.

Demeter è un'organizzazione tedesca fondata nel 1927, con linee guida e marchio di certificazione propri. Demeter segue rigorosamente le linee guida per la vinificazione biologica di ogni Paese, prima di aggiungervi le proprie regole. Ispirato al filosofo ed esoterista Rudolf Steiner, il marchio Demeter vieta l'uso di additivi chimici, promuove la manutenzione regolare del suolo con preparati naturali, limita l'aggiunta di solfiti a 70 mg/L. Se un'azienda vuole ottenere il marchio dell'organizzazione il 90% delle uve

utilizzate per produrre un vino deve seguire il regolamento Demeter, mentre il restante 10% può provenire da uve certificate biologiche. Il processo di verifica garantisce la conformità a suddette regole da parte di tutti coloro che decidono di aderire al marchio Demeter.

Dal 1997, l'associazione prende il nome di Demeter International e oggi rappresenta più di 3000 produttori in oltre 30 paesi. Demeter Italia è diventata partner di ICEA per il rilascio delle certificazioni Demeter. L'accordo pluriennale stabilisce infatti che ICEA, attraverso tecnici ispettori Demeter, si occupi dei controlli e della verifica della corretta applicazione del metodo biologico (ai sensi del Regolamento CE 834/2007) e degli standard biodinamici per conto di Demeter. La domanda, infatti, perviene a quest'ultimo ente, il quale si occuperà poi di delegare le ispezioni a ICEA.

Dall'altra parte c'è l'organizzazione Biodyvin che esiste dal 1995. Come Demeter, l'etichetta Biodyvin segue gli insegnamenti di Rudolf Steiner, il padre della biodinamica. Il vigneto è visto come un ecosistema vivente e respirante, il cui benessere deve essere preservato utilizzando rimedi naturali (che contengono varie piante, minerali e materia organica). L'obiettivo finale è quello di offrire ai consumatori un vino di alta qualità. Oggi più di 200 aziende vinicole seguono le linee guida del Biodyvin e sono certificate biodinamiche. Le norme e i regolamenti del marchio Biodyvin sono redatti dal SIVCBD (Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique) e vengono applicati ogni anno da un'altra organizzazione chiamata Ecocert.

Molti produttori di vino naturale sono certificati Demeter oppure Biodyvin. Nonostante ciò, come si diceva all'inizio del paragrafo, il funzionamento di controllo di queste due certificazioni non si discosta molto dal certificato biologico. Nonostante sia più rigido rispetto al disciplinare previsto per la certificazione biologica, si tratta sempre di un disciplinare controllato da enti terzi attraverso controlli più che altro burocratici. Per questo motivo, molti vignaioli naturali rifiutano anche di prendere questa certificazione.

Il fatto che sta dando ragione ai vignaioli naturali è l'inizio della presenza dell'agro-industria in queste certificazioni. Recentemente, infatti, Coldiretti è entrata dentro Demeter, in quanto nell'assemblea dell'associazione nei primi mesi del 2022 è stata eletta una figura che rappresenta Coldiretti Bio. La conseguenza di questa entrata è stata una grossa spaccatura, soprattutto all'interno dell'Associazione per l'Agricoltura

Biodinamica, che fino a questo momento è sempre stata un tutt'uno per storia e intenti con Demeter. In poco tempo sono cambiate già le cose: con un'assemblea straordinaria, Demeter cambia lo statuto e dispensa l'Associazione Biodinamica dalle verifiche preliminari sulle aziende che vogliono il marchio, ma anche per una vera o presunta pressione affinché tutte le iniziative culturali coinvolgano in bella vista esponenti di Coldiretti¹⁵.

Questo episodio avvenuto in Italia spiega come queste certificazioni sono comunque un campo possibile per l'intervento dell'agro-industria per appropriarsi anche di questi spazi e affrancarsi in un mercato nuovo. Questo tema delle certificazioni viene ripreso anche nei capitoli empirici che mostrano le diverse maniere con cui i vignaioli naturali hanno provato a dare una soluzione al controllo dei propri disciplinari, cercando di evitare alcuni problemi già vissuti con le certificazioni biodinamiche o biologiche.

2.4 Andare oltre la certificazione: Contesto della nascita delle associazioni per i vini naturali

(Si) crede che il vino sia un oggetto di consumo come tanti altri, sottoposto alle normali, note, ferree leggi della produzione industriale e della distribuzione commerciale: mentre il vino, appena supera un certo livello, davvero minimo, di qualità, appena può comunemente giudicarsi buono, sano, genuino, bevibile, è ben altro: qualcosa di più, o forse anche qualcosa di meno: perché il vino sta in un rapporto momentaneo, individuale e quasi incomunicabile agli altri. (Soldati, 1977).

Mario Soldati, giornalista e documentarista dal 1930 sino alla fine degli anni '90, famoso per i primi "reportage enogastronomici" in Italia, parla così alla fine degli anni '70 del vino, criticando la standardizzazione delle produzioni, ma anche delle rappresentazioni

¹⁵ <https://ilsalvagente.it/2024/02/03/da-federbio-a-demeter-la-scalata-di-coldiretti-al-biologico-italiano/>

che se ne facevano dei vini. Spesso si dice che sia Soldati ad aver portato una nuova visione nella produzione del vino, che oggi possiamo identificare nel vino naturale o dei vignaioli indipendenti.

La manipolazione umana della viticoltura e del vino risale al XIX secolo, quando il primo fungicida (miscela bordolese) contro la peronospora fu utilizzato su larga scala in tutto il mondo. L'anidride solforosa iniziò a essere aggiunta al vino alla fine del XVII secolo e, in seguito all'emergere dell'industria petrolchimica, vennero introdotti i fertilizzanti chimici nelle tecniche di coltivazione agricola. A partire dagli anni '40, l'uso di fitofarmaci si estese, seguito da tutti gli altri tipi di additivi enologici come il lievito commerciale e gli enzimi, che entrarono nel mercato e cambiarono lo scenario rispetto alla precedente modalità di agricoltura biologica, passando da un'economia su micro-scala a quella convenzionale (Falcone, 2019).

A partire dagli anni '70 è riemerso l'interesse per la "viticoltura pulita" fra i viticoltori, i produttori ed i consumatori. Le ragioni principali sono di natura salutistica e ambientale: i consumatori hanno riconosciuto lo stretto legame tra i prodotti e l'ambiente; quindi, i prodotti "green" hanno iniziato ad attrarre l'attenzione dei consumatori. Inoltre, le nuove generazioni sono sempre più attente allo stile di vita, al benessere e alla sostenibilità ambientale (Ayscough, 2022).

In questo contesto, nacquero i primi vini biologici, che miravano a utilizzare meno prodotti chimici di sintesi. In seguito, arrivarono i Vini Biodinamici e, più recentemente, i "Vini Naturali" con l'obiettivo di tornare all'espressione più "naturale" del vino, senza aggiunte né sottrazioni alcune.

A partire dall'ascesa della categoria "naturale", a causa della mancanza di definizioni calzanti, sono nati tanti i nomi diversi: vino a basso intervento, vino nudo, vino crudo e vino artigianale, tutti questi si autodefiniscono vini naturali. Anche l'aspetto qualitativo all'interno della categoria è molto variabile. In aggiunta, la parola stessa può già essere molto discutibile: un vino può essere definito naturale in una pianta, la vite, che è stata domesticata, tolta quindi da un ambiente naturale? Tutti questi punti hanno causato confusione nel mercato (Falcone, 2019).

Dal punto di vista legale, il vino naturale non esiste, dal momento che non è definito a livello di politiche che cosa sia il vino naturale. Eppure, Oggi i vini naturali sono

indubbiamente una realtà fra le più importanti nel mondo del vino del XXI secolo. Il vino naturale è frutto di metodi biologici o biodinamici, che siano certificati o no. Non è vero il contrario: non è detto che vini biologici o biodinamici possano definirsi vini naturali, in quanto la normativa vigente europea è molto permissiva, specialmente in materia di vinificazione (Cogliati, 2015).

I primi precursori del vino naturale vengono dal Beaujolais in Francia, tra cui Marcel Lapierre, e Nicolas Joly già dal 1980. A quei tempi tutti gli anziani facevano vino naturale senza porsi il problema perché sul mercato non si trovavano tutti questi prodotti chimici come adesso. Ad ogni modo si vede che il ritorno al vino naturale è iniziato da qui: Lapierre e altri hanno influenzato tanti altri vignaioli che si sono alleati alla causa e che hanno seguito il loro esempio facendo vini naturali (Lapierre, 2022).

All'epoca non si parlava di vino naturale, si parlava di “riconversione al biologico” e di “riportare la cultura nella natura”. Così come non esisteva un disciplinare per la vinificazione.

Le radici italiane del movimento affondano invece all'inizio del Duemila. Fabrizio Niccolaini, fondatore di Massa Vecchia nella Maremma, con alcuni altri come Angelino Maule (La Biancara) e Nico Bensa (La Castellada) hanno messo in rete in poco tempo una prima cellula del movimento di vini naturali in Italia, che erano insensibili alle richieste enologiche di performance del vino, e più in generale alle regole produttive dell'industria (Falcone, 2019). Dall'incontro con i precursori francesi, come Joly, che nel frattempo avevano costituito vere e proprie associazioni – come *Reinassance des Appellations* – prenderanno forma numerose associazioni di vinoveristi in Europa (Falcone, 2019).

Nel 2004, Niccolaini e altri produttori fondarono Vini Veri la prima associazione di vini naturali che cominciò ad organizzare annualmente Villa Favorita, una fiera di vini naturali in opposizione a Vinitaly (nello stesso periodo e poco distante), una delle fiere di vini internazionale più grande del mondo. Nello stesso anno nacque anche Critical Wine, associazione che raccolse le testimonianze di Gino Veronelli – morto quello stesso anno – e le trasformò in linee guida di produzione vitivinicola e di approccio al vino (Falcone, 2019). Veronelli in Italia fu il primo a parlare del problema del prezzo crescente del vino – e quindi, ritornando a Mario Soldati, alla rappresentazione del vino come oggetto di

consumo – e di rivedere il sistema delle denominazioni e delle certificazioni che non rispecchiavano i valori del territorio (Critical Wine).

L'anno successivo fu l'iniziativa di Luca Gargano, importatore e titolare della Velier, che decise di creare la prima rete di distribuzione di vini naturali in Italia: la Triple A (agricoltore, artigiano, artista). Alcune stagioni dopo iniziò la frammentazione del movimento in altre associazioni. Stefano Bellotti uscì da Vini Veri per creare un capitolo italiano di *Reinassance des Appellations*, mentre Angelino Maule fondò VinNatur portando con sé numerosi altri produttori (Falcone, 2019).

Dall'inizio del 2000 ad oggi quindi si ha la vera e propria affermazione delle associazioni di vini naturali e di vignaioli indipendenti in Italia e in Francia principalmente, ma in tutto il mondo. Le critiche maggiori venivano fatte da un lato alle denominazioni geografiche e dall'altro alle certificazioni biologiche. Entrambi vivevano un paradosso: sempre di più i grandi produttori di vino si erano allineati ai criteri non troppo stringenti di disciplinari DOC o biologici e quindi nonostante il vasto utilizzo di chimica e altri metodi convenzionali. In questo modo, i prodotti dei piccoli produttori sono allineati a livello qualitativo e di mercato ai prodotti destinati al mercato di massa (Ayscough, 2022).

Gli aspetti sui quali le associazioni di vini naturali o vignaioli indipendenti lavorano sono differenti.

La sostenibilità ambientale della produzione in cantina e in vigna contro le pratiche “distruttive” che include per la vigna l'utilizzo di rame e zolfo per la pronospera, l'utilizzo di ingegneria genetica, pesticidi o fertilizzanti chimici, la salvaguardia del suolo e l'utilizzo dell'acqua; mentre per la cantina sono utilizzo di solfiti, lieviti artificiali, climatizzazione del vino e altre meccanizzazioni. La questione della sostenibilità ambientale è alla base dell'interesse dei produttori per la vinificazione naturale e delle percezioni dei vinificatori sui vini naturali. Esiste una correlazione tra la consapevolezza ecologica e l'interesse per la vinificazione naturale, sia nella pratica (vinificazione) sia nella teoria (conoscenza della vinificazione naturale) (Saenz-Navajas, 2024).

Il prezzo del prodotto sul mercato è stato anche uno degli aspetti sul quale le associazioni hanno sempre lavorato molto, sebbene negli ultimi anni – si vedrà questo aspetto nella parte della ricerca empirica – alcuni precursori del vino naturale sono usciti dalle associazioni perché questo tema non è più al centro delle discussioni. Oggi, il prezzo

medio del vino naturale è più alto in media rispetto al vino convenzionale . Ovviamente questo può essere dovuto da vari fattori, ma non c'è più un dialogo su questo tema da parte delle associazioni. Questo è dovuto anche dal fatto che i consumatori sono disposti a pagare un prezzo maggiorato per il vino naturale, soprattutto i millennial che sono particolarmente attenti all'impatto ambientale e sociale delle loro scelte (Vecchio et al., 2021).

Infine, l'ultimo tema affrontato spesso dalle associazioni è la biodiversità, e cioè il mantenimento dell'eterogeneità della produzione attraverso la valorizzazione non economica del *terroir*. La cura nel mantenimento di certe pratica, insieme alla scelta del vitigno e la cura del suolo sono le caratteristiche dei disciplinari che si vedono tra le associazioni di vino naturale.

Per questi motivi, queste associazioni sono l'oggetto di studio di questa tesi e la ricerca sul campo mira ad individuare le pratiche che stanno mettendo in azione in risposta alle dinamiche tipiche dell'agro-industria e del vino convenzionale.

2.4.1 Il tentativo di certificazione del vino naturale

La mancanza di accordo tra le varie associazioni all'interno dei Paesi stessi e tra i diversi Paesi europei dimostra come questo tema del vino naturale sia difficile da trattare nelle sue implicazioni normative. La controversia, di cui si legge sopra, e soprattutto si vedrà nella parte empirica di questa tesi, sul vino naturale richiederebbe una risposta unitaria a livello europeo sia da parte della Direzione dell'Agricoltura della Commissione Europea sia da parte dei ministeri nazionali dell'Agricoltura. Questo forse da una parte aiuterebbe a placare le polemiche tra i Paesi e le varie associazioni agricole e industriali coinvolte, portando a una soluzione per tutte le parti interessate che includa gli interessi dei consumatori nella trasparenza dell'etichettatura, dall'altra potrebbe portare ad un'ulteriore marginalizzazione dei piccoli produttori se il processo per definire i criteri subirebbe lo stesso percorso visto per la certificazione biologica.

Il 25 marzo 2020, il vino naturale ha ottenuto per la prima volta in Francia il riconoscimento legale con la denominazione *vin méthode nature*, aprendo la strada a iniziative simili in tutto il mondo. Questo riconoscimento è il risultato di una lunga battaglia condotta dal *Syndicat de défense des Vins Naturels* (SDVN) presso il governo francese (González et al., 2022). Il Sindacato è stato creato ad hoc per questo scopo, dato

che i sindacati francesi sono autorizzati ad agire come portavoce presso il governo. Il riconoscimento in Francia ha spianato la strada ai produttori di vino di tutta Europa per aderire all'SDVN e certificare i propri vini. Poiché non è consentito apporre la dicitura “vino naturale” sulle etichette dei vini, il *syndicat* ha concordato con l'agenzia antifrode francese (DGCCRF) di adottare il marchio “vino metodo naturale”, ossia un diverso metodo di vinificazione piuttosto che una diversa categoria di vino. Questa nuova etichetta è un marchio e un'iniziativa privata, non una categoria ufficiale francese. L'INAO (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*) sarà responsabile di controllare le prestazioni della certificazione per 3 anni prima di ottenere il riconoscimento ufficiale (González et al., 2022).

Ovviamente questo processo ha scatenato la reazione di vari attori. Il 15 aprile 2020, sia il membro dell'Europarlamento Lizzi (15 aprile 2020), del partito italiano di destra Lega Nord, sia il *Comité Européen des Entreprises Vins* (CEEV), l'associazione che rappresenta gli interessi dell'industria vinicola dell'UE, hanno inviato lettere alla Commissione Europea in merito alla nuova certificazione. Analoghe lamentele sono giunte dai rappresentanti nazionali dell'industria in Spagna, Italia e altri Paesi.

Sono stati chiesti chiarimenti riguardo l'uso del termine *vin méthode nature*, in particolare riguardo al fatto che il vino naturale non è contemplato nella legislazione dell'UE, e che quindi avrebbe provocato una concorrenza sleale danneggiando l'immagine del vino e traendo in inganno i consumatori pensando che i vini naturali siano più sani o migliori. La Direzione generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale della Commissione Europea ha risposto alle loro lamentele dicendo che il *vin méthode nature* si riferisce a un metodo di produzione specifico, che è coperto dalla legislazione europea e che la Commissione chiederà alla Francia ulteriori chiarimenti e deciderà in futuro in merito alla nuova certificazione. La Commissione ha inoltre sottolineato che “le pratiche autorizzate nell'UE sono tali da preservare le caratteristiche naturali ed essenziali del vino e non causano una modifica sostanziale della composizione del prodotto in questione” (Commissione Europea, 2020). Ciò si riferisce alle decine di pratiche enologiche legali, additivi e ingredienti contemplati nel Regolamento (UE) n. 1308/2013, dai solfiti o dalla gomma arabica all'albumina d'uovo o alla caseina, che presumibilmente non modificano la composizione del vino.

Allo stesso tempo, i consumatori richiedono di ridurre le asimmetrie informative attraverso un'etichettatura degli ingredienti del vino più “pulita” e trasparente. Il vino è attualmente esentato dall'etichettatura obbligatoria insieme ad altre bevande alcoliche. Ma le rivendicazioni delle organizzazioni dei consumatori contro questa situazione hanno portato alla discussione di una nuova legislazione sull'etichettatura degli alcolici nell'UE, che però non è ancora stata approvata (Commissione Europea, 2017). Su questo tema, specialmente in Francia si stanno battendo alcune associazioni – specialmente la Federazione dei Vignaioli Indipendenti in Francia come si vedrà nella parte di ricerca empirica di questa tesi – per evitare che il vino venga considerato come le altre bevande alcoliche, dato che è un prodotto culturalmente considerato come un nutriente.

Vale la pena notare che il termine “naturale”, inteso come assenza di prodotti sintetici, residui e additivi, non ha una regolamentazione legale per i prodotti alimentari nell'UE. La definizione più vicina si trova nel Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, che afferma in modo ambiguo che un prodotto può essere etichettato come naturale quando soddisfa le condizioni per l'uso di un'indicazione nutrizionale. Inoltre, l'Europa, e in particolare la Francia, ha sempre guidato la definizione e l'istituzione di nuovi sistemi di certificazione enogastronomica. Ciò è dimostrato, ad esempio, dalla rapida risposta alla certificazione francese in altri Paesi, come gli Stati Uniti. Qui, il Clean Label Project, un'associazione nazionale senza scopo di lucro con la missione di portare verità e trasparenza nell'etichettatura dei prodotti di consumo, ha stabilito un Codice di Pratica per il Vino Naturale nel 2021 (González et al., 2022).

L'aggiunta di solfiti al vino illustra la complessità della questione. Mentre la certificazione francese non consente l'aggiunta di solfiti, la controparte americana lo fa. Ciò è ancora più interessante se si considera che negli Stati Uniti le normative sul vino biologico vietano l'aggiunta di solfiti al vino. Questo aggiungerà sicuramente un ulteriore livello di confusione per i consumatori internazionali di vino naturale (González et al., 2022).

Gli scenari politici possibili riguardo al futuro della certificazione del vino naturale sono diversi. Alcuni di questi aspetti si ritroveranno anche nelle interviste con i produttori delle diverse associazioni.

Il primo scenario prevede l'abbandono della certificazione *vin méthode nature* dopo il periodo di osservazione di 3 anni stabilito dall'INAO francese. Non solo il governo francese potrebbe interrompere la certificazione, ma anche la Commissione Europea potrebbe intraprendere un'azione contro di essa per violazione delle normative comunitarie. Inoltre, le lobby del vino industriale si oppongono fermamente all'adozione della legislazione del vino naturale.

Un secondo scenario politico prevede la continuazione della certificazione senza un riconoscimento ufficiale. Ciò significherebbe l'istituzione di una certificazione da parte di un'azienda privata, come Demeter per l'agricoltura biodinamica. Altrimenti, la certificazione potrebbe rimanere nelle mani di organizzazioni no-profit come il *Syndicat*, sul modello del certificato Biodyvin rilasciato da un'unione francese per i vini biodinamici. Ciò consentirebbe ai coltivatori di far convalidare il loro lavoro da una terza parte e di far rispettare i loro standard. La portata della certificazione sarebbe superiore a quella delle autoregolamentazioni stabilite dalle associazioni del vino naturale per i loro membri (come VinNatur), in quanto chiunque potrebbe aderire. Tuttavia, questo probabilmente aumenterebbe la confusione tra i consumatori, in quanto si tratterebbe dell'ennesima certificazione senza riconoscimento ufficiale. Inoltre, questa soluzione carica i viticoltori naturali l'onere amministrativo ed economico, invece di distribuirlo sull'intero settore (González et al., 2022).

Il terzo scenario prevede l'introduzione in tutta l'UE dell'etichettatura obbligatoria degli ingredienti per i vini. Piuttosto che derivare dai rami legislativi agricoli della Commissione Europea, questa possibilità deriva dalle richieste dei consumatori di trasparenza nelle bevande alcoliche, di etichettatura degli ingredienti e di informazioni nutrizionali (González et al., 2022).

Sebbene questo dibattito sia in corso dagli anni '70, oggi ha preso slancio e nel 2017 l'UE ha chiesto ai settori delle bevande alcoliche di presentare le loro proposte di autoregolamentazione.

2.5 Dibattito in questione

In questi primi due capitoli, si è presentata la base teorica riguardo al tema delle certificazioni e di come gli standard si formano, in generale e nello specifico nel mondo del vino.

Come visto, gli standard (imposti come norma) sono rappresentazioni collettive che delimitano a priori il campo delle possibilità. Per questo motivo, con gli standard applicati al mondo del vino, si registra un restringimento dell'eterogeneità della produzione, che è una delle caratteristiche principali della produzione vitivinicola. Che siano denominazioni di origine, certificazioni di sostenibilità pubbliche o private, portano ad omogenizzare la produzione vitivinicola con gusti internazionali e danno la possibilità a molti produttori di mostrarsi per quello che non sono. L'omologazione della produzione ha portato molti produttori ad andare oltre ai semplici standard e a proporre nuove modalità di produzione del vino che non solo possono essere sostenibili secondo i certificati internazionali, ma inseriscono nuovi concetti riguardo il rapporto dell'uomo col vino sia nel lavoro in vigna che in cantina.

Sono solamente pochi attori quelli che definiscono la qualità nel settore vitivinicolo (guide internazionali, certificazioni private o pubbliche) e non tengono conto dell'eterogeneità della produzione vitivinicola, anzi mirano a limitarla. Soprattutto i piccoli produttori o chi produce in maniera alternativa a quella dominante faticano a trovare un proprio spazio in questo mercato globale. Per questo sono nati movimenti negli ultimi due decenni che hanno cercato di andare oltre agli standard convenzionali promuovendo pratiche che non riproducono i meccanismi di espropriazione del valore nel settore vitivinicolo come succede nella viticoltura convenzionale.

Queste pratiche promosse anche da associazioni specifiche hanno portato processi trasformativi nella produzione e nel consumo di vino che ha portato alla nascita di molti movimenti per il vino naturale (o di vignaioli).

Questo lavoro si pone come novità all'interno degli studi agrari critici per quanto riguarda il tema preso in considerazione. Nonostante i movimenti per il vino naturale siano nati quasi vent'anni fa e nonostante siano nati all'interno di quei movimenti che a fine anni '90 hanno coniato il termine di sovranità alimentare, per portare avanti un modello di produzione alternativo a quello industriale, nessuno si era mai interessato ad analizzare questi movimenti da una prospettiva di studi agrari critici.

Dal punto di vista empirico, la ricerca offre il punto di vista dei produttori membri delle associazioni di vino naturale, portando la loro esperienza personale e collegandola poi all'interno di dinamiche collettive (l'associazione) al fine di delineare i processi di

trasformazione delle pratiche e di costruzione di modello alternativi nel settore vitivinicolo come forme di resistenza.

3 – La metodologia della ricerca

Questo capitolo ha lo scopo di guidare il lettore nelle scelte metodologiche adottate nell'ambito di questa ricerca. Con questo capitolo si cerca di motivare l'utilizzo dell'approccio qualitativo e quello induttivo per rispondere alle domande derivanti dal dibattito in questione. Ogni scelta metodologica adottata ha una specifica funzione in relazione agli obiettivi di ricerca. Per definire e descrivere le azioni messe in campo dai singoli produttori come individui, ma in una collettività rappresentata dalle associazioni di vino naturale di riferimento, ho dovuto prima approcciare il tema attraverso i manifesti e i documenti ufficiali delle associazioni, oltre a identificare il tema a livello giornalistico nell'ambito della viticoltura. Nonostante ciò, sono state necessarie visite ed interviste in profondità per definire meglio le attività di questi produttori e leggerle in linea con quelli che sono i disciplinari e i manifesti delle loro associazioni.

Nel primo paragrafo si spiega la cornice teorica che ho utilizzato per arrivare a spacchettare il mondo del vino naturale in categorie che potessero poi essere utilizzate per comparare il mondo del vino naturale in Italia ed in Francia e per poter rispondere ai quesiti posti. Essendo il mondo del vino naturale un fenomeno poco studiato dal punto di vista accademico, serve un importante lavoro di concettualizzazione per collocare la tesi in un panorama scientifico.

La giustificazione degli strumenti invece è il tema che viene trattato nel secondo paragrafo di questo capitolo. Si spiega come è stata utilizzata l'intervista qualitativa e come sono state preparate le interviste per raccogliere i dati utili per le conclusioni di questo lavoro.

Nel penultimo paragrafo di questo capitolo si spiega perché ho scelto lo strumento della comparazione per verificare che l'approccio al vino naturale delle associazioni in Francia e in Italia sia simile oppure differente, e inoltre mi permette di capire se anche i contesti diversi hanno un impatto sul lavoro di queste associazioni.

Infine, spiego nell'ultimo paragrafo quali sono stati gli strumenti utilizzati per raggiungere ciascun obiettivo di ricerca.

3.1 Quadro teorico e operativizzazione dei concetti

Le considerazioni teoriche illustrate nei primi due capitoli hanno contribuito alla definizione di premesse e degli interrogativi di ricerca, da cui è dipeso l'impianto metodologico del lavoro. Nello specifico, la ricerca nella sua dimensione empirica ha preso forma ed è stata orientata a partire dalle seguenti premesse derivanti dalla teoria e l'analisi dei documenti delle associazioni, da cui sono partito per costruire il lavoro empirico di questa ricerca.

- Le associazioni per i vini naturali e per i vignaioli indipendenti promuovono pratiche e concetti che mirano a contrastare i processi di omologazione e di dipendenza derivanti dagli standard imposti tramite disciplinari delle denominazioni o le certificazioni.
- I produttori di vino naturale rivendicano rapporti di mercato che esulano dall'espropriazione del valore attraverso nuove pratiche di mercato.
- Le associazioni per i vini naturali e per i vignaioli indipendenti si dotano di norme, la cui applicazione viene garantita attraverso sistemi che considerano diversi da quelli degli standard pubblici o privati.

Muovendomi da queste premesse, mi sono posto le seguenti domande, a cui si cerca di dare una risposta nei prossimi tre capitoli attraverso il lavoro empirico:

- Quali sono le pratiche, i saperi e le norme che le associazioni per il vino naturale e per i vignaioli promuovono per opporsi al modello di produzione agro-industriale supportato dalla struttura degli standard?
- Qual è il rapporto con il mercato del vino globalizzato per i vignaioli naturali? Ripercorre lo stesso percorso del vino biologico, oppure si posiziona per difendere un modello produttivo nel mercato (diverso)?
- quale è l'interesse delle associazioni per i vini naturali e dei vignaioli ad intervenire sulla regolamentazione politica e quali sono i rischi?

La formulazione di tali domande conoscitive e la definizione delle premesse sopra illustrate sono dipese soprattutto dall'assunzione di una prospettiva epistemologica di tipo microsociologico e interpretativo. Partendo da un livello macro come la teoria del sistema-mondo di Wallerstein, la ricerca arriva a spiegare come i processi della globalizzazione e dell'industrializzazione hanno influito sul mercato, i saperi e le pratiche

nel settore vitivinicolo degli ultimi quarant'anni. Infatti, per descrivere gli effetti che le pratiche convenzionali in viticoltura hanno sull'ambiente, sul territorio, sul mercato e sui saperi è stato necessario capire prima quali sono i contesti e quali sono gli strumenti tipici necessari all'accumulazione di capitale da parte di attori globali. Allo stesso tempo, le teorie macro (sistema-mondo e disequilibrio di potere) servono per mostrare come questi processi abbiano effetto sul micro (i piccoli produttori).

Nell'interesse dello svolgimento di questa ricerca è importante capire le modalità con le quali gli attori internazionali riescono a conquistare fette di mercati sempre maggiori sfruttando vari fattori: politiche, norme (o consuetudini) e rapporti di potere. Per questo motivo, la visione sistemica di Wallerstein, attraverso la teoria del centro, periferia e semi-periferia è servita a spiegare la base dell'infinito processo di accumulazione di capitale, in cui alcuni Stati si servono delle risorse di altri stati per crescere e progredire nell'acquisizione di potere. Da questa teoria di Wallerstein, ho utilizzato poi gli studi di Charles Tilly per i quali l'accumulazione di capitale è cresciuta parallelamente alla formazione degli stati-nazione influenzandosi vicendevolmente. Questo mi è servito per capire che gli stati nazione sono strutturati per mantenere il profitto di alcuni attori attraverso le guerre, le imposte e le norme. È necessario sottolineare questo aspetto per comprendere la relazione forte che esiste tra attori globali e le politiche pubbliche e come queste ultime siano strumento utile per l'agro-industria nell'accumulazione di capitale.

Una volta analizzato il ruolo degli Stati e degli attori globali, mi sono servito delle teorie di Arrighi per spiegare i fattori necessari per l'accumulazione del capitale. Arrighi spiega come l'obiettivo del capitalista sia quello di estendere il proprio ordine sulle risorse e considerare le conquiste territoriali come mezzi per l'accumulazione del capitale. Nel caso vitivinicolo, infatti, vedremo come l'agro-industria cerca attraverso varie forme (commerciali, politiche, certificazioni istituzionali e non) di rendere i viticoltori dipendenti dal mercato per acquisire i mezzi per produrre il vino. A livello macro, Arrighi spiega come esistano dei cicli egemonici, per cui l'evoluzione storica del capitalismo avviene, entro la sua specifica economia mondo, attraverso una successione di cicli sistemici di accumulazione che fanno capo ad uno stato egemone. Essendo oggi il mercato il campo di battaglia tra le egemonie mondiali, è importante leggere le azioni dell'agro-industria in questo quadro.

Questo è infatti il contesto che ho utilizzato per definire che cosa accade nei sistemi agro-alimentari, riferimento per analizzare la viticoltura di oggi. Friedman e McMichael definiscono diversi regimi alimentari mondiali, collegando le teorie di Wallerstein ed Arrighi nel contesto agricolo globale. McMichael, analizzando la storia delle egemonie economiche mondiali nel commercio dell'agro-alimentare, arriva fino ai giorni d'oggi teorizzando il concetto del *regime delle corporations*. Nel regime in cui viviamo oggi, si sono liberalizzate le regole del commercio attraverso l'OMC, includendo anche i prodotti agro-alimentare, facilitando quadri legali a livello nazionale che favorissero la privatizzazione in cambio di sussidi ai governi.

Partendo quindi da questo contesto globale, mi sono servito poi di due altri autori per spiegare come avviene l'accumulazione del capitale e soprattutto quali sono i suoi effetti. Da una parte ho utilizzato il concetto dell'"impero" di Van der Ploeg, per spiegare che esiste un modello regolatore che governa la produzione e la distribuzione alimentare attraverso varie forme: gruppi dell'agro-business, grande distribuzione organizzata e apparati statali; dall'altra parte, gli studi di Morgan, Marsden e Murdoch mi sono serviti per mostrare come i processi di globalizzazione e industrializzazione portano con sé un effetto di disequilibrio di potere tra gli attori. Per questi autori la globalizzazione si è sviluppata grazie ai capitali industriali che pur di accumulare il capitale hanno spinto per aggirare i limiti dell'ecosistema e separato il cibo da un contesto tradizionale e culturale di produzione e consumo. L'industrializzazione invece è lo strumento che sviluppa le tecniche che portano ad aggirare i limiti della natura attraverso additivi, conservanti e la meccanizzazione in agricoltura e nei processi trasformativi.

I processi di globalizzazione e industrializzazione che vengono stimolati dall'impero, provocano effetti nei diversi modelli produttivi agricoli, non solo per l'agro-industria. Per capire come si inserisce il discorso dell'accumulazione di capitale nell'ambito della produzione alimentare, mi sono servito degli studi di Morgan. Questi utilizza tre chiavi di lettura: l'economia politica delle catene di valore, la teoria dell'attore-rete e le teorie delle convenzioni. Ai fini della ricerca ho deciso di focalizzarmi sulla teoria delle convenzioni perché è la lente che si può utilizzare per definire come si formano certe consuetudini legate al consumo di vino o alla produzione del vino. Storper ha condiviso questa lettura di Morgan e ha categorizzato dei mondi di produzione entro cui si creano diversi tipi di consuetudini o standard. Il lavoro di Storper ci chiarisce che per ogni mondo

di produzione si creano consuetudini diverse. La discriminante tra un mondo e l'altro è il chi costruisce queste convenzioni e come vengono effettivamente sviluppate.

Quindi partendo dall'analisi degli effetti dei processi di industrializzazione e globalizzazione nel settore agro-alimentare, mi sono poi concentrato sul tema specifico della qualità, in quanto si tratta del determinante che gli attori globali utilizzano per governare il potere di mercato nel settore vitivinicolo. Il settore vitivinicolo, avendo una delle strutture di qualità più complesse nella produzione e distribuzione alimentare, lo rende molto interessante per lo studio di come gli standard e le convenzioni di qualità diventano uno strumento per l'accumulazione di capitale. La qualità, non essendo una cosa oggettivamente misurabile, si intende come una convenzione che viene a crearsi in diversi mondi, seguendo la teoria delle convenzioni di Boltanski e Thévenot, Un autore che ha contribuito fortemente a tradurre la teoria delle convenzioni nel settore vitivinicolo è Ponte, ricercatore che ha mostrato come i diversi mondi di ispirazione delle teorie delle convenzioni si traducono in diversi mondi di qualità nel settore vitivinicolo. Questo lavoro di Ponte ci permette di capire che il sistema di qualità nel settore vitivinicolo è complesso e articolato e non si ferma solamente ai disciplinari ma ci sono convenzioni che si creano a seconda della tipologia di bottiglia (basic, premium, super premium, ultra premium e icon).

Se da un lato il tema della qualità diventa la discriminante per creare convenzioni attraverso le quali le persone possono identificare un prodotto di qualità rispetto ad un altro, dall'altro lato mi sono interessato di capire come si formano invece le certificazioni. Infatti, se le convenzioni sociali si creano nei diversi mondi di produzione e di qualità, le certificazioni istituzionalizzate cercano di essere la guida per la qualità in generale: standard globalmente riconosciuti. Per spiegare come agiscono quindi gli standard e le certificazioni mi sono servito del lavoro di Loconto e Fouilleux. Gli standard governano i processi produttivi e distributivi del cibo attraverso la teoria delle due studiosi del "sistema tripartito degli standard", che è un regime di governance che consiste nella definizione degli standard, nell'accreditamento e nella certificazione. Il concetto di Loconto e Fouilleux ci consente di capire gli effetti degli standard nella produzione e nei diversi modelli agricoli. Questo spunto è importante per capire anche le critiche che i vignaioli naturali spingono verso i sistemi di certificazione, spesso ritenuti inutili al fine di garantire la promozione di diversi modelli produttivi. Al contrario, come si vedrà i

vignaioli naturali – con alcune differenze di vedute anche – puntano il dito contro le certificazioni, dicendo che sono utili solamente per sostenere un nuovo mercato per l’agro-industria.

Partendo quindi da questo impianto teorico che parte dalle teorie macro a quelle micro, mi sono poi preoccupato nel secondo capitolo di analizzare più profondamente i lavori scientifici nel settore vitivinicolo.

Avendo come riferimento la teoria generale sui cambiamenti nell’agricoltura e nei modelli di produzione, mi sono concentrato nel primo capitolo di individuare le problematiche a cui i vignaioli naturali cercano di rispondere con le proprie azioni. Sono dinamiche che provengono da quel modello di agricoltura industriale che è stato presentato nel primo capitolo. Per capire quali fossero gli effetti della globalizzazione e dell’industrializzazione sul settore vitivinicolo ho effettuato delle prime visite in alcune aziende agricole riconducibili al mondo del vino naturale per fare alcune interviste conoscitive sul tema. Ne sono emersi gli ambiti su cui mi sono focalizzato per analizzare gli effetti negativi della globalizzazione e dell’industrializzazione e sono: l’omologazione delle pratiche e dei saperi con danni ambientali e territoriali su vasta scala, l’omologazione dei sapori data da un oligopolio del mercato da parte dell’agro-industria, e gli investimenti di capitali esteri sul settore vitivinicolo che ha reso sempre più difficile l’accesso alla terra per molti vignaioli.

Inizialmente ho utilizzato alcuni studiosi sociologi del territorio (DeSoucey, West e Gonzalez) per analizzare gli impatti sull’ambiente come la biodiversità, e gli impatti sul territorio come la patrimonializzazione del vino e l’omogenizzazione dei paesaggi vitivinicoli. Dopodiché, mi sono servito delle note prese durante le interviste sia conoscitive, sia quelle in profondità per analizzare il punto di vista dei vignaioli naturali, i quali segnalano gli effetti distruttivi delle pratiche convenzionali. Per quello che riguarda invece il mercato, ho utilizzato alcuni studi di settore per capire come sono cambiate negli ultimi vent’anni le più grandi aziende italiane e come si spartiscono il mercato. Mentre per la parte sugli investimenti degli attori globali mi sono servito degli studi di Donatiello e Moiso che hanno mostrato come nella DOC Moscato d’Asti e DOC Asti Spumante sono entrati investitori stranieri per portare i sistemi di qualità verso delle pratiche industriali piuttosto che pratiche legate all’artigianalità.

Nel secondo paragrafo, invece ho analizzato quali sono state le scelte trovate dalla politica per ovviare ai problemi di sostenibilità ambientale, evidenziando le false soluzioni messe in campo dalle istituzioni e dai privati. Ho analizzato in particolare le criticità legate alle Denominazioni di Origine, la certificazione biologica e la certificazione biodinamica. Anche qui mi sono servito sia di documenti delle associazioni di vino naturale, sia di articoli di giornali che riportavano le critiche di alcuni vignaioli e sia delle interviste fatte per questo lavoro.

Quindi dalle problematiche identificate rispetto alla produzione industriale nel settore vitivinicolo, il paragrafo finale del secondo capitolo spiega come il mondo del vino naturale è nato per ribaltare il concetto di vino divenuto mainstream attraverso l'agro-industria. Questo mondo cerca di contrapporsi agli effetti della globalizzazione e dell'industrializzazione del settore vitivinicolo attraverso pratiche diverse, che si tradurranno poi nella nascita di diverse associazioni per il vino naturale. Per questo paragrafo mi sono servito soprattutto di articoli di giornale e di documenti delle associazioni per risalire ai primi passi del vino naturale sia in Italia che in Francia – dove sono nate effettivamente le prime associazioni di vignaioli naturali organizzate.

3.2 La ricerca qualitativa

Sulla base di tali riflessioni epistemologiche, le scelte metodologiche in seno alla ricerca hanno virato verso l'adozione e l'implementazione di un approccio qualitativo. Quest'ultimo, infatti, per le sue caratteristiche essenziali, è sembrata essere la strategia più adeguata a rispondere alle domande conoscitive da cui la ricerca partiva nonché a offrire gli strumenti di rilevazione empirica più adatti al raggiungimento degli obiettivi che la ricerca si poneva. L'inquadramento metodologico qualitativo costituiva, infatti, la scelta metodologica che maggiormente rispondeva in maniera coerente e funzionale alle riflessioni epistemologiche di cui si è dato conto e su cui poggia la ricerca. Nello specifico, si è giudicato che gli elementi caratterizzanti l'approccio metodologico qualitativo fossero i più adeguati al raggiungimento di una comprensione della nascita e dell'evoluzione delle associazioni per i vini naturali attraverso chi ha deciso di essere membro di una o l'altra associazione, o che ha deciso di uscirne. Allo stesso tempo, l'approccio qualitativo permette di:

- Afferrare le similitudini e le differenze nella comparazione tra il caso studio dell'Italia e la Francia.
- Nell'idea che la ricerca debba muovere quanto più possibile dagli attori direttamente coinvolti, cioè i produttori di vino naturale, nonché dal contesto da cui vengono – inteso non solo nella loro dimensione geografica, ma anche e soprattutto nella sua dimensione storica, politica, sociale e culturale – l'impostazione della ricerca deve necessariamente prevedere un inquadramento metodologico qualitativo.

La ricerca qualitativa risponde quindi all'idea di base della ricerca di indagare le associazioni per il vino naturale attraverso la comprensione di come tale realtà è costruita dai soggetti coinvolti promuovendo, dunque, una conoscenza contestualizzata (Della Porta 2010) più che generalizzata.

Le caratteristiche generali dell'approccio qualitativo lo rendono, da un punto di vista metodologico, un approccio utile per uno studio della realtà sociale che enfatizza la necessità di studiare i fenomeni sociali nei loro contesti naturali, cercando di interpretare e comprendere il senso che gli attori sociali gli attribuiscono (Denzin e Lincoln 1994) e dando anche importanza ai processi nel tempo, nonché alle relazioni e ai contesti in cui i fenomeni sociali prendono forma, favorendo un disegno della ricerca relativamente aperto e non strutturato, spesso definito come emergente (Della Porta 2010). L'approccio qualitativo, dunque, permette di tradurre sul piano metodologico quell'idea che non è possibile comprendere il comportamento dei membri di un gruppo sociale senza apprezzare le relazioni, le reti e gli ambienti specifici in cui tale comportamento si realizza. Dare importanza alla conoscenza del contesto sociale significa riuscire a restituire maggiore senso anche a quei comportamenti individuali e/o collettivi che potrebbero apparire strani, irrazionali o privi di senso se osservati fuori dal loro contesto di riferimento (Clark et al., 2021).

La ricerca qualitativa si fonda sull'importanza di studiare i fatti, le azioni, le norme, i valori ecc., dando ampio spazio al punto di vista o, più generalmente, alla prospettiva di chi viene studiato. Propone quindi di osservare i fenomeni sociali: «attraverso gli occhi delle persone che si stanno studiando» (Gianturco 2005). Gli esseri umani conferiscono agli eventi di cui fanno esperienza e all'ambiente in cui la realtà sociale si dispiega diversi significati che potranno essere colti solo se, appunto, guardati attraverso la loro specifica

e personale prospettiva. Questo implica la necessità e la capacità di esercitare empatia, seppur controllata, per poter entrare in sintonia con i soggetti della ricerca e poter realmente penetrare i contesti di significato che guidano la loro azione (Gianturco, 2005). Come già in parte spiegato, questo era precisamente l'obiettivo della ricerca: interrogare i soggetti che partecipano attivamente e con ruoli di decisione all'interno delle associazioni per il vino naturale per comprendere il fenomeno a partire dalla loro esperienza, dal loro personale punto di vista.

Assumere la prospettiva dei soggetti implica un secondo elemento fondamentale che caratterizza l'approccio qualitativo e cioè l'importanza del contesto. Non è possibile, infatti, comprendere le azioni e i significati attribuiti a tali azioni senza collocarli e metterli in relazione ai contesti sociali, e non solo, entro cui essi si manifestano. E questo anche perché la nascita, lo sviluppo, l'evoluzione e i mutamenti che interessano un fenomeno sociale dipendono e scaturiscono anche da elementi contestuali che lo influenzano. In tal senso, l'approccio qualitativo permette di poter collocare le analisi dei materiali empirici entro la loro cornice di senso contribuendo a una comprensione contestualizzata delle informazioni empiriche emerse dalla ricerca sul campo. Come si vedrà in seguito, nello specifico caso della ricerca qui presentata, il contesto della ricerca ha assunto un ruolo fondamentale per comprendere i mutamenti che hanno interessato la nascita delle associazioni a tutela del vino naturale in risposta ai processi di globalizzazione e industrializzazione avvenuti nel settore vitivinicolo. I cambiamenti delle politiche a livello europeo sul discorso della qualità, lo sviluppo degli standard e i contributi pubblici in agricoltura sono emersi in fase di rilevazione empirica, come uno degli elementi principali per comprendere le diverse modalità di azione e le diverse scelte messe in atto dalle numerose associazioni di vino naturale nonché il grado di politicizzazione che hanno assunto. Per molti degli intervistati, come si vedrà, la partecipazione ad un'associazione di vino naturale assume connotati politici perché derivante dalla contrapposizione di due modelli di produzione agricola differenti che si scontrano sul mercato, sulle pratiche, sulle politiche e sulle norme comuni. Per altri, invece, sarà solamente l'occasione di approfittare di un nuovo mercato, svuotando di senso politico l'associazione.

Una terza caratteristica della ricerca qualitativa, in parte già emersa, punta all'enfasi che tale approccio metodologico pone sulla dinamicità e sulla processualità della realtà

sociale per cui: «la vita sociale viene vista come una serie di fatti in relazione e si tende a porre in maggior rilievo i mutamenti che tali processi implicano [...] gli stessi soggetti che partecipano alla vita sociale sperimentano la realtà come processo» (Gianturco 2005). Tale visione permette di osservare i fenomeni sociali a partire dal modo in cui diversi elementi di un sistema sociale si intrecciano e si influenzano definendo le forme e le modalità che specifici fenomeni sociali assumono. Per questo è stato importante anche intervistare attori che non sono più membri delle associazioni, ma che ne sono usciti, con le conseguenti critiche riguardo all'azione o agli obiettivi che si pongono alcune associazioni.

Relativamente al percorso di indagine, tutti questi aspetti si traducono in un disegno della ricerca flessibile, relativamente aperto e non del tutto strutturato in cui si privilegia un approccio induttivo diverso dal percorso deduttivo tradizionalmente associato agli approcci metodologici standard. Il rapporto tra teoria e ricerca, infatti, non è volto alla verifica empirica di ipotesi iniziali, ma impostato secondo un processo dialettico in cui tale rapporto non è necessariamente definito a priori nella misura in cui la teoria informa la ricerca empirica e viceversa. I concetti, dunque, possono essere definiti in fase iniziale a partire dalla teoria e dunque informare e orientare la ricerca empirica ma, al contempo, essi possono emergere dalla rilevazione empirica stessa anche durante la ricerca. Il disegno della ricerca qualitativa è, in questo senso, un disegno emergente (Erlandson, 1993) in quanto soggetto a modifiche che insorgono con il procedere della stessa indagine secondo un approccio iterativo caratterizzato da una mutua interazione tra teoria e ricerca empirica (Clark et al., 2021). Si tratta di un approccio metodologico che abbandona la fissità di schemi precostituiti e si cimenta con una realtà che, per quanto potenzialmente conoscibile preventivamente alla discesa sul campo, supera quasi sempre le modellizzazioni e i quadri teorici di riferimento.

Infine, in virtù di quella riflessività per cui è necessario specificare il processo di ricerca in tutti i suoi aspetti inclusa la posizione sociale del ricercatore (Giorgi, Pizzolati e Vacchelli 2021), ritengo opportuno indicare che la scelta tanto dell'oggetto quanto della metodologia di ricerca sono dipese da un interesse personale di approfondire una realtà sociale estremamente attuale, a cui mi sento molto vicino, ma che non avevo mai visto esplorata a livello accademico o politico. Conoscendo personalmente molti attori delle associazioni per i vini naturali, grazie al lavoro di mio padre in quanto ristoratore e

conoscitore del mondo del vino naturale, mi sono trovato spesso a contestualizzare questioni già ascoltate in altre situazioni entro una cornice metodologica precisa e scientifica.

La lista delle domande guida per le interviste si può visionare all'appendice I del presente lavoro.

3.3 Gli strumenti utilizzati per gli obiettivi della ricerca

Dato l'impianto teorico e le domande di ricerca, il lavoro empirico di interviste e raccolta dati si è mosso guidato – oltre che dalle premesse – da quattro obiettivi specifici:

- 1) ricostruire il contesto internazionale del settore vitivinicolo, soprattutto per quel che riguarda le dinamiche e gli attori che governano il mercato e valutarle in relazione ai disequilibri di potere tra i diversi modelli produttivi;
- 2) identificare e comprendere i processi e le pratiche messe in atto dai vignaioli naturali attraverso le posizioni e le strategie collettive delle associazioni dei vini naturali e dei vignaioli;
- 3) comprendere il sistema di qualità nel settore vitivinicolo fatto di standard e certificazioni, e studiarne gli effetti su tutti i produttori: sia chi ne fa parte che chi non rientra nelle certificazioni;
- 4) comprendere le pratiche, le innovazioni e le aspettative dei produttori di vino naturale in risposta agli effetti del modello agro-industriale nel settore vitivinicolo.

Per raggiungere ognuno di questi obiettivi, ho utilizzato diversi strumenti di ricerca.

Per comprendere le trasformazioni del mondo del vino e gli effetti degli standard nel mondo del vino, sono dovuto partire da una lettura del sistema di produzione e distribuzione agricolo a livello macro. Per questo motivo mi sono affidato ad una ricerca sulla letteratura in maniera vasta: inizialmente all'interno degli studi sistemici, per poi andare sempre più a limitare il campo d'interesse verso i sistemi agricoli. Ho poi proseguito analizzando la letteratura sui temi di disequilibrio di potere nel mercato e i processi di globalizzazione ed industrializzazione e, nello specifico, i loro effetti sulla viticoltura. Inoltre, per valutare gli effetti della globalizzazione e dell'industrializzazione sull'ambiente, il mercato e la società, ho utilizzato delle interviste conoscitive attraverso

alcune visite in aziende e la partecipazione in fiere per poter parlare con i vignaioli naturali e comprendere maggiormente i loro punti di vista. Questo lavoro è stato importante per poter impostare la tesi in maniera che le tesi poste fossero realisticamente verificabili.

Riguardo il secondo obiettivo, per identificare e comprendere i processi e le pratiche messe in atto dai vignaioli naturali ho dovuto inizialmente mappare le associazioni di vignaioli naturali e i vignaioli stessi. Per farlo, ho utilizzato sia esperienze pregresse di conoscenze personali, sia ho cercato informazioni sui siti internet delle associazioni per trovare più documenti possibili che spiegassero le posizioni e le strategie di ogni associazione. Per fare questo, ho partecipato anche ad eventi e fiere organizzate dalle associazioni di vino naturale, nei quali si sono svolti anche alcuni seminari sul vino naturali, utili per capire il panorama e la geografia di queste associazioni. Per alcune di queste associazioni i siti internet o i social media sono stati uno strumento utile per identificare obiettivi e strategie, ma anche per stilare una lista di produttori da intervistare.

Per comprendere meglio come si applica il sistema di qualità e gli standard nel settore vitivinicolo, ho fatto ricorso alle interviste a testimoni privilegiati. Infatti oltre alla lettura della letteratura sul tema delle convenzioni e dei sistemi di qualità da una parte, e delle certificazioni dall'altra, ho intervistato gli accademici che si sono occupati di questi temi per capire meglio nei dettagli la loro visione sul mondo del vino naturale. Questo è stato molto importante sia per costruire sia le domande per le interviste, sia per capire come potessi applicare i loro studi nell'ambito dei vini naturali.

Infine, l'ultimo obiettivo riguarda le pratiche, le innovazioni e le aspettative dei vignaioli naturali nella loro dimensione collettiva di ciascuna associazione. Per comprendere bene queste pratiche, capire se ci sono modelli che si ripetono o se ci sono anche diversità nel mondo del vino naturale è stato fondamentale utilizzare interviste in profondità per analizzare tutti gli aspetti che erano emersi dallo studio della teoria e dei documenti associativi. Oltre a questo, ho deciso di intervistare non solamente chi è dentro le associazioni, ma anche i vignaioli che erano nelle associazioni e che poi ne sono usciti, per capire le dinamiche, le critiche e altri punti di vista.

3.4 La selezione dei casi studio: le associazioni per i vini naturali e vignaioli indipendenti in Italia e in Francia

L'oggetto della ricerca sono le associazioni del vino naturali e i vignaioli indipendenti, attori che promuovono un modello di produzione in controtendenza rispetto a quello agro-industriale. Come detto sopra, per studiare queste associazioni, ho indagato le motivazioni personali dei produttori che formano o che partecipano nella vita associativa per capire quali sono le attività e gli obiettivi e le diversità di priorità o di visione nell'eterogeneo mondo del vino naturale.

Le associazioni prese in considerazione in questa ricerca si trovano in Italia e in Francia. Questi sono quindi i due casi studio che prendo come riferimento e che saranno comparati per capire diversità, caratteri in comune e criticità. La scelta è caduta su questi due casi per quattro ragioni principali:

1. Rilevanza dei due Paesi sulla produzione vitivinicola globale. La Francia e l'Italia sono i due Paesi produttori di vino esportatori per eccellenza. Sono i due Paesi rappresentativi del Vecchio Mondo del vino, in quanto sono i primi per produzione e per esportazione. Nonostante la nascita di nuovi mercati, infatti, Francia e Italia mantengono il primato per la produzione di vino, sia in quantità che in valore economico.
2. Le associazioni a tutela dei vini naturali sono nate in Francia negli anni '70 e si sono sviluppati principalmente in Italia e Francia. Un'associazione italiana è proprio un capitolo italiano di un'associazione francese – si chiama *Reinassance des Appellations*.
3. I settori vitivinicoli in Italia e in Francia hanno un forte potere di lobby e peso politico sia internamente nei rispettivi Paesi che a livello di politiche europee.
4. I due casi studio condividono lo stesso sistema di certificazione, dal momento che le regole che disciplinano le denominazioni d'origine in Italia e in Francia sono quelle europee.

La ricerca si concentra quindi su due casi simili tra di loro, ma che possono presentare differenze importanti su alcuni aspetti. Per ognuno dei due casi studio, ho per prima cosa mappato le associazioni a tutela dei vini naturali in Italia e in Francia. Le associazioni per il vino naturale e per i vignaioli indipendenti non sono molte, e in alcuni casi si incrociano con reti che nascono esclusivamente per fini commerciali invece che per comunione di

vedute e azioni. Per questo motivo, le associazioni selezionate sono quelle che: (1) hanno contribuito alla visione iniziale sul vino naturale in Francia e in Italia, o che sono nate in seguito a rotture dentro le associazioni che per prime hanno parlato di vino naturale; (2) associazioni con un consiglio direttivo e formalmente riconosciute con statuti e organi collegiali in cui siano presenti i produttori.

Per questo motivo nel caso studio italiano non è stato considerato per esempio Slow Food, la quale con il suo capitolo di Slow Wine, pur essendo un'associazione, i suoi membri non sono i vignaioli stessi. Inoltre, si tratta di un'associazione che si occupa di sensibilizzazione del vino “buono, pulito e giusto” attraverso una guida di vini selezionati, ed eventi di degustazioni. L'eccezione che si fa in questa ricerca riguarda Triple A: nonostante non sia un'associazione, ma un capitolo di una società che si occupa di distribuzione del vino, ha avuto un ruolo importante agli albori del vino naturale, nel creare una prima specie di disciplinare che potesse mettere nel mercato prodotti che difficilmente avevano accesso. Ad oggi ne rimane una semplice distribuzione, ma nei primi anni del vino naturale in Italia ha avuto un ruolo importante, influenzando anche la nascita di alcune associazioni. Per il caso francese ho utilizzato gli stessi criteri, dunque, andando a considerare tutte le associazioni francesi che rispondessero ai criteri sopra menzionati.

Per il caso studio italiano, ho innanzitutto selezionato l'unica associazione che è resistita nel tempo e che deriva direttamente da “Terra e Libertà – Critical Wine”, l'esperienza dei centri sociali che seguendo i lavori di Veronelli hanno fatto nascere le associazioni per il vino naturale in Italia: si tratta dei Vignaioli Artigiani Naturali - VAN. Oltre ai VAN, ho scelto di considerare quattro realtà che difendono e promuovono il vino naturale in quanto tale: si tratta dell'associazione Vini Veri, una delle prime nate nell'onda di Terra e Libertà – Critical Wine; l'associazione VinNatur, nata dall'uscita di alcuni membri di Vini Veri; Vignaioli e Territori – ViTe – associazione nata da un'esperienza di vignaioli naturali che dentro il VinItaly hanno conseguito uno spazio dedicato per vini biologici e biodinamici, poi diventata un'associazione vera e propria; e infine Triple A che, pur non essendo un'associazione per sé, ma una distribuzione specializzata sui vini naturali, ha avuto un ruolo importante nel mondo dei vini naturali. Inoltre, ho deciso di selezionare anche l'associazione che promuove le pratiche biodinamiche in viticoltura, cioè Renaissance des Appellations Italia: nata dall'omonima francese, rappresenta un'associazione nella quale molti vignaioli naturali hanno preso parte o ne sono tutt'ora parte. Infine, nonostante

quest'ultima associazione non parla direttamente di vino naturale – ma non lo rinnega nemmeno – la Federazione dei Vignaioli Indipendenti che vuole rappresentare, sotto forma di un sindacato, gli interessi dei produttori vitivinicoli su piccola scala.

Per il caso studio francese, per prima cosa ho selezionato ed analizzato le due associazioni che hanno gli omonimi in Italia – quelle francesi sono nate prima – cioè, la Federation de Vignerons Independant, e la Reinassance des Appellations. Oltre a queste, la prima associazione francese che ha promosso il vino naturale – prima in assoluto che ha cominciato a parlare di vino naturale – cioè, la Association des Vins Naturels. Per anni in Francia è stato il punto di riferimento per i vini naturali, prima di soffrire alcune uscite di produttori importanti che sono andati a creare una nuova associazione chiamata S.A.I.N.S. ("Sans Aucun Intrans Ni Sulfite" (ajouté) sur toutes les cuvées – Senza nessun additivo né solfiti (aggiunti) su tutte le varietà), che difendono i vini naturali e soprattutto l'assenza di additivi nel vino. Qualche anno dopo è stata creato una sorta di sindacato per difendere il vino naturale e cercare di aggregare più vignaioli naturali possibili per poter lavorare sulle politiche. Infine, la ricerca ha preso in considerazione anche Nature et Progrès in Francia, che è una delle prime associazioni di produttori biologici in Francia (infatti non è composta solamente da vignaioli, ma da contadini) che ha creato un suo disciplinare molto più stringente della certificazione biologica, che è paragonabile ad alcuni disciplinari delle associazioni di vino naturale in Francia.

All'interno delle associazioni stesse per identificare i produttori che potessero essere significativi nel rappresentare la propria associazione, ho seguito alcuni criteri: (1) avere una carica nell'associazione o averla avuta; (2) mantenere un equilibrio geografico per avere produttori rispondenti a diversi contesti; (3) almeno due produttori per ogni associazione, anche se molti fanno parte di più di una associazione allo stesso momento. L'aspetto del genere è stato un criterio che avrei voluto inserire, ma quest'ultimo avrebbe reso impossibile accontentare i primi tre criteri, dati i numeri molto bassi di donne vignaiole nelle associazioni di vino naturale. Questo aspetto merita di essere considerato per futuri studi specifici intorno alle figure femminili nel panorama del vino naturale, che ci sono – e soprattutto ci sono state – ma che spesso hanno deciso di allontanarsi dagli spazi di presa delle decisioni delle associazioni, o addirittura di uscire dalle stesse.

Per leggere al meglio le associazioni ho pensato che fosse necessario interrogare le persone che da una parte hanno fatto la storia di quell'associazione, e dall'altra ne

tracciano le strade future. Per questo motivo, una volta individuate tutte le associazioni che si rifacevano al vino naturale, ho cercato personalità che facessero parte del direttivo o che avessero cariche importanti. In alcune associazioni ci sono presidenti che lo sono sin dalla nascita dell'associazione, che è un aspetto tipico delle associazioni con in carica personalità che tracciano la storia e il futuro dell'associazione per il loro carisma. In altre situazioni, ho identificato nuovi presidenti o nuove persone che hanno avuto la carica da poco tempo e che in qualche momento cominciavano ad essere una voce importante della propria associazione proprio nei momenti dell'intervista. Ad ogni modo, questo aspetto non ha influito sui risultati: come si è evidenziata una certa eterogeneità tra le associazioni, all'interno poi delle stesse, specialmente nei consigli direttivi o tra i soci più attivi si ritrova spesso un allineamento di vedute.

L'altro aspetto che ho cercato di considerare è stato l'equilibrio geografico tra gli intervistati. Questo criterio l'ho voluto utilizzare specialmente per indagare se il cambio di contesto geografico potesse cambiare la visione, o le priorità dei produttori a seconda del caso. Come si vedrà poi nel capitolo 6, questo criterio è stato importante perché ha mostrato differenze nei due casi studio. La scelta di questo criterio è stata dovuta anche al fatto che analizzando i membri delle associazioni in Italia, ho notato che in tutti i casi, la maggioranza dei produttori si situava al centro nord Italia. Su questo aspetto quindi ho ritenuto importante dare risalto ai differenti bisogni e condizioni che vivono i vignaioli italiani. Sul caso francese la distribuzione geografica è più equilibrata, nonostante va notato che la produzione vitivinicola – anche quella naturale – si concentra quasi esclusivamente nelle aree più conosciute e più vocate per la produzione di vino.

Infine, ho deciso di non scegliere solamente una persona per ogni associazione, ma di sceglierne almeno due. Inizialmente questo criterio era pensato per selezionare due membri di ogni associazione che fossero in parti diverse in Italia e in Francia: questo avrebbe potuto dare un quadro più chiaro della associazione ed escludere diversità che potevano essere caratteristiche più del contesto in cui vivevano piuttosto della direzione o posizione dell'associazione di cui fanno parte. Nonostante in alcuni casi questo sia stato possibile, alcune volte la sovrapposizione di vignaioli su più associazioni di vino naturale ha portato a rendere questo criterio poco visibile poi nella selezione dei produttori.

Al di là dell'applicazione di questi criteri, la metodologia ha dovuto necessariamente scontrarsi con la realtà del campo. Infatti, nonostante abbia scelto accuratamente i periodi

per effettuare le interviste che non fossero particolarmente difficili per i produttori, non tutti hanno risposto positivamente alla richiesta di interviste. Infatti, le interviste in Italia sono avvenute per la maggior parte a inizio marzo 2023, dopo la potatura invernale, qualcuna ad aprile 2023, e le restanti a fine maggio 2023, appena prima dell'inizio della potatura verde. Le interviste in Francia, invece, sono state effettuate in due momenti: un primo momento a maggio 2023, in cui le attività in cantina e in vigna sono pressoché ferme, e in un secondo momento a fine giugno 2023, cioè il momento morto tra la potatura verde e la vendemmia. In alcuni casi – specialmente in Francia – ho avuto difficoltà ad ottenere la disponibilità dei produttori a causa di mancanza di dettagli sul web: in alcuni casi mancava il sito web aziendale, oppure mancavano i dettagli dei contatti; in altri casi, c'erano i siti web ma non fornivano contatti diretti, ma solamente modelli da compilare per richiedere visite guidate oppure degustazioni solamente.

L'indisponibilità invece in alcuni casi è stata dovuta all'assenza in azienda in quel momento del proprietario per fiere oppure altri eventi di promozione del proprio prodotto. Infatti, ho constatato che nei periodi nei quali il lavoro in vigna o in cantina non richiede una presenza assidua, i produttori sfruttano questo momento per dedicarsi alla promozione dei propri prodotti. In alcuni casi, le associazioni stesse che organizzano le fiere, cercano di utilizzare questi periodi. Nei casi, invece, di indisponibilità di alcuni produttori, ho cercato di sostituirli con produttori della zona che fossero legati a qualche associazione di vino naturale che mi interessava analizzare.

Il risultato della selezione dei produttori e della disponibilità dei diversi produttori ha dato come risultato le seguenti due mappe delle interviste: una per la Francia e una per l'Italia.

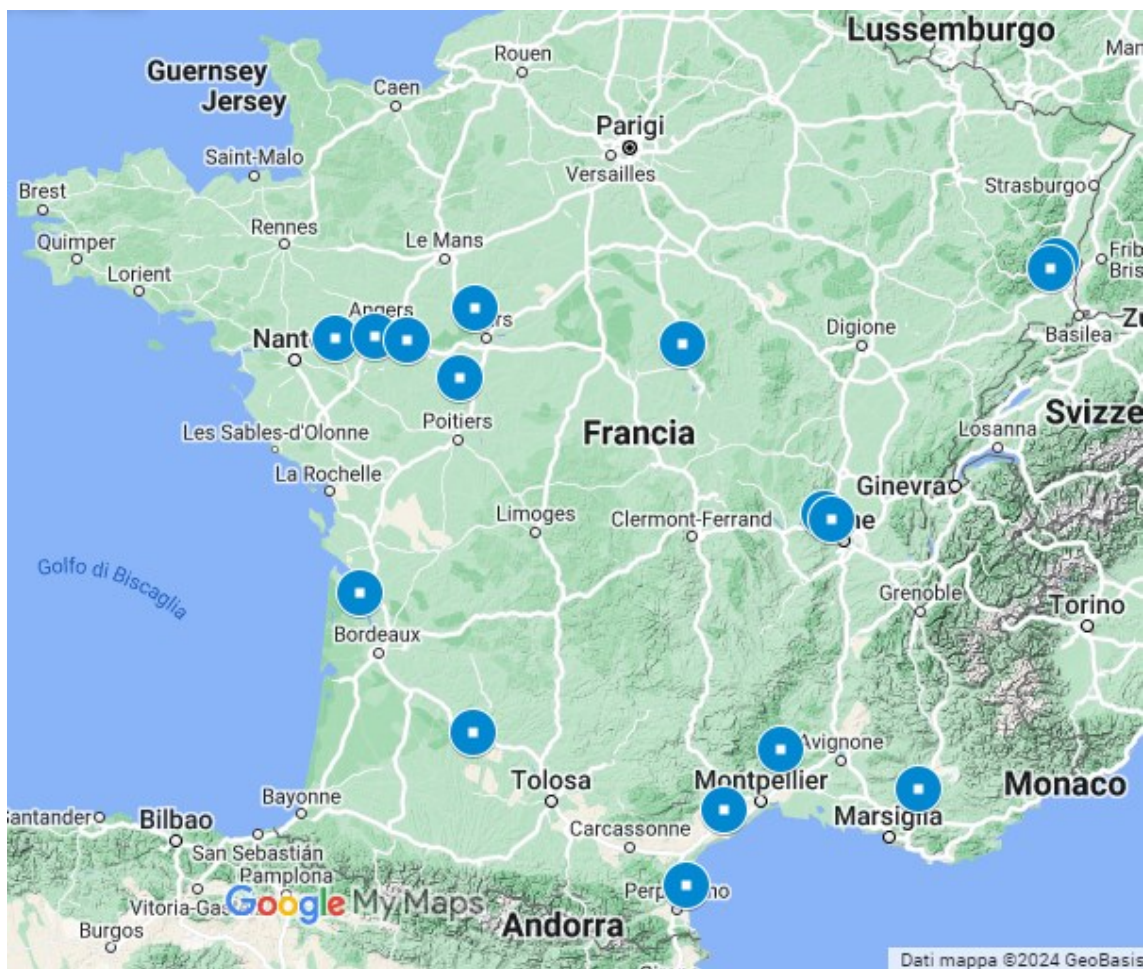


Figura 1. Mappa delle interviste in Francia (fonte: elaborazione dell'autore da Google Maps)

Come si evince dalla mappa, la distribuzione geografica dei produttori intervistati in Francia si concentra nelle zone produttive di vino più riconosciute in Francia: nel primo giro di interviste sono riuscito a intervistare produttori nel Sud della Francia – Provenza, Luberon, Roussillon, Sud-Ovest e Bordeaux – nel centro – Beaujolais – e nella zona orientale – Alsazia; nel secondo giro mi sono concentrato nell’ampia regione della Loira, la quale si divide in diverse sotto zone, che dal sud di Parigi arriva fino all’Oceano Atlantico a ridosso di Rennes. Tra le zone importanti di vinificazione francese – come si può ben notare – mancano produttori nella zona dello Champagne. Nonostante vari tentativi di contatto a diversi produttori – anche attraverso la mediazione di alcune reti di importazione di vini francesi in Italia – non sono riuscito a trovare la disponibilità dei produttori a rilasciare l’intervista. Nella maggior parte dei casi, sono riuscito a parlare solo con una segreteria, la quale mi ha dato la disponibilità a tour guidati delle aziende solamente o a degustazioni e non a interazioni dirette con chi lavora o il proprietario dell’azienda. Questo è anche sintomo di come le aziende nella zona dello Champagne si siano strutturate per accogliere anche un turismo che segue la nomea della regione.

Inoltre, commentando questo fatto con alcuni produttori della Loira (i quali ho intervistato nel secondo giro di interviste in Francia), molti della Loira hanno ironizzato sul fatto che possano esistere effettivamente produttori di vino naturale nella zona dello Champagne per il loro modo di produrre vino.

Ad ogni modo, la copertura geografica delle interviste mi ha permesso anche di arrivare anche a conclusioni che potessero prendere in considerazione la diversità geografica all'interno della Francia. In questo caso, come si vedrà nel capitolo 6, la diversità geografica non è tanto impattante come lo è invece nel caso italiano.

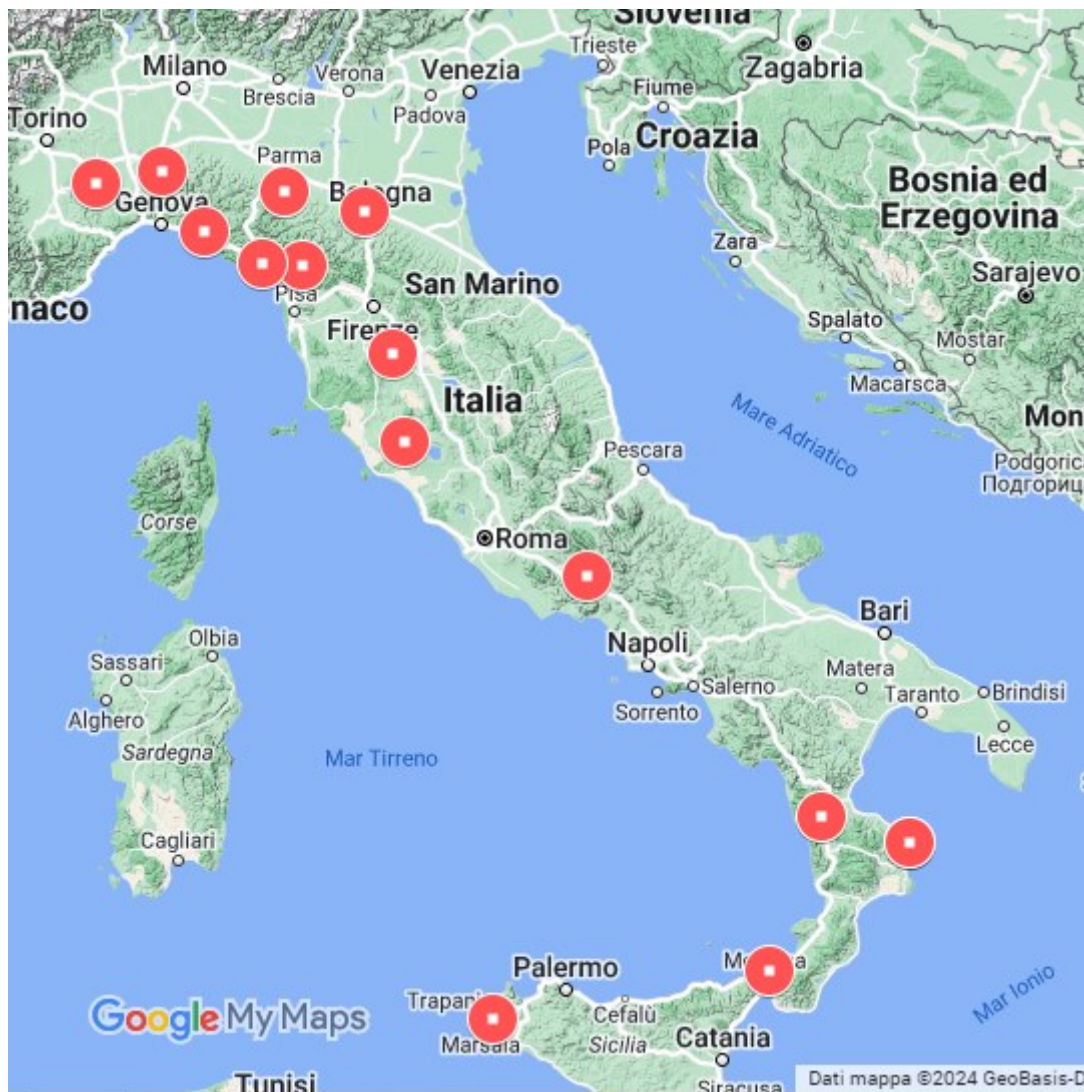


Figura 2. Mappa delle interviste in Italia (fonte: elaborazione dell'autore da Google Maps)

Anche nel caso italiano ho cercato di riprodurre all'interno dei vari produttori membri delle associazioni di vino naturale, un certo equilibrio geografico. Come si vede dalla mappa sopra, delle 15 interviste fatte in Italia, al sud sono state fatte 5 interviste (due in

Sicilia e tre in Calabria¹⁶), al centro sono state fatte 4 interviste (Lazio e Toscana) e al nord sono state fatte 6 interviste (2 in Liguria, 2 in Piemonte, 2 in Emilia-Romagna). Anche qui – come nel caso francese, ma per diverse ragioni – manca una regione importante per la viticoltura italiana che è il nord est con Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Purtroppo, in questo caso, nonostante molti membri di associazioni di vino naturale si trovino in quelle regioni (come, per esempio, nella zona del Prosecco o al confine tra Italia e Slovenia, nella zona Carsica), non ho avuto le risorse finanziarie necessarie per fare un ultimo viaggio in quelle zone, che avrebbe permesso di evidenziare altri punti di vista interessanti. Sono comunque situazioni paragonabili ad altri contesti – come, per esempio, nella zona del Moscato – in cui il vino naturale si trova a dover resistere in zone a produzione monoculturali e intensive, portando modelli di produzione in piccola scala e diversificati.

Nel caso italiano la diversità geografica porta con sé varie conseguenze – che vengono esaminate nel capitolo 6 – molto più evidenti rispetto a quello che succede in Francia. Per l'Italia, la storia del Paese e la legislazione sull'agricoltura decentrata per le regioni hanno un forte impatto che portano a vivere situazioni diverse per i vignaioli naturali a seconda delle regioni in cui vivono.

Infine, riguardo gli intervistati, ho scelto di intervistare anche alcuni produttori che sono importanti nel contesto dei vini naturali in Italia, ma che non sono più membri di nessuna associazione. Questo è servito per avere anche voci critiche rispetto l'andamento e l'evoluzione delle associazioni per il vino naturale. Le persone che ho intervistato e che non sono più parte delle associazioni di vino naturali sono entrambe in Sicilia, ma hanno avuto un ruolo importante nella definizione di strategie dei vini naturali nel passato. La loro prospettiva è importante per evidenziare i limiti delle associazioni dei vini naturali, come si vedrà nei capitoli in cui si trattano i risultati della ricerca (capitolo 4, 5 e 6).

In appendice II e III, si possono vedere le due tabelle che riassumono le informazioni base dei produttori intervistati: la loro origine geografica e la loro appartenenza alle associazioni.

¹⁶ Nella mappa si sovrappongono due interviste fatte nello stesso paese (Cirò Marina), che è un paese vocato per il vino in Calabria, premiato anche da una DOC.

3.5 Comparazione tra i casi studio: Italia e Francia

La ricerca include una comparazione per confermare la teoria e per collocare ogni singolo caso all'interno dell'apparato teorico di partenza (Magatti, 1991). In questo caso si tratta della comparazione tra Italia e Francia, due Paesi appartenenti al Vecchio Mondo del vino. Rimane interessante per ulteriori studi sul tema, una comparazione fra un Paese del Vecchio Mondo e di uno del Nuovo Mondo, dove ancora non si riscontrano associazioni di vini naturali o di vini di vignaioli indipendenti così importanti come in Italia e in Francia. In questa ricerca non c'è lo spazio per indagare questo filone che può essere ripreso per ulteriori studi.

La comparazione in questa ricerca ha l'obiettivo quindi di verificare che l'approccio al vino naturale delle associazioni in Francia e in Italia sia simile oppure differente, e inoltre mi permette di capire se anche i contesti diversi hanno un impatto sul lavoro di queste associazioni. Oltre al fatto che la comparazione aiuta a capire se le diversità sono dovute a contesti differenti o a visioni diverse a seconda del caso studio.

Attraverso la comparazione, la ricerca vuole mettere in evidenza alcuni aspetti caratterizzanti il mondo dei vini naturali che non apparirebbero senza la comparazione tra due diversi casi studio.

In primo luogo, la comparazione può evidenziare come le associazioni condividano o meno gli obiettivi e le priorità. Non è chiaro, infatti, se i vignaioli naturali possano arrivare ad avere una voce unica per opporsi al modello industriale o meno, e la comparazione può dare indicazioni rispetto a questo.

La comparazione può evidenziare anche le priorità delle associazioni in termini di pratiche da promuovere per il vino naturale in cantina e in vigna. Se le associazioni promuovono le stesse pratiche in Italia e in Francia, si può avere un insieme di pratiche condivise dalle associazioni.

Inoltre, dal momento che sia in Italia che in Francia, le associazioni si dotano di disciplinari, manifesti, carte di qualità, la comparazione può mostrare quali sono i modelli più utilizzati per normare il vino naturale.

Altro aspetto che la comparazione può mostrare è come avviene il controllo delle associazioni sui propri membri riguardo il rispetto dei disciplinari. Ci sono vari modi per

farlo e la comparazione può evidenziare quali sono i modelli maggiormente utilizzati e se c'è una modalità comune.

Il rapporto del vignaiolo naturale con il mercato è sostanzialmente uguale in Francia ed in Italia, nonostante ci siano diversità nei contesti dei due Paesi. La comparazione può comunque evidenziare caratteristiche diverse che la ricerca può indagare.

La figura del vignaiolo naturale in Italia e in Francia è diversa perché è il risultato dello sviluppo del settore vitivinicolo nei due Paesi che ha visto diverse evoluzioni. La comparazione può anche aiutare ad evidenziare i due casi studio e come queste due figure sono diverse.

In conclusione, la comparazione è utile per dare una visione più dettagliata e più generalizzata delle associazioni del vino naturale, anche in contesti diversi.

4 – Il settore vitivinicolo in Francia e la risposta dei movimenti: dal vino biologico al vino naturale, la battaglia contro i solfiti

4.1 Analisi del contesto del settore vitivinicolo in Francia in numeri

Per avere alcuni riferimenti prima di analizzare come agiscono le associazioni per il vino naturale in Francia, è importante capire alcuni numeri per quanto riguarda gli schemi di qualità, anche comparandoli con quelli che si analizzano per l'Italia nel capitolo successivo.

Le cosiddette AOC (*Appellations d'Origine Contrôlée*, che sarebbero le nostre DOC e DOCG) in Francia sono 375 è il numero di DOC vinicole in Francia, assegnate dall'INAO. Sono circa lo stesso numero delle DOC e DOCG presenti oggi in Italia. Tuttavia, si parla spesso di "vini a denominazione", che comprendono anche le 23 AOVDQS (*appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*). Quindi il totale è di 398 vini che sono leggermente superiori a quelli italiani. La maggior parte delle AOC si trovano nelle regioni di Bordeaux (57), Linguadoca (19) e Rossiglione (14)¹⁷.

Nel 2018, si contava che i vini AOC rappresentavano il 58,2% della produzione nazionale, mentre i vini IGP rappresentavano il 33,5% dei volumi francesi¹⁸. Stiamo parlando di cifre quindi ancora più alte rispetto a quelle italiane. Nel caso francese, il vin de France si attesta quindi a meno del 10%, dimostrando nuovamente quello che si è visto nel caso italiano: sempre più aree sotto le Denominazioni che quindi portano ad avere tutto vino di qualità indistintamente.

I dati sul vino biologico in Francia confermano il boom del settore in Francia. Tra il 2012 e il 2019, la superficie e le vendite sono più che raddoppiate. Il fatturato del settore ha superato 1,2 miliardi di euro, trainato da un'offerta particolarmente dinamica, che cresce allo stesso ritmo delle conversioni da agricoltura convenzionale a quella biologica certificata. Inoltre c'è una domanda sempre più sostenuta, sia sul mercato francese che per l'esportazione. Nel 2019, i vigneti biologici (sia le superfici già certificate che quelle nel processo di conversione) rappresentavano il 14% dei vigneti nazionali, per 112.507 ettari (di cui 68.506 ettari certificati) e 8.039 aziende agricole. Nel 2019, le superfici in

¹⁷ <https://www.larvf.com/le-vin-en-quelques-chiffres.10355.1104945.asp>

¹⁸ <https://www.vitisphere.com/actualite-90561-les-chiffres-cles-des-363-aop-et-74-igp-du-vignoble-francais.html>

conversione rappresentano il 39% dei vigneti biologici (una buona parte dei quali è al primo anno di conversione)¹⁹.

Nel 2019 si calcolava che il 17% di tutti i vigneti francesi era coltivato con metodo biologico, sia certificato che in conversione. I vigneti biologici ammontano a 137.442 ettari. L'agenzia Agence Bio sottolinea anche che questa crescita sta avvenendo in zone dove la produzione biologica non era ancora diffusa, come in Champagne, Borgogna e Alsazia. La viticoltura è quindi ben al di sopra della media di tutta la produzione biologica, che è del 9,5%²⁰.

Riguardo alla produzione di vino certificato biodinamico, si stima che la Francia sia in testa. Si stima che in Francia siano 10.166 ettari quelli vitati in regime biodinamico, pari al 1,28% del totale del vigneto²¹. Ovviamente come per l'Italia, trattandosi di certificazioni volontarie – e dato che gli enti certificatori non danno numeri pubblici sui loro siti – i numeri sul biodinamico possono essere sottostimati.

4.2 Nascita del vino naturale in Francia

Il contesto in Francia per la nascita delle associazioni dei vini naturali è sicuramente diverso rispetto all'Italia o la Spagna (entrambe Paesi del Vecchio Mondo). La fortuna del vino naturale in Francia, sia per la nascita di tanti vignaioli, sia per l'aumento del consumo di vino naturale, risiede nell'avere la capitale, Parigi, con una forza egemonica nel Paese. Italia e Spagna risultano infatti più eterogenee con diversi centri. Parigi invece, con circa 35 milioni di turisti all'anno, è la forza economica e culturale della Francia (Ayscough, 2022).

Ma prima di analizzare il contesto parigino, è interessante vedere il contesto sul livello agricolo: la differenza netta tra Italia e Francia lo fanno le strumentazioni presenti nelle aziende – si vede questo aspetto riflesso anche nell'analisi delle interviste. Rispetto all'Italia, i vignaioli naturali francesi hanno le loro aziende tramandate da generazioni, o comprate da vecchi proprietari, in cui c'è lo spazio necessario per permettere al vino di fermentare e maturare il giusto tempo, attrezzi adeguati alla grandezza della terra e terra

¹⁹ Agence Bio, 2020: <https://www.millesime-bio.com/files/download/documents/Dossier%20de%20presse%20Millesime-Bio%202021-%20DIGITAL.pdf>

²⁰ Ibidem

²¹ Vedi nota 21.

vicino alla cantina. Questo è dovuto principalmente al Codice Napoleonico del 1805 il quale regolamentava, all'art. 542, i *biens communaux* come beni sui quali gli abitanti della comunità - e non il comune ente pubblico – avevano un diritto di proprietà o di utilizzo (Coletta, 2005). Il Codice ha quindi permesso una redistribuzione delle terre a comunità di piccoli produttori che nel tempo hanno creato le strutture necessarie al fabbisogno di una piccola produzione.

L'area che per prima ha sviluppato produzioni riconducibili oggi al vino naturale in Francia è stato il Beaujolais, grazie alla figura di Marcel Lapierre negli anni '80. Lui, insieme ad un altro produttore (Jules Chauvet) e ad un consulente (Jacques Néauport) hanno cominciato a produrre su una porzione dell'azienda di Lapierre, un vino senza l'utilizzo di additivi in vigna e nemmeno in cantina (Ayscough, 2022). Da questa piccola cerchia di persone, si sono poi aggiunti altri produttori amici di Lapierre nel Beaujolais, e piano piano hanno trovato altri produttori interessati a quel modello di agricoltura anche in altre parti della Francia. Il primo gruppo informale che si era costituito quindi denominava il vino prodotto senza additivi come: "*vin sans soufre*".

I protagonisti citati sopra sono stati il cuore di questo movimento nato in Francia. Lapierre ha rilevato l'attività del padre nel 1973. Otto anni dopo, su impulso di Jules Chauvet, noto ricercatore ed enologo, Marcel decide di vinificare senza SO₂. Dall'anno successivo in azienda ci sono solo lui e la moglie, la quale lo ha aiutato a sviluppare una clientela compatibile con la loro visione della viticoltura e della vinificazione, oltre a supervisionare la vendemmia ogni anno e a preparare gli ordini secondo le necessità²². Nonostante fosse in controtendenza, grazie all'amicizia con Chauvet e Néauport è riuscito a crearsi il proprio mercato e a continuare a produrre un vino che avesse alla base alcuni principi: vendemmia solo a maturazione in piccole casse, selezione rigorosa e in più tornate, nessun'aggiunta di zuccheri, minima pressione dell'uva e nessuna chiarificazione o filtrazione.

Come detto, però, uno dei padri del mondo del vino naturale in Francia che ha convinto il giovane Lapierre a cambiare completamente il metodo di produzione rispetto a quello portato avanti dal padre, è stato Jules Chauvet. Potrebbe essere paragonato a quello che per l'Italia è stato Luigi Veronelli: in questo caso non un giornalista ma un uomo di scienza che studiava l'enologia e che ha portato avanti la convinzione di una viticoltura

²² <https://www.marcel-lapierre.com/le-domaine/>

alternativa a quella convenzionale attraverso i suoi studi, la compravendita di vini e anche la sua piccola vigna. E' stato il primo studioso a pubblicare ricerche sulle precauzioni da mettere in atto verso i solfiti negli anni '50 e '60 (Ayscough, 2022).

Il terzo personaggio che è stata la chiave di volta tra Chauvet e Lapierre è stato Néauport: lui è stato infatti stagista per Chauvet dal 1980 e gli presentò Lapierre, con il quale cominciarono a vinificare senza solfiti e altri additivi già in quegli anni. Néauport è stato anche colui che è riuscito maggiormente a diffondere il messaggio di Chauvet continuando il suo lavoro anche dopo la morte e facendo da consulente per vari produttori che volevano cominciare a produrre vino senza additivi.

Come si diceva all'inizio del paragrafo, il mondo del vino naturale è partito da questioni strutturali agricole francesi in cui c'era grande presenza di piccole aziende agricole e dai personaggi che avevano una visione chiara di come si poteva fare il vino fuori dagli standard convenzionali. L'ultimo tassello del puzzle va trovato nell'importanza di Parigi e del ruolo dei bistrot e dei ristoranti nel promuovere un certo tipo di vino. Cominciato negli anni '80 grazie a sei bistrot che vendevano principalmente i vini di Lapierre e di pochi altri e che chiamavano i vini semplicemente *vins sans soufre* (vini senza solforosa) (Ayscough, 2022). La seconda ondata a Parigi è identificata con gli anni '90 in cui i vini naturali cominciano ad apparire nei ristoranti importanti di Parigi, grazie anche alla nascita di alcune distribuzioni dedicate ai vini naturali. Infine l'ultima ondata negli anni 2000, in cui nascono le cosiddette *caves à manger*: enoteche che vendono il vino da asporto, oppure ci si può sedere e bere oppure ancora si può anche mangiare qualcosa. L'esplosione di questi locali che erano informali e a basso costo hanno richiamato una clientela giovane e disponibile a sapori e sentori diversi da quelli convenzionali, e quindi anche il vino naturale.

Da questo sistema in cui sono presenti produttori, ristoratori, bistrot, distributori nascono le associazioni di vino naturale che vedremo nello specifico nei prossimi paragrafi.

	Anno costituzione	N° membri	Certificazione per entrare	Obbiettivi associativi	Disciplinare interno	Pratiche non ammesse in vigna	Pratiche non ammesse in cantina	Controllo dei membri	Logo	Fiere
Nature & Progrès	1964	Circa 60 vignaioli (l'associazione include anche membri che producono altre colture e non solo vino)	Certificazione biologica (AB)	<p>Promuovere e sostenere la sperimentazione, la difesa e la ricerca di un modello basato sulla pratica dell'agricoltura biologica e sul rispetto dell'ambiente nei suoi aspetti sociali, tecnici ed economici;</p> <p>Stabilire relazioni tra i professionisti e i consumatori;</p> <p>Informare i cittadini per consentire loro di determinare le proprie scelte di produttori o consumatori;</p> <p>Ricerca, sperimentazione e promozione di una dinamica sociale partecipativa.</p>	Cahier de charges (disciplinare) di Nature & Progrès	<p>SI uva raccolta a mano</p> <p>SI solo fermentazione con lieviti indigeni biologici.</p>	<p>SI la chaptalisation (l'aggiunta di zucchero per aumentare il volume dell'alcol) è autorizzata fino a un limite dell'1%.</p> <p>SI chiarificazione con albume d'uovo biologico o bentonite.</p> <p>SI se le circostanze lo richiedono, l'acidità può essere corretta con l'uso di acido tartarico.</p> <p>SI i livelli autorizzati di anidride solforosa sono la metà di quelli approvati dalla normativa europea per i vini tradizionali.</p>	Sistema di Garanzia Partecipata (SPG) condotto da consumatori e produttori	SI	Nessuna fiera in particolare
Association des Vins Naturels	2000	30 (al 2020)	No	<p>Difendere e promuovere il vino naturale. Vino naturale inteso come: (1) un vino le cui uve sono coltivate in modo biologico o biodinamico, (2) un vino vinificato e imbottigliato senza alcun apporto o additivo.</p>	cahier de charges (disciplinare) di Association des Vins Naturels	<p>SI tenere un registro delle pratiche per partita o per cuvée (vitigno). Il viticoltore deve fornire la dichiarazione di vendemmia, il libro di cantina, il libro di imbottigliamento e le analisi dei vini commercializzati.</p> <p>SI vendemmia manuale</p>	<p>NO pastorizzazione, utilizzo di enzimi, aggiunta di zuccheri o concentrazione del mosto o riduzione alcolica con mezzi tecnici, microossigenazione, stabilizzazione tartarica, filtrazione, correzione di acidità, aggiunta di tannini</p> <p>NO aggiunta di solfiti (max 10 mg/l per i nuovi entrati, ma con obiettivo di azzerarne l'uso).</p> <p>SI a botti di legno per maturazione del vino, ma NO aggiunta di legno al mosto</p>	L'AVN si riserva il diritto di effettuare analisi casuali o specifiche per convalidare il diritto al marchio AVN.	SI, tranne per i membri che aggiungono solforosa (max 10 mg/l).	Nessuna fiera in particolare
Les vins S.A.I.N.S. - "Sans Aucun Intrans Ni Sulfite" (ajouté) sur toutes les cuvées	2012	17 in Italia e Francia	No	<p>Rappresentare il vino senza nessuna aggiunta oltre all'uva, per avere un riconoscimento dell'esistenza di questi produttori</p>	Carta dei vini S.A.I.N.S (Senza alcun aggiunta né solfiti "aggiunti")	<p>NO prodotti chimici come fungicidi, insetticidi, erbicidi e altro; o prodotti di sintesi come concime e altro.</p> <p>SI vendemmia manuale del 100% delle sue uve mature</p>	<p>NO prodotti di laboratorio o tecnologie atte ad accelerare la stabilità o la modificazione dei succhi/mosti.</p> <p>NO all'aggiunta di solfiti e altre aggiunte enologiche nel 100% dell'attività viticola</p> <p>SI solo utilizzo di lieviti e batteri indigeni</p>	Nessun controllo. Si basano sulla fiducia di un'attestazione d'onore dei membri.	No	Le salon de vins SAINS

Vin Méthode Nature - Syndicat de Défense des Vins Naturels	2019	274 (vignaioli, enoteche e consumatori)	Certificazione biologica (AB o Nature et Progres)	Difendere il vino "naturale" e i suoi membri nei rapporti con le istituzioni e le organizzazioni pubbliche Comunicare la carta d'impegno e il logo "vin méthode nature". Creare una comunità (viticoltori, professionisti del vino, consumatori) intorno ai vini naturali.	cahier de charges (disciplinare) di VMN	SI vendemmia manuale	NO input enologici o modificazione volontaria della costituzione dell'uva, tecniche fisiche brutali o traumatiche (osmosi inversa, filtrazione, filtrazione tangenziale, pastorizzazione flash, centrifugazione). NO aggiunta di solfiti prima o durante la fermentazione, né nei finali di vasca (max accettato 30 mg/l). NO aggiunta di zuccheri. Per spumanti si può utilizzare solo succo d'uva fresco o mosto. Per spumanti naturali (pétillant naturelle) si può utilizzare esclusivamente gli zuccheri originali delle sue stesse uve. SI uso esclusivo di lieviti indigeni	Ogni anno viene effettuata un'ispezione esterna da parte di un ente certificatore su base casuale e secondo una percentuale definita dal Syndicat.	Si, con un logo diverso per chi aggiunge solforosa (max 30 mg/l di solforosa)	Nessuna fiera in particolare
Renaissance des Appellations	2001	140 in Francia	Per essere membro, bisogna avere <i>Ecocert</i> , una delle seguenti certificazioni almeno da 3 anni sulla totalità della vigna: <i>Qualité France</i> , <i>Demeter</i> , <i>Biodivin</i> o <i>Nature et Progrès</i>	Garantire la piena espressione delle denominazioni; Produrre vini di altissima qualità e originalità.	Carta di qualità (Charte de Qualité) de Renaissance des Appellations	NO utilizzo di diserbanti o fertilizzanti chimici. NO utilizzo di piante di vite geneticamente modificate NO all'irrigazione. NO alla vendemmia meccanizzata. SI utilizzo esclusivo di lieviti indigeni in vigna; divieto assoluto di lieviti selezionati aromatici e neutri, spesso frutto di ingegneria genetica; SI ad una vera selezione massale con selezione manuale delle piante di vite per rispettare la biodiversità. SI alla vendemmia manuale, se possibile in più passaggi.	NO ad aggiunta di trucioli NO osmosi inversa e di tutti i trattamenti fisici e chimici mirati ad abbassare l'acidità volatile NO utilizzo di tutti gli agenti di precipitazione NO a correttori di azoto, processi di acidificazione, agenti attivatore di fermentazione, batteri o enzimi frutto di chimica di sintesi, processi industriali di concentrazione (come la crio estrazione), colla di pesce, legni nuovi o all'utilizzo di antiossidanti. SI ad utilizzo di solforosa, se necessario. Solfiti vulcanici sono preferibili a quelli sintetici.	Controllo attraverso la degustazione (e l'accettazione unanime) della giuria di vignaioli esperti di Renaissance	No	Les Greniers Saint-Jean
Fédération des Vignerons Indépendant – FIVI	1976	7000 in Francia	No	Difendere e promuovere l'azienda familiare di fronte al modello di concentrazione che predomina nelle politiche agricole. Comunicare con un marchio collettivo Migliorare le prestazioni aziendali attraverso la formazione e l'informazione Sostenere i soci con strumenti tecnici e sociali di aziende francesi partner, leader nel loro settore.	Charte du Vigneron Indépendant	Non ci sono criteri di come si lavora in cantina o in vigna, ma possono essere membri solo chi: Coltiva le sue vigne nel rispetto del terroir. Produce il suo vino nella sua cantina. Vende il suo vino condividendo la sua passione.	No	Si	Salon des vins des Vignerons Indépendants de Paris	

Tabella 3. Confronto fra associazioni di vino naturale e vignaioli indipendenti in Francia (fonte: rielaborazione dell'autore su interviste e documenti)

4.2.1 Nature & Progrès

È l'associazione di agricoltura biologica più antica e che resiste tutt'oggi. E' nata nel 1964 e oggi conta circa 60 vignaioli come membri, ma l'associazione include tutti i tipi di agricoltori e non solo quelli nel settore vitivinicolo.

Per diventare membro di Nature & Progrès devi almeno essere certificato AB (il certificato di agricoltura biologica francese). Nonostante ciò i criteri per essere membri non si limitano al sistema di certificazione biologico, ma sono più dettagliati. Per questo motivo, spesso si tende a considerare i membri di questa associazione anch'essi dei vignaioli naturali.

Gli obbiettivi dell'associazione:

- Informare, promuovere, sostenere la sperimentazione, la difesa e la ricerca di un modello di scambio e di sviluppo basato sulla pratica dell'agricoltura biologica e sul rispetto dell'ambiente nei suoi aspetti sociali, tecnici ed economici;
- Promuovere e sviluppare l'agricoltura biologica e il suo rapporto con l'ambiente, la salute e l'alimentazione;
- Sostenere azioni volte al rispetto e alla difesa dell'ambiente e della qualità della vita;
- Sostenere e promuovere tecniche e pratiche colturali nell'ottica del miglioramento biologico del territorio e dei suoi prodotti;
- Stabilire relazioni concrete e dirette tra i professionisti (produttori e trasformatori) e i consumatori;
- Informare i cittadini per consentire loro di determinare le proprie scelte di produttori o consumatori, liberi da qualsiasi vincolo, nei settori dell'agricoltura, dell'alimentazione, della salute e dell'abitazione;
- Difendere gli interessi materiali e morali dei propri membri nell'ambito delle attività associative;
- Ricerca, sperimentazione e promozione di una dinamica sociale partecipativa.

L'associazione ha un suo disciplinare (chiamato "cahier de charges") che è molto semplice e diretto su alcune caratteristiche, ma sicuramente più permissivo delle altre associazioni di vino naturale. In vigna viene solamente richiesta la raccolta manuale e nulla più (oltre ai vincoli ovviamente definiti dalla certificazione biologica). In cantina ci sono un po' più di dettagli, ma anche in questo caso ci sono limiti, ma anche molti aspetti

più permissivi: si può effettuare la “chaptalisation” (l'aggiunta di zucchero per aumentare il volume dell'alcol) fino a un limite dell'1%, si può chiarificare con albume d'uovo biologico o bentonite, se le circostanze lo richiedono, si può correggere anche l'acidità con l'acido tartarico, e per quanto riguarda i livelli autorizzati di anidride solforosa sono la metà di quelli approvati dalla normativa europea per i vini tradizionali.

Uno degli aspetti più interessanti e innovativi dell'associazione è il Sistema di Garanzia Partecipata per i controlli. L'SPG (Sistema di Garanzia Partecipata) di Nature & Progrès è organizzato su tre livelli di lavoro:

- Indagini sul campo:
 - Condotte da almeno un professionista e un consumatore membri di Nature et Progrès, preventivamente formati. Sul campo, registrano le pratiche del professionista oggetto dell'indagine e ne discutono con lui l'evoluzione.
- Riunioni delle COMAC locali (Commissioni paritetiche di approvazione e controllo)
 - Esaminano e valutano i rapporti di indagine. Esprimono un parere sulla conformità delle pratiche osservate dal professionista e sull'assegnazione del marchio, proponendo miglioramenti, correzioni, restrizioni o, se necessario, la sospensione del marchio.
- COMAC federale
 - È responsabile dell'assegnazione del marchio Nature et Progrès. Autorizza le COMAC locali e verifica che i loro pareri siano in linea con il disciplinare e la carta; è inoltre il primo organo di ricorso in caso di controversie. Il dipartimento di gestione del marchio, delegato dalla COMAC federale, è responsabile della gestione amministrativa dei dossier.

Ogni anno vengono effettuati sondaggi tra i membri di Nature et Progrès riguardo il sistema di garanzia per avere sempre più feedback e aggiornare anche le maniere con cui vengono fatti i rapporti d'indagine.

Esiste anche un logo Nature & Progrès per tutti i membri che ne fanno parte.

4.2.2 Association des Vines Naturels

L'AVN è nata nel 2000, quindi si può ritenere a ragione la prima vera associazione di vino naturale in Francia e nel mondo. Nel 2020 c'erano 30 membri nell'associazione. Negli ultimi anni gli iscritti ad AVN hanno subito un forte calo a causa di regole d'ingresso molto severe e dettagliate sulla produzione del vino sia in cantina che in vigna, portate dal nuovo presidente Sebastien Riffault, un produttore della Loira.

L'associazione ha un unico obiettivo associativo: difendere e promuovere il vino naturale, inteso come: (1) un vino le cui uve sono coltivate in modo biologico o biodinamico, (2) un vino vinificato e imbottigliato senza alcun apporto o additivo.

L'associazione tende a semplificare molto richiedendo ai propri membri di non utilizzare chimica da nessuna parte né in vigna, né in cantina. Il disciplinare (cahier de charges) dell'associazione è comunque abbastanza dettagliato, riservando una serie di divieti specialmente in cantina. Infatti, richiede che in vigna si utilizzi solamente la vendemmia manuale e che il viticoltore fornisca all'associazione un registro delle pratiche per partita o per cuvée (vitigno), la dichiarazione di vendemmia, il libro di cantina, il libro di imbottigliamento e le analisi dei vini commercializzati. Mentre in cantina, l'associazione vieta la pastorizzazione, l'utilizzo di enzimi, l'aggiunta di zuccheri o concentrazione del mosto o riduzione alcolica con mezzi tecnici, il cliquage (microossigenazione), la stabilizzazione tartarica, la filtrazione e la correzione di acidità e l'aggiunta di tannini. Riguardo i solfiti, non sono ammessi, tranne per un massimo di 10 mg/l per i nuovi membri, ma con l'obiettivo di azzerarne l'uso.

L'AVN non ha un sistema di controllo affidato a terzi o altri sistemi. Nonostante ciò, si riserva il diritto di effettuare analisi casuali o specifiche per convalidare il diritto al logo AVN. Infatti, il logo può essere apposto sulla bottiglia dai membri che non aggiungono solforosa. Coloro che non sono in grado di rispettare il divieto alla solforosa al 100%, potranno, come detto, utilizzare fino ad un limite di 10 mg/l di solforosa totale per i vini rossi e di 20 mg/l per i vini bianchi quando analizzati dopo l'imbottigliamento, senza tuttavia poter utilizzare il logo dell'associazione o rivendicare il nome "Vin Naturel". Questa tolleranza dovrebbe supportare il processo dei propri membri di procedere verso l'eliminazione di tutte le aggiunte.

Hanno organizzato molte fiere nel passato, ma negli ultimi anni l'associazione si è rallentata molto da una parte per una riorganizzazione interna dell'AVN, e dall'altra per

problemi legali che hanno coinvolto il presidente di AVN, travolto da un caso di molestie sessuali e seguente processo di diffamazione verso una collega del Beaujolais. Da fine del 2023 sono rientrati tutti questi casi giudiziari e AVN dovrebbe riprendere con attività.

4.2.3 Vin Méthode Nature - Syndicat de Défense des Vins Naturels

Si tratta di una delle associazioni più giovani perché è nato nel 2019, da alcuni membri che erano usciti da altre associazioni di vino naturale come l'AVN e S.A.I.N.S. Al momento è l'associazione che riesce maggiormente ad attrarre produttori vignaioli: oggi può contare su 274 membri (ma non sono solo vignaioli, bensì anche enoteche e consumatori). Si presenta ai membri come un sindacato, perché vorrebbe rappresentare i vignaioli naturali sotto forma di sindacato, anche se al momento non riesce ancora ad avere abbastanza numeri.

Per diventare membri dell'associazione, in qualità di vignaioli, è necessario essere certificati biologici con AB o con Nature & Progrès.

Gli obiettivi dell'associazione sono:

- Difendere il vino "naturale" e i suoi membri nei rapporti con le istituzioni e le organizzazioni pubbliche
- Comunicare la carta d'impegno e il logo "vin méthode nature".
- Creare una comunità (viticoltori, professionisti del vino, consumatori) intorno ai vini naturali.

Gli obiettivi mirano proprio a rafforzare il riconoscimento del vino naturale, definendolo sempre di più, e difendendolo di fronte alle istituzioni e alle altre organizzazioni pubbliche, ma anche per creare una comunità che metta in connessione i consumatori con i produttori.

Anche Vin Methode Nature ha il suo disciplinare (cahier de charges), e anche questa associazione come le altre francesi, ha poche richieste dal punto di vista del lavoro in vigna, ma molti più criteri per le attività in cantina. In vigna, infatti, si richiede principalmente di effettuare una vendemmia manuale. In cantina, invece, si vietano tutti gli input enologici o che modificano la costituzione dell'uva, si vietano anche le tecniche fisiche brutali come l'osmosi inversa, la filtrazione, la filtrazione tangenziale, la pastorizzazione flash o la centrifugazione. Sull'aggiunta di zuccheri, per gli spumanti si

può utilizzare solo succo d'uva fresco o mosto, mentre per spumanti naturali (pétillant naturelle) si possono utilizzare esclusivamente gli zuccheri originali delle sue stesse uve. Per entrambe, il livellamento della sboccatura è possibile solo con vino Vin Méthode Nature.

Riguardo ai solfiti, Vin Methode Nature ha la politica di non aggiungere solfiti prima o durante la fermentazione, né nei giorni finali dell'affinamento in vasca. Nonostante ciò, viene ammesso un massimo di 30 mg/l di solforosa totali per il vino finito, indipendentemente dal colore e dal tipo di vino, anche se chi aggiunge questa solforosa deve riportare l'informazione in etichetta mediante un logo dedicato. Infatti Vin Methode Nature ha un suo logo per tutti i membri che non usano solforosa, mentre chi ne usa in maniera limitata avrà la possibilità di mettere il logo sulla bottiglia con scritto sotto: “≤30mg/l”.

Il controllo sull'applicazione del disciplinare viene effettuato ogni anno attraverso un'ispezione esterna da parte di un ente certificatore su base casuale e secondo una percentuale definita dal sindacato. In questa maniera casuale si può dare garanzia dell'integrità dei membri.

Vin Methode Nature non organizza nessuna fiera in particolare.

4.2.4 Les vins S.A.I.N.S. - "Sans Aucun Ingrant Ni Sulfite" (ajouté) sur toutes les cuvées
S.A.I.N.S. è nato nel 2012. Anche questa associazione è nata dalla scissione di alcuni membri da AVN per formare una nuova associazione capace di essere rigida sull'aggiunta di solfiti. E' infatti ritenuta una delle associazioni più severa in termini di disciplinare. S.A.I.N.S. infatti significa: nessuna aggiunta, né solfiti (aggiunti) in tutti i vitigni. L'associazione ha 17 membri vignaioli tra Francia (14), Austria (1) e Italia (2).

L'unico obiettivo dell'associazione è quello di rappresentare il vino senza nessuna aggiunta oltre all'uva e di avere un riconoscimento dell'esistenza di questi produttori all'interno del mercato francese.

Si sono muniti di una sorta di disciplinare interno, che chiamano “carta dei vini S.A.I.N.S.”. Questa carta definisce che in vigna non si possono usare prodotti chimici come fungicidi, insetticidi, erbicidi, e nemmeno prodotti di sintesi come il concime. Oltre a questo, in vigna è ammessa solamente la vendemmia manuale delle uve mature. In

4.2.5 Renaissance des Appellations

L'associazione, nata nel 2001, è la prima che si occupa principalmente della biodinamica applicata al vino. È l'associazione che ha poi ispirato la nascita di Reinassance des Appellations in Italia. La seconda è ancora molto legata alla prima per quanto riguarda fiere, scambi e disciplinari interni.

La Reinassance des Appellations conta 140 membri in Francia, tutti vignaioli. Per diventare membri bisogna essere certificati: bisogna avere certificazione biologica Ecocert, e una delle seguenti certificazioni almeno da 3 anni sulla totalità della vigna: Qualité France, Demeter, Biodivin o Nature et Progrès.

Reinassance des Appellations ha una Carta di Qualità (Charte de Qualité) che assomiglia molto a quella che è già stata analizzata nel paragrafo 4.2.6 nelle associazioni di vino naturale italiane. Nonostante ciò, esistono certe differenze, soprattutto a livello francese non ci sono i tre livelli di expertise previsti nel caso italiano. C'è quindi una semplificazione della carta, anche se va notato che è uno dei disciplinari più dettagliati in Francia.

La carta vieta l'utilizzo di diserbanti o fertilizzanti chimici in vigna, come anche le piante di vite geneticamente modificate. Essendo un'associazione che supporta e promuove la biodinamica, la carta vieta sia l'irrigazione che la vendemmia meccanizzata, oltre a permettere l'utilizzo esclusivo di lieviti indigeni in vigna e il divieto assoluto di lieviti selezionati aromatici e neutri, spesso frutto di ingegneria genetica (nei paesi UE più di 350 tipi sono autorizzati). Infine, anche sulla selezione delle varietà da utilizzare, la carta promuove una vera selezione massale con selezione manuale delle piante di vite per rispettare la biodiversità.

In cantina, in linea con le altre associazioni, è vietata l'osmosi inversa, come anche tutti i trattamenti fisici e chimici mirati ad abbassare l'acidità volatile. Per evitare di alterare troppo il vino, è vietato utilizzare qualsiasi agente di precipitazione, correttori di azoto, processi di acidificazione, agenti attivatore di fermentazione, batteri o enzimi frutto di chimica di sintesi, processi industriali di concentrazione (come la crio estrazione), colla di pesce, legni nuovi o all'utilizzo di antiossidanti. Nonostante l'ambito francese è abbastanza stretto su questo, la carta permette l'utilizzo di solforosa, se necessario. I solfiti sono un prodotto naturale che le famiglie delle crucifere (mostarda, ravanella ecc)

producono, come anche i lieviti indigeni. Solfiti vulcanici sono preferibili a quelli sintetici.

Il controllo del rispetto della Carta di Qualità da parte dei membri avviene attraverso la degustazione (e l'accettazione unanime) della giuria di vignaioli esperti di *Reinassance des Appellations*. In ogni caso, l'associazione non prevede al momento nessun logo.

La fiera più famosa che riunisce anche molti membri di *Reinassance Italia* si chiama *Les Greniers Saint-Jean*.

4.2.6 Fédération des Vignerons Indépendant – FIVI

Nato nel 1976, la FIVI francese è stata l'associazione che ha dato le origini a quella italiana. E' un'associazione che funge da sindacato per i produttori su piccola scala, cosiddetti vigneron. E' una realtà molto articolata in Francia e conta 7000 membri. Non si definisce un'associazione di vino naturale, ma si pone l'obiettivo di difendere e promuovere l'azienda familiare di fronte al modello di concentrazione che predomina nelle politiche agricole. Vuole porsi come contraltare alle associazioni di produttori più grandi nei tavoli istituzionali.

Tra gli scopi della FIVI ci sono: supportare i canali commerciali dei propri membri attraverso fiere e sito e-commerce per i membri FIVI; comunicare meglio il prodotto dei vignaioli con un marchio collettivo (presenza di un logo); promuovere la professione attraverso un concorso annuale per viticoltori indipendenti; formare i produttori attraverso la formazione e l'informazione per i vignaioli; fornire analisi e informazioni attraverso l'Osservatorio Nazionale dei Vignaioli Indipendenti; sostenere i soci con strumenti tecnici e sociali di aziende francesi partner, leader nel loro settore.

Il disciplinare, anche se non è propriamente tale, si chiama *Charte du Vigneron Indépendant*. Questa carta non descrive le pratiche ammesse o non ammesse in vigna in cantina. Come succede per la FIVI in Italia, descrive semplicemente i criteri da rispettare per diventare soci della FIVI:

1. Coltiva le sue vigne nel rispetto del terroir.
2. Produce il suo vino nella sua cantina.
3. Vende il suo vino condividendo la sua passione.

Visto i principi abbastanza generici, ovviamente FIVI non prevede dei controlli specifici, ma c'è il logo per i membri che decidono di farne parte.

La fiera più grande è organizzata a Parigi e raduna ogni anno migliaia di produttori: le Salon des vins des Vignerons Indépendants de Paris

4.3 Le risposte dei movimenti dei vini naturali in Francia

4.3.1 Le pratiche dei vignaioli naturali francesi

Come si può evincere dalla sola analisi dei disciplinari delle associazioni di vino naturale in Francia, diventa subito evidente come in Francia siano molto più generici rispetto a quelli delle associazioni italiane. Questo è dovuto da una parte da una storia più antica per quanto riguarda il vino naturale in Francia, dall'altra anche per strutture di aziende più avanzate rispetto a quelle italiane. Infatti, dalle interviste e le visite in azienda, ho potuto constatare come, in generale, in Francia anche le aziende piccole che producono vino naturale abbiano le infrastrutture – come trattori o cavalli, cantine con spazi adeguati, contenitori adeguati al vino naturale – vicino alle viti. Questo è dovuto al fatto che molti produttori hanno ereditato l'azienda o comprato aziende vitivinicole che avevano già queste infrastrutture.

Per questo motivo, le risposte alle domande sulle pratiche dei vignaioli di vino naturale sono state più vaghe dando per scontato che alcune cose i vignaioli naturali non le fanno: come, per esempio, l'irrigazione o la raccolta meccanica.

Per molti dei produttori intervistati, la biodinamica è stata alla base del vino naturale.

Per me la Biodinamica è uno strumento come un piccone, come una forbice da potatura. Come una pompa da vino, è uno strumento che ti permette di fare qualcosa, e cosa? Fare un vino naturale. Lo scopo, l'obiettivo della produzione è quindi quello di produrre vino naturale. E come si fa? Utilizzando metodi biologici e biodinamici. Non si può fare vino naturale con vini e uve chimiche. Il terreno non è vivo, l'uva non ha un equilibrio di vita, non c'è una fauna nel senso di flora e fauna che sia adatta a produrre vino naturale. (intervista V26, produttore francese, Loire-Sancerre)

Questo produttore chiarisce come l'equilibrio del suolo e dell'ecosistema in cui è inserita la vite è fondamentale per avere un vino naturale, e i metodi biodinamici sono gli strumenti utilizzati per arrivare a quello scopo.

Il fatto che fa capire come il vino naturale in Francia sia sviluppato, lo fa capire questo produttore alla domanda riguardo la differenza tra vino biologico, biodinamico (certificato) e vino naturale, per capire appunto le diverse pratiche messe in atto.

Quindi la tendenza è molto positiva. Vorrei qualificare questa affermazione. Insisto nel separare il convenzionale dal biologico/biodinamico e dal naturale. Ci sono 2 3 famiglie: biologico e biodinamico si mettono insieme; quindi, ci può essere il lievito biologico, lo zucchero biologico, l'acido biologico, la pompa biologica, i tappi biologici, la potatura biologica... Certo, ma con solfito biologico. E poi ci sono i naturali - quelli convenzionali di cui non parlo, non interessano a nessuno - quella è una viticoltura d'altri tempi. È una scelta. Dico sempre che per me fare un vino naturale è una conquista, ed è questo l'aspetto più entusiasmante della nostra professione. Personalmente, ciò che mi entusiasma è che ogni anno dobbiamo sfidare noi stessi, avere una configurazione diversa perché un'annata diversa significa vincoli di cantina diversi e tempi di invecchiamento molto lunghi. (intervista V26, produttore francese, Loire-Sancerre)

In questo stralcio si capisce che il vignaiolo non considera proprio il vino convenzionale, come se fosse un'altra produzione, mentre mette il focus su due aspetti che sono stati ricorrenti nelle interviste fatte: le pratiche e gli strumenti da applicare alla produzione cambiano di anno in anno e non si possono definire in anticipo. In specifico dipendono da due fattori molto importanti: il clima o il meteo dell'annata specifica da una parte e i tempi di invecchiamento dall'altra. Infatti, per definire il vino naturale, molti produttori sono stati molto sintetici, senza utilizzare troppi dettagli o definizioni diverse. Questo produttore, per esempio, è stato molto diretto.

È un vino molto semplice: succo d'uva fermentato. Basta, eh? È una definizione di tre parole, sì, sì, è così. Non lo sappiamo, non lo sappiamo, vino naturale, non c'è niente dentro, punto e basta. (intervista V26, produttore francese, Loire-Sancerre)

Nonostante ciò, è stato interessante sentire molte storie di come molti produttori hanno cambiato le politiche aziendali, portando una profonda trasformazione del modello produttivo da convenzionale a vino naturale. In questo caso qui sotto, il produttore spiega delle motivazioni che l'hanno portato a cambiare, ma anche dei rischi che ha dovuto prendere per effettuare questo cambio.

In seguito, abbiamo cambiato per due motivi: l'erosione, perché c'erano terribili problemi di erosione. Stavamo facendo archeologia di superficie, recuperando ogni tipo di materiale, compreso quello paleolitico. Qui abbiamo materiale paleolitico e miolitico. Abbiamo una bella collezione. Ed è normale perché perdevamo 3-4 millimetri di terreno all'anno. E siccome il suolo in alcuni luoghi è 30 cm, 3 - 4 millimetri all'anno significa che in 100 anni non c'è di più. Una carriera di un vignaiolo sono circa 40 anni. Quindi dopo 2 carriere bisogna migrare per trovare nuovo terreno. L'inquinamento era già presente, e questo è un aspetto che mia moglie e io non potevamo sopportare. Abbiamo detto no, non avremmo lasciato il terreno in uno stato peggiore di quello che abbiamo trovato. E la seconda cosa è ciò che ci ha spinto a muoverci. Ti dirò tre cose in realtà. La seconda cosa che ci ha spinto a muoverci è stata una malattia chiamata Drosophila. Abbiamo avuto attacchi di Drosophila, quindi eravamo un po' infastiditi perché eravamo membri della cooperativa. Non volevano che diventassimo biologici. Ho trattato la vigna non so quante volte. Non era molto grave, dal punto di vista economico, ma ne ho trattate molte con ogni sorta di prodotti davvero disgustosi. Abbiamo tagliato i grappoli che erano stati colpiti dagli insetti. Li abbiamo messi in sacchi e portati in discarica. Il vino era buono, ma non credo fosse commestibile perché doveva contenere molte sostanze chimiche. I tecnici anche durante l'inverno ci dicevano di mettere delle sostanze chimiche: alla fine ci ha sempre dato una strategia, avete questo, fate quello, eccetera. In altre parole, noi eravamo gli esecutori. Ma non hanno mai risolto il mio problema. Ecco, ci sono due sistemi, no? Convenzionale, biologico, io scelgo il biologico, tutto qui. E poi l'ultima cosa è questa. Guy Bossard ha detto che con il passaggio al biologico avremmo perso l'80% del nostro raccolto e il 50% dei nostri clienti. Ecco così è stato. E poi è successo qualcosa: non mi piaceva il vino che stavamo facendo. E non mi piaceva il vino che si produceva qui. Era

fatto secondo gli standard del vino, i metodi e la natura. Mio nonno faceva il vino come un vero Vigneron. Mio padre era entrato nella cooperativa, ma mio nonno faceva il vino e lo faceva usando solamente un po' di solforosa per disinfettare le botti e non per metterlo nel vino. Ovviamente, sarebbe stato riconosciuto come naturale più tardi. Abbiamo detto che, se non avessimo fatto questo cambio, non saremmo più stati in grado di riassaporare il vino. E allora ricordo che dissi all'enologo: "Bah, smetteremo di mettere lo zolfo sull'albero, smetteremo di usare i lieviti selezionati, smetteremo di fare tutto questo". Lui mi ha detto: "Se lo fai, me ne vado", e io gli ho risposto: "Aspetta un attimo". Abbiamo smesso di investire soldi in prodotti chimici. Non l'abbiamo fatto nel 2000 e poi ho fatto fino al 2004 alcune annate con solforosa e altre senza. Poi dal 2004 non l'ho più usata ed è stato allora che l'enologa se n'è andata, non è più tornata. (intervista V30, produttore francese, Loire-Region Ouest)

Questa storia porta con sé tutti gli elementi delle pratiche dei vini naturali francesi e dei rischi che le transizioni dal convenzionale portano con sé. In fondo la motivazione per adottare alcune pratiche non sono solamente pratiche o politiche o etiche, ma un misto di queste. In questo caso si vede come la scelta ha seguito percorsi logici per trovare soluzioni per un piccolo produttore a cui le soluzioni della grande impresa non servivano a nulla.

L'ultimo elemento nel caso francese che ha creato molte divisioni anche tra associazioni è l'utilizzo della solforosa. Come si è visto per alcune associazioni l'utilizzo della solforosa è assolutamente vietato, per altri viene tollerato in alcuni casi. Ma per molti è un elemento che va a cambiare l'equilibrio naturale del prodotto.

Beh, nel nostro sindacato, e nell'AVN, erano solo 25 quelli che rifiutavano tutto, ma in realtà avevamo l'autorizzazione a metterne un po'. Ci è stato permesso di metterne un po'. Ma non illuderti, l'aggiunta di solforosa cambia la filosofia del vino e non ci si ritrova subito allo stesso punto. Le cellule del nostro corpo non reagiscono allo stesso modo (intervista V30, produttore francese, Loire-Region Ouest)

Su questo tema in Francia c'è molta critica a chi lo utilizza, e spesso i produttori intervistati hanno ribadito che chi utilizza la solforosa è perché non ha lavorato bene in vigna adeguandosi negli anni al territorio e al clima.

Rispetto quindi alle pratiche dei vignaioli naturali francesi si può dire che:

- 1- In Francia i produttori di vino naturale hanno strutture (ereditate o comprate insieme all'azienda agricola) che sono adatte per le pratiche legate al vino naturale: spazi più grandi dove poter fermentare il vino per il tempo necessario senza problemi legati allo spazio per le botti; vigne solitamente vicine alla cantina, che permettono di ridurre i costi e monitorare con più facilità i problemi alla vigna ed intervenire prontamente; contenitori per il vino (botti o cemento) adeguati per la maturazione del vino naturale che richiede contenitori con uno scambio con l'esterno, ma che sono strumenti difficili da trovare o molto costosi.
- 2- I vignaioli naturali in Francia condividono in generale tutte le pratiche portate anche dai vignaioli in Italia. La particolarità francese è quella per cui i solfiti sono una linea di demarcazione importante. La maggior parte degli intervistati ha ammesso che chi utilizza i solfiti, non ha ancora l'esperienza per portare a maturazione adeguata l'uva, ma rappresenta uno spostamento verso il vino convenzionale. Nonostante alcune associazioni accettino una parte di solfiti, le associazioni non ritengono che quello sia un vino naturale.

4.3.2 Il rapporto con i mercati dei vignaioli naturali francesi

I vignaioli naturali francesi sul rapporto col mercato sono molto simili a quelli italiani: difficoltà di vendita a livello locale – a parte Parigi che è un mercato importante per i vignaioli naturali –, facilità di vendita all'estero, e questioni complicate sul tema del rapporto con la grande distribuzione organizzata.

In Francia, diventa sempre più difficile vendere il vino naturale proprio perché non rientra negli standard di qualità imposti ormai da tempo da parte del vino convenzionale attraverso le certificazioni e le denominazioni di origine. Come conferma un produttore della Languedoc, una delle denominazioni più importanti a livello di mercato francese.

Io esporto per l'80% della mia produzione. Le destinazioni principali sono: Scandinavia, Asia, Stati Uniti. Anche Italia e Spagna. Per la Francia, la Scandinavia è il grande mercato. Ora la Scandinavia si sta stabilizzando, soprattutto quest'anno. L'Asia non si sta muovendo molto, beh, e poi il resto non si sta muovendo molto. D'altra parte, sai, mi sto mettendo in gioco quest'anno, ma dall'inizio dell'anno ci sono

stati più di 20 nuovi locali a Parigi. Ma a parte Parigi, per i vignaioli naturali in Francia non c'è tanta possibilità di vendita, specialmente per chi produce in zone con denominazione d'origine come qua. (intervista V17, produttore francese, Languedoc)

I canali di vendita passano in questo caso per la maggior parte per distributori, spesso importatori dal Nord Europa. Nonostante ciò, la discussione sul tema della grande distribuzione organizzata è molto accesa in Francia.

V30: Ma cosa vuoi che ti dica? La situazione si sta complicando. C'è stato un dibattito all'interno del sindacato sull'opportunità di vendere o meno un supermercato.

Stefano: E i risultati?

V30: Non abbiamo deciso. Non abbiamo deciso perché eravamo divisi. Alcuni non volevano assolutamente che si andasse nei supermercati, tutto qui. Non c'è stato accordo, il dibattito si è interrotto. Penso che riprenderà, ma il dibattito si è fermato. Sono convinto che non torneremo indietro. No, ragazzi, al supermercato non vendo. Abbiamo provato all'inizio dell'agricoltura biologica, sai quando è iniziata l'agricoltura biologica, abbiamo provato a lavorare con i supermercati, perché abbiamo pensato... ma abbiamo visto subito che era incompatibile. In altre parole, vogliono sempre un prodotto standard a un prezzo basso. Questo è antitetico all'agricoltura. Volevano standardizzare l'agricoltura per adattarla a un supermercato, non è vero? (intervista V30, produttore francese, Loire-Region Ouest)

Come succede in Italia ci sono coloro che sono a favore e coloro che sono al contrario, anche se bisogna notare che tutti gli intervistati hanno canali di vendita fuori dalla GDO e prevalentemente all'estero e a Parigi al momento.

In sintesi, il rapporto con il mercato per i produttori di vino francese è simile a quello visto per il vino naturale in Italia:

- 1- La maggior parte dei produttori di vino naturale predilige vendere il proprio vino attraverso distributori che abbiano collegamenti con i mercati di Giappone, Nord Europa e Nord America. C'è una grande resistenza da parte dei consumatori nell'accettare un vino naturale proveniente dalle denominazioni più importanti come Languedoc o lo Champagne.

- 2- Nonostante rimanga la volontà di rafforzare il mercato interno del vino naturale – e generalmente i vignaioli naturali francesi hanno detto che c'è un maggior interesse – rimane secondario rispetto ai mercati esteri, e rimane concentrato a Parigi.
- 3- Nel rapporto con la Grande Distribuzione Organizzata, ci sono stati tentativi di portare produttori di associazioni di vino naturale nei supermercati. Nelle discussioni interne ci sono state diverse fazioni e quindi non c'è una posizione comune condivisibile. Nonostante ciò, gli intervistati hanno sempre evidenziato come l'aspetto del supermercato per cui serve un prodotto sempre uguale un anno dopo l'altro e ad un prezzo basso, non combacia con la produzione del vino naturale.

4.3.3 I saperi condivisi e l'innovazione dei vignaioli naturali francesi

A differenza dell'Italia, in Francia i vignaioli naturali non si appoggiano alla propria associazione per migliorare i saperi, ma cercano soprattutto nella zona di farsi consigliare da chi fa vino naturale da più tempo. A parte le fiere, non ci sono momenti formativi organizzati dalle associazioni.

Per questo motivo, l'innovazione dei vignaioli naturali francesi passa maggiormente da uno scambio di informazioni e di saperi tra vignaioli, ma in maniera più frammentata e non organizzata da parte delle associazioni.

Ovviamente in Francia ci sono molte capacità grazie a ottime infrastrutture su cui i produttori possono contare. Quindi l'innovazione e lo scambio di pratiche si basa sempre di più su quali soluzioni adottare in quali casi.

Oggi, con le attrezzature, perché va detto che abbiamo più conoscenze, anche se non ne abbiamo ancora abbastanza, oggi abbiamo più conoscenze di microbiologia. Con i cambiamenti climatici, sappiamo cosa bisogna fare nei vigneti per ridurre i problemi in cantina, ma se c'è un problema in cantina, sappiamo anche come affrontarlo. Abbiamo metodi di pulizia che includono acqua calda, un pavimento pulito, cemento e acqua che drena. Siamo in grado di pulire l'unità di imbottigliamento. Vedi, oggi possiamo lavorare bene, abbiamo conoscenze, abbiamo una certa esperienza, una piccola esperienza. I vignaioli possono chiedere ai vecchi come Avernoy chi è ancora vivo,

Jacques Néoport, chi è ancora vivo. Conoscevo bene Marcel Lapierre, era un uomo eccezionale che condivideva le sue conoscenze. (intervista V30, produttore francese, Loire-Region Ouest)

Più che un ruolo di spazio per scambi e discussioni, le associazioni, e soprattutto Vin Methode Nature cercano di lavorare anche al livello di politiche nazionali per poter permettere che questi saperi continuino ad essere scambiati e ad innovare il sapere dei vignaioli.

Una delle ragioni dell'esistenza del sindacato è quella di poter mantenere il diritto di fare il vino come vogliamo. Perché ci sono, ci sono, ci sono sempre persone che vogliono costringerci a usare delle cose. Per loro è una questione igienica. Ci sono un sacco di persone benpensanti che vogliono obbligarci a usare delle cose. (intervista V30, produttore francese, Loire-Region Ouest)

In sintesi, da queste interviste, si può concludere che:

- 1- L'innovazione si basa sullo scambio di informazioni e pratiche da vignaiolo a vignaiolo. Nonostante ciò, le associazioni non hanno un ruolo forte in questo, anzi quasi nessuna associazione ha nelle sue attività scambi di questo tipo facilitati dalle associazioni.
- 2- I vignaioli tendono a creare reti tra di loro, specialmente a livello locale per aumentare il numero di produttori di vino naturale e creare sempre più massa critica. Molti produttori con più esperienza tendono a supportare i nuovi contadini che vogliono fare vino naturale con strumenti o con know-how, per trovare soluzioni adatte a diversi contesti.

4.3.4 Le norme e i controlli dei disciplinari dei movimenti di vino naturale in Francia

Come succede per l'Italia, anche in Francia ci sono molti casi di vini naturali che non riescono a passare le commissioni di assaggio per essere parte di specifiche denominazioni. In alcuni casi in Francia – come si è visto anche per l'Italia – diventa una scelta politica per cercare di mostrare una maniera diversa di fare il vino.

Oggi sono un Vin de France, ho una denominazione, pouilly fumé. Le vignes de carreaux, come la mia, sono tutte nella denominazione di origine protetta Pouilly Fumé. Come Mathieu, che avete appena visto,

ma siamo stati semplicemente cacciati dalla denominazione. Poi ci siamo rivolti al Tribunale amministrativo. Ho vinto contro l'INAO, con la mia causa, così sono stati costretti a restituirmi la denominazione. E sono stato io, su consiglio di Renaud Gauthier, a dire loro no, va bene così, grazie. Buona fortuna e buone cose. Vi porterò da quella parte.
(intervista V26, produttore francese, Loire-Sancerre)

Questo mostra nuovamente come il vino naturale esca dagli standard classici e che instaurano nuove consuetudini fuori dalle norme dei disciplinari. Allo stesso tempo, molti vignaioli francesi criticano anche i disciplinari delle associazioni che li ritengono inutili, o solo una maniera di raggirare il fatto che alcuni non sono capaci di produrre vino senza aggiungerci qualcosa.

Ma ognuno racconta la sua storia, se vuole. Io, se volete, non posso darvi torto. Sulle mie etichette c'è scritto biologico, vinificato senza prodotti enologici, senza solfiti aggiunti e contiene i solfiti naturali. Facile, molto facile, non c'è dubbio. Invece quando c'è un'associazione. Sì ma bla bla bla sì ma un po' di filtrazione sì ma un po' bla bla bla bla no tu. (intervista V26, produttore francese, Loire-Sancerre)

In generale in Francia, quindi, c'è la tendenza di seguire meno i disciplinari delle associazioni, e di evitare i sistemi di controllo delle associazioni sui propri membri.

Su questo tema quindi si possono trarre alcune conclusioni per quanto riguarda il vino naturale francese:

- 1- La maggior parte dei vignaioli naturali, non rientrano nelle denominazioni di origine perché non passerebbero le commissioni di assaggio e non hanno interesse a partecipare in consorzi che ritengono siano controllati dal mondo convenzionale del vino, che invece utilizza le denominazioni per mantenere le vendite alte.
- 2- I vignaioli naturali spesso sono certificati biologici, biodinamici o Nature et Progres, a volte perché sono le stesse associazioni di vino naturale a richiederlo, altre volte perché richiesto dal mercato estero. Chi non lo fa è perché lo ritiene un peso burocratico e non ha un significato per il mercato.
- 3- I disciplinari francesi sono più generici rispetto a quelli italiani. I controlli ci sono solo per il Vin Méthode Nature che dal 2019 dal sindacato di difesa dei vini naturali, ha creato in collaborazione con l'INAO (Istituto nazionale dell'origine e della qualità) e la DGCCFR (Direzione generale della concorrenza, del consumo

e della repressione frodi) un protocollo per controllare, a campione, i propri membri e l'implementazione del disciplinare. Negli altri casi – a parte Nature et Progres che propone un Sistema di Garanzia Partecipato condotto da consumatori e produttori – si tratta di autocertificazioni o analisi delle bottiglie.

5 – La crisi del settore vitivinicolo in Italia e la risposta del vino naturale e dei vignaioli indipendenti: dai centri sociali alle associazioni per i vini naturali

5.1 Analisi del contesto del settore vitivinicolo in Italia in numeri

Come fatto per il caso francese, è importante innanzitutto dare uno sguardo al contesto del settore vitivinicolo attraverso i numeri che riguardano le produzioni di qualità da una parte, e quelle che riguardano le produzioni biologiche e biodinamiche dall'altra.

Per quanto riguarda lo schema di qualità, si nota come ad oggi le DOC e le DOCG siano le produzioni maggiori di gran lunga. Infatti, nel 2005 le IGT coprivano il 27% del totale e le DOC/DOCG il 31%. Sei anni dopo, nel 2011, le IGT sono arrivate al 33% mentre le DOC/DOCG al 37%. Nel 2015 invece le DOC/DOCG contano il 39% della produzione e le IGT il 32%. Il vino da tavola invece conta solamente il 29%²³. Si potrebbe pensare che il vino italiano abbia avuto un percorso virtuoso di aumento di qualità. Ma, oltre alle problematiche rilevate nel capitolo 2 riguardo questi schemi di qualità, va detto che c'è stato un aumento esponenziale di DOC. Nel 2005 le DOCG erano solo 10, mentre dieci anni dopo se ne contano 73. Le DOC sono passate invece da 192 a 330 nel 2015²⁴. E' evidente quindi che molti vini sono passati da vino da tavola a vini di qualità non per considerazioni qualitative, ma d'ufficio dato che si sono stabilite molte più zone DOC/DOCG. Inoltre, ogni DOC/DOCG negli anni ha anche aumentato l'area di riferimento, andando a coprire sempre più zone pianeggianti e includendo quindi produzioni più intensive e quantitativamente rilevanti.

Se andiamo invece a guardare quello che succede nel settore biologico, nel 2021 Francia, Spagna e Italia sono stati i tre paesi con le superfici biologiche più ampie in termini assoluti e detengono il 77,4% del totale, con una crescita media annua di circa 8 mila ettari (SINAB, 2022). Il Sud Italia è la zona dove il vino biologico cresce maggiormente: segna +29 mila ettari certificati e +92% rispetto al 2010. Nel 2021 la superficie vitata biologica del Mezzogiorno raggiunge 61.689 ettari e un valore di incidenza pari al 49% sul totale, confermando il trend di crescita positivo (ibidem).

²³ Dati presi da ISTAT Dati: <https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw>

²⁴ Ibidem

Nonostante il vino biologico certificato abbia ancora un peso marginale complessivamente, coprendo il 6% della produzione nazionale nel 2022, c'è un forte interesse dimostrato dai numeri degli operatori vitivinicoli che ormai sono vicini a toccare la soglia dei 30.000²⁵. Per quanto riguarda la superficie biologica a vite si estende per oltre 133.000 ettari (+6%, pari ad un incremento di 7.540 ettari sul 2021) dei quali il 76,5% risulta convertito. Un'estensione generalizzata in Italia e che vede la Sicilia (36.937 ettari) e la Toscana (22.802 ettari) come le Regioni che più stanno dedicando terreni alla certificazione biologica²⁶.

Dal 2010 al 2022 la superficie biologica a vite è cresciuta in Italia del 163% (82.577 ettari), un trend che non si è arrestato negli ultimi anni se consideriamo che dal 2020 al 2022 il vigneto biologico in Italia conta 18.124 ettari in più. La certificazione delle viti non si trasforma ancora automaticamente in produzione di vino certificata biologica: ammonta, infatti, ad oltre 3 milioni di ettolitri il volume di vino biologico, pari al 6% della produzione nazionale totale²⁷. Le Regioni con il maggior numero di aziende vinificatrici sono Toscana, Veneto, Piemonte, Sicilia, Emilia-Romagna mentre quelle con il più elevato numero di produzione sono Sicilia, Veneto, Toscana, Puglia, Abruzzo, Marche ed Emilia-Romagna. Per gli operatori vitivinicoli biologici (29.910), la crescita sul 2021 è del 3,4% e rappresentano il 32,2% degli operatori biologici complessivi: un vero e proprio boom con un incremento del 93% dal 2015.

Infine, per quanto riguarda la certificazione biodinamica si registra che l'Italia nel 2022 avesse 2.359 ettari di viti in regime biodinamico. Terzo produttore al mondo per quantità assolute ma ha rappresentato solamente lo 0,34% della produzione totale²⁸. I numeri possono essere sottostimati perché le certificazioni esistenti sono volontarie e quindi la superficie certificata non può essere stimata esattamente come succede per il settore del biologico.

²⁵ ISMEA, Vino biologico: i numeri della filiera aggiornati al 2022.

<https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12816>

²⁶ Ibidem

²⁷ Ibidem

²⁸ FIBL Survey 2020 <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/5011-organic-world-2020.pdf>

5.2 Nascita del vino naturale in Italia: il punto di partenza di “Terra e Libertà – Critical Wine”

Nel capitolo II si è già visto come storicamente sono nate le associazioni che promuovono il vino naturale in Italia e in Francia. In questo paragrafo si vuole descrivere più nello specifico ogni associazione nata dalla spinta in opposizione al modello di produzione industriale. Oggi il vino naturale ha già guadagnato il riconoscimento dal mondo del vino, mantenendo il proprio mercato. È una delle conquiste di queste associazioni.

Analizzare le relazioni tra queste associazioni può aiutare a capire meglio su quali basi e obiettivi si poggiano le une e le altre. Nonostante si pongano tutte in contrapposizione alla produzione agro-industriale, ognuna ha la sua caratteristica: chi prende una forma di sindacato come i FIVI, oppure chi si concentra sul metodo di produzione come *Reinassance des Appellations* sui metodi biodinamici, eccetera.

È importante notare che “questi non sono movimenti unitari, sono movimenti come dici che cambiano” e quindi è interessante analizzare quelle che sono “le dinamiche interne, le diversità interne e comunque anche nel tempo, l'evoluzione.” (intervista V35). Prima di andare quindi ad analizzare caso per caso, la difformità di queste associazioni è da identificare non solo nello scopo e nella forma che ogni associazione si dà, ma anche dall'evoluzione che ognuna di queste associazioni hanno subito.

Come, già raccontato nel capitolo II, queste associazioni nascono da varie fiere che si sono susseguite nella fine degli anni '90 come momenti di incontri tra piccoli vignaioli italiani e francesi – spesso negli spazi dei centri sociali. L'evoluzione delle fiere è ben raccontata dal vignaiolo siciliano Nino Barraco (Azienda Agricola Barraco) all'interno del libro “Non è il Vino dell'Enologo”, scritto da un altro vignaiolo marchigiano Corrado Dottori (Azienda Agricola La Distesa). Nel libro racconta che:

Grande importanza hanno avuto le fiere dei vini naturali, vere e proprie feste nate come incontri tra carbonari, durante le quali ci siamo confrontati, sostenuti reciprocamente. Oggi la scena si è rovesciata, si è perso lo spirito iniziale, andando verso una deriva più modaiola che rende più difficile mettere a fuoco realtà autentiche.

Questo movimento ha fatto nascere legami molto forti tra produttori di diverse regioni, soprattutto al Sud dove siamo sempre stati minoritari. L'area più vitata del territorio italiano inizia ora, con due generazioni di

ritardo, la propria rivalsa e il proprio riscatto, mentre si affacciano sul mercato tante piccole cantine a conduzione familiare. C'è qui l'occasione di creare eguaglianza economica, non relegando i contadini a semplici produttori di uva, ma a protagonisti del loro territorio e del loro futuro. Un movimento che può avere un ruolo politico non indifferente al fine di creare uno sviluppo integrato, capace di mettere insieme territorio, cultura, turismo e una gestione partecipata delle risorse. (Dottori, 2019)

In questi due paragrafi, Barraco spiega in poche parole la nascita identitaria del mondo dei vini naturali in Italia, lo sviluppo diseguale e influenzato dal mondo del vino più commerciale, fino alle potenzialità che il mondo del vino naturale ha nelle sue mani per il futuro, non solo della viticoltura italiana, ma dell'agricoltura contadina come tale e soprattutto della figura del contadino²⁹. In effetti queste associazioni si sono riconosciute e hanno tutti in comune una cosa come punto di partenza: la figura del vignaiolo. Il vignaiolo, infatti, ricorre in quasi tutti gli statuti e i manifesti delle varie associazioni – come si vedrà nello specifico nei prossimi paragrafi e nel prossimo capitolo – come la figura centrale della produzione del vino naturale: sarebbe la mente e la mano dell'azienda e tutto gira intorno a lui nel rispetto della natura. Il punto di partenza che accomuna tutte le associazioni è la figura di Luigi Veronelli. Il punto di incontro per molti è stato il “Terra e Libertà - Critical Wine”, nato proprio dai lavori di Luigi Veronelli sul vino e sul ritorno alla terra negli anni '90, il cui seguito è passato soprattutto attraverso i luoghi dei centri sociali. La prima fiera – che un po' tutti gli intervistati ricordano e che richiamano come anno zero – è quella del Leon Cavallo, centro sociale di Milano in cui venne fatta la prima fiera del Critical Wine in cui i produttori – ancora non si definivano produttori di vino naturale – si ritrovavano per vendere il proprio vino a prezzi accessibili, con produzioni che seguissero i “principi” di Veronelli. Il giornalista vedeva nei centri sociali uno spazio dove portare le tematiche contadine, dato che la sinistra istituzionalizzata non trattava di

²⁹ Riferendosi come agricoltura contadina alla definizione della Dichiarazione Delle Nazioni Unite sui Diritti dei Contadini

e delle altre Persone che Vivono Nelle Aree Rurali (UNDROP). “Ai fini della presente Dichiarazione, si definisce come contadino una persona qualsiasi che esercita, o mira a esercitare da solo o in associazione con altri o come comunità, attività di piccola produzione agricola, di sussistenza e/o per il mercato, e che si affida significativamente, per quanto non necessariamente in modo esclusivo, al lavoro familiare e ad altri modi non monetizzati di organizzare il lavoro, e che dipende in maniera particolare dalla terra ed è attaccata ad essa.

2. La presente Dichiarazione si applica a qualsiasi persona che, a livello artigianale o in piccola scala, operi nel settore agricolo, sia dedito alla coltivazione di terreni, all'allevamento di bestiame, alla pastorizia, alla pesca, alla selvicoltura, alla caccia o alla raccolta, e a tecniche artigianali relative all'agricoltura o ad un'occupazione correlata in una zona rurale. Si applica inoltre ai membri a carico della famiglia di contadini. (UNDROP, 2017)

questo. Attraverso l'audio della presentazione³⁰ del progetto “Terra e Libertà – Critical Wine” e della pubblicazione/manifesto che aveva lo stesso nome, sono riuscito ad estrarre alcuni dei principi con il quale nasceva questo movimento e dal quale nacquero la prime fiere nei centri sociali, specialmente del Nord Italia³¹.

Le ragioni della nascita di questo progetto si fondavano da una parte sull'indifferenza da parte della sinistra istituzionalizzata sui temi della produzione alimentare, della distribuzione e del consumo, e dall'altra dalla necessità di collegare le lotte a livello internazionale come quelle del Movimento Sem Terra in Brasile e della Confederation Paysanne in Francia, ma anche le battaglie, per esempio, di boicottaggio delle aziende multinazionali. Erano momenti in cui i contadini si riunivano e portavano i loro prodotti per avvicinarsi al pubblico, ma anche per avere momenti di riflessione tra contadini di come articolare le lotte. Oltre alla dimensione teorica, si proponevano alcune priorità chiare e pragmatiche: la proposta del prezzo sorgente e la tracciabilità del prodotto con le proposte dell'autocertificazione e delle denominazioni comunali (una sorta di autocertificazione comunitaria di un prodotto) erano alla base delle rivendicazioni del collettivo. Nella pubblicazione che hanno fatto alla partenza del progetto, mettono in risalto le voci dei vignaioli – chiamati poeti della terra – cioè coloro che credono in quello che fanno e che lo raccontano con riflessioni teoriche o sociologiche.

Il collettivo di “Terra e Libertà – Critical Wine” parte dall'identificazione di una radice comune del problema: nella realtà contemporanea, alcune coppie significative sono arrivate ad un punto di non ritorno: campagna – città, contadino – cittadino. La ruralità è andata scomparendo a causa delle migrazioni dalla campagna alla città, con un'espansione illimitata dello spazio urbano verso la campagna. Oltre a questo, in campagna c'è stato un processo che ha portato un assoluto disconoscimento del lavoro, della sensibilità della terra e dell'uomo, a favore di un utilizzo sempre più massivo dei processi di sintesi, cioè con le macchine, la chimica e l'ingegneria genetica. La morte della campagna porta la morte della terra, come era definita da Veronelli, cioè un'insensibilità degli spazi della campagna e la sostituzione della vita con i processi di sintesi. Viene definito il meccanismo in opposizione alla vita. Sempre secondo il collettivo, i contadini classici del dopo guerra hanno subito i processi di industrializzazione dell'agricoltura in maniera così massiva, per cui sono stati

³⁰ <https://www.laterratema.org/2005/02/presentazione-terra-e-liberta-critical-wine/>

³¹ Leon Cavallo a Milano, la Chimica a Verona, Forte Prenestino a Roma, tra gli altri.

semplicemente il prodotto marginale della povertà di quel tempo, che ha comportato così l'emarginazione del ruolo dei contadini all'interno della catena di produzione in Italia e in tutto il mondo. Anche nella narrazione comune, infatti, quando si parla di campagna, si è sempre fatto riferimento a ignoranza e povertà, a parte alcuni casi di rivolte contadine degli anni '60 e '70. Al contrario, la città è sempre stata simbolicamente rappresentata come spazio di futuro e di progresso.

La morte della campagna non comporta la morte solamente dei contadini, ma della civiltà intera. Quindi il modello di contadinanza planetaria che il collettivo cercava di sviluppare parte dalla città: le persone che fanno parte del collettivo sono persone che vengono da quegli ambienti urbani che hanno fatto le lotte studentesche, hanno studiato, hanno fatto gli operai; e hanno quindi rifiutato quel modello urbano ribaltando i rapporti di forza, e hanno soprattutto creato delle rotture nel mondo contadino e rurale che era ormai devastato dal processo di urbanizzazione che aveva – come direbbe Van der Ploeg – deterritorializzato tutta la campagna. Quindi è avvenuta la trasformazione della campagna, ma che porta anche la trasformazione dentro la città, perché cambia le modalità di intraprendere i rapporti sociali nello scambio tra campagna e città. Di conseguenza, il collettivo spingeva sin dall'inizio una relazione pacifica e di supporto a vicenda tra produttori e consumatori.

A partire da questi schemi teorici, come detto sopra, il collettivo proponeva delle soluzioni pratiche per risolvere questi colli di bottiglia. L'autocertificazione si contrapponeva proprio a quello schema della certificazione (come si evidenziava anche nel capitolo II), per cui – a detta del collettivo – per vivere c'era bisogno di essere certificati: sia i prodotti, che le pratiche che i produttori. L'autocertificazione si pone in opposizione alla deresponsabilizzazione della produzione come avviene nella grande distribuzione organizzata nella quale non esiste la figura del produttore, ma solo del prodotto in sé. Si tratta quindi della chiara conseguenza della vicinanza tra produttore e consumatore, nel quale il produttore si presenta direttamente per quello che è con diritti e doveri, a favore di una tracciabilità a tutela del consumatore. La seconda soluzione proposta era il prezzo sorgente: il produttore, prima di arrivare all'atto della vendita del proprio prodotto, dovrebbe annunciare il prezzo a cui lui lo vende. Questo abbatterebbe il prezzo perché sul prodotto stesso ci sarebbe il prezzo pagato direttamente al produttore, e la differenza che il consumatore finale si trova a pagare, dovrebbe essere poi giustificata dal commerciante o dall'intermediario di turno.

Il collettivo “Terra e Libertà – Critical Wine” non era assolutamente per portare queste proposte come quadri legislativi, per paura di entrare in lunghi processi legislativi e negoziali che avrebbero portato la grande distribuzione organizzata a rispondere per permettere in qualche maniera a rendere inefficace la proposta del prezzo sorgente. Era quindi un collettivo che cercava di rimanere fuori dalle catene globali, ma anche dalle leggi nazionali, creando invece momenti di fiera in cui vigevano i principi appunto dell’autocertificazione e del prezzo sorgente (Terra e Libertà / Critical Wine, 2004). Il collettivo, quindi, proponeva sia situazioni di fiera per vendita vini direttamente, sia attraverso circuiti come i Gruppi di Acquisto Solidali (GAS). Come si può notare, questo collettivo aveva all’interno membri che erano contadini e non vignaioli esclusivamente.

È da queste rivendicazioni politiche e di visione comune che nascono le prime associazioni che svilupperanno altre proposte oltre quelle due soluzioni pratiche che proponeva “Terra e Libertà – Critical Wine”. Partendo sempre dai momenti di fiera, come momenti di scambi sulle tecniche, ma anche di scambi su visioni politiche, altre iniziative si sono create in quegli anni. In poche parole, tutti i movimenti partivano dal presupposto che c’era un bisogno di riappropriarsi della terra sotto diversi punti di vista. Come si vedrà anche dai risultati delle interviste, molti – specialmente al Sud Italia – sono stati la prima generazione di etichettatori: le generazioni dei nonni e dei padri, conferivano tutte le uve alle cantine sociali o a grandi produttori. Attraverso le fiere, questi nuovi produttori hanno avuto accesso al mercato e ad informazioni utili per partire con la propria azienda.

Nei prossimi paragrafi, vengono presentate le varie associazioni che compongono oggi il movimento del vino naturale e artigianale. In queste pagine si vedono le principali caratteristiche, la storia, gli interessi e gli obiettivi di ciascuna associazione. Nelle pagine successive si vedranno invece sui vari temi discussi nel movimento quali sono i punti in comune e le diversità. Qui sotto si possono trovare tutte le associazioni in Italia comparate su alcune categorie per avere la visione d’insieme.

	Anno costituzione	N° membri	Obbiettivi associativi	Disciplinare interno	Pratiche non ammesse in vigna	Pratiche non ammesse in cantina	Controllo dei membri	Logo	Fiere
Vini Veri	2004	23 produttori da Italia e Slovenia	<p>Aggregare chi dichiara il proprio processo di lavorazione nel rispetto della presente REGOLA;</p> <p>Stimolare la discussione tra produttori, scambiandosi esperienze e risultati raggiunti;</p> <p>Ricercare il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo ed i cicli della natura;</p> <p>Comunicare all'esterno la presente regola e le aziende che aderiscono alla stessa.</p>	Si, regola interna da firmare per entrare a farne parte	<p>No diserbanti e/o disseccanti, concimi chimici;</p> <p>No viti modificate geneticamente;</p> <p>SI introduzione di piante ottenute da selezione massale;</p> <p>SI coltivazione di vitigni autoctoni;</p> <p>SI vendemmia manuale.</p>	<p>No all'apporto di vitamine, enzimi o batteri;</p> <p>No sistema di concentrazione ed essiccazione;</p> <p>No manipolazione tesa ad accelerare e/o rallentare la fermentazione naturale del vino;</p> <p>No azione chiarificante e filtrazione che altera l'equilibrio biologico e naturale dei vini;</p> <p>SI utilizzo dell'appassimento naturale dell'uva all'aria, senza alcun procedimento forzato;</p> <p>SI utilizzo esclusivo di lieviti indigeni;</p> <p>SI la solforosa totale non potrà mai essere superiore ad 80 mg/l per i vini secchi e 100 mg/l per i vini dolci.</p>	I nuovi membri devono avere un "garante" che già è membro di Vini Veri. L'assaggio è presente, ma non è dirimente per l'accesso al Consorzio	NO	Cerea, Assisi
VinNatur	2006	Oltre 200 produttori da 11 Paesi diversi (Italia, Spagna, Slovenia, Grecia, Germania, Repubblica Ceca, Austria, Slovacchia, Ungheria, Argentina, USA)	<p>Preservare l'individualità del vino dall'omologazione che chimica, tecnologia e industrializzazione hanno portato nelle attività vitivinicole.</p> <p>Unire le forze di questi vignaioli dando a ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze, studi e ricerche. Investire le proprie risorse e riserva particolare attenzione ai bisogni dei viticoltori associati nel rispetto dei consumatori finali.</p> <p>Promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative.</p>	Si, protocollo vino VinNatur	<p>NO concimazioni minerali, diserbi o disseccamenti chimici, uso di antiparassitari di origine sintetica, sistemici e citotropici, fosfiti, insetticidi chimici;</p> <p>NO vendemmia meccanica</p> <p>NO coltivazione di viti Cisgeniche ed OGM o uso di prodotti di derivazione OGM.</p> <p>SI concimazioni organiche o "verdi" (sovesci, cover crop)</p> <p>SI uso di prodotti a base di zolfo (per l'oidio) e rame (per peronospora)</p> <p>SI irrigazione esclusivamente a goccia solo per soccorso</p> <p>SI vendemmia manuale</p> <p>SI utilizzo di vitigni resistenti (non derivati da cisgenesi o altre tecnologie genetiche)</p>	<p>NO chiarifiche tramite prodotti a base di albumina, caseina, bentonite e carbone vegetale.</p> <p>NO uso di lieviti selezionati commerciali, enzimi, lisozima e batteri lattici</p> <p>NO pratiche invasive atte ad alterare le caratteristiche intrinseche del vino e a modificarne i processi di vinificazione.</p> <p>SI fermentazione spontanea con uso esclusivo di lieviti indigeni</p> <p>SI possibilità di modificare la temperatura del mosto o del vino al fine di garantire il corretto svolgimento delle fermentazioni</p> <p>SI anidride solforosa. Anidride solforosa totale in bottiglia non superiore a 50 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti e dolci e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi e rosati.</p>	Piano di Controlli, applicato da un ente/istituto di certificazione riconosciuto dal MIPAAF.	SI, per tutti gli associati dopo il terzo anno che un membro è socio	Vinari, Villa Favorita, VinNatur Genova
Vignaioli e Territori - ViTe	2012		<p>Sviluppare conoscenza legata al vino naturale e all'educazione alimentare nei confronti dei consumatori.</p> <p>Valorizzare l'agricoltura biologica e biodinamica e la promozione dei vini naturali derivanti da tali pratiche.</p> <p>Promuovere la ricerca in agricoltura biologica e biodinamica</p>	No, solamente l'"inee guida per il vignaiolo naturale"	<p>NO trattamenti sistemici e penetranti</p> <p>NO viti modificate geneticamente</p> <p>NO irrigazione (ad eccezione dei primi 3 anni di vita)</p> <p>SI rame e zolfo, ma con impegno a ridurre con prodotti naturali</p> <p>SI raccolta manuale</p> <p>SI il più possibile selezione massale in azienda e pratica dell'innesto in campo</p>	<p>NO additivi o coadiuvanti, tranne per uso consapevole dei solfiti</p> <p>NO all'utilizzo di lieviti selezionati, micro-ossigenazioni, trattamenti di osmosi inversa, chiarificazioni, filtrazioni sterilizzanti, processi di concentrazione ed essiccazione forzata, pastorizzazione, crio-vinificazione, stabilizzazione chimica e/o altre manipolazioni.</p> <p>NO ad aggiunta di zuccheri nei vini frizzanti</p> <p>SI fermentazione spontanea con lieviti indigeni</p> <p>SI filtrazioni "larghe" a cartoni o cartucce per le aziende che rivendicano le DOC.</p>	Garanzia partecipata: una serie di referenti regionali si occupano di visitare le vigne e le cantine delle aziende che richiedono di entrare in ViTe.	NO	VinItaly, Vinari, ViTe in Fermento

Vignaioli , Artigiani e Naturali - VAN	2004	27	<p>Tutelare e proteggere le vigne e l'intero ecosistema</p> <p>Favorire la vitalità dei terreni per lo sviluppo e la salute delle piante, senza interventi di forzatura e soprattutto astenendosi da qualsiasi prodotto che rechi danni all'equilibrio biologico del vigneto, secondo le pratiche in uso in agricoltura biologica e biodinamica.</p> <p>Promuovere il vino naturale e la formazione dei membri VAN.</p>	Carta degli intenti che dev'essere sottoscritta al momento di diventare membro	<p>NO manipolazioni e trattamenti fisici o chimici invasivi.</p> <p>SI il vignaiolo segue direttamente tutte le fasi produttive, dalla coltivazione della vite al confezionamento nella bottiglia;</p> <p>SI solo uve proprie, coltivate direttamente, o, se acquistate, provenienti da vigneti di produttori biologici o biodinamici dello stesso territorio (max 30% del totale);</p> <p>SI raccolta manuale</p>	<p>NO utilizzo di lieviti o batteri selezionati fabbricati in laboratorio;</p> <p>NO aggiunta di nessuno degli additivi o coadiuvanti enologici ammessi dal disciplinare convenzionale e anche da quello del vino biologico e biodinamico, in vinificazione, maturazione e affinamento</p> <p>SI fermentazioni spontanee;</p> <p>SI una quantità di solfiti (max 40mg/l) per tutti i vini, indipendentemente dal tenore di zuccheri residui</p>	I membri aderiscono ad una ricerca Universitaria mediante analisi, al fine di determinare uno standard che evidenzi l'uso di lieviti selezionati o di fermentazioni spontanee	NO	VANItaly, Fiera VAN a Roma
Triple A	2003	Non propriamente membri	<p>Creare un mercato attraverso una distribuzione dedicata per i vini Triple A (Agricoltori, Artigiani, Artisti).</p>	No, ma un manifesto di intenti	<p>NO sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali.</p> <p>SI uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane.</p> <p>SI selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale.</p>	<p>NO anidride solforosa né altri additivi.</p> <p>L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento.</p> <p>NO lieviti selezionati.</p> <p>NO interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature.</p> <p>NO chiarificazione e filtrazione prima dell'imbottigliamento.</p> <p>SI solo lieviti indigeni</p>	Nessun controllo	SI, per i vini venduti attraverso la distribuzione	Degustazioni periodiche ma non manifestazioni fisse tutti gli anni
Reinassance des Appellations	2012	36 in Italia	<p>Diffondere i principi dell'agricoltura biodinamica ponendo al centro della propria attività associativa l'idea dell'armonia tra uomo e natura;</p> <p>Organizzare momenti di formazione frequentati dai soci o non soci interessati;</p> <p>Innovazione attraverso lo scambio tra i membri;</p> <p>Mantenersi aperta al confronto e alla ricerca con i propri soci e con l'esterno.</p>	Carta della qualità da rispettare per essere socio. Prevede 3 livelli a seconda dell'esperienza in agricoltura biodinamica	<p>NO utilizzo di diserbanti o fertilizzanti chimici.</p> <p>NO utilizzo di piante di vite geneticamente modificate</p> <p>NO all'irrigazione.</p> <p>NO alla vendemmia meccanizzata.</p> <p>SI lieviti indigeni in vigna;</p> <p>SI ad una vera selezione massale con selezione manuale delle piante di vite</p> <p>SI alla vendemmia manuale, se possibile in più passaggi</p>	<p>NO ad aggiunta di trucoli</p> <p>NO osmosi inversa e di tutti i trattamenti fisici e chimici mirati ad abbassare l'acidità volatile</p> <p>NO utilizzo di tutti gli agenti di precipitazione</p> <p>NO a correttori di azoto, processi di acidificazione, agenti attivatore di fermentazione, batteri o enzimi frutto di chimica di sintesi, processi industriali di concentrazione (come la crio estrazione), colla di pesce, legni nuovi o all'utilizzo di antiossidanti.</p> <p>SI ad utilizzo di solforosa, se necessario.</p>	Visite in cantina da parte degli altri membri, ma senza controlli formali	SI	Non organizzano fiere direttamente, ma i membri partecipano ad altre fiere.
Federazione dei Vignaioli Indipendenti - FIVI	2008	1654 in Italia	<p>Tutelare la figura del vignaiolo di fronte alle istituzioni e promuovendone la specificità.</p> <p>Partecipare alle politiche di sviluppo rurale a scala locale, nazionale ed europea.</p> <p>Proporre misure economiche e norme legislative nell'interesse dei Vignaioli e del sistema vitivinicolo italiano.</p> <p>Coordinare e rafforzare le azioni dei Vignaioli su tutto il territorio nazionale, attraverso le Delegazioni locali</p>	Regolamento di ammissione degli associati	<p>Non ci sono criteri di come si lavora in cantina o in vigna, ma possono essere membri solo chi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è persona fisica Imprenditore Agricolo a titolo Principale (IAP), oppure una società di persone nella cui compagine sociale figurino almeno un soggetto IAP, oppure una società di capitali le cui partecipazioni siano detenute almeno per il 50% (cinquanta/percento) da soggetti IAP. - è titolato alla dichiarazione in etichetta «Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine» o «Imbottigliato all'origine»; - svolge attività agricola, con modalità prevalentemente c.d. "verticale", ovvero coltiva i vigneti direttamente, curando tutte le fasi del ciclo biologico fino alla raccolta delle uve; e trasforma in vino delle uve prevalentemente raccolte nei vigneti coltivati direttamente e correlativo imbottigliamento; e commercializza a proprio nome. - produce almeno il 70% del totale di uve vinificate. 	No	No	SI	Mercato dei vini dei vignaioli indipendenti

Tabella 4. Confronto tra le associazioni di vino naturale e di vignaioli indipendenti in Italia (fonte: elaborazione dell'autore basata su interviste e documenti)

5.2.1 *Vini Veri*

L'associazione *Vini Veri* viene riconosciuta in generale come la prima nata – si costituisce nel 2004 – da un piccolo nucleo iniziale di produttori a cui si uniscono ben presto altri vignaioli sparsi in Italia. Un nutrito gruppo arrivava dalla parte friulana, una nuova generazione di produttori convinti che la strada dei vini naturali poteva essere quella giusta da percorrere (Arkè, 2019).

Innanzitutto, va notato che *Vini Veri* è un consorzio e non un'associazione. In termini giuridici il consorzio non può identificarsi del tutto con un'associazione: la differenza principale è che il consorzio non pone in essere un rapporto strutturale con i consorziati. Nonostante ciò, nella sostanza, il consorzio *Vini Veri* ha il proprio statuto, con i propri membri, e viene svolta regolarmente l'assemblea annuale in concomitanza con la fiera di Villa Favorita o quella di Assisi. Ad ogni modo, c'è chi critica questa scelta del consorzio, soprattutto dal punto di vista della democrazia interna al gruppo:

Di fatto, *Vini Veri* è un è un consorzio, attenzione... non è un'associazione, attenzione, è una società costituita da 10, 12 elementi e tutti quelli che te vedi sono semplici partecipanti come te, come Antonio, come io vengono, mi dicono quant'è la quota, TAC, perfetto, pago, entro. Poi anche loro ti diranno, che c'hanno un bel libricino dove c'è scritto che il vignaiolo deve fare la minestra, la zuppa, questo, questo e quest'altro... però poi non c'è una... veramente un'associazione vera e propria, con un organigramma. Quindi in realtà decidono e fanno tutto loro (intervista V1, produttore italiano, Toscana).

Sulla questione degli associati, in effetti, c'è stata una netta diminuzione. Agli inizi dell'associazione, con la fiera di Villa Favorita (cfr. Cap. II, Par. 6.3), c'era molto interesse e partecipazione di molti e diversi movimenti. Come conferma anche una persona dell'attuale direttivo di *Vini Veri*:

Io faccio anche parte del direttivo dei *Vini Veri*... Un tempo eravamo un po' di più, perché allora... La *Vini Veri* - questa è la mia impressione, poi gli altri lo confuteranno - c'erano due anime: c'era un'anima friulana, che loro sono un po'... io, li chiamo i carabinieri, no? Molto rigidi, che Vodopivec incarna questa cosa.... Bravo Eh, bravo come il pane e i suoi vini buonissimi... cioè questo.... Poi siamo molto amici... poi ognuno ha il proprio carattere... E poi c'era l'anima un po' più naif, un po' più creativa, un po' più cosa... che era quella piemontese e quella Toscana, per dirne una: io, Rinaldi, Giovanna e Massa Vecchia (Niccolaini). E quindi c'era sempre un po' delle cose, ma non frizioni niente.... però delle impostazioni diverse. I friulani

sono più commerciali, cioè Dario Princic, cazzo te ne frega, io vendo in 30 posti al mondo, che cazzo ti fai a fare mille pippe sulla filosofia del coso.... Poi lavorando sebbene seriamente eh.... non sono di quelli fanno magheggi.... sia chiaro eh. [...]

Sono un po' più così.... mentre noi e non è un caso... E poi Giovanni Morganti se n'è andata via, che è una bella persona... [...], poi ogni tanto passa lì a vederci, ma è uscita sì in modo non traumatico eh, nel modo più assoluto. Adesso quest'anno è uscito anche Nispida, che ci ha mandato la mail perché non c'era, non c'erano alcune cose.... Lui fa altre cose, gioca un altro sport. Molto ricco di famiglia, disinteressato e coso.... quindi ... Baldo Rivella c'è, e Augusto invece non viene più e questo mi fa un po' male, mi fa un po' male... non riusciamo più a contattarlo, non ci vediamo da anni con lui. Però, almeno per la memoria di tuo padre, cazzo.... una volta l'anno vieni giù lì, dai, stai tre giorni lì. Poi anche lì... non vado a dare giudizi, però diciamo che mi dispiace, ma forse mi dispiace più per lui. Poi vino lo vende tutto e coso... ma ritorniamo: chi se ne frega, non è il vino, lo vende tutto, parliamo di altre cose.... questo mi dispiace un po'.

Sicuramente l'affermarsi dell'anima più friulana ha fatto uscire dal Consorzio alcuni membri che inizialmente erano attivi per non accettare alcune condizioni. Il fatto di dare più valore alla creazione degli spazi di condivisione ha costretto alcuni ad uscire dal Consorzio e confluire in altre realtà o addirittura crearne altre – vedi Maule con VinNatur (cfr. Cap. IV – Par. 4.1.2).

Lo statuto del Consorzio cita i suoi principali obiettivi:

- organizzazione di fiere, rassegne ed incontri;
- tutela del marchio e segno distintivo ViniVeri;
- promuovere l'agricoltura biologica, biodinamica e naturale;
- ricerca e sviluppo di tecniche alternative nel settore del riciclaggio e riuso dei materiali di scarto della lavorazione in ambito vitivinicolo;
- risparmio energetico ed energie rinnovabili;
- turismo responsabile;
- gruppi di acquisto;
- attività di informazione, formazione, promozione, divulgazione sui temi sopra riportati.

Nonostante ciò, come si evince dallo stralcio in alto, l'obbiettivo economico non è il principale. Questo aspetto viene chiarito quando si legge la regola che definisce tre finalità della regola stessa:

- aggregare chi dichiara il proprio processo di lavorazione nel rispetto della presente regola;
- stimolare la discussione tra produttori, scambiandosi esperienze e risultati raggiunti;
- ricercare il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo ed i cicli della natura;
- comunicare all'esterno la presente regola e le aziende che aderiscono alla stessa.

In effetti la regola propone delle linee guida abbastanza generiche da rispettare nella produzione del proprio vino in vigna ed in cantina. Nonostante siano generiche, le linee guida del Consorzio danno un'indicazione ben precisa di dove vuole dirigere la produzione dei propri membri. Innanzitutto, vieta tutti i tipi di input esterni come diserbanti, concimi chimici o nuovi vigneti originati da ingegneria genetica. I vignaioli di Vini Veri sono assolutamente favorevoli ad un lavoro in vigna che sia rispettabile della natura, soprattutto nella gestione delle risorse naturali. Infatti, se da una parte esclude le viti modificate geneticamente, dall'altra propone di procedere con selezione massale in caso di nuove piante da aggiungere al vigneto esistente, o di nuovi ettari di proprietà. La naturalità non va quindi ricercata nell'assenza dell'uomo – che in realtà attraverso queste linee guida dovrebbe essere maggiormente presente con le mani e con la testa – ma più nel trovare metodi innovativi per produrre il vino senza far ricorso a meccanizzazioni violente per il suolo e l'ecosistema in generale. Allo stesso tempo sono lavorazioni che richiedono capacità, tecniche ed esperienza personale, fatta di errori dopo errori. Spesso si intende infatti la produzione vitivinicola esclusivamente in cantina, ma la questione del lavoro in vigna è per i produttori di vino naturale essenziale: senza uva di buona qualità, non si potrà arrivare ad avere vino di buona qualità senza utilizzare input esterni. Infatti, la regola interna continua con le linee guida da seguire in cantina, in cui vengono vietati molti input o manipolazioni del vino tese ad accelerare o rallentare la fermentazione. Vengono in generale vietate tutte quelle sostanze che in qualche modo possano modificare i processi naturali del vino in cantina, oppure il gusto finale del prodotto oppure l'apporto nutritivo del vino. In questo caso la regola ammette l'uso della solforosa in quantità che non possono superare gli 80mg/l per i vini secchi e 100 mg/l per i vini dolci.

L'accesso ai nuovi soci o membri delle associazioni è un carattere molto importante da analizzare nelle associazioni: da una parte può essere più permissivo per far accedere più produttori, e quindi educarne di più alle linee guida produttive dell'associazione; dall'altra questa maggiore apertura rischia di diventare problematica dal momento che entrano molti produttori che entrano solamente per avere l'accesso a determinate fiere e dunque nicchie di mercato, pur non condividendone veramente le linee politiche dell'associazione. Nel caso del Consorzio di Vini Veri, le due anime (quella friulana e quella piemontese/toscana) sono evidenti in quanto esiste una regola interna – che ogni socio deve sottoscrivere prima di divenire membro – ma non esiste un controllo su di essa. Ogni associato che entra deve essere presentato da un membro già attivo dentro il Consorzio, e che in qualche modo ne fa da “garante”. Infatti, come dice proprio il produttore intervistato, membro di Vini Veri riguardo i controlli:

C'è un qualcosa iniziale a cui devi aderire a questo con delle regole, [...] non serve certificazione o meno, servono delle regole e generalmente i nuovi, quelli che entrano, ad esempio stamattina proprio mi ha chiamato uno... che io conosco, che è un ragazzo giovane che lavora bene... e mi ha detto: senti io vorrei partecipare a Vini Veri, cosa devo fare? Ho detto, senti: io chiamo Paolo, ti giro il numero di Paolo, vi parlate, gli ho fatto mandare i campioni e stamattina mi ha detto: mi hanno preso, era contento e coso.... Quindi per i nuovi c'è qualcuno che fa da padrino, cioè se qualcuno mi chiede che io conosco, ed è la cosa più bella perché io conosco le mie realtà... siamo amici, ti voglio bene ma non sei no... Io cerco sempre di non essere tranchant. Io dico sempre: leggi la regola, se rientri bene, sennò non andare a fare.... [...] Sì, chi entra con uno.... io faccio domanda per coso.... Poi ovviamente, non so cosa fa sotto le lenzuola, ma non lo posso sapere. Però mediamente, assaggi i vini più volte, conosci, vai da quell'altro...

Stefano Mori

I campioni vengono analizzati?

V4

No, no, non vanno analizzati, possono anche essere analizzati, ma mediamente c'è un panel di degustazione che è appannaggio dei friulani. E io quello l'ho confutato un po'. Ho detto: quello non deve essere il discriminare sì o no. Deve essere se vuoi l'ultima cosa ti fai mandare i campioni ed è giusto. Però uno bravo che gli è capitata l'annata sfigata che proprio perché non ha messo dei lieviti, hanno messo la cosa... gli è partita la volatile un po' più alta, tu non lo puoi cassare per quello. Cioè no, Dio bono... vedi tutto il progresso, la sua storia. Anche io qualche annata.... Nel 2016 me

la ricordo... adesso però me lo sono legata qui, eh? In fermentazione praticamente dormo in cantina 15 giorni. Non mi chiedete nulla, perché guarda, si riscalda un po' troppo, gli faccio un travaso, eh cazzo... Una volta la gente ti conosce e te lo dà come benefit, però poi basta, poi basta...

Quindi è evidente come Vini Veri non punti ad escludere, ma punti ad accogliere anche nuovi membri, che siano però conosciuti dagli attuali membri. Questo rapporto di fiducia serve anche per far crescere i nuovi membri che magari intraprendono dentro l'associazione un percorso di crescita nella produzione dei vini naturali con altri membri più esperti, e magari delle stesse zone.

5.2.2 VinNatur

Vin Natur nasce nel 2006, da iniziativa di Angiolino Maule, produttore veneto in provincia di Vicenza, il quale è tutt'ora presidente. VinNatur nasce proprio dall'iniziativa di Maule con alcuni altri vignaioli che escono dall'esperienza di Vini Veri per fondare una nuova associazione che potesse supportare sempre di più, anche attraverso il coinvolgimento di università e settori scientifici transdisciplinari, i vignaioli a produrre un vino senza l'aggiunta di chimica in vigna e in cantina.

Ad oggi VinNatur può contare su oltre 200 produttori da 11 Paesi diversi (Italia, Spagna, Slovenia, Grecia, Germania, Repubblica Ceca, Austria, Slovacchia, Ungheria, Argentina, USA), diventando così l'associazione prettamente di vino naturale più numerosa in assoluto.

E' un'associazione che parla apertamente di vino naturale e ne difende il nome – dove in altri casi associazioni e produttori tendono a cambiare il nome rispetto a “naturale”. È proprio per questo, che VinNatur è l'unica associazione che ha un disciplinare per i membri che ne fanno parte, e l'applicazione di tale disciplinare viene controllato da un ente certificatore riconosciuto dallo Stato italiano. Infatti, non ha obblighi di certificazioni che un produttore deve avere per essere membro, ma deve rientrare nei criteri del disciplinare VinNatur.

L'associazione, oltre allo statuto per legge, ha anche un manifesto programmatico che ne delinea gli obiettivi. Quattro sono i principali obiettivi:

- Preservare l'individualità del vino dall'omologazione che chimica, tecnologia e industrializzazione hanno portato nelle attività vitivinicole.
- Unire le forze di questi vignaioli dando a ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze, studi e ricerche.
- Investe le proprie risorse e riserva particolare attenzione ai bisogni dei viticoltori associati nel rispetto dei consumatori finali.
- Promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative.

Rispetto a Vini Veri – dove l'accento è soprattutto sullo scambio di conoscenze ed esperienze tra vignaioli – è evidente come gli obiettivi si spostino maggiormente sull'appoggio che la scienza può dare ai vignaioli per definire meglio le tecniche per i vignaioli naturali da una parte, e supportarli dall'altra a migliorare le proprie capacità. In poche parole, i membri di VinNatur sono convinti che dopo quasi vent'anni di associazioni del vino naturale che hanno spinto per il proprio riconoscimento, ora è arrivato il momento che il vino naturale sia definito. Questo da una parte per una miglior definizione del vino naturale, dall'altra per evitare che produttori che non sono naturali nelle pratiche, facciano parte delle associazioni solamente per approfittare del mercato. Come dice il membro di VinNatur intervistato:

Allora ti faccio un esempio, per non parlare degli italiani perché, se no sembra che io tiri l'acqua al nostro mulino. SAINS, l'acronimo lo sai no? Cioè, praticamente "sains intervention". Praticamente hanno zero eh.... Ma zero, zero, zero. Quindi sarebbe la più, come posso dire, integralista.... Ecco, usiamo questo termine per non dire proprio la più.... Questo però a livello teorico, perché a livello pratico chi fa i controlli? Cioè, mi devo fidare di te. Sì, siamo amici, però le annate sono diverse, cioè.... ci faceva parte qualcuno anche italiano, di questa associazione. Tutto molto bello, ma sulla carta, sulla parola.... la parola ai tempi di mio papà e anche a me era un rogitto. Ma adesso la parola, na bella popò, specialmente tra i produttori. Perché, sai perché ti dico questo? Perché con VinNatur abbiamo trovato delle sorprese che uno non si immaginava neanche, da persone che ci avresti messo tutte e due le mani sul fuoco. Facendo le analisi dei pesticidi, è saltato fuori di tutto. Solo quello. Immaginati il resto. Quindi non so come spiegare, non è più sufficiente dire: entra perché io conosco l'altro vignaiolo, siamo in due... ma tu non ci sei sempre là poi non deve essere un vignaiolo che controlla un altro vignaiolo. Certo che non deve essere neanche questi qua, che io pago... cioè, tutto il sistema è sbagliato. Però ci deve

essere un disciplinare che sottoscrivo. Ma adesso tanti che addirittura al VinNatur erano tanti.... insomma, diversi in questi anni.... che addirittura erano certificati bio con i pesticidi! Figa, ma c'è anche il penale! Che noi abbiamo detto: oh, non è che ti buttiamo fuori, però poi sono andati via da soli. E magari anche sbattendo la porta. Figa, ma ti hanno già fatto un piacere che non ti abbiamo mica segnalato. Cioè, se quella analisi lì la dai al MIPAAF o ai NAS o cosa.... poi c'è anche il penale! Allora tu dici, ma chi l'avrebbe mai detto? Specialmente adesso che il mondo del vino naturale si è evoluto, insomma, evoluto no.... però è cambiato, no? Cioè tanti si cercano di inserire solamente per magari trovare uno sbocco commerciale, no? E si fanno belli, molti adesso - perché ti dicevo che c'è bisogno di una cosa.... Ma è quasi naturale, non faccio quasi niente.... Ma che cazzo vuol dire quasi niente?

In questo pezzo di intervista il membro di VinNatur spiega bene come negli anni all'interno di VinNatur ci sono stati produttori che sono entrati dicendo che erano produttori di vino naturale, ma alla fine hanno scoperto che usavano addirittura i pesticidi. Per VinNatur quindi è necessario tutelare con rigidità la produzione di vino naturale attraverso criteri oggettivamente verificabili perché altrimenti si viene a creare una finta narrazione e un mercato in cui si butteranno tutti senza distinzione.

Il disciplinare VinNatur è molto rigido sia in vigna che in cantina, nonostante ammetta ancora alcune cose. Più che la rigidità, il disciplinare di VinNatur punta sul dettaglio: impone limiti stretti sull'utilizzo di zolfo (60kg/ha/anno) per contrastare l'oidio e il rame (3 kg/ha/anno) per contrastare la peronospora. Come Vini Veri e ViTe pone l'accento sul divieto di utilizzo di viti modificate geneticamente, che – nonostante al momento siano vietate – è una maniera per sottolineare la volontà dell'associazione di lavorare con il patrimonio genetico presente nel proprio territorio. In cantina non viene ammesso quasi nulla: unico additivo/ingrediente ammesso è l'anidride solforosa. Il vino in bottiglia deve avere un quantitativo di anidride solforosa totale non superiore a 50 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti e dolci e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi e rosati. Il disciplinare, tuttavia, richiama l'impegno del produttore verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa che deve essere costante, fino al totale abbandono.

Per tutelare la credibilità dello stesso movimento, VinNatur ha creato un disciplinare per evitare casi simili. La differenza maggiore con le altre associazioni è che VinNatur è l'unica che imposta dei piani di controlli del disciplinare attraverso gli enti del MIPAAF. Questo ha causato molte critiche e alcune uscite dall'associazione (questo aspetto sarà

ripreso successivamente nel par. 4.4.5) perchè molti pensano che possa replicare lo stesso percorso che hanno avuto le varie certificazioni di sostenibilità come il biologico e il biodinamico.

E allora abbiamo pensato, e poi discusso in Consiglio, che ha buttato giù qualche bozza e via. Ci siamo tirati una bella responsabilità, perché poi ha un costo: perché chi controlla? Allora abbiamo fatto la riunione, hanno chiamato i direttori di cinque o sei organi di controllo... Perché ci deve controllare il MIPAAF.... E allora giù nei social no? Anche [...], no? Oh, mi controllano lo Stato..... Stato canaglia! Io rispetto tutti, però porca puttana chi ci deve controllare? Un privato che paghiamo noi? Allora siamo bene da capo. E gira e rigira, alla fine abbiamo scelto Valoritalia perché è l'unico organismo di controllo con il nostro checklist che va oltre a quello del BIO, perché? poi da lì è una partenza, è un inizio. Perché loro hanno quasi tutti i dipendenti e non sono esterni: che oggi l'esterno c'è, domani ti mandano quello che è capace di controllare il pomodoro ma non il vigneto. E allora abbiamo pensato di - a nostre spese - di formare quattro o cinque, cioè proprio sono andati in casa da Angiolino con l'agronomo, c'era anche Luigi Romanzini, c'era anche l'enologo che gli diceva quando andate in ufficio, vedere anche un colpo d'occhio a controllare cioè non che vengono a controllare le carte, però ti faccio una domanda e da là come mi dici, io so già.... E quindi se ci sono dei problemi o se intuisce che ci sono i problemi, fa un report e tu puoi fare un prelievo della vasca, e i nostri associati hanno sottoscritto che devono aprire le porte, cioè che accettano i controlli e devono mettere in condizioni il controllore di fare tutte le cose che ritiene opportuno. Tutto a nostre spese

Il controllo del disciplinare da parte di un ente terzo, come viene ben descritto qui da parte del membro di VinNatur, avviene su formazione e linee guida dell'associazione stessa. Quindi in questo passaggio viene evidenziata la differenza rispetto ai controlli che avvengono nel biologico o nel biodinamico. Il fatto che i criteri corrispondano ad un disciplinare che è stato votato dall'assemblea, e che è flessibile e che può subire cambiamenti potrebbe superare il problema della burocratizzazione neoliberale (Hibou, 2013).

L'ultima caratteristica di VinNatur da considerare è che esiste un logo, che può essere apposto sulla bottiglia dopo 3 anni dall'entrata del membro nell'associazione. Questo, come ci ha detto l'intervistato di VinNatur, viene fatto per evitare che accada quel meccanismo di entrata nell'associazione solo per scopo di marketing. I 3 anni

garantiscono che il membro voglia partecipare attivamente alla vita associativa, oltre alla possibilità di ricevere un controllo dell'applicazione del disciplinare entro quei 3 anni.

Infine, VinNatur, riguardo alle fiere, oltre allo storico appuntamento a Villa Favorita a Vicenza negli stessi giorni del Vinitaly, organizza anche VinNatur Genova ogni anno a gennaio, dove raggruppa i propri associati per fiere ed eventi. Dal 2023 ha creato, insieme a ViTe (che viene analizzata nel prossimo paragrafo) la fiera che si chiama VINARI a Milano: è una delle prime fiere che sperimentano più di un'associazione insieme nella stessa fiera, per cercare sinergie e comunioni di intenti. L'idea è di continuare con queste fiere tutti gli anni.

5.2.3 Vignaioli e Territori – ViTe

ViTe è stata fondata il 23 settembre 2012 da dodici soci fondatori – Elisabetta Foradori, Silvio Messina (Montesecondo), Elena Pantaleoni (La Stoppa), Cecilia Trucchi (Villabellini), Arianna Occhipinti, Alessandro Dettori (Tenute Dettori), Giuseppe Ferrua (Fabbrica di San Martino), Stefano Bellotti (Cascina degli Ulivi), Andrea Kihlgren (Santa Caterina), Sofia Pepe, Gabriele Da Prato (Podere Concori) e Stanko Radikon. L'associazione ha conosciuto varie fasi nel suo cammino e specialmente nel suo rapporto, soprattutto all'inizio, con VinItaly, la fiera di vini più importante d'Italia.

Nel 2012 il vino naturale si isolava solamente nei teatri dell'Off-Vinitaly, come ViniVeri a Cerea e VinNatur a Villa Favorita. ViTe in controtendenza con queste altre associazioni voleva rendere il vino naturale un attore importante nella scena della produzione vitivinicola italiana: decide quindi di chiedere a Veronafiere Spa (organizzatore del Vinitaly) di creare uno spazio chiamato ViViT, un'area dedicata a vini da agricoltura biologica e biodinamica. L'idea era di avere un'ottica inclusiva e trasversale, che offrisse sostegno ai microterritori che non potevano essere presenti sulla scena del Vinitaly. Nel 2015 decisero di rendere più stringenti i criteri di partecipazione: ai vignaioli vengono poste quattro domande per l'ingresso al ViViT che evidenziassero lo spostamento dell'attenzione dal vino al vignaiolo, mettendolo al centro. Le domande infatti indagavano la storia, la conduzione della vigna, le attività in cantina e la visione del mondo. Il padiglione riscuoteva sempre più successo, rendendo sempre più ardua la partecipazione. E così, a fine 2018, i ruoli si sono invertiti, e Veronafiere Spa firma con ViTe un contratto di collaborazione per gestire in autonomia il suo padiglione. E così è

fino ad ora. Nel frattempo, ViTe ha aumentato le sue attività, oltre alla formazione, ha anche cercato di programmare altre fiere, anche insieme ad altre associazioni.

Sulla relazione con il VinItaly è il membro di ViTe intervistato spiega bene le motivazioni dietro la scelta, che è anche la motivazione della nascita di ViTe:

noi da sempre abbiamo creduto che il vino naturale andava portato dentro il VinItaly, ma c'è un motivo: perché? Perché in Italia o in Europa il VinItaly rappresenta, ed è ancora tutt'oggi la manifestazione più importante, dove comunque tutti, facci caso: c'è il Vinitaly, c'è VinNatur, c'è VAN, c'è.... [...] Dodici anni fa, sono partiti tre produttori, sono andati e hanno parlato con il manager, e ben volentieri gli hanno aperto le porte. Perché non sono mica stupidi. Han capito... Poi dopo 12 anni, oggi non siamo più semplici compratori, oggi siamo addirittura collaboratori del VinItaly noi di ViTe. È una parolona perché è importante secondo me alla fine. [...] Al di là dello spazio.... infatti, organic hall, nome dato da noi. Prima era ViViT, poi è diventato ViTe per una crescita associativa, poi è diventato organic hall dove oggi ci sarà Demeter, ci sarà Vinitaly bio, ci sarà MicroMega Wine, nome fotonico... E poi c'è ViTe. Prossimo step sarà tornare a ViTe: perché ora vi abbiamo insegnato come funzionano determinate cose, ora ci date lo spazio nostro e ci siamo rotti i coglioni di.... comunque continuare a gestire una roba dove c'è insieme un po' di tutto. Però, tutto questo bello.... perché te alla fine ti fregi anche di un qualcosa che tutti gli altri ti dicono sempre: ah il VinItaly, il Vinitaly... Io ho sempre detto [...] perché parli male del Vinitaly? (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Si può considerare ViTe come una delle organizzazioni nel mondo del vino naturale che includono maggiormente, nonostante ci sia un disciplinare interno da rispettare. Il disciplinare è interno e non è pubblico, ma attraverso il membro che ho intervistato mi ha dato alcune indicazioni. Gli obiettivi dell'associazione sono:

- Sviluppare conoscenza legata al vino naturale e all'educazione alimentare nei confronti dei consumatori.
- Valorizzare l'agricoltura biologica e biodinamica e la promozione dei vini naturali derivanti da tali pratiche.
- Promuovere la ricerca in agricoltura biologica e biodinamica, il coordinamento e il sostegno di "attività e iniziative dedicate al vino naturale" e la collaborazione nell'organizzazione di "iniziative, manifestazioni fieristiche e attività del settore vitivinicolo a livello regionale, nazionale e internazionale."

ViTe pone molto l'accento sullo scambio di conoscenze, specialmente da quelli che hanno più esperienza a quelli che ne hanno di meno.

ViTe ha una carta d'intenti che dev'essere sottoscritta al momento di diventare membro. La carta d'intenti è anch'essa molto limitante sulle attività che possono essere fatte in vigna e additivi messi in cantina. Nonostante ciò, è meno dettagliata di VinNatur, e non ha il controllo effettuato da enti istituzionali, ma viene fatta da una parte una sorta di garanzia partecipata e dall'altra un'analisi delle bottiglie prodotte.

Riguardo la garanzia partecipata, ViTe organizza delle visite ai nuovi membri effettuate da membri del consiglio direttivo, oppure se non ne hanno la possibilità, qualche altro membro dell'associazione che da anni ne fa parte ed è attivo.

La visita in cantina la fanno normalmente il direttivo, o se non riusciamo, deleghiamo la persona che da almeno 5 anni è all'interno dell'associazione, qualcuno comunque di estrema fiducia che fa la visita e cerca un po'... fa una chiacchierata, assaggia i vini, guarda e semplicemente interpreta un po' il lavoro fatto, se è quello giusto o meno. Tanto, d'altra parte, è così che funziona. (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Oltre alla visita dunque in cantina, per entrare a far parte di ViTe, si fa un'analisi residuale del vino. Come lo testimonia il membro di ViTe:

Dall'altro aspetto, facciamo un'analisi multi-residuale del vino per vedere se appunto torna tutto o meno. [...] Si fanno le analisi, anche molto costose fra l'altro, cosa che [...] non fa. Ad esempio sul fosetil alluminio, loro non lo fanno. Il fosetil alluminio è - apro e chiudo, giusto per farti capire - una particella che viene rilevata all'interno del vino, l'analisi fatta, e lì ci sono dei parametri che se viene, diciamo così, lo strumento te la segnala, vuol dire che c'è una contaminazione dal rame. Che devi sapere che oggi, siccome bisogna ridurre il rame, allora tanti rameici fanno parte... non si chiamano più rameici ma sono coadiuvanti sulla foglia di... concimazione fogliare. Poi se te vai a vedere la scheda tecnica e non ti fermi alle prime parole vai a vedere poi sotto in fondo, insomma, ci sono delle cose che bisognerebbe saperle. E quindi perché alla fine la digeribilità di un vino, può essere anche buono, ma se poi ti trovo che c'hai 10 mg di fosetil di alluminio: o hai trattato convenzionale, o hai comprato un carrellino di uva di merda, oppure la cosa spesso che rileviamo è che hai un confine a rischio, o una vigna che hai preso da un anno e quindi non ha avuto ancora il tempo. Ma il confine a rischio, se questo spruzza, te sei Valdobbiadene e questi tirano delle bombe, te hai la vigna lì, chiaramente quel Merlot che sarà lì

avrà... è successo proprio ora infatti: abbiamo il 2015, che aveva il fosetil a mille, e il 2016, era esattamente la metà. Vedi che torna, no? Quindi i terreni... Ecco, detto questo, l'associazione dal punto di vista di indipendenza bisogna che sia un qualcosa dove ci credi, non solo politicamente corretta, per te e per l'associazione, ma anche nei confronti dei tuoi colleghi, perché è troppo facile: cioè quando è figo vado lì, altrimenti tengo (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

L'associazione, infatti, dopo qualche anno in cui era ritenuta molto aperta e inclusiva, oggi lo è ancora ma con le visite e con le analisi cerca di porre un limite a chi vuole solamente sfruttare lo spazio per un fine commerciale, e soprattutto vuole anche avere una sua identità specifica rispetto alle altre associazioni.

dal punto di vista commerciale-associativo devi: non necessariamente appartenere a una cricca, ma te la devi sentire... cioè io quello che dico sempre... anche stamattina ho scritto perché un'azienda siciliana, non ricordo il nome, stamattina dice: sì, guarda io volevo, voglio appartenere a ViTe però poi voglio fare l'evento di VinNatur. E mi ci sono incazzato. Ho detto: guarda, cioè non puoi continuare una vita a mantenere il piede su due staffe. Perché questo è il classico esempio che te ti iscrivi a ViTe perché comunque magari ti piace, c'ha una politica ganza, si fanno gli incontri, parliamo, c'è la fiscalità, ma non è, diciamo così [dura] (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

La carta d'intenti può essere molto assimilabile a disciplinare VinNatur o la regola interna di ViniVeri, anche se dimostra molta più permissività nei primi anni degli associati, o nei primi anni di vita di un'azienda, i quali però nel giro di massimo tre anni devono rientrare totalmente nei criteri della carta d'intenti; non permette l'utilizzo di viti modificate geneticamente, non permette l'irrigazione (tranne per i primi tre anni di vita della pianta). Inoltre, per lasciare la scelta anche alle aziende di far parte delle DOC, permette la filtrazione – solamente “larghe” a cartoni o cartucce³² – nel vino. Anche l'aggiunta di zucchero è vietata, anche se è possibile utilizzare vini dolci o mosto proveniente dalla propria uva per far ripartire il vino nel caso dei vini rifermentati.

L'altra caratteristica importante che differenzia ViTe è la mancanza di un logo da apporre alla bottiglia, ma sempre di più attraverso le loro attività il logo di ViTe è più

³² Si tratta della filtrazione attraverso cartoni o cartucce fatte apposta per eliminare le “impurità” del vino nella botte prima dell'imbottigliamento, cercando di mantenere le proprietà organolettiche del vino. Ci sono varie maniere di effettuare le filtrazioni: con l'albume dell'uovo, con polveri in sospensione, o con altre sostanze chimiche. I cartoni o le cartucce abbassano nel fondo della botte e rendono il vino più pulito, senza rilasciare prodotti chimici nel vino. (appunto derivante dalle interviste)

riconoscibile, ottenendo anche un importante riconoscimento nel mondo del vino naturale.

Riguardo appunto alle attività di ViTe, oltre al salone all'interno del VinItaly di cui si è parlato nella parte storica dell'associazione, ViTe cerca sempre di più di lavorare insieme ad altre associazioni per creare momenti insieme, e momenti di formazione interna a ViTe per supportare la crescita dei propri associati.

Per esempio, come ViTe noi oltre a fare, diciamo, attività di di salone a VinItaly, Vinari, facciamo degli eventi che si chiamano ViTe in fermento, sono generalmente due eventi all'anno, di più non si riesce, perché nessuno di noi lo fa di lavoro, ma è a livello veramente hobbistico, anzi non è più hobbistico perché siamo sempre lì, a impegno costante... Perché altrimenti non arriveresti a costruire nulla, ma funziona molto bene perché generalmente si fa non in Toscana, ma cerchiamo sempre di farlo in varie parti d'Italia, dove magari anche chi non ha l'opportunità di fare dei saloni ma viene a questi incontri e questi incontri servono un po' per la condivisione, anche per esempio di quello che stiamo raccontando con te ora, quindi al mattino. Nel pomeriggio, si apre al territorio, quindi tantissimi produttori anche che non credono nel tuo modo di fare vino, oppure anche altri produttori artigiani di vario tipo - sempre nell'ambito agricolo - e questo per me è un arricchimento incredibile perché con tutto quello che stiamo vivendo oggi, dal punto di vista.... anche il cambio climatico, l'economia, una cosa e l'altra.... c'è sempre da imparare e sempre da cercare di migliorarsi. Ecco, questi incontri agricoli sono incontri, per esempio l'abbiamo fatto. In Slovenia da Radikon e sono venuti tantissimi produttori che erano lì, convenzionali. È stata una bella lotta, lotta perché sono testimoni veraci loro no? Della loro politica e quindi... Però è stato molto importante, è intervenuto l'agronomo Giovanni Bigot - non so se lo conosci - ma dovresti parlare anche con lui... Veramente una bella bestia... (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Rispetto invece al tentativo di mettere insieme più associazioni allo stesso momento e nella stessa fiera con Vinari se ne parlerà nel paragrafo 4.4.4 riguardo le difficoltà di creare momenti di fiera insieme ad altre associazioni. Ciò nonostante, l'obiettivo di ViTe è quello di creare un momento in Italia a febbraio – che è già un periodo molto pieno di attività fieristiche in Italia e in Francia – una fiera importante per i vini naturali che attragga sempre più gli importatori e per dimostrare il valore del vino naturale in Italia. Questo è l'obiettivo che si pone ViTe nei prossimi anni, cercando di replicare l'evento di Vinari che al momento ha solo una edizione (nel 2022).

5.2.4 *Vignaioli Artigianali Naturali - VAN*

I VAN sono una delle associazioni più antiche in Italia sui vini naturali. Nasce infatti nel 2004, proprio da quello spazio di Terra e Libertà – Critical Wine che si parlava all'origine dei movimenti per il vino naturale.

Io e altri abbiamo fatto parte nel 2003, 2004 di quella cosa che si chiamava Terra e Libertà - Critical Wine, cioè Veronelli, centri sociali e bla bla bla. Dopo che la morte di Veronelli, quella cosa implose ovviamente, e ci furono vari rivoli: uno era la Terra Trema per dirci che però è rimasta solo una fiera, non è mai insomma, non è mai evoluta in nulla. Un'altra piccolina da Genova che continuano addirittura loro a chiamarsi Critical Wine - Terra e Libertà. E un gruppetto di agricoltori fondò prima l'associazione che si chiamava "contadini critici", e poi nei vari anni è cambiato un paio di nomi e alla fine è diventata VAN. Però diciamo, l'origine era quella, cioè la parte contadina di quel progetto ha continuato in sostanza quell'esperienza, e così è nato. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Si può dire quindi che in origine l'associazione VAN era quella che partiva dalle basi del prezzo sorgente e dell'autocertificazione. Se il secondo aspetto si può ancora ritrovare in molte delle attività che l'associazione fa, non del tutto si può dire del primo aspetto. Infatti nel raccontare l'evoluzione dell'associazione è interessante sapere che alcuni aspetti sono stati proprio abbandonati per venire incontro agli interessi e necessità che avevano i vignaioli.

Poi negli ultimi anni abbiamo fatto anche dei cambiamenti perché ci eravamo resi conto che a un certo punto eravamo diventati un trampolino di lancio, no? Chi voleva entrare in questo mondo, veniva da noi, si associava, faceva una fiera o due, si faceva conoscere, cominciava a vendere il vino, e poi magari faceva il salto e preferiva andare, che ne so da VinNatur. Che gli diceva dopo un po' di tempo che stava dentro, che l'associazione gli diceva o stai con noi o stai con VAN e quindi oltretutto li perdevamo pure, no? A un certo punto ci siamo chiesti, ma forse siamo [...] un po' coglioni, no? A fa sta cosa così. Oltretutto, cioè offriamo un servizio che sul mercato potrebbe valere qualche migliaio di euro, anche se lo facciamo pagare niente. Allora abbiamo cominciato a stringere un po' le maglie, abbiamo messo una quota associativa più alta, ora per entrare devi pagare 500 € il primo anno, 400 il secondo e 300 dal terzo in poi. Che comunque non sono tanti perché, ripeto, la maggior parte delle nostre iniziative poi sono gratuite per i soci. Quindi quella cifra la recuperi, ma

proprio per evitare le persone che ti davano 100 € il primo anno che gli servivano per questo mondo e poi sparivano. [...] Noi ci siamo chiesti allora, qual è la cosa appunto, che attrae il vignaiolo per cui a un certo punto ci lascia e ci dici, io vado con VinNatur? E, appunto, la Fiera a Verona e il mercato estero. Allora abbiamo iniziato da due anni a sta parte a fare anche noi un piccolo salone a Verona, cioè l'altr'anno era stata il primo anno, quest'anno è il secondo, e già comincia a crescere. E, come dicevo, stiamo iniziando a fare anche delle fiere all'estero. Quindi insomma vogliamo dare quello che in sostanza vignaioli chiedevano, cioè uno sbocco anche ai mercati esteri, perché forse la particolarità dei vini naturali è anche questa, cioè che anche piccolissime aziende vendono 50, 60, 90% all'estero. Questa è una cosa che è particolare dei vini naturali, no? Nei vini convenzionali non mi risulta che succeda. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Quindi si vede in questo spezzone di intervista come l'associazione sia cambiata sia nei membri che ne facevano parte sia negli aspetti di attività e fiere. Con l'aumento delle associazioni di vino naturale da una parte, e dall'altra l'aumento di interesse nel mercato del vino naturale, i VAN hanno deciso di aumentare i costi di iscrizione per tutelarsi dall'ingresso di produttori che cercavano un'introduzione nel mercato attraverso i VAN. Come si vede l'opportunità è una cosa che tutte le associazioni tendono di evitare, sia con controlli più rigidi dei disciplinari, sia con una politica di iscrizione più vincolante.

Ad oggi, gli obiettivi che si prefiggono i VAN sono:

- Tutelare e proteggere le vigne e l'intero ecosistema
- Favorire la vitalità dei terreni per lo sviluppo e la salute delle piante, senza interventi di forzatura e soprattutto astenendosi da qualsiasi prodotto che rechi danni all'equilibrio biologico del vigneto, secondo le pratiche in uso in agricoltura biologica e biodinamica.
- Promuovere il vino naturale e la formazione dei membri VAN.

Per fare questo, i VAN hanno spinto molto sul punto della formazione, e su questo continuano a investire molte risorse per i propri soci (che possono partecipare a queste formazioni gratuitamente), ma aprendo anche ad altri produttori (anche se a pagamento).

La formazione è importante, ci stiamo anche spendendo tempo e risorse. Abbiamo fatto ora due corsi. Fatto un mese fa alla Ginestra, la cooperativa nostra socia su vicino Firenze e lì c'erano due consulenti di Biodinamica il primo giorno, poi c'era un consulente su microbiologia, vinificazione. Poi ne abbiamo fatto uno invece lo

scorso fine settimana, proprio lì, a Palazzo Tronconi. Abbiamo fatto la mattina aerodinamica, anzi no, il primo giorno abbiamo chiamato Matteo Mancini, non so se lo conosci perché loro c'hanno questa... Vogliamo chiamare un giorno lui, il giorno dopo abbiamo chiamato invece dei tizi che si occupano di omeopatia nelle vigne. Vabbè insomma, comunque e un'altro professore nell'Università di Palermo, sempre a parlarci di microbiologia, perché del resto se fai vini naturali la fermentazione spontanea è al centro. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

La formazione spinge molto sul controllo e la gestione della fermentazione spontanea, perché viene ritenuto dai VAN un aspetto fondamentale e veramente caratterizzante dei vini naturali: secondo i VAN la fermentazione naturale è ciò a cui tutto gira intorno per produrre un vino senza altre aggiunte. Il problema di questo, come dicono i VAN stessi, è l'impossibilità di rintracciare in un vino se la fermentazione sia avvenuta davvero naturalmente o meno, e questo aspetto i VAN cercano di rintracciarlo nella maniera in cui controllano i propri soci. Per entrare ad essere soci VAN:

Allora arriva la richiesta, la prima cosa gli chiediamo di compilare questa autocertificazione con tutti i dati e nei dati mettono anche la solforosa dei vini prodotti dove producono, come e perché. Poi gli chiediamo di mandarci dei campioni. Sono campioni che ci mandano loro e già.... Perché all'inizio avevamo pure iniziato a comprarle, però a parte era noioso, costoso, poi dico vabbè, chiediamogli. Dopodiché facciamo le analisi per la solforosa e altre aggiunte chimiche che possono esserci (intervista V8, produttore italiano, Toscana).

Esiste infatti una carta degli intenti che dev'essere sottoscritta al momento di diventare membro. Questa carta, sempre sulla falsa riga degli altri disciplinari e carte, vieta varie manipolazioni e trattamenti fisici o chimici in vigna e pone l'accento sulla provenienza delle uve che devono essere coltivate direttamente, o, se acquistate, provenienti comunque da vigneti di produttori biologici o biodinamici dello stesso territorio (e comunque non più del 30% del totale). In cantina ovviamente sono vietati i lieviti o batteri selezionati, le fermentazioni spontanee sono obbligatorie, ed è ammessa una quantità di solfiti al massimo di 40 mg/l per tutti i vini.

I firmatari della carta degli intenti aderiscono ad una ricerca Universitaria mediante analisi chimiche e microbiologiche, alla ricerca nei vini di metaboliti e prodotti di degradazione di vari ceppi di lieviti, al fine di determinare uno standard che evidenzi l'uso di lieviti selezionati o di fermentazioni spontanee. Sul controllo della carta d'intenti, i

VAN seguono la strada – rivisitata – dell'autocertificazione che era richiamata in Terra e Libertà – Critical Wine:

La scelta nostra dell'autocertificazione è quella vincente, nel senso che è quella con cui comunque al consumatore dai una risposta. Perché non è che dici come purtroppo, appunto, la maggior parte ora fanno, so naturale, perché lo dico io, se fino al giorno prima erano convenzionali. No, tu sai che c'è comunque un organismo fatto di vignaioli che si controllano tra di loro e ci sta l'obiezione va bene, però c'è un organismo, l'associazione, e si è dato regole che sono pubbliche, sono pubblicate o visibili. Appunto, tramite quello che dicevo: analisi, visite e autocertificazione e quindi dichiarazione, noi chiediamo proprio un atto... Una sorta di atto notorio. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Oltre all'autocertificazione e alle analisi sul vino, i VAN prevedono anche una visita da parte di membri VAN vicini:

C'abbiamo allora per uniformarle, perché lì il rischio qual è? Che ci vado io, faccio delle cose, ci vado uno che fa un altro lui, un altro qua. Allora abbiamo fatto un modulo delle visite con le domande e le azioni fondamentali da fare, da vedere nel senso, quella è la base che deve essere fuori per tutti, perché sennò... (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

I VAN non prevedono un logo da mettere sulla bottiglia al momento.

Oltre agli eventi di formazione i VAN fanno sempre una fiera a novembre a Roma e da poco tempo anche una fiera – VANItaly – nei pressi del VinItaly e nello stesso periodo, in maniera da dare l'occasione ai membri di sfruttare il giro di importatori e distributori in quel momento e cercare di non perdere ulteriori membri.

Proprio nel momento della stesura di questa tesi, dentro a VAN è avvenuta una grossa spaccatura con uno dei membri storici che è uscito dai VAN. A marzo 2022, infatti, decisero di affiancare a Lu Barzu (associazione storica su cui si appoggiava l'associazione dei VAN), una nuova associazione la "VAN" appunto. La critica fatta da alcuni storici membri dei VAN che ne sono usciti è che dal luglio 2023 la presenza di alcune nuove figure a livello di presidenza e consiglio dell'associazione hanno portato valori addirittura contrari a quelle iniziali del 2004, terminando di fatto quel percorso iniziale. Sicuramente, un cambio, come si è evidenziato nel racconto della storia ed evoluzione dei VAN è stato evidente, ma l'arrivo di un'anima più aperta e più legata al fattore di vendita del proprio prodotto più che ad una posizione politica e di visione sul mondo del vino naturale.

5.2.5 *Triple A*

Triple A non è esattamente un'associazione. Si tratta di un'iniziativa nata nel 2003 all'interno di Velier, una distribuzione di vini e liquori basata a Genova in cui Luca Gargano ebbe un'intuizione: dedicare un'intera linea della distribuzione Velier a piccoli produttori che si ritenessero produttori di vini naturali. Triple A infatti sta per "Agricoltori, Artigiani, Artisti", come le tre doti identificate come necessarie affinché un vignaiolo possa produrre un grande vino. Triple A nonostante non sia un'associazione di per sé ha accompagnato molti piccoli produttori supportandoli nella distribuzione dei loro prodotti.

Pur non potendo avere membri quindi, Triple A ha comunque raccolto storie ed esperienze dei primi vignaioli naturali che grazie a questo spazio sono cresciuti. Ogni anno la lista dei produttori "Triple A" si rinnova con produttori che escono e altri che entrano, ma sicuramente è stato sin dagli albori delle associazioni dei vini naturali, un punto di riferimento per produttori e consumatori. Nel tempo poi ha incluso anche vini francesi che erano vini naturali, e questo ha permesso a "Triple A" – anche attraverso eventi divulgativi – di creare spazi di unione di vari vignaioli che producevano vini naturali.

L'obiettivo di Triple A è quello di creare un mercato attraverso una distribuzione dedicata per i vini Triple A. L'idea parte dal presupposto che i vini prodotti nel mondo sono standardizzati, cioè, ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che mortificano l'impronta del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore. Da qui, l'intuizione di Gargano, il quale non ha creato una carta d'intenti, ma un manifesto. Questo è dovuto ovviamente alla natura di Triple A, la quale non essendo un'associazione non fa firmare una carta d'intenti per sé, ma usa il manifesto come guida per selezionare i produttori che vengono a far parte della distribuzione.

Ad ogni modo – seppur molto più semplificato di altri disciplinari che si sono visti – il manifesto Triple A dice cosa si può fare o non fare in vigna e cantina. In vigna, per esempio, si vietano le sostanze chimiche di sintesi, rispettando i cicli naturali, mentre si obbliga ad avere una raccolta dell'uva manuale selezionando quella matura e sana, e si

promuove la selezione massale³³. In cantina si vietano additivi, incluso l'anidride solforosa – tranne per minime quantità al momento dell'imbottigliamento – o i lieviti selezionati. Si vieta anche la filtrazione o chiarificazione prima dell'imbottigliamento, ma viene permesso solamente il controllo delle temperature per controllare la fermentazione alcolica.

Essendo un manifesto, non c'è un controllo rigido delle procedure di chi è nel listino Triple A, ma è la stessa azienda che fa distribuzione e selezione dei vignaioli e che così aggiudica il logo Triple A sulle bottiglie.

Come Degustazioni periodiche ma non manifestazioni fisse tutti gli anni.

Una delle critiche che vengono mosse a Triple A, e che poi si rivela spesso anche il motivo di abbandono di alcuni produttori è che Triple A tende ad avere l'esclusiva su tutta la produzione o sulle bottiglie che seleziona dei produttori. Questo si rivela quindi motivo di uscita di vari produttori che vogliono tenersi canali di vendita differenti come quella diretta in azienda o attraverso altre aziende.

5.2.6 Renaissance des Appellations Italia

Nasce nel 2012 come associazione “figlia” dell'omonima Reinassance des Appellations nata in Francia da Nicolas Joly. È un'associazione che in tutto e per tutto riprende da quella francese e mantiene legami forti. Di base si tratta di un'associazione che lavora sul metodo biodinamico steineriano adottato sulla vigna. Si focalizza molto quindi sul lavoro in vigna, ma ha anche alcuni aspetti che regolamentano il lavoro in cantina.

Ad oggi può contare su 36 membri in tutta Italia. Per diventare membro Reinassance, bisogna già essere certificati biologico e/o biodinamico su tutta la vigna per entrare a far parte di Reinassance. L'associazione sottolinea il fatto che la certificazione debba essere sulla vigna perché i metodi biodinamici si applicano appunto principalmente nella parte agricola, del lavoro in vigna.

Gli obiettivi dell'associazione sono vari:

³³ La selezione massale prevede la riproduzione di un intero vigneto, con lo scopo di mantenere la massima variabilità genetica all'interno della stessa varietà di vite. Il risultato è avere piante con diverse caratteristiche fisiologiche e produttive: dalla resistenza allo stress idrico, alla resistenza alle malattie, al periodo di maturazione dell'uva, fino alla dimensione e caratteristiche del grappolo. (tratto dal sito di Triple A)

- Crescita dello spirito individuale dei propri soci nonché lo spirito di comunità;
- Diffondere i principi dell'agricoltura biodinamica ponendo al centro della propria attività associativa l'idea dell'armonia tra uomo e natura;
- Organizzare momenti di formazione frequentati dai soci o non soci interessati;
- Far sì che i propri membri apportino come patrimonio le proprie esperienze agricole innovative e no, promuovendo a più persone possibile i principi dell'agricoltura biodinamica;
- Mantenersi aperta al confronto e alla ricerca con i propri soci e con l'esterno;
- Far sì che venga riconosciuta sempre la più alta dignità e libertà dell'essere umano sia in ambito familiare sia nel rapporto con eventuali dipendenti e collaboratori e colleghi.

Dagli obiettivi è quindi già chiaro come l'associazione abbia come priorità la formazione interna dei propri membri, e il riconoscimento dell'agricoltura biodinamica all'esterno dell'associazione.

L'associazione si è dotata di una carta della qualità (proprio come l'associazione francese) da rispettare per essere socio. Prevede 3 livelli a seconda dell'esperienza in agricoltura biodinamica: il livello 1 che ha requisiti minimi che tutti i membri devono rispettare (bisogna avere la totalità del vigneto certificata biologico da almeno 3 anni e biodinamico da almeno 2) per poter essere ammessi al gruppo; il livello 2 che è il passo successivo e il livello 3 che dev'essere il risultato di pratiche nel lungo periodo, anche se condizioni climatiche eccezionali possono metterlo in discussione. In questo ultimo caso, il produttore deve rendere partecipe tutto il gruppo delle scelte che prende. Vedi il riassunto in tabella 5:

	Livello 1	Livello 2	Livello 3
Certificazioni	La totalità del vigneto certificato biologico da almeno 3 anni e biodinamico da almeno 2		Certificazione di agricoltura biologica e biodinamica conseguite da almeno 7 anni (ristabilimento dell'equilibrio della vita)
Tipo di vendemmia		Vendemmia manuale per meglio rispettare le bacche. No alla vendemmia meccanizzata.	Vendemmie manuali in più passaggi
Selezione delle piante /	Divieto di utilizzo di piante di vite geneticamente modificate	Ritorno ad una vera selezione massale con selezione manuale delle piante di vite per rispettare la biodiversità, esclusione di cloni per tutti i nuovi impianti	
Suolo	Divieto totale dell'utilizzo di diserbanti.		
Irrigazione	Apporto di compost organico per sostenere la vita microbica dei suoli, esclusione di qualunque fertilizzante chimico che distrugge i terreni e il metabolismo delle viti	Rispetto delle condizioni naturali delle piante, comprese quelle meteorologiche. No all'irrigazione per i paesi europei.	Rispetto delle condizioni naturali di sviluppo della pianta comprese quelle meteorologiche. No all'irrigazione anche per i produttori del nuovo mondo.
Aggiunte nel vino (addensanti, lieviti, aromi, conservanti)	<ul style="list-style-type: none"> • Divieto di aggiunta di trucioli (per dare sentore di vino); • Utilizzo esclusivo di lieviti indigeni in vigna; divieto assoluto di lieviti selezionati aromatici e neutri, spesso frutto di ingegneria genetica; • Divieto di utilizzo di osmosi inversa e di tutti i trattamenti fisici e chimici mirati ad abbassare l'acidità volatile; • Antiossidanti: no all'utilizzo di sorbato di potassio e acido ascorbico. Utilizzo di solforosa, se necessario. I solfiti sono un prodotto naturale che le famiglie delle crucifere (mostarda, ravanella ecc) producono, come anche i lieviti indigeni. Solfiti vulcanici sono preferibili a quelli sintetici; • No all'utilizzo di legni nuovi 	<ul style="list-style-type: none"> • Nessuna modifica all'equilibrio naturale del mosto o del vino; proibizione di acidificazione o de acidificazione sotto ogni forma. • Nessuna aggiunta di gomma arabica; • Rispetto della ricchezza naturale di un vino per cui divieto di ricorso a tutti i processi industriali di concentrazione, compresa la crio estrazione (congelamento dell'uva) 	
Chiarificazione o filtrazione	Divieto di utilizzo di tutti gli agenti di precipitazione		<ul style="list-style-type: none"> • No all'utilizzo di colla di pesce • Nessuna filtrazione sterile inferiore ai 2 micron. No all'utilizzo di centrifughe.

Tabella 5. Criteri della carta della qualità di *Reinassance des Appellations Italia* (fonte: elaborazione dell'autore su documenti dell'associazione)

Come si evince dalla tabella quindi ci sono molti aspetti che sin dall'inizio vengono osservati dai membri di Reinassance che possono avere molte comunanze con le altre associazioni. Nel percorso che il produttore fa, attraverso l'utilizzo della biodinamica sulla propria vigna, può arrivare alla rigenerazione delle piante e quindi a seguire tutte le richieste della Carta di Qualità dell'associazione.

Dal momento che l'associazione si basa molto anche sulle relazioni umane i controlli sull'applicazione della carta da parte dell'associazione non esistono. Nonostante ciò da qualche anno l'associazione ha cercato di rafforzarsi e far suo in qualche modo un sistema di garanzia partecipata. Si programmano comunque visite in cantina da parte degli altri membri di Reinassance in maniera da fare formazione e fare chiarezza sui metodi utilizzati, ma non ci sono controlli formali.

sono andato a casa sua l'altro.... il mese scorso con con Nicolas. E anzi stanno apprezzando moltissimo.... perché loro... perché cosa è successo? Che a un certo punto sta cosa si è allargata un po' tanto e Nicolas si è rotto i coglioni e ha detto: basta, io adesso voglio la certificazione non solo per il bio, ma anche per la biodinamica. Voglio che le aziende lo siano, perché non posso avere delle aziende che magari sono in Australia o chissà dove, che non sono manco certificato. Mi dicono: ah, quella lì è dentro Reinassance e guarda, non è manco certificata. E in effetti dei casi ce n'era anche in Italia. Allora ha imposto questa certificazione, che figurati per noi che diciamo: come la certificazione noi? L'imposizione dell'alto, da Demeter non ci voglio andare, non so che cosa. Un amico che però è un po' un fanfarone, allora abbiamo detto: ma scusami facciamo, usiamo questo come scusa e proponiamo a Nicolas di fare una garanzia partecipata. E abbiamo messo che ogni azienda viene visitata almeno una volta ogni tre anni e viene visitata dai propri colleghi. Però io vado a visitare l'azienda, non vado a fare il poliziotto: perché la miglior cosa è quella di avere trasparenza, di condividere i propri problemi, le proprie necessità, le proprie difficoltà. Hai capito? E quindi abbiamo imposto che tutti devono fare almeno una visita, e quindi abbiamo iniziato a fare queste.... una decina di visite, questo è il motivo per cui sono andato a Palermo e perché abbiamo fatto assemblea giù, abbiamo fatto la visita a Guccione e da Porta del Vento, capito? Erano sommate un sacco di di esperienze belle, di scambio di cose. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Esiste anche un logo che i membri possono apporre sulla bottiglia.

Non organizzano fiere direttamente, ma i membri partecipano ad altre fiere delle altre associazioni. Molti dei membri di Reinassance Italia, partecipano alla fiera organizzata annualmente da Reinassance Francia: Les Greniers Saint-Jean.

Alcuni produttori intervistati hanno criticato l'associazione per colpa della gestione troppo verticistica da parte di Joly, il presidente dell'anonima associazione francese, il quale pretende di decidere se l'associazione italiana può fare fiere, oppure anche su altre attività vuole essere preso in considerazione. Questo provoca una limitazione all'associazione italiana che molti non hanno apprezzato e sono usciti.

Un'altra critica invece mossa da esterni alla Reinassance riguarda l'uso dei solfiti, i quali vengono molto tollerati dall'associazione, e soprattutto in Francia – come vedremo nei prossimi paragrafi – è un grave problema per i vignaioli naturali.

5.2.7 Federazione dei Vignaioli Indipendenti - FIVI

La Federazione, al contrario delle altre associazioni, come si è già detto anche precedentemente, è una sorta di sindacato che si pone l'obiettivo di difendere i diritti dei vignaioli, quindi dei produttori su piccola scala nel settore della viticoltura. Nasce nel 2008 in Italia, a seguito del successo della Federazione francese (vedi paragrafo 4.2.6). Al momento in Italia conta 1654 membri. Al contrario delle altre, la FIVI non parla direttamente di vino naturale, ma è comunque un'associazione che, dato l'obiettivo di difendere i piccoli vignaioli, ha al suo interno come membri molti vignaioli naturali.

Gli Obbiettivi della FIVI sono:

- Tutelare la figura del vignaiolo di fronte alle istituzioni e promuovendone la specificità.
- Partecipare alle politiche di sviluppo rurale a scala locale, nazionale ed europea.
- Proporre misure economiche e norme legislative nell'interesse dei Vignaioli e del sistema vitivinicolo italiano.
- Coordinare e rafforzare le azioni dei Vignaioli su tutto il territorio nazionale, attraverso le Delegazioni locali

Come si capisce dagli obbiettivi, la FIVI ha anche una struttura molto più complessa e capillare con delegazioni locali, proprio come un sindacato.

La FIVI non ha una carta d'intenti o altri tipi di manifesti, ma attraverso il regolamento di ammissione degli associati si può capire la direzione che la Federazione vuole dare. Per diventare membro dell'associazione dev'essere presentato all'Associazione da almeno due associati appartenenti alla Delegazione Locale in cui ha sede il complesso aziendale di cui l'aspirante associato è titolare; o al medesimo territorio, in mancanza di una Delegazione Locale di riferimento.

Su altre condizioni riguardo la maniera di lavorare non ci sono criteri specifici, ma possono essere membri solo chi:

- è persona fisica Imprenditore Agricolo a titolo Principale (IAP), oppure una società di persone nella cui compagine sociale figurino almeno un soggetto IAP, oppure una società di capitali le cui partecipazioni siano detenute almeno per il 50% (cinquanta/percento) da soggetti IAP.
- è titolato alla dichiarazione in etichetta «Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine» o «Imbottigliato all'origine»;
- svolge attività agricola, con modalità prevalentemente c.d. “verticale”, ovvero coltiva i vigneti direttamente, curando tutte le fasi del ciclo biologico fino alla raccolta delle uve; e trasforma in vino delle uve prevalentemente raccolte nei vigneti coltivati direttamente e correlativo imbottigliamento, nel rispetto dei limiti quantitativi indicati nel successivo; e commercializza a proprio nome.
- produce almeno il 70% del totale di uve vinificate. Le uve provenienti da soggetti terzi eventualmente utilizzate (entro un massimo del 30%) dall'Associato devono comunque provenire dal medesimo territorio, preferibilmente da altri Associati, ed in ogni caso dovranno essere utilizzate in coerenza con la produzione dell'azienda di cui l'Associato è titolare.

Rispetto alle altre associazioni di vino naturale, la FIVI si concentra sull'aspetto del vignaiolo, che è comune in tante associazioni di vino naturale. Nonostante ciò, manca un aspetto della produzione diversa da quella convenzionale. Quindi se le altre associazioni pongono criteri stringenti sul modo di produrre, la FIVI si attiene principalmente a difendere i diritti dei piccoli vignaioli. Anche se non è detto che i piccoli, un futuro potrebbero portare avanti un modello più industriale che artigianale.

La FIVI ha anche un logo ben riconoscibile, simile a quello francese. E' una caratteristica importante per la FIVI perché vuole caratterizzarsi ed identificarsi rispetto ad altre bottiglie convenzionali.

Organizza anche una fiera annuale che si chiama il “mercato dei vini dei vignaioli indipendenti” che ogni anno ha sempre più partecipanti.

Molti intervistati criticano i FIVI per varie questioni, ma soprattutto per non difendere un modello di produzione tipico della piccola scala in Italia.

Per esempio, uno degli intervistati ha detto che la FIVI lotta per avere il numero più alto di iscritti per contare sempre di più ed essere ascoltata, ma questo porta a strategie in cui includono associati, ignari di quello che porta avanti la FIVI. Fondamentalmente si viene a creare una base di associati molto grande, con pochi a guidare le redini della Federazione.

Tutti, no, parte prendendo tutti, no? Come mercati che fanno allora niente, tutti quelli vanno al mercato l'associano; quindi, non a caso in pochi anni sono arrivati a migliaia di iscritti. Poi magari quegli iscritti non sanno neanche che i vertici d'arrivi c'hanno sta ambizione di essere un referente del ministero. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Altri criticano la FIVI per le loro posizioni, che spesso sono andate anche contro al mondo del vino naturale, mettendo in difficoltà esponenti che erano associati anche con la FIVI.

E l'hanno fatto perché con il ministero hanno fatto cose anche contrarie al mondo. Vino naturale, perché a un certo punto al ministero discutevano della possibilità di riportare la solforosa sui registri del vino. E la FIVI fu una delle realtà che si oppose, che invece può essere la cosa coerente col mondo del vino naturale. [...] Ambiguità perché come facciata difendono le piccole realtà. Nei comportamenti reali, nei confronti soprattutto dei confronti con dei confronti con ministero. Hanno invece difeso l'industria del. Vino (intervista V8, produttore italiano, Toscana).

Queste critiche sono state anche confermate da altri produttori che si trovano in difficoltà quando si confrontano con battaglie da portare avanti anche a livello locale.

Con FIVI ho uno scazzo abbastanza importante come FIVI. Perché io sono anche vice delegato ligure. Credo di essere veramente, mi sento vignaiolo ligure, che è un segno particolare. La FIVI in questo momento secondo me è leggermente... intanto in confusione perché sta diventando importante, sempre di più. E' sbilanciata sui

grossi secondo me. [...] In questo momento io sono vice delegato ligure. Ho parlato in Assemblea e in Direttivo, ma non ci siamo. O torniamo allo spirito di vignaiolo, o sennò che se ne vadano a fare in culo. Parlo con rispetto però eh, sto parlando... Sono sbilanciati, sono sbilanciati sui grossi, sono sbilanciati sugli interessi, non voglio dire di parte perché sarebbe un'accusa e non è vero, non sto accusando. Sono solo sbilanciati: il piccolo non esiste, ho portato le nostre... Faccio un esempio, la Liguria non può crescere, la Liguria non riesce a ampliare proprio i vigneti. Abbiamo 250 ettari di richiesta annuale in Liguria di nuova vigna, quindi numero per la Liguria importantissimo. Una legge firmata dallo Stato italiano anni fa da' l'un per cento, quindi dei 1600 ettari in Liguria se ne danno 16 all'anno su 200 di richiesta. Ora tu dici, vabbè, vale per tutti... Un cazzo. Per la legge della matematica chi è grande riceve grandi numeri, chi è piccolo riceve proporzionalmente... Quindi non si cresce. Poi perversione all'interno della perversione: gli assessori, due assessori con cui ho parlato anche animatamente continuano nel dividere questi 16 ettari che si dicevano, che stiamo parlando, diventati 17 nel frattempo che forse li abbiamo piantati un po' di ettari, saranno 17, li dividono per 250 che sono i numeri richiesti. Se tu fai la numero hai 0,065 o 7 più o meno, quindi hai 700 m, ogni ettaro richiesto, quindi che cazzo facciamo? Cosa costruiamo con 700 M? Quindi un giovane non si avvicina, rischiando di perdere l'ultima generazione di viticoltori in Liguria. Ho visto che con l'assessorato non si riesce, sono andato dalla FIVI. La FIVI risiede permanentemente al tavolo della viticoltura italiana del ministero. "Aranges", tradotto! Mi hanno ripetuto la legge... Scusate Eh? Allora sono tornato al microfono detto, scusate cioè io vengo qua, pongo il problema e voi mi rispondete con la legge? Se sono qua è perché c'è questa legge, cosa sono venuto a fare qua? Non mi aspettavo questo atteggiamento burocratico da un'associazione di vignaioli. Mi aspetto: Ah sì? Lascia il resto e stiam facendo la battaglia. Non mi ripeti il problema. Io se vado dal consulente, voglio la soluzione. Non che mi mi ripeta il problema. (intervista V6, produttore italiano, Liguria)

Per questi motivi la FIVI è sempre più criticata, nonostante ci siano anche molti produttori di vino naturale, aderenti ad associazioni di vino naturale (o ex aderenti) che ancora credono nella possibile forza sindacale che difenda effettivamente i diritti dei piccoli produttori e possa anche in molti casi offrire soluzioni per risolvere problemi di natura burocratica o legale.

5.3 Le risposte dei movimenti dei vini naturali in Italia

5.3.1 Le pratiche dei vignaioli naturali italiani

Come già detto, dato che il vino naturale non ha una definizione precisa, ma l'insieme delle pratiche dei vignaioli che lavorano la terra per fare il vino può dare indicazioni di quello che può essere il vino naturale. Come si è notato nel capitolo precedente tutti i movimenti si sono dotati di carte d'intenti o di disciplinari per fissare pratiche che possano definire il vino naturale. Il tema di come vengano scelti i disciplinari, piuttosto che carte d'intenti e di come questi vengono controllati è di grande rilevanza oggi nel mondo del vino naturale, ma verrà trattato più approfonditamente nell'ultimo capitolo di questo lavoro, trattandosi piuttosto di come i movimenti stiano cercando di proteggere e valorizzare il vino naturale. In questo paragrafo, mi concentro sul perché i vignaioli naturali in Italia hanno messo in campo certe pratiche in risposta ai processi di omologazione e di dipendenza tipici del processo di industrializzazione della produzione.

Questo paragrafo spiega il perché i movimenti di vino naturale promuovano attraverso i propri disciplinari o carte di qualità alcune pratiche in alternativa a quelle convenzionali dominanti. Innanzitutto, per fare ordine, bisogna distinguere dal lavoro in vigna a quello in cantina. La critica che viene fatta spesso al vino naturale è che non sia possibile un vino naturale fatto senza intervento dell'uomo. Di risposta, i produttori di vino naturale non dicono che non serva l'intervento dell'uomo, ma che la maggior parte del lavoro deve avvenire in vigna: se l'uva cresce in un ambiente biodiverso, in maniera sana e arriva a completa maturazione, il lavoro in cantina può essere molto meno invasivo perché il processo di fermentazione avverrà senza bisogno di coadiuvanti chimici. Questo aspetto è sottolineato da parte dei movimenti di vino naturale perché vogliono concentrare i propri sforzi a rendere la produzione del vino non più una produzione di élite, ma accomunarla alla produzione considerata contadina.

Infatti, come abbiamo visto nei primi due capitoli di questo lavoro, il sistema agro-industriale prevede che gli attori della filiera acquisiscano sempre più porzioni della produzione agricola per perpetuare l'accumulazione di capitale. Per fare questo, il sistema agro industriale mira a rendere dipendenti gli agricoltori da inputs di origine esterna dalla loro azienda: partendo dalle varietà di vigna, fino ad arrivare ai prodotti chimici per garantire il processo di produzione e trasformazione dell'uva. Oltre a questo aspetto, le pratiche della produzione convenzionale o agro-industriale hanno un impatto ambientale

significativo (vd. Paragrafo 2.3.1). In risposta anche a questo aspetto, i movimenti per il vino naturale propongono pratiche alternative.

Con queste lenti, si possono leggere quindi le pratiche dei vignaioli naturali in risposta al sistema agro-industriale sia nelle pratiche in vigna che quelle in cantina. In questo paragrafo si analizzeranno soprattutto le pratiche portate avanti in Italia e che gli intervistati dei diversi movimenti hanno riportato come quelle più importanti e significative nel loro percorso di vignaioli naturali, sia chi ha cominciato direttamente con questo approccio, sia chi ha attraversato una transizione dal sistema convenzionale a quello naturale.

Tra le pratiche dei vignaioli naturali in vigna, risalta innanzitutto la scelta iniziale di quale pianta utilizzare e come selezionare questa pianta. Tra le pratiche convenzionali ci sono tre aspetti su cui i movimenti di vino naturale cercano di rispondere: l'inserimento di nuove viti su piede americano³⁴ (o varietà modificate geneticamente) oppure alla scelta di utilizzare vitigni internazionali per omologarsi al gusto richiesto dal mercato. In risposta a questo i vignaioli naturali adottano la selezione massale della propria vigna. Questa tecnica serve per replicare le varietà della propria vigna (o di vigne dei vicini) dal vivaio o autonomamente per mantenere le varietà su piede franco (quindi non innestati sul piede americano).

Nonostante ciò, le viti tradizionali in Europa sono già state decimate dopo la fillossera (Kastler, Masson, 2020). Ma non a causa della malattia in sé, ma a causa della soluzione che ne è stata data: c'è una malattia che sta uccidendo le vigne, quindi la soluzione data a livello istituzionale è stata quella di eradicarle tutte – sia quelle malate che non – e introducendo il portainnesto americano, per il semplice fatto che la vite americana produce molta lignina, molto legno. Quando viene attaccata da un fungo, la vigna su piede americano, uccide queste cellule creando cellule legnose intorno a quella che ha ucciso: anche nella foglia si avranno cellule morte e intorno si avranno cellule legnose, anche nella foglia. Lo stesso vale per le radici. Ecco perché la fillossera non riesce a penetrare nella radice, perché c'è subito questo muro di legno. Lo stesso vale per la foglia nel caso

³⁴ I viticoltori europei stanno attualmente affrontando un aumento delle malattie della vite. Le difficoltà sono iniziate alla fine del XIX secolo con l'oidio nel 1845, la fillossera nel 1861, la peronospora nel 1878 e il fungo nero nel 1885. Dopo la crisi della fillossera, l'innesto sui vitigni americani divenne la soluzione, nonostante alcune voci contrarie. Da allora, le malattie fungine, le malattie del legno, i virus, la flavescenza dorata e vari attacchi parassitari, di cui la drososila Suzuki e la Xylella Fastidiosa sono gli esempi più recenti, hanno continuato a svilupparsi, e con virulenza crescente (Kastler, Masson, 2020)

della muffa o dell'oidio. Quindi è interessante ottenere queste caratteristiche della linea americana, ma se si incrocia con il fiore, si finisce per ottenere vini ibridi, e i vini ibridi sono un incrocio tra due piante completamente diverse. È stato così che si è perso un grande numero di varietà di viti, ibridando le viti tradizionali con quella americana. La cultura del vino come esisteva nei Paesi latini, in Grecia, in Italia, in Spagna, in Francia, nel sud della Francia, oggi è un'altra cosa per questo motivo.

Le varietà di vigna tradizionali che sono ancora presenti in alcuni terreni grazie al lavoro di conservazione di alcuni vignaioli, sono quelle che rispondo al meglio alle necessità del vignaiolo naturale, al contrario delle varietà nuove che hanno vita breve in un'ottica di intensificazione della resa.

Quindi il vignaiolo per quello che ti ho detto che il vino naturale si fa in vigna. In cantina non voglio sottovalutare, però devi essere meno invasivo possibile per rovinare il meno possibile quello che ti ha donato Dio con la vite. La vite è una pianta bellissima. Che purtroppo adesso i nuovi impianti vedi che stiamo anche rifacendo perché i vivaisti lavorano, secondo me, apposta con malizia e loro ti dicono che in 10, 12 anni devi avere ammortizzato l'impianto. Ma come Porca Troia che ti ci vogliono dai tre ai cinque anni perché vada un po' in uniformità in produzione e perché prima durava qualche generazione? (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Come viene evidenziato da questa intervista, le varietà di vigne nuove o quelle su impianto americano hanno vita breve perché al sistema agro-industriale serve intensificare al massimo la produzione e comprare e ricomprare le vigne ogni anno perché non c'è interesse per il mantenimento della varietà, ma solo della resa per ettaro che si può fare con una certa tipologia di vigna. Le rese per ettaro è un aspetto altrettanto fondamentale per la produzione del vino naturale, come conferma questo produttore nella zona del Moscato:

Qui in Moscato hanno tutti l'abitudine a far delle rese per noi alte. In Moscato, la DOC è più o meno sui 100 quintali/ettaro. Poi, con la possibilità di fare un 20% in più e poi tanta gente lo fanno anche 140 150 quintali/ettaro. Io qui sto ragionando a meno della metà: cioè la metà è quel 70 quintali/ettaro per il [...] e gli altri sono sui 50, 60. Probabilmente è proprio la componente dell'uva che è più equilibrata, che non è stressata da rese importanti che ti dà una complessità e un

equilibrio nell'acino, per cui non esce fuori questo amaro indisponente. [...] Ma meno rese ma non esageratamente.... Cioè loro ne hanno tante, perché spingono oltremodo... Cioè io ne ho meno, ma perché non è un campo di mais che tutti gli anni raccolgo e lo rimetto. La vite ti deve durare almeno 40 anni, perché sennò non è un grande investimento. Mi dicono che nella zona del prosecco, in tutte queste zone che han messo adesso nuove, fanno impiantamenti di 20 anni... ma già come Business plan: vent'anni, poi via, facciamo di nuovo tutto.... (intervista V4, produttore italiano, Piemonte)

Oltre alle varietà di piante nuove, nonostante in Italia sia vietato piantare prodotti risultanti da OGM, le associazioni che promuovono il vino naturale si schierano nettamente contro lo sviluppo delle viti derivanti da processi di manipolazione genetica. Il vino è un caso esemplare quando si parla di OGM, perché è la specie su cui i promotori per OGM hanno investito. L'introduzione di OGM nel principale prodotto culturale di tutta l'Europa latina porta con sé un importante interesse economico nel far accettare gli OGM, da cui l'interesse a investire nelle tecniche implementabili nella vite. In Francia si sono sviluppati molte tecniche di transgenesi sul portainnesto; quindi, i promotori si difendevano col fatto che non fossero intervenuti sulla pianta stessa. Guy Kastler nel suo libro (Kastler, Masson, 2020) dimostra che l'innesto comporta cambiamenti anche nella vite stessa e non solo nel portainnesto. E che questo potrebbe avere conseguenze sulla salute, sull'ambiente e di altro tipo.

Rispetto all'omologazione derivanti dal largo utilizzo di vitigni internazionali che ha portato anche all'omologazione dei sapori, si vede come i vignaioli naturali hanno dato un cambio netto proprio nel momento di transizione delle aziende da produzioni commerciali a produzioni di vino naturale. Il cambio dei vigneti, scegliendo tra i vigneti che erano presenti nell'area prendendo da vicini o recuperandoli da altri produttori nella zona è sicuramente l'aspetto più ricorrente, come dice un vignaiolo in questo pezzo di intervista:

Ah no, no, no, no, qua abbiamo cambiato tutto.... Allora questo qua è quello che avevo detto che avevano piantato tutte le uve internazionali. Questo qua era tutto Merlot, adesso tutto negretto. Qui era, che è l'unico vigneto che ho fatto finora, che ho piantato l'anno scorso, era tutto Cabernet Sauvignon, gli ultimi finali Cabernet Franc. Oggi qui dentro c'è barbera e negretto piantato insieme, no piantato, proprio mischiato

come facevano una volta. Malvasia, Albana.... no Albana non c'è, scusami.... malvasia, alionza, trebbiano modenese, Monduni, saslà - Che non si può. Anche se c'era una tradizione pazzesca di saslà qui. Alla fine dell'Ottocento ne facevano una montagna, non per fare il vino, per dire la verità, ma comunque uva da tavola. Partivano i treni qua giù, da Bazzano, dove siamo andati ieri, ci sono foto, proprio c'è stato un momento che c'è stato un boom di saslà. Saslà sono queste ultime tre file qui. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

La scelta di mantenere le varietà diverse è anche una scelta di rappresentare il territorio nel prodotto e staccarsi dall'omologazione dei vitigni internazionale. Come ricorda lo stesso produttore:

perché dovevo fare questo vino qui? Perché in realtà qui ci sono più di mille anni di storia, cioè qui ci sono.... Certo ieri vi parlavo dell'abbazia di Monteveglio, l'Abbazia di Monteveglio faceva dei vini che attorno all'anno Mille furono regalati da questa collina, quella collina dell'Uliveto, il paesino, questo paesino qua sotto si chiama Uliveto, che era si Matilde di Canossa. Come vini ed è assurdo... Qua allora, come in tante altre zone in Italia. Però c'hai un territorio che però ha perso quella espressività, cioè nel senso, oramai fai dei vini assolutamente standardizzati, assolutamente... Che a quel punto perché lo devi prendere qui, piuttosto che un altro? O di marketing o di prezzo... E allora ho detto, l'unica chance è quella di andare a vedere qual è il potenziale che c'è nascosto. Ed era però anche il modo in cui i vini che piacevano a me. Quindi o la va o la spacca, ho detto: proviamo e da lì nasce l'idea, con la rifermentazione spontanea, di fare i rifermentati come si facevano una volta e quant'altro per cercare di trovare un'autenticità. Non dico vini più buoni, ma però comunque una relazione con il territorio. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

L'altra pratica che risalta quando si parla di vino naturale è la raccolta dell'uva manuale. La produzione commerciale o agro-industriale ha meccanizzato completamente il processo di raccolta per velocizzare e standardizzare la raccolta. Nelle interviste, la maggior parte dei produttori di vino naturale hanno affermato, che come si faceva una volta, l'uva viene raccolta a mano.

Ci siamo trovati che io facevo l'impiegato, piano piano ho iniziato con delle vigne in affitto qua e là. A livello di baratto, prima con quella del nonno, circa un ettaro, tutto a mano si faceva perchè il trattore non passava. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Le motivazioni che portano i produttori di vino naturale riguardano da una parte una questione di territorio e dall'altra una questione di qualità. Riguardo al primo, la vigna è sempre stata piantata in zone collinari in cui non si poteva coltivare altre piante, data la peculiarità della vite come pianta resistente a siccità e a terreni anche molto rocciosi. In queste zone la vigna poteva resistere e molti produttori di vino naturale hanno le vigne in queste zone. Qui i trattori non riescono a passare e dunque la raccolta manuale è fondamentale. La vigna in collina ha costruito negli anni anfiteatri paesaggistici che sono alla base anche del turismo enogastronomico italiano. Nonostante ciò, per favorire l'utilizzo dei trattori, la meccanizzazione e l'intensificazione della produzione, la produzione commerciale ha spostato la produzione nelle pianure, portando all'abbandono di molte zone rurali montane. L'altro aspetto è più qualitativo: non tutta l'uva raggiunge lo stato di maturazione adeguato allo stesso tempo, e dato che per produrre un vino naturale è necessaria uva al giusto grado di maturazione per evitare necessari accorgimenti in cantina (correzioni con prodotti enologici), la raccolta viene fatta manualmente.

La raccolta manuale dell'uva, come abbiamo visto nei paragrafi precedenti, viene sottolineata in tutti i disciplinari interni delle associazioni di vino naturale in Italia, facendone capire l'importanza per questo modello produttivo.

Oltre a questi aspetti, la raccolta manuale evita anche il passaggio ripetuto del trattore in vigna, che dai vignaioli naturali è visto come un elemento compattante del suolo, che è la base per la produzione di vino naturale.

Il suolo è fondamentale. La cura del suolo è fondamentale per un vignaiolo, ma per un agricoltore naturale, ma è fondamentale, ma oltre il vignaiolo va con un atteggiamento, questo è. È un atteggiamento che tu devi osservare, cercare di migliorare, ogni azione che fai in vigna, deve essere mirata. Il vino naturale si fa là, perché in cantina - non è una frase fatta - ogni cosa che fai, anche il travaso che stiamo facendo

adesso, ogni travaso ti allontani di più dal territorio (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Per garantire la salute e la vita del suolo, il produttore di vino naturale, come si evince anche dall'analisi sui disciplinari delle associazioni nel paragrafo precedente, interviene in maniera minima sul suolo garantendo un passaggio di ossigeno. Dalle interviste, molti produttori hanno ribadito che il lavoro sul suolo si compone soprattutto di zappatura manuale, aratura a file alternate o di macchine – talvolta costruite ad hoc dai produttori stessi – che smuovano leggermente la terra in superficie per non andare a uccidere i microrganismi presenti nel sottosuolo. Questo permette di mantenere un ambiente sano ed un ecosistema equilibrato.

Oltre al compattamento del suolo dovuto al passaggio dei trattori, i vignaioli naturali vietano l'utilizzo di concimi chimici, diserbanti o dissecanti per mantenere un ecosistema in equilibrio capace anche di rispondere in maniera più efficace alle possibili malattie.

E l'indipendenza la raggiungi quando hai costruito un... in questo senso le api sono micidiali perché ti creano proprio un antibiotico estremamente naturale dove nell'arco di tot chilometri comandano loro. Qui, questa è una cosa bellissima, per esempio noi non so, viviamo in una zona Appennino Apuane, dove comunque è tornato il lupo - per fortuna ti dico io - comunque c'è di tutto: dai cinghiali, cervi, caprioli. Io ho un asino, un cavallo e qui comandano loro. Difficilmente io vedo cinghiali, cioè difficile, molto difficile. Ci sono magari caprioli che magari che hanno fame, mangiano un tot. Abbiamo i boschi che circondano praticamente tutte le vigne, sono boschi bellissimi dal castagno, la quercia, alla acacia; quindi, anche aiutano tanto anche quello che, diciamo così, è l'ecosistema proprio ambientale. Soprattutto anche degli animali che ci sono. E questo è, secondo me, la tua vera indipendenza. (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Quindi come viene detto in questa intervista, l'equilibrio dell'ecosistema in cui è presente la vigna, rappresenta da una parte un rischio inferiore di malattie o problemi, e quindi rende il produttore più indipendente, e dall'altra diminuisce o azzerava l'utilizzo di prodotti chimici dannosi per l'ambiente, tutelando la salute di chi consumerà quel prodotto, sia di chi lavorerà quella terra. La protezione dell'ambiente e della salute è un punto importante per i produttori di vino naturale e lo evidenzia bene un produttore intervistato nella zona

del Moscato, in Piemonte, in cui la produzione intensiva è estesa in tutta l'area DOC del Moscato d'Asti, in cui è possibile usare pesticidi e altri prodotti chimici.

Io credo, e questo è per me l'ABC, che certe scelte produttive e lavorative non sono null'altro che la proiezione delle tue scelte di vita che fai. E se tu hai un modo di vivere perché ti è più consono, non perché è meglio o peggio, ma perché ti è più consono, con una certa etica... Mi sembra normale che questa etica tu la riporti.... Cioè non mi devono dire che è proibito dare RoundUp, il glifosate, Santa Madonna nel 2023 dare RoundUp, mi vado a tagliare le palle. Poi è legale, e qui lo fanno il 98% delle persone in questa zona. Eh ho capito però non me ne frega niente, non mi interessa. La gente cammina nelle mie viti e forse vede la differenza con il vicino di vigna. [...] Eh certo, e poi non è che voglio dire che sono Vergine... Certo è più facile farlo in un'areale dove per 3 km non hai nessuno che spruzza niente. Ho capito, però, per converso, resistere in queste zone è anche molto più interessante, perché ti confronti con la chimica.... In queste zone e io ogni tanto divento matto c'è almeno un cancro per famiglia... Io ho avuto purtroppo questa sfortuna con mia madre, che non era legato a questa cosa, però, quando il primo ha trovato un problema, un sarcoma all'utero, quindi.... La prima visita che fai dall'oncologo ti fa la scheda, del tuo nome e cognome e tutto da dove venite.... Castiglione Tinello. L'oncologo ha posato la penna e mi ha guardato e mi ha detto, testuale, ma cosa cazzo fate a Castiglione Tinello? C'è un'incidenza tripla, dico Castiglione, può essere Santo Stefano o nelle zone con viticoltura intensiva, tripla rispetto agli altri posti. Se già questa cosa non ti fa scattare un qualcosa, allora ciao. Cioè non lo so... stiamo parlando di persone che ti sono care, di genitori, di figli o cose così. (intervista V4, produttore italiano, Piemonte)

Questo produttore evidenzia come la scelta di non utilizzare prodotti chimici in vigna sia una scelta dettata da una sensibilità sia per l'ambiente, sia per la tutela di chi consuma il prodotto e sia di chi lo lavora quel prodotto. Ma non solo, per i produttori di vino naturale, le pratiche rappresentano anche una maniera di resistere a politiche agricole che non li supportano.

Perché adesso abbiamo mezzi e possibilità economiche da poter fare anche il mais con i canadair, no? Lo annaffio con quello, posso farlo....

Faccio fare degli invasivi. Però se io ho delle possibilità economiche, ho i mezzi, ma è assurdo: tu devi coltivare la vite dove c'è vocato. Dove per secoli e secoli e secoli è stato.... Perché lì c'è un motivo... E il pomodoro la stessa cosa, per dire no? La patata è la stessa cosa, cioè posso fare la patata anche giù, per dire.... ma se viene meglio là che qua, perché? Ecco, perché lì "meglio" non qualitativamente, ma con meno sforzo. Allora ne beneficiano tutti. Ne beneficiano tutti perché il trattore lo usi 100 volte in meno, e inquinati meno, non usi prodotti chimici perché non si ammaliano perché qua c'è un microclima adatto... Figa, ma basterebbe quello, eh, invece di sorbirsi delle parole di agricoltori custodi. La politica fa cagare adesso proprio... Per la destra e la sinistra eh... Perché sono staccati dalla realtà. L'agricoltura è così: perché la pianura padana qua ai tempi di Mario Soldati che era la sostanza organica 8 o 9 e adesso è quasi a uno. Uno è deserto eh. In quanto? In cinquant'anni abbiamo distrutto una delle più fertili del mondo, è diventata la più inquinata del mondo. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

L'assenza totale di utilizzo di prodotti chimici – tranne per alcuni casi come l'utilizzo del rame e zolfo in basse quantità per contrastare l'oidio e la peronospera, come si è visto nel paragrafo precedente dai disciplinari delle associazioni – e la tutela del suolo e dell'ecosistema caratterizza la produzione di vino naturale da quella biologica. Infatti come dice uno dei produttori intervistati:

Poi l'industria è già da un po' che si riempie la bocca di queste cose.... L'abbiamo già detto, no? Di Ecosostenibilità, ti fanno chiedere la lotta integrata.... tutti pensano, se tu chiedi a un consumatore - che è brutto chiamarlo consumatore - al cittadino, che cos'è la lotta integrale? E loro si immaginano la cocciolina che va a mangiare quello cattivo, no? Cioè è fitoseidi vanno a mangiare quelli nocivi eccetera... Non è così, è una camuffata sempre a livello europeo della agricoltura convenzionale. Solo che ti dice: tu usi la chimica? Tu ti prendi tutti i principi attivi chimici che vuoi.... però il principio attivo A (parlo della viticoltura eh, non voglio scendere in altro, ma le uguela) lo puoi usare due volte, al massimo; quello B lo puoi usare tre volte; quello C una volta e non di più. Però alla fine nell'annata agraria non devi avere superato queste quantità e questa qua è la lotta integrata, che devi tenere il registro di

campagna eccetera eccetera. Dov'è che fa anche ancora più lacuna la normativa (voluta)? Chi ti dice: quindi non ci deve essere un residuo più di tanto della A del B e del C, eccetera nel vino, no? Parliamo del vino oppure di un prodotto finale che potrebbe essere la patata. OK, allora così io ti do il contributo, perché c'è il contributo per il BIO ma anche per la lotta integrata che è un po' meno - tanto per dire come funziona - Cos'è che non dice la normativa volutamente? Perché il prodotto A se superiamo la dose, è cancerogeno. Il prodotto B è tossico. L'altro è quello con l'ormone mutageno, quello che vabbè sai, io sono un agricoltore, però quello che non dice è la somma dei tre, dei quattro, dei cinque.... La somma, il cocktail che quando c'è stato lo scandalo del Mancozeb, per dire, come anti peronospora. Il Mancozeb si miscelava a distanza di anche diversi giorni con altri prodotti nel prodotto in cui tu lo andavi a dare. Quindi non è che si miscelasse e fine.... la sua tossicità e cancerogenicità aumentava in modo esponenziale perché è stato usato dopo un altro prodotto che l'ha aumentata. Cioè figa ma quelle cose qui non le dicono. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Come si evince dagli stralci di interviste sopra, i produttori di vino naturale si concentrano sulla produzione in vigna per facilitare il lavoro in cantina che deve prevedere il minor apporto possibile, per mantenere quel legame col territorio tanto cercato da parte dei produttori.

Uno degli aspetti che più è stato ripetuto come un mantra nelle interviste ai produttori è stato l'aspetto delle fermentazioni spontanee, cioè il processo naturale in cui gli zuccheri presenti nel succo d'uva vengono convertiti in alcol dai lieviti indigeni presenti naturalmente sulla buccia dell'uva. Per molti produttori di vino naturale questo aspetto è fondamentale e caratterizza la produzione di vino naturale da quella biologica o convenzionale.

Più attento che come lo vedo io, per uno che sta iniziando un'azienda, cioè per me il tema delle fermentazioni spontanee. Io dico sì, io corro un rischio perché punto su un metodo che, secondo me, è maggiormente espressivo delle caratteristiche di un certo territorio. Eh, ma il problema è che di fatto io mi sto assumendo un rischio di impresa che mando a ramengo tutta la produzione. Se tu lo dici e fai finta e qui questo maggiore rischio si trasferisce in un prezzo che è un pochino più alto,

30% porti a un 50 ma non di più rispetto all'equivalente convenzionale. E da questo punto di vista non lo guarda nessuno ed è però il problema, è questa cosa di non poterlo analiticamente garantire e certificare è un po' un problema, secondo me. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Quindi come dice il produttore intervistato, il vino naturale è fondamentale che venga da un processo di fermentazione spontanea senza l'aggiunta di lieviti indigeni o altri additivi chimici, ma questo aspetto non può essere confermato da analisi chimiche di nessun tipo. Nonostante ciò, anche in questo caso, la pratica della fermentazione spontanea vuole rappresentare da una parte il territorio, perché permette al vignaiolo di produrre un vino irripetibile con lieviti che si sono sviluppati nella buccia di un'uva prodotta solo in quel territorio, e dall'altra un'indipendenza dal mercato, dato che il vignaiolo non deve comprare nessun prodotto enologico in aggiunta.

Stessa questione riguarda per il processo utilizzato per fare i vini naturali frizzanti: nel convenzionale normalmente si utilizzano zuccheri aggiuntivi per far ripartire la fermentazione che quindi è controllata, e fatta in autoclave (metodo charmat). Come anche alcune associazioni di vino naturale hanno sottolineato nel loro disciplinare, i vini frizzanti devono essere il risultato di una rifermentazione che avviene direttamente nella bottiglia senza aggiungere zuccheri in più – alcuni accettano l'aggiunta di mosto della stessa vigna per dare un apporto extra per far ripartire la fermentazione in bottiglia.

Mi è rimasto impresso un ragazzo giovane che avrà avuto 21 anni, non so, io ero andato con la Malvasia. Assaggia e dice: buono, ma non è quella tipica di Parma, perché lui a 21 anni è stato tirato su con le omogeneizzati, no? E poi dopo con la malvasia che si trova... Non è colpa sua e io a spiegargli che ho detto: guarda che forse è l'opposto, cioè la malvasia tipica perché, se vogliamo usare l'oggettivo "tipico" cosa vuol dire? Dal vocabolario appunto no? E questa invece - il metodo charmat - nasce negli anni '70, '80. E gli ho detto: prima era fatta così. E allora c'è rimasto lì, però ho detto, vedi? Cioè, allora tutti sbandieravano questa cosa, anzi nel consorzio di Parma, hanno portato avanti il discorso come se questi vini erano da... Cioè, anche quando si facevano gli incontri, erano proprio da carbonari... Ma peggio, cioè, davano proprio fastidio perché c'era ancora qualcuno che li faceva così perché diciamo così inficiavano l'immagine nella collina di Parma che

stava portando avanti un discorso di qualità migliore, eccetera. Cosa è successo? Che tanti piccoli produttori, addirittura ancora più piccoli di me - più piccoli a livello di superficie, non è che compravano le autoclavi usate da 25 quintali. Ho detto ma porca troia... Ascolta, era di Maiatico, zona famosa per la Malvasia. Ho detto, ma porca miseria non farlo per una scelta etica, oppure una scelta di vita tua, perché non vuoi fare il naturale, quindi quello charmat, ma fallo allora da un punto di vista commerciale. Tu lo sai fare, invece vai a fare solamente un vino che è uguale a quello che ne fa qualche milione. Oppure qualche centinaio di migliaia di qua. Come potrai mai fare concorrenza anche a livello economico? Il tasto della naturalità, del cos... Perché parlavo con una persona che poteva essere mio padre, eh... Quindi magari non... Perché anche loro, poveretti, si trovavano con andare nei ristoranti e gli dicevano: c'è il fondo, non c'è il fondo, allora si è messo a fare il vino così. Beh ià strica tuta eh... Hanno chiuso tutti praticamente. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Come evidenzia questo produttore, la scelta di utilizzare fermentazioni spontanee e rifermentazioni naturali, sono anche scelte legate ad una produzione su piccola scala che può produrre vino senza la necessità di macchinari difficilmente acquistabili, rendendosi di fatto indipendente nella produzione.

Anche la macerazione più lunga dell'uva è un'altra pratica che è largamente utilizzata dai vignaioli naturali per evitare di utilizzare prodotti chimici che possono omogeneizzare il prodotto, mettere i produttori in un ciclo di dipendenza con i venditori dei prodotti chimici e compromettere la salubrità e i nutrienti presenti nel prodotto.

Vabbè, questo è appunto il vigneto del grotto. Questo macera un giorno, ecco i vini tendenzialmente a me macerano... i bianchi uno o due giorni, come si faceva una volta, perché così si sporcano di tutto quello che... i lieviti e di tutto quello che i lieviti hanno bisogno per curare.... tannini, quindi antiossidanti naturali, e quant'altro. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

La macerazione più lunga, quindi, permette al vino di resistere maggiormente grazie alla presenza maggiore di sostanze che sono presenti nella buccia e che rimanendo più a tempo a contatto col vino, sono rintracciabili maggiormente nel vino.

Uno dei temi che più ha fatto discutere all'interno del mondo del vino naturale è stato l'utilizzo dei solfiti. I solfiti sono un prodotto di sintesi che viene utilizzato per conservare i prodotti, ma è anche un prodotto che si può trovare in natura. La diatriba è nata per una direttiva europea che ha obbligato a scrivere sulle bottiglie di vino se il prodotto conteneva solfiti o meno.

La storia dei solfiti nacque perché era agli albori il vino naturale no? Dunque è uscita l'obbligatorietà di scrivere sulle bottiglie "contiene solfiti" per via di una legge europea. Però bisogna farsi delle domande: ma perché lo fai uscire? E perché tutti dobbiamo scrivere obbligatoriamente "contiene solfiti"? Perché ci sono gli allergeni. Quindi nelle merendine da lo stesso, solfiti e gogò, ma ie di puten. E però nel vino bisogna scrivercelo. Va bene, ok. Allora scriviamocelo no? Ma sai allora quante telefonate: ma come, ma tu facevi mica vino naturale? E adesso ci sono i solfiti? Perché allora sì e no c'era Internet allora quando era uscita questa cosa. Allora spiegagli tutta la trafila... Però guarda come l'hanno studiata: "contiene solfiti" e vabbè, allora uno, beh, io non ce li metto, quindi ci scrivo, "non contiene solfiti". Invece no, perché tu prendi un grappolo d'uva e lo strizzi in una scodella e sviluppa la sua solforosa nella fermentazione. Bene, allora ci scrivo "Non contiene solfiti aggiunti": no! Perché non c'è nessuna analisi chimica che ti dica che questi sono chimici e questi sono quelli naturali. Allora ci scrivo la quantità: sì, puoi scrivere la quantità perché fai le analisi. Telefono alla repressione frodi di Modena per un Consiglio: guardi lei lo può scrivere, però innanzitutto ci sono due modi per titolare la solforosa: quella per distillazione e quella per sperometria. Entrambi ufficiali, ma non coincidono mai e ci sono sempre tre o quattro punti di diversità. La legge dice quando è uscita che tu puoi omettere di scrivere "contiene solfiti", se i tuoi sono sotto ai 10mg/l. Ci sono delle cultivar che senza aggiungere niente arrivano a 20, o 15 senza aggiungere, proprio senza nella fermentazione. Allora tu dici... E lui mi ha detto: poi guardi, se vengono i Nas, fanno le analisi e tu ci metti che c'hai,

non so per dire 20 o 25 mg/l. Poi vengono gli altri, e ti dicono ho trovato 12mg/l e tu hai messo "contiene solfiti", tu fai fare le analisi con e dici invece ne ho 8 con l'altro metodo in laboratorio. E tui avanti così. E poi mi ha detto: poi posso darle un consiglio? Se si mette nei panni del consumatore che trova nella bottiglia "contiene solfiti" molto generico e nel suo contiene 15 mg/l o 8 mg/l. Figa uno può dire: là ce ne sono 8, quell'altro non ce ne sono. Niente, aveva ragione. Allora set co fema? "Contiene solfiti" e gal spieg ("glielo spiego"). Ma lì è voluta. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Come si è visto nel paragrafo sui disciplinari delle associazioni di vino naturale in Italia, quasi tutte le associazioni ammettono l'utilizzo di solfiti, ma in minima parte. Questo, come si vede dall'intervista sopra è un tema che divide perché non c'è la possibilità di scrivere se sono stati aggiunti o meno i solfiti, e nemmeno la quantità di questi solfiti. Rimane il fatto che la maggior parte dei produttori spingono per una riduzione o una eliminazione di solfiti aggiunti nel vino per evitare che il prodotto venga troppo modificato (perdendo territorialità e salubrità), oltre al fatto di rimanere indipendenti dall'ennesimo prodotto enologico per la trasformazione del vino.

Come è stato evidenziato dalle interviste, le pratiche in vigna e quelle in cantina consentono quindi al vignaiolo naturale di:

- 1- Affrancarsi dal sistema di dipendenza – che sia dal vivaista o dal rivenditore di prodotti enologici – legato alla grande distribuzione, ma di lavorare con le risorse naturali presenti nella propria vigna;
- 2- Mantenere la biodiversità ed un ecosistema in equilibrio che permettono di avere da una parte la resistenza alle malattie e dall'altra una resa per ettaro adeguata al modello di produzione che si basa più sulla preservazione delle risorse piuttosto che allo sfruttamento intensivo delle stesse;
- 3- Rafforzare la territorialità attraverso il recupero di vitigni tradizionali tipici di un territorio, e legandoci le pratiche contadine adeguate a quei vitigni o ad una produzione in piccola scala;

- 4- Sviluppare un prodotto con un'identità nel gusto precisa che rispecchia il territorio, rispetto all'omologazione data dalla scelta di soli vitigni internazionali o correzioni chimiche in cantina.

5.3.2 Il rapporto con i mercati dei vignaioli naturali italiani

Come si è visto nel paragrafo precedente, i vignaioli naturali in Italia tendono a portare avanti pratiche che puntano all'indipendenza della produzione dal mercato degli input enologici che caratterizza la produzione convenzionale. In questo paragrafo si vuole invece indagare i rapporti tra i produttori di vino naturali ed il mercato, che è un aspetto importante riguardo al modello di produzione. Il vino naturale si contraddistingue nettamente dalla produzione convenzionale rispetto al tema del mercato?

Come si è visto precedentemente, uno dei pilastri della nascita dei vini naturali è stato il prezzo sorgente (vedi paragrafo 4.2), portato tra le prime rivendicazioni delle associazioni per i vini naturali. Nonostante ciò, ormai del prezzo sorgente non c'è più traccia tra i disciplinari che sono stati analizzati nel paragrafo 4.2. Nei disciplinari delle associazioni si parla infatti di promozione del vino naturale, ma non si fa più riferimento a questioni legate ai prezzi o al mercato. Nelle interviste, ho cercato di approfondire maggiormente l'argomento cercando di capire quali sono le relazioni che i vignaioli naturali hanno con il mercato, con gli intermediari e con la grande distribuzione organizzata.

Riguardo al mercato, ovviamente il vino è un prodotto che differisce dalle caratteristiche di prodotti freschi come frutta e verdura e quindi ha il pregio di poter essere conservato più a lungo e la capacità di essere trasportato altrove.

La prima caratteristica da segnalare è che spesso i vini naturali per loro caratteristica di uscire dagli standard di riferimento imposti dalle Denominazioni di Origine Controllata o dalla grande distribuzione organizzata, non hanno un mercato locale dato che i consumatori nella media si sono orientati sempre di più verso un gusto standardizzato.

Il vino che faceva mio papà, lo faceva per la famiglia e allora il vino era un alimento, per me lo è ancora e lo considero tale, però si faceva così, senza tanti fronzoli. E quindi è stata una conseguenza naturale, ecco. Anche se qua non si vendeva una bottiglia. Cioè nei bar, nei ristoranti: il fondo? No, no, no, no. E poi abbiamo cominciato a fare i ristoranti... Ma veramente eravamo... E grazie a Dio, la Provvidenza no? Poi

Isato.... Prima Vecchi che è stato Vecchi che ci siamo conosciuti per le Levi e per Viglione. Sì, per Giulio, perché bazzicando in Piemonte, parlò con Vacca, non so se lo conosci... Saverio Vacca e hanno cominciato a parlare di Lambrusco naturale, no? Perché là c'erano un po' di più. Sul Lambrusco era una roba... cioè non esistevano, non ce n'erano. Allora lui è venuto, mi ricordo che Isato da giovanissimo, è del '71, venne giù in vigna e annusò il terreno e da lì ci siamo conosciuti, mi ha fatto conoscere, ma quasi imposto. Io mi ero preparato tutta la pantomima per spiegargli e scusarmi che il vino avesse il fondo... No davvero, eh... Dillo a loro! Non eravamo sposati con mia moglie perché i primi anni ho detto: ascolta, io provo, non siamo sposati, mal che vada torno a far l'impiegato o l'operaio, se non ci riusciamo a mantenere, però se non provi.... Perché non si vendeva una bottiglia: vendevi solo ai privati, sfuso e qualche bottiglia anche senza etichetta. Basta, perché se andavi a proporre: oh c'è il fondo, il bar tutto charmat, c'è tutta roba di Monella. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Questo produttore spiega bene come è entrato in un mercato – quello dei vini naturali – grazie alla rete di persone che ha conosciuto specialmente nelle fiere di vini naturali. Queste sono diventate un veicolo importantissimo per i produttori che cominciavano a produrre il proprio vino in maniera naturale e non rispettava gli standard che la gente aveva imparato a riconoscere con i vini etichettati.

Per accedere al mercato e farsi conoscere, l'aspetto fondamentale è entrare nelle fiere. Questo aspetto è stato ricorrente in tutte le interviste, ma si inserisce un nuovo aspetto che non era considerato fino a qualche anno fa: le fiere inizialmente erano frequentate da poche persone, gli antesignani si può dire del vino naturale negli inizi del 2000.

All'inizio di Villa Favorita il primo anno, prima di fare Villa favorita ci trovammo ad Aprilia. Noi eravamo gli ultimi... [...] Io e mia moglie andiamo giù e eravamo in fiera per la prima volta. Fecero una riunione, c'era Sandro Sangiorgi, che era appena stato appena dopo citato in giudizio, sai per la storia di Report. Vabbè, ma comunque c'era lui come relatore, noi, Vini Veri... Eravamo in 15, l'era mia cag serum in bombén. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Negli anni successivi, dal 2010 in poi, quando il vino naturale ha cominciato ad avere un certo richiamo, partecipare alle fiere è diventato sempre più importante per intercettare i

distributori che nel mentre si interessavano sempre di più a questi prodotti, e soprattutto gli esportatori. Dato che le fiere, inoltre, rappresentano una quota importante dei budget delle associazioni di vino naturale, ogni associazione ha cominciato a fare la propria fiera annuale. Da questo sistema, si è andato a creare sempre di più l'effetto per cui molti produttori entravano nelle associazioni di vino naturale, non tanto per un aspetto di visione politica o di pensiero, ma soprattutto per un aspetto commerciale.

Fine commerciale... sì, sicuro come l'oro, perché diciamo giovani un po' rampanti, e bravi eh, niente da dire... però vedono noi che abbiamo vent'anni in più, trent'anni in più, che dici vabbè, vendi tutto, cose e tutto... e vogliono farsi conoscere e vogliono cambiare anche corridoi di vendita. Ovviamente sì o cambiarli perché hanno capito tutti che l'estero è la nostra fortuna. Quindi trovare dei contatti esteri è quello che ti cambia la vita, eh? Perché il mercato italiano è comunque complicato. per una serie di motivi, cioè già solo i volumi: tu all'estero mandi un bancale, sono 600 bottiglie. In Italia, magari fai 30 spedizioni da 24 bottiglie. Quindi 30 fatture... Cioè devi andare sul sull'home banking a guardare se t'ha pagato o meno. È complicato. Mentre all'estero è tutto più facile: prima arrivano i soldi e poi parte la merce. Il Giappone è il mio primo mercato. Adesso di là, ne ho già mandati parecchi, avevo 8 bancali da spedire quando lui decide, perché poi decide lui e cioè quindi io ho ancora un sacco di vino, ma 8 Bancali insomma sono 4500 bottiglie per lui. (intervista V4, produttore italiano, Piemonte)

Questo aspetto è fondamentale anche per capire come le associazioni sempre di più giocano un ruolo importante nel definire l'andamento del vino naturale, ma fa anche capire la motivazione per cui nessuno più parla del prezzo sorgente o di accesso al prodotto: il fine commerciale è molto importante per assicurarsi membri delle associazioni e quindi nessuna associazione si espone in tal senso.

Come detto, le fiere sono un volano importante per i produttori di vino naturale, ma quindi quali sono i loro rapporti con il mercato italiano e quello estero? Cosa cambia?

Molti dei produttori faticano a vendere in Italia, in parte perché la richiesta è maggiore sui vini classici, in parte perché spesso si instaurano sistemi per cui il prezzo viene negoziato al ribasso da parte di chi distribuisce il vino.

Mi ero un po' intestardito all'inizio. Ho lavorato anche quattro anni con le Triple A [...] Poi me ne andai pure lì. Perché vabbè, insomma non mi trovavo bene per quei primi anni. Quattro anni, da una parte una pacchia perché loro mi vendevano tutto. Non mi dovevo... Anche se all'inizio una pacchia poi diventò un limite, perché d'altra parte avevano posto la condizione dell'esclusiva; quindi, non potevo vendere da me neanche una bottiglia. E poi infatti abbiamo rotto un po' su questo. In ogni caso con Triple A lavoravo bene perché mi pagava il vino quanto dicevo io. Non mi chiedeva sconti, non mi chiedeva cartoni omaggio. Ora la maggior parte dei distributori vengono qua e dicono: quanto costa questo? 10? Ecco, io te ne do 6. [...] Perché? Perché il ragionamento che loro fanno è 10, bene. Questo è il prezzo che tu hai testato per mercato, se si può vendere a 10, io però ci devo guadagnare; quindi, a te ne do 6. Considerando che tu sei un produttore non sei un commerciante; quindi, se mi togli quei 4€ hai oramai tolto il mio guadagno. Insomma, c'è il rischio di impresa me l'accollo io perché tu non hai manco fatto lo sforzo di testare il prodotto sul mercato per determinare qual è il suo prezzo, quello il lavoro l'ho già fatto io. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Molti produttori, quindi, hanno smesso di lavorare con il mercato italiano, oppure hanno deciso di limitarne la vendita in Italia per assicurarne sempre di più all'estero. Il mercato estero per un produttore di vino naturale che è un'azienda piccola, spesso a gestione familiare e quindi senza un'amministrazione (anche se non sempre così), rappresenta per molti aspetti una facilitazione nella vendita del vino. Oltre a questo aspetto, ci sono dei mercati in cui il vino naturale è molto più apprezzato – specialmente nei mercati nuovi (come Canada, Giappone e Nord Europa) – rispetto all'Italia, perché esistono molti meno preconcetti rispetto ad alcuni standard a cui il mercato italiano è maggiormente esposto per aver avuto un consumo elevato di questi prodotti da maggior tempo.

Dicevo all'estero, ha sti vantaggi, quindi minimo vendi 600 bottiglie per volta, pagamento anticipato poi secondo me, cioè questa è una cosa che ho riscontrato io, io ci lavoro bene all'estero perché all'estero in molti paesi che magari sono paesi anche nuovi rispetto al consumo del vino, il vino piace o non piace. In Italia invece c'è una sola struttura di chiacchiere, di social che purtroppo poi magari la spazzatura viene venduta... C'è gente che veramente fa vini pessimi, fino a ieri faceva

vini convenzionali, che sui social viene spacciato come un guru del vino naturale, no? Conosciamo dei casi... Per fortuna all'estero mi sembra questa cosa, insomma non ci sia. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Dalle considerazioni sopra, la relazione con gli intermediari – e cioè i distributori – è complicata, nel senso che non tutti i produttori fanno affidamento ai distributori, e la questione di dove va a finire il vino è molto importante.

Un produttore durante un'intervista, ha dichiarato che non avere un distributore fosse una scelta politica oltre che un fatto di creare maggiore relazione tra produttore e consumatore.

Anche in questo per me i vini naturali non sono dei numeri fino a 50.000 bottiglia 80. Non è questo il punto, no? Una scelta che ho fatto quasi da sempre è quella di non spedire il vino alle guide. Che già questo, insomma, lo fanno in pochi. Una scelta che ho fatto, a parte nell'anno 2013 come distribuzione sono entrato in Caves des Pyrennee, è di non avere i distributori. Almeno in Italia conosco direttamente quelli che vendono il mio vino. In molti post non c'è il mio vino perché magari non faccio abbastanza bottiglie come ordine minimo. E questo fa la differenza, perché voglio sapere dove va il mio vino. (intervista V10, produttore italiano, Calabria)

Le distribuzioni spesso sono specifiche per il mercato del vino naturale, in altri casi si tratta di distribuzioni legate alla grande distribuzione organizzata o a compagnie multinazionali. Questo è evidente soprattutto negli ultimi anni in cui il mercato del vino naturale si è sviluppato sempre di più e c'è sempre maggiore richiesta di questo tipo di prodotto, oltre al fatto che c'è un aumento del prezzo del vino naturale che rimette lo stesso nella scia del vino d'élite.

Alcuni produttori – la maggior parte degli intervistati – ha ribadito come sia importante che il vino naturale rimanga fuori dalla grande distribuzione organizzata. Qualcuno porta motivazioni legate al rapporto tra produttore e consumatore, che è anche all'origine del vino naturale.

Il vino naturale è fatto anche di rapporti umani. Siamo vignaioli e i vignaioli sono persone. Persone e nel GDO c'è uno stacco freddo, c'è un rapporto freddo, c'è tutto un ambaradan, come diceva lui il Sassicaia,

c'è tutto quello che è una filiera di marketing che il vignaiolo non esiste lì e non lo so, non lo so, io non ce la vedo tanto come futuro. Tant'è che forse la fortuna del vino naturale è stato proprio anche Internet, questo mondo che si è evoluto in questo senso che tra i giovani che hanno questa sensibilità e sono più aperti però. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Altri produttori legano questa scelta in maniera più pragmatica, alla pericolosità di mettersi in mano a distribuzioni che poi controlleranno il prezzo sul mercato e quindi la rendita del produttore.

Tannico adesso è in buona parte dei Campari. Hanno venduto in buona parte a Campari, però lui è uno che ha sempre vissuto nel mondo del vino naturale, è uno come noi. Gli piace quella roba lì e compra un botto di roba. E io gli continuo a dire: tu sei il male. Ma come dai! Non fare lo stronzo. Faccio: no, tu sei il lato oscuro, cioè non hai capito, sei il lato oscuro della forza, cioè non ce n'è... Faccio: perché, ma lui lo sa poi infatti mi dice.... Lui mi dice: ah guarda, abbiamo raddoppiato le vendite, non so cosa.... Faccio: no, non voglio, mi fa piacere perché comunque Tannico è un mezzo semplice, facile, chi mi rompe le palle che vuole il vino non so dove, dico: guarda, vai su tannico, lo trovi, bon fine. Ma se ci pensi, domani Amazon decide di entrare: cos'è la prima cosa che fa? Compra Tannico, e poi io che potere contrattuale ho con Amazon? Cioè, vendere ad Amazon, è come se io vendessi alla Coop, uguale...

01:10:28 Stefano Mori

Quindi quello che vende via tannico, chi lo vendi adesso?

01:10:31 V2

No, no. Sì, esatto. Se compra il 30%, 40% della mia produzione, io sono nella merda. Se compra il 2%, l'1% mi stai sul cazzo, non te lo vendo più. Punto, fine. Allora lo prendo poi per il culo su questa roba qui. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

In altri casi ancora invece, il rapporto con la grande distribuzione è visto positivamente dai produttori di vino naturale perché tolgono incombenze ai produttori nella parte commerciale, dato che hanno poco tempo per gestire anche questo aspetto.

Eh in tutto il mondo con GeneralAGRI, che è la Generali, l'assicurazione Generali.

00:52:49 Stefano Mori

Ok Generali, ma in che posto li mette?

00:52:54 V1

Ah il vino, dici? Il vino, in tutto un mondo. Cioè in Italia, più o meno sono rimasti tanti agenti che aveva già prima... [...] Difficile spiegarla così velocemente, però lui era arrivato a un punto che Triple A, come Cave o come Moon Import, sono quelle lì.... Alla fine, era lui che traghettava tante cose, quindi se tutta questa energia, la metti in un progetto molto più ambizioso, loro hanno sempre avuto questa ambizione di, come azienda, di arrivare insomma a dei numeri importanti, capito? E questa credo che sia anche da stimolo, perché poi... (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Dalle interviste si capisce che i vignaioli naturali si articolano nella catena di valore in maniera diversa, nel senso che alcuni si inseriscono in canali commerciali della GDO e altri ne rimangono fuori, e in alcuni casi rimanendo nei canali del mercato di élite. Gli aspetti salienti sul tema della relazione con il mercato sono:

- 1- Dal punto di vista della relazione del mercato, i produttori di vino naturale in Italia si affacciano più al mercato nazionale o estero (quindi non a quello locale). La causa principale deriva dal fatto che i vini naturali spesso non sono conformi agli standard imposti dai disciplinari delle denominazioni di origine, oppure agli standard imposti dalla grande distribuzione e dalle guide internazionali (vino pulito senza fondo e allineato su profumi e gusti standard dovuti a lavorazioni più invasive in cantina).
- 2- L'accesso al mercato spesso avviene all'interno delle fiere di vino naturale che richiamano tutti gli anni produttori da Italia e dal mondo in ricerca di contatti con esportatori e distribuzioni che possano collegarli a mercati più ampi. Anche le associazioni di vino naturale diventano sempre più un canale che permette l'accesso alle fiere e di conseguenze al mercato per nuovi produttori.
- 3- Il mercato italiano pone limiti ai vignaioli naturali a causa di consumatori più abituati ad un prodotto più convenzionale, oltre al fatto che il prezzo del vino al produttore si abbassa per permettere alla distribuzione di guadagnare la sua parte.

- 4- Il mercato estero ha un appeal importante per i vignaioli naturali perché da una parte ha una richiesta maggiore grazie alla cultura di consumatori di vino che nascono proprio con il vino naturale, rispetto al consumatore medio italiano che è abituato al prodotto convenzionale standardizzato.
- 5- Gli intermediari sono necessari per facilitare la parte della vendita dei prodotti dei vignaioli naturali che – a causa della produzione su piccola scala e di mancanza di personale – non riescono a gestire direttamente. Nonostante ciò, in alcuni casi alcuni produttori hanno cercato di gestire – almeno in parte – gli ordini direttamente senza intermediari, anche come scelta di avere il proprio prodotto solamente in locali e rivenditori con una sensibilità al prodotto del vino naturale, oltre che per una visione di vicinanza tra produttore e consumatore.
- 6- Negli ultimi anni c'è stato un aumento considerevole del prezzo del vino naturale in media, il che rimette questa produzione vicina ad un mercato di prodotti di élite come succede nella produzione di vino convenzionale. Questo è un tema che nessuna associazione di vino naturale sta affrontando.
- 7- Il rapporto con la grande distribuzione non è uguale per tutti i produttori. Nella maggior parte dei casi c'è un allontanamento dalla grande distribuzione organizzata per motivi pratici (non hanno più potere negoziale sul prezzo del prodotto) e per motivi politici o etici (vicinanza ai consumatori). In altri casi, entrare nella grande distribuzione viene vista invece come un supporto nella parte della vendita commerciale, dato che per tutti i produttori quella è la parte più difficile e complicata non avendo tempo di gestire tutti gli ordini.

5.3.3 I saperi condivisi e l'innovazione dei vignaioli naturali italiani

Il tema dell'innovazione è particolarmente importante per i produttori dei vini naturali. Come avviene per i movimenti contadini, in cui l'innovazione passa principalmente dallo scambio di conoscenze tra contadini che possono scambiarsi esperienze condividendo le stesse problematiche, anche i produttori di vino naturale vivono la stessa esperienza. Le associazioni, come abbiamo visto nel paragrafo precedente, promuovono momenti di scambio di pratiche per migliorare la propria produzione, o per rafforzare le capacità di essere nel mercato.

In questo senso le associazioni sono molto importanti per migliorare alcuni aspetti della produzione.

Ma poi, cioè, vogliamo veramente fare delle fiere, vogliamo veramente fare, cioè abbiamo bisogno dell'aspetto commerciale o vogliamo lavorare su noi stessi? E allora ha preso la piega totalmente diversa di lavorare appunto sulla nostra parte spirituale, cioè non solo della parte, anche della parte tecnica della vigna, del coso.... ma dell'agricoltore della figura del vignaiolo, della spiritualità, del come gestire la paura, come gestire un'organizzazione dal punto di vista antroposofico. Cioè ci sono tanti aspetti che sono venuti fuori: come trasmettere ai nostri collaboratori il nostro sentimento, perché poi magari io sì, sento la spiritualità se ho un'idea di fare vino, di fare agricoltura in una maniera diversa, ma poi dopo i ragazzi che stanno potando oggi non non gliela passo minimamente. Allora cioè devo cercare di trovare un modo per.... insomma e quindi ha preso tutto un aspetto molto più di crescita o comunque di trovare un'identità e di creare un'identità partendo dalle fondamenta. E quindi diciamo che viaggia su un altro livello, cioè nel senso su un'altra, un'altra dimensione, cioè a noi di far le fiere e le cose non ce ne frega assolutamente un cazzo. Quindi adesso è molto introspettiva nel cercare di trovare nuove cose. [...] Capire chi siamo, perché siamo insieme. Dove vogliamo andare? Quali sono le nostre le nostre carenze? E più che altro anche conoscerci. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Come si vede da questa intervista, l'aspetto relazionale è molto importante per rafforzare le capacità dei produttori e trovare soluzioni nuove insieme. Sempre di più, principalmente per chi è già da tempo nelle associazioni, si punta ad eliminare o limitare l'aspetto commerciale delle associazioni – molto importanti in un primo momento per affrancarsi come vignaioli naturali – per fare sempre più spazio al miglioramento della produzione in termini di sostenibilità, qualità e mercato. Anche i vari disciplinari che si stanno moltiplicando da associazione ad associazione, sono una maniera per formare maggiormente i nuovi produttori che entrano a far parte delle associazioni.

VinNatur è un'associazione che deve aiutare anche a fare un percorso, un cammino. Quindi abbiamo fatto questo disciplinare, ma abbiamo anche detto, scritto nello statuto, quindi modificato, perché lo statuto non è statico, devi cercare di tenerlo sempre un po' dinamico. Alle nuove aziende, per esempio, che entrano, metti un giovane.... farà un percorso che - certo che non deve usare i pesticidi - però deve essere

supportato. Cioè come fai a dire.... Allora VinNatur ti deve mettere a disposizione delle soluzioni, ma non soluzioni propriamente, dei percorsi che non solo dai tecnici ma anche da altri vignaioli (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Quindi le associazioni sono fondamentali, non solo per un fine commerciale, come si è evinto dallo scorso sottoparagrafo, ma è uno spazio importante di supporto alle pratiche e alle soluzioni da mettere in atto per gli stessi vignaioli. Ma come fanno le associazioni a provvedere al supporto per i vignaioli? Molte associazioni mettono in campo la metodologia “da contadino a contadino”, tipico dei metodi di innovazione agroecologica.

ViTe in fermento, sono generalmente due eventi all'anno, di più non si riesce, perché nessuno di noi lo fa di lavoro, ma è a livello veramente hobbistico, anzi non è più hobbistico perché siamo sempre lì, a impegno costante... Perché altrimenti non arriveresti a costruire nulla, ma funziona molto bene perché generalmente si fa non in Toscana, ma cerchiamo sempre di farlo in varie parti d'Italia, dove magari anche chi non ha l'opportunità di fare dei saloni ma viene a questi incontri e questi incontri servono un po' per la condivisione, anche per esempio di quello che stiamo raccontando con te ora, quindi al mattino. Nel pomeriggio, si apre al territorio, quindi tantissimi produttori anche che non credono nel tuo modo di fare vino, oppure anche altri produttori artigiani di vario tipo - sempre nell'ambito agricolo - e questo per me è un arricchimento incredibile perché con tutto quello che stiamo vivendo oggi, dal punto di vista.... anche il cambio climatico, l'economia, una cosa e l'altra.... c'è sempre da imparare e sempre da cercare di migliorarsi. (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Questi tipi di eventi organizzati dalle associazioni sono momenti perfetti per i produttori per conoscere altre tecniche e altre problematiche. Spesso le associazioni, oltre allo scambio di conoscenze, organizzano momenti con ricercatori di università o enologi che possono dare più mezzi diversi ai produttori, nell'ottica che non c'è una soluzione che vada bene per tutti, ma ci possono essere diverse soluzioni, applicando la migliore per il proprio contesto.

Gli scambi di saperi avvengono anche al di fuori delle specifiche associazioni, con contatti dei propri produttori che attraverso il proprio lavoro hanno implementato sempre di più.

Poi il frizzante.... il frizzante anche lì è stato quasi un gioco, ma non proprio un gioco. A me piacciono questi vini, specialmente d'estate.... Sono i miei vini. Li compravo dagli amici: in Veneto Case Costepiane, piuttosto che Emilia-Romagna.... Ho fatto un conto un anno e ho detto: puttana Eva, ho speso 1.000 € di vino... E ho detto: cazzo io l'uva ce l'ho. Era passato da me Loris di Case Costepiane e gli ho detto: ma senti vabbè che tu fai del vino buono, te lo compro, mi fai anche dei prezzi buoni, ma cazzo io ho l'uva... secondo te ha un senso? Era più o meno questa stagione, gli ho fatto assaggiare il mosto, cioè il vino... e dice: a cazzo ma, secondo me, ha un senso, provaci, provaci... io farei così e cosa... E ho provato.... E adesso è il vino che vendo di più. Io di quello lì, devo farne quasi 10.000 bottiglie o 9000 bottiglie.... Quindi capisci che il mio, il mio marketing rasenta lo zero no.... però faccio delle cose che mi piacciono. (intervista V4, produttore italiano, Piemonte)

In sintesi, i principali aspetti che riguardano l'innovazione e i saperi condivisi dei vignaioli naturali riguardano:

- 1- Le associazioni giocano un ruolo fondamentale nel creare uno spazio e una rete di conoscenze per i vignaioli per scambiarsi i saperi. Le conoscenze e le soluzioni adottate da produttori di piccole dimensioni che condividono gli stessi problemi, sono molto importanti per i piccoli produttori che hanno appena cominciato e che hanno bisogno di trovare soluzioni pratiche in cantina ed in vigna.
- 2- Lo scambio di informazioni spesso avviene con la metodologia “da contadino a contadino”, come avviene nelle esperienze agroecologiche caratteristiche dei movimenti contadini. Questi scambi possono avvenire all'interno delle associazioni, o all'esterno grazie ad alcune reti di conoscenze.
- 3- La ricerca e quindi i rapporti con le università e con enologi rimane importante per le associazioni e i produttori di vino naturale, per dare da una parte valori oggettivi rispetto alle pratiche messe in campo, dall'altra per dare soluzioni con sempre più mezzi ai problemi dei vignaioli.

5.3.4 Le norme e i controlli dei disciplinari dei movimenti di vino naturale in Italia

Dopo aver analizzato i vignaioli naturali dal punto di vista delle pratiche, della loro relazione col mercato e delle loro innovazioni, in questo sottoparagrafo ci si focalizza sul

tema delle norme e dei controlli ai disciplinari dei movimenti. Cioè a come il vino naturale cerca di fissare quali sono le pratiche da seguire per fare un vino naturale e come si controlla che i vignaioli facciano effettivamente questo lavoro per evitare che ci si inseriscano produttori che vogliono solamente approfittarne del mercato creato dal vino naturale.

Nel paragrafo 4.2 si è parlato di quali sono i controlli che alcune associazioni mettono in atto per controllare se i propri membri aderiscono realmente ai disciplinari o meno. In questo sottoparagrafo, attraverso le interviste con i produttori, si vedono quali sono i motivi per cui un'associazione propone certi controlli piuttosto che altri.

Prima di vedere le motivazioni, è importante capire perché molti vignaioli naturali decidono di uscire dalle Denominazioni di Origine. Come si è visto nella prima parte di questo lavoro, le Denominazioni di Origine sono state create per creare dei disciplinari di produzione attraverso dei consorzi di produttori sui territori. Il vino naturale si caratterizza perché spesso i produttori o decidono arbitrariamente di non farne parte, e altri invece semplicemente non passano il test di assaggio della commissione esaminatrice.

I miei vigneti sono DOCG: sono Moscato DOCG... che poi anche lì se ne potrebbe parlare se ha proprio tutte queste caratteristiche per essere con la "G" non lo so.. Però non sta a me dirlo... Il Piemonte poi ha fatto ancora una scelta, ma questo anni fa: non ha l'IGT. Ha DOC, e i miei vini che sono vino bianco, cioè l'ex vino da tavola, perché più DOC hai o più DOCG hai e più sei figo. Ma non è esattamente così. Io credo e quindi, io ho i vigneti a DOCG e l'uva appena arriva in cantina viene declassata a vino bianco, l'ex vino da tavola. Con delle limitazioni: che io non posso scrivere il vitigno. La legge proibisce di scriverlo... Mentre l'IGT, non è una Doc, ma puoi scrivere annate e vitigno, nel vino semplice non lo puoi scrivere. Io conscio di questo, lo so, ho fatto una scelta e non metto che è Moscato.... cioè se fosse nebbiolo magari sarebbe una "diminutio", ma essendo Moscato, scrivere la parola Moscato è solo un'informazione, ma non è una roba che ti cambia....

00:19:35 Stefano Mori

Ma quindi non puoi scriverci neanche l'annata?

00:19:39 V4

No, infatti l'annata io ci gioco con il lotto. Lotto 21 barra 22, 21 all'annata e 22 l'imbottigliamento.

00:19:47 Stefano Mori

Ma perchè non vuoi entrarci?

00:19:49 V4

Dovrei entrare in delle cose.... a farmi giudicare da degli enologi, dai tecnici delle aziende della Martini Rossi piuttosto della Gancia piuttosto che della Campari, dove mi direbbero di qualunque mio vino: proteggere con solforosa, chiarificare con questo e quell'altro... ma andate affanculo. E poi, tra l'altro alcune tipologie non esistono nella DOC: questo frizzante per esempio non è contemplato... Quindi capisci? Questo è il vino frizzante generico, il più sgalfo che puoi trovare a 0,90€ sugli scaffali della GDO. La DOCG ti dice: allora con questa uva, in questo territorio, per avere la DOC o DOCG puoi fare tot, questo tipo di vino: Asti spumante, Moscato d'asti - e quelli sono i due storici - ultimamente hanno anche sdoganato il Moscato Secco, quindi tecnicamente - poi da vedere se te li passano, cosa che non credo: per il colore, per la poca solforosa, per i cazzi.... però tecnicamente i Moscati secchi potrei scrivere la parola Moscato. Su quello non esiste.... il passito potrei chiamarlo Piemonte Moscato Passito: sapessi che ridere! (intervista V4, produttore italiano, Piemonte)

Questo produttore spiega come il suo vino non passerebbe mai una commissione di assaggio perché la produzione in naturale non gli permette di implementare alcune pratiche che sarebbero invece necessarie per la certificazione. Ad ogni modo, questo produttore non ha alcun interesse ad entrarci perché non deve venderlo nella GDO, nella quale c'è una richiesta di questi tipi di certificazioni. Nel mercato in cui vende, ci sono varie maniere per evidenziarne l'annata o la varietà di vitigno, come ha evidenziato, per aggirare la legislazione sull'etichetta che impone di non poter scrivere nemmeno l'uvaggio se non viene accettato dalla commissione di assaggio. L'ultimo aspetto che evidenzia questo stralcio di intervista è che ci sono global player all'interno dei consorzi della Denominazione, e questo aspetto mina la credibilità dei disciplinari creati da questi consorzi che dovrebbero rappresentare la realtà del territorio.

Oltre al sistema delle denominazioni di origine, i produttori di vino naturale – nonostante molti sono certificati per questioni di accesso ad alcuni mercati esteri – sono molto critici nei confronti delle certificazioni biologiche. Da un certo punto di vista sono critici verso la legislazione europea che è molto più permissiva di quello che spesso fanno credere, proprio perché è una legge creata per l'agro industria.

Ma come mai anche lì, dopo tanti anni di finte discussioni tra gli Stati membri, non esisteva ancora il vino bio? E tutti dicevano ma il vino bio non esiste ti dicevano. E dovevamo scrivere vino da uve da agricoltura biologica. Tu potevi fare in cantina tutto quello che volevi. La legge come adesso però... Allora, come mai nel 2012? Perché come ti ho detto prima, ci hanno dato una botta col tema dei solfiti, poi hanno detto aspetta che sta diventando una moda il BIO. E adesso gli han detto: Oh, adesso tu mi fai disciplinare dopo finte discussioni, no, non si mettevano d'accordo, la Francia con la Germania, l'Italia. Zucchero, minchia, zucchero e cle balli lì. Hanno fatto il disciplinare nel 2012. Schiatti che il nostro controllore Bio è quello più vecchio, Franco, il papà era in Commissione Ue, è arrivato e mi ha detto guarda uscirà e questo sarà il disciplinare. E' una vergogna, ha ammesso tutta la chimica ammessa nel convenzionale, solo a dosi leggermente inferiori. Faccio un esempio per farti capire: solforosa in un IGT come questo rosso è 150 mg/l la massima del convenzionale nel Bio 120 mg/l. Per dire, ma sono più di 60 le sostanze chimiche ammesse, tra coadiuvanti, ingredienti, chiarificanti, acidificanti, sono più di 60 ammesse nel Bio. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Il vino biologico, quindi, diventa un disciplinare che non ha nulla a che fare con quello che si credeva dovesse diventare davvero un disciplinare per il vino biologico. Oltretutto, alcuni produttori decidono comunque di non certificarsi perché il controllo sull'attività è solamente un peso burocratico invece che un effettivo controllo che potrebbe per lo meno implementare efficacemente la legislazione europea.

vengono, durante la vendemmia. Allora mi va benissimo che tu vieni, che vedi che io presso, che coso, o che fai i prelievi.... Va benissimo, però non mi puoi perdere, far perdere la giornata dove io devo lavorare, per cercare documenti e via dicendo. Me li chiedi un mese prima, due mesi prima, te li mando prima, se va bene, o manca questo, manca

quell'altro, quando vieni fai solo la parte ispettiva di cose. Non mi rompi il cazzo mentre sto facendo.

00:21:50 Stefano Mori

E quindi è solo burocrazia?

V2

Fondamentalmente sì, ed il vero problema, ed è il motivo per cui allontana tanti piccoli. Poi io tanta della burocrazia anche me la son tolta perché io non rivendico nulla, cioè io commercialmente non vendo il vino come vino biologico. Nell'etichetta non c'è. Io lo sono, c'è un certificato però non lo uso a fini commerciali e questo mi toglie via una grande parte di burocrazia. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Da queste critiche ai disciplinari e ai controlli da una parte per le denominazioni – che dovrebbero assicurare la territorialità – e dall'altra per il biologico – che dovrebbe assicurare una produzione sostenibile a livello ambientale –, come si è visto nel paragrafo 4.2, le associazioni di vino naturale utilizzano diverse maniere per controllare che i membri seguano i propri disciplinari. Di tutti i controlli si potrebbe riassumere tra chi ha optato per non aver nessun controllo, chi ha optato di avere un sistema di garanzia e infine di chi ha optato di avere un controllo da un ente terzo ma preparato dai membri della stessa associazione.

Le associazioni che non mettono nessun controllo sul proprio disciplinare, per qualcuno è una forma di aiutare l'accesso al mondo dei vini naturali anche a chi non vuole nessuna regola.

La cosa ormai è andata talmente avanti che i tempi hanno superato anche queste proposte, perché ormai forse percentualmente, quelli che fanno vino naturale, che non si certificano in nessun modo, né biologico né biodinamico e che non vogliono sentire parlare di regole, insomma, forse la maggior parte quindi. In questa fase probabilmente sì, cioè la fase così liquida e rapida evoluzione. Io credo che convenga a tutti l'assenza di regole commercialmente nel riflesso commerciale. Perché? Perché a livello produttivo vi permette. Come evolverà, come evolveranno? Non non lo so, non lo so, nel senso appunto, anche perché non c'è assolutamente Unione tra le associazioni, quindi non è da dire

no, c'è una visione comune, si porta avanti quella. Quindi non c'ho, non c'ho non lo so. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

In questo caso, la giustificazione è anche commerciale, perché permette a più produttori di far parte alle associazioni e che possono in qualche maniera rivendicare di fare vino naturale e tanto nessuno li controlla effettivamente. Oltre a questo, chi sostiene che non ci siano bisogni di controlli, lo giustifica dal fatto che il perno centrale del vino naturale sia la fermentazione spontanea del vino, e che questo però non sia un fatto che si possa certificare attraverso analisi chimiche.

Sulla certificazione e i controlli, di fatto non ci sono analisi che sia in grado di stabilire se effettivamente hai fatto la fermentazione spontanea, quindi il primo grosso problema è questo, cioè tu metti insieme un sistema di controllo ma dove l'elemento pregnante del prodotto e della trasformazione, non ha metro scindibile di verifica. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Metodi alternativi invece vennero portati avanti sin dall'inizio del vino naturale in Italia con sistemi di autocertificazione. Qualcosa di più articolato è stato pensato da alcune associazioni che hanno portato avanti un sistema di garanzia partecipata.

Un amico che però è un po' un fanfarone, allora abbiamo detto: ma scusami facciamo, usiamo questo come scusa e proponiamo a Nicolas di fare una garanzia partecipata. E abbiamo messo che ogni azienda viene visitata almeno una volta ogni tre anni e viene visitata dai propri colleghi. Però io vado a visitare l'azienda, non vado a fare il poliziotto: perché la miglior cosa è quella di avere trasparenza, di condividere i propri problemi, le proprie necessità, le proprie difficoltà. Hai capito? E quindi abbiamo imposto che tutti devono fare almeno una visita, e quindi abbiamo iniziato a fare queste.... una decina di visite, questo è il motivo per cui sono andato a Palermo e perché abbiamo fatto assemblea giù. (intervista V2, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Attraverso queste visite i vari produttori riescono a scambiarsi idee ed esperienze, ma anche a rendersi conto della realtà che è divenuta membra. Alcune realtà, al sistema di garanzia partecipato, aggiungono l'aspetto dell'analisi chimica del vino per verificare l'effettiva assenza di alcuni agenti chimici.

Di contro, chi critica il sistema di garanzia partecipata, richiama il fatto che i vignaioli non possono essere coloro che escludono o multano altri vignaioli di non rispettare il disciplinare che, come associazione, si sono dati. Per questo motivo, hanno creato una relazione con un ente terzo che – dopo una formazione dei controllori da parte dell'associazione – controlla a campione i membri dell'associazione. Oltre a questo aspetto c'è anche il controllo organolettico del vino per vedere la presenza di agenti chimici non permessi dal disciplinare.

In sintesi sulle norme e sui controlli si può affermare che:

- 1- C'è un senso comune del bisogno di avere un disciplinare o una carta a cui fare riferimento come produzione di vino naturale. Ogni associazione ha il suo proprio disciplinare, ma nessuno di questi contempla l'aspetto del mercato o del prezzo del prodotto. Sono principalmente questioni legati alle pratiche in vigna ed in cantina.
- 2- Sui controlli dei disciplinari, c'è una visione comune sui problemi generati dai disciplinari sviluppati dai consorzi delle DOC e dalle certificazioni del biologico. Nonostante ciò, c'è grande disaccordo su come il vino naturale dovrebbe essere controllato: c'è chi propone di non avere controlli sui disciplinari perché non è possibile farlo fino in fondo, chi propone di applicare sistemi di garanzia partecipata, e chi propone di avere enti terzi, ma formati dall'associazione stessa.

6 – Il vino naturale in Francia e in Italia. Differenze e punti in comune

6.1 Le pratiche e le innovazioni del vino naturale: come si contrastano i fattori produttivi del mercato e l'interazione coi vini convenzionali

Dopo aver mostrato i risultati delle interviste e viste le principali caratteristiche per quanto riguarda le pratiche, l'innovazione, il mercato e la regolamentazione di questo mondo, in questi paragrafi si procede all'analisi di quei risultati in ottica comparativa tra Italia e Francia per poter definitivamente rispondere alle domande di ricerca di questa tesi.

Nella tabella sottostante sono riassunti gli aspetti principali e le differenze tra pratiche nel vino convenzionale che vengono contestate dal vino naturale, e le risposte dei vignaioli naturali sia in Italia che in Francia.

In Vigna		
	Vino commerciale	Vino Naturale
Raccolta dell'uva	Meccanica con trattore, per velocizzare il processo di raccolta e diminuire il costo lavoro della raccolta	Manuale, con diversi passaggi per garantirne la maturazione giusta dell'uva
Trattamenti per peronospera (malattia che si diffonde con alta umidità/piovosità)	Utilizzo di insetticidi e fungicidi che assicurano che la pianta non si ammali.	In alcuni casi è concesso l'utilizzo di rame, ma molte organizzazioni fanno ricerca per trovare alternative naturali: è importante mantenere i batteri e gli insetti che possono aiutare la crescita della pianta e a rafforzarsi anche in caso di piogge prolungate
Trattamenti per oidio	Utilizzo di fungicidi che assicurano che la pianta non si ammali.	In alcuni casi è concesso l'utilizzo di iodio, ma molte organizzazioni fanno ricerca per trovare alternative naturali
Lavoro del suolo	Con il trattore il più possibile e con concimi chimici per dare nutrimento alla vigna. Irrigazione per prevenire periodi di siccità, il che crea una dipendenza perché le radici non andranno a fondo per prelevare l'acqua, ma rimangono in superficie	Zappatura manuale o aratura a file alternate o trattore che smuove solo la superficie del terreno per non scomporre l'humus sotterraneo ma per far filtrare l'aria per permettere al suolo di respirare. Nessuna irrigazione per rinforzare le vigne (valore delle vigne vecchie) che possono andare in profondità a prendere l'acqua e prendere più nutrienti (Kastler, Masson, 2020)
Inerbimento	Dissecanti o diserbanti e ricerca in viti resistenti agli erbicidi in maniera da poter lavorare con più facilità con operazioni meccaniche in vigna	Divieto di uso di qualsiasi prodotto per mantenere l'erba e far sviluppare la vigna in equilibrio con l'ecosistema
Piantumazione di nuove piante	Inserimento di nuove viti su piede americano comprate dal vivaio, in base alla commercializzazione della vite: media di vita 10 anni	Selezione massale dalla propria vigna: ricerca di vitigni originari del territorio, o meglio ancora se presenti già nella propria vigna
In cantina		
	Vino commerciale	Vino Naturale
Conservazione del vino	Aggiunta massiva di solfiti per evitare ossidazioni	Valorizzazione delle ossidazioni o altre imperfezioni. Limitato o nullo uso di solfiti
Lieviti	Lieviti selezionati	Lieviti indigeni
Fermentazione	Fermentazione controllata o indotta attraverso input chimici. Imbottigliamento al tempo richiesto dal mercato	Fermentazione naturale secondo i tempi naturali. Imbottigliamento quando il vino è pronto
Vini frizzanti	Aggiunta di zuccheri per far ripartire la fermentazione	Rifermentazione naturale attraverso i propri zuccheri, o attraverso l'aggiunta dello stesso mosto.
Filtrazione	Aggiunta di agenti chimici per pulire il vino da batteri e residui	Nessuna filtrazione, valorizzazione dei residui nel vino (batteri, lieviti)
Essiccazione	Sistema di essiccazione forzato	Essiccazione con tempi naturali

Tabella 6. Differenza di pratiche tra vino convenzionale e vino naturale (fonte: elaborazione dell'autore sulla base delle interviste e documenti delle associazioni)

Come si vede in questa tabella, è evidente come la differenza evidente tra pratiche diverse tende ad essere, quello che Van der Ploeg chiama “diverso modo di modellare il sociale e il materiale” (Van der Ploeg, 2009), cioè la differenza tra modelli di produzione. L’agricoltura contadina, come intesa da Van der Ploeg, basa la sua produzione sulla tutela del capitale ecologico per mantenerlo più a lungo possibile. Dal punto di vista di modellare il sociale, Van der Ploeg afferma che l’agricoltura contadina destina la propria produzione in parte per il mercato e in parte alla riproduzione dei fattori produttivi e al sostentamento familiare. Le aziende intervistate, spesso sono aziende che non producono solo vino, ma hanno animali e orti specialmente per uso familiare.

Dal punto di vista delle pratiche si potrebbe affermare che la traiettoria disegnata dal vino naturale dagli inizi degli anni 2000 ad oggi è quella dell’agricoltura contadina. Sono infatti pratiche che tendono ad incrementare l’autonomia dell’azienda allontanandola dalla dipendenza di fattori produttivi sul mercato (Van der Ploeg, 2009).

Ovviamente, come avviene nella condizione contadina, l’impero – che nel caso di questa analisi potrebbe essere considerato il vino convenzionale/industriale – influisce e convive col vino naturale, come in alcuni casi in cui aziende che sono convenzionali, producono una parte della propria produzione “in naturale”, cercando di sfruttare anche quel mercato. L’eterogeneità della produzione è quella quindi che si verifica anche nella produzione agricola vegetale ed animale.

Le pratiche portate avanti in Italia per il vino naturale sono le stesse di quelle portate avanti in Francia. Come si evidenzia nei paragrafi 4.3.1 e 5.3.1, le associazioni di vino naturale italiane tendono a specificare maggiormente nei propri disciplinari, mentre in Francia tendono a semplificare e a dare per scontato certi passaggi, definendo come vino naturale, semplicemente la fermentazione del mosto delle uve, senza nessun additivo né in vigna e né in cantina.

6.2 Il rapporto dei vignaioli naturali con il mercato

Se sull’aspetto delle pratiche produttive, il mondo del vino naturale si rifà completamente alla produzione contadina, tendendo verso un’autonomia dal mercato internazionale, dal punto di vista del mercato invece il mondo del vino naturale è più eterogeneo.

Dal punto di vista del mercato, quello che si è visto con le interviste è che il mondo del vino naturale, sia in Italia che in Francia, non ha un mercato locale: in Italia e in Francia sono considerati mercati più tradizionali, nel senso che sono legati a sapori omogenei e standardizzati a causa dell'influenza del vino convenzionale dal dopoguerra in poi. Per questo motivo il mercato estero – specialmente Giappone, Nord America e Nord Europa – è diventato il primo mercato per i vignaioli naturali, e più della metà della produzione (per alcuni raggiunge anche l'80%) finisce fuori dal mercato nazionale.

Nonostante ciò, il mondo del vino naturale da un lato ancora resiste all'attrazione della Grande Distribuzione Organizzata, dall'altro si apre a distribuzioni convenzionali online per esternalizzare questa parte. Molti degli intervistati hanno infatti ammesso che il vino naturale è per suo essere impossibile da far combinare con i bisogni di omologazione e quantità dei supermercati e delle lunghe catene di valore. Infatti, nei mercati esteri il produttore vende ad un prezzo adeguato ai suoi costi di produzione e non è dipendente da scelte di grandi global players.

Visto questo aspetto peculiare del vignaiolo naturale, si potrebbe ridefinire il concetto di agricoltura contadina di Van der Ploeg, parlando di “agricoltura contadina mondializzata”: la produzione tende a diventare autonoma dal mercato e a lavorare col capitale ecologico, ma allo stesso tempo per sopravvivere si aggancia all'esportazione e non può fare affidamento sul consumo locale. Nonostante ciò, non si può dire che sia parte di un mercato globalizzato delle corporations (McMichael, 2016) si tiene lontano dalle dinamiche di potere delle lunghe catene del valore (Morgan, 2008) in cui il produttore perde il potere sul prezzo del proprio prodotto. Per questo motivo si dovrebbe utilizzare l'aggettivo “mondializzata”.

Rispetto al rapporto col mercato del vignaiolo naturale bisogna analizzare anche il prezzo del prodotto dei vignaioli naturali. Il mondo dei vini naturali – soprattutto in Italia – è nato con una prerogativa di essere accessibili attraverso il “prezzo sorgente”. Nonostante ciò, con il mercato dei vini naturali che si è ampliato di più, è venuto a meno nell'ambito delle associazioni di vino naturale in Italia, ed è assente anche dalle discussioni nelle associazioni francesi, una discussione sul tema del prezzo. Il “prezzo sorgente” era una maniera di evidenziare la remunerazione del produttore – che si addossa tutti i rischi di produzione e i costi – rispetto a quella degli intermediari. Nel caso del vino naturale, essendo fuori dalle logiche – per ora – della Grande Distribuzione Organizzata, non

rientra in quello che McMichael chiama regime di corporations, in cui un regime alimentare definisce regole che creano una relazione di approvvigionamento alimentare governata dal prezzo a livello mondiale (McMichael, 2016). Nonostante ciò, ci sono casi – come si è visto nel paragrafo 5.3.2 – in cui gli intermediari, cioè le distribuzioni lavorano per negoziare il prezzo più basso e guadagnare maggiormente vendendo più bottiglie. Il problema quindi che i vignaioli in Italia e in Francia hanno fatto notare nelle interviste è che da una parte sono aziende molto piccole e quindi hanno mancanza di capacità logistica per affrontare ordini individuali o frammentati con tanto lavoro burocratico che non possono addossarsi, dall'altra le distribuzioni, essendo anch'esse piccole e rifornendo i clienti solamente con vini naturali, devono guadagnare per sostenere l'azienda. Per questo motivo, spesso il prezzo al consumo finale è alto per i clienti perché oltre al prezzo del distributore, c'è il prezzo dell'enoteca o del ristorante.

L'ultimo aspetto su cui si può fare una riflessione è la questione delle convenzioni che si sono create nel mondo del vino naturale, come quelle che si sono create nel vino convenzionale (Ponte, 2009). Come si è visto nell'analisi di Ponte per il vino convenzionale, attraverso le interviste, posso delineare convenzioni che vengono a crearsi in mondi diversi anche per il vino naturale. Si può dire quindi che il vino naturale guarda a diversi tipi di consumatori, e rispetto all'inizio degli anni 2000 in cui il mercato di questi vini era inesistente, ora si sono formate diversi tipi di convenzioni a seconda del mondo a cui si fa riferimento (Ponte, 2009). Nella tabella sottostante ho riassunto gli aspetti che guidano la scelta dei consumatori nel mondo del vino naturale, il che fa capire come il mercato del vino naturale sia eterogeneo e come la produzione lo sia altrettanto.

<i>Mondo di qualità</i>	<i>Strumento di verifica della qualità in generale</i>	<i>Strumento di verifica della qualità nel vino</i>	<i>Strumento di verifica della qualità nel vino naturale</i>
Mondo ispirato	Personalità	Vino unico, culto del produttore di vino o della proprietà	Vignaiolo fuori dalle certificazioni e dalle associazioni: la storia che parla di lui/lei
Mondo domestico	Prossimità, fiducia e ripetizione	Marchio/varietà, terroir, indicazione di origine geografica	Azienda dentro l'associazione di vino naturale che da garanzia attraverso l'uso del logo dell'associazione
Mondo della fama	Giudizio esterno non-obiettivo	Approvazione da parte di uno scrittore di vino, giudice, pubblicazione	Guide Slow Wine, Guida Veronelli, Guida Vini di Vignaioli
Mondo civile	Impatto sulla società e l'ambiente	Valutazione su sicurezza alimentare, ambientale e impatto sociale, etichette e certificazioni	Disciplinari delle associazioni
Mondo di mercato	Prezzo	Prezzo e promozioni	Il prezzo sorgente
Mondo dell'industria	Misurazione esterna oggettiva	Test di laboratorio, codifica delle procedure	NON APPLICABILE

Tabella 7. I mondi della qualità adattati al mondo del vino naturale (fonte: elaborazione dell'autore)

La tabella mira a spiegare quali sono gli aspetti che nel vino naturale guidano i mondi della qualità, come accade per il vino convenzionale.

Per il mondo ispirato, Ponte suggerisce che nel vino convenzionale esistono i culti della personalità in riferimento alle antiche aziende agricole che solo col proprio nome sono garanzie di qualità. Esempi di aziende italiane storiche che etichettano da tantissimi anni e che sono solo col loro nome garanzia di qualità per molti. Il mondo del vino naturale allo stesso modo non è esente da questo tipo di richiamo per i consumatori. Spesso nel mondo del vino naturale, sia in Italia che in Francia, ci sono alcuni vignaioli – che solitamente sono i primi che hanno cominciato nei movimenti del vino naturale – che sono oggi riconosciuti dal consumatore. Molti di questi vignaioli non sono più parte di associazioni, perché spesso la storia parla per loro e sono riconosciuti a livello nazionale

ed internazionale come vignaioli naturali indiscussi. Questo porta anche ad un prezzo del vino sempre più alto. È interessante il paradosso in questo caso di come le associazioni di vino naturale cercano di rendere il vino naturale un prodotto accessibile per tutti e che esca dalle logiche di mercato. Invece, si evidenzia in questa ricerca come il vino naturale spesso segua le stesse logiche. Questa dinamica per cui il vino è diventato un prodotto di élite, invece che un prodotto nutritivo e quotidiano sulle tavole di tutti come è nell'accezione del vino naturale.

Come detto nel primo capitolo, il mondo domestico si fonda sul principio della dignità e l'accordo si basa sulla tradizione (le imprese si rifanno al concetto di lealtà). Per il vino convenzionale si può dire che un certo tipo di zona di produzione può essere sinonimo di qualità – come accade per le denominazioni di origine. Nel mondo del vino naturale il consumatore non cercherà la qualità tra le bottiglie con il collarino che identifica la produzione nella denominazione di origine. Piuttosto, grazie all'aumentare dei loghi delle associazioni sulle bottiglie, il consumatore cerca sempre di più sulla bottiglia la presenza del logo di un'associazione di vino naturale o dei vignaioli indipendenti. In una certa maniera, i produttori fanno sì di diventare membri delle associazioni di vino naturale per poter esporre il logo sulla bottiglia, che ne diventa così garanzia di vino di qualità per il consumatore. Nel mondo del vino naturale infatti c'è una grande cura sull'etichetta e di come viene presentata la bottiglia. Questo è un aspetto che per un certo verso richiama la caratteristica dell'agro-industria nel promuovere i propri prodotti attraverso certificazioni e standard, perché per arrivare ad avere il logo dell'associazione bisogna rispettare alcune limitazioni. Dunque, se da una parte può risultare legittimo apporre un logo per pubblicizzare l'associazione e sensibilizzare il pubblico sul lavoro associativo, dall'altro pone seri interrogativi sul sistema di qualità che viene a impostarsi con l'utilizzo del logo.

Il mondo basato sull'opinione è strutturato invece sul principio della differenza e gli oggetti e i soggetti sono valutati attraverso l'opinione degli altri (le imprese utilizzano il concetto di reputazione) (Ponte, 2009). Ponte, nel suo lavoro lo definisce come mondo della fama. Per il vino convenzionale essere nelle guide o avere l'approvazione di un giornalista – come può essere Parker – è sinonimo di qualità. Questo porta con sé la possibilità di aumentare il prezzo del vino perché attraverso l'aumento di reputazione, il consumatore è disponibile a pagare maggiormente il prodotto. Questa dinamica si presenta allo stesso modo anche nel vino naturale. Negli ultimi 20 anni si sono moltiplicate le guide che danno premi e segnalano vini di qualità inserendoli in queste

guide: Slow Wine – la rivista e la guida che esce ogni anno per Slow Food – e la Guida di Veronelli – nata grazie a Veronelli, e poi ha continuato classificando i migliori vini naturali – sono due esempi perfetti per questo. Essere menzionati in queste guide è per i vignaioli un segno distintivo e di reputazione che può portare in alcuni casi il produttore ad aumentare il prezzo del vino e al consumatore ad accettarlo, solo perché trova il vino nelle guide sopra citate. Nuovamente, questa dinamica pone questioni e quesiti ai vignaioli naturali e alle associazioni: se da una parte può essere una maniera per far conoscere il vino naturale ad un pubblico più ampio, dall'altra si instaura una dinamica di omologazione per cui i produttori cercheranno di far parte di queste guide e adegueranno la propria produzione per essere considerati in queste guide.

Il mondo civico – o civile – trova la sua giustificazione nella nozione di benessere comune e l'accordo si fonda sul fatto che gli individui sono sensibili ai cambiamenti del benessere comune (le imprese sono organizzate intorno al concetto di rappresentanza). Per il vino convenzionale negli ultimi anni c'è stata una diffusione esagerata di certificazioni legate alla sostenibilità ambientale (come la certificazione per il vino biologico) che per alcuni consumatori può essere un sinonimo di qualità. Nel mondo del vino naturale, come si è visto nei precedenti paragrafi, c'è grande critica rispetto alle certificazioni ambientali o di sostenibilità, ma c'è sempre più la tendenza da parte delle associazioni di creare disciplinari con diversi tipi di controlli – sistema di garanzia partecipato, oppure controlli di enti terzi, oppure semplici autocertificazioni – che vogliono restituire al consumatore un prodotto che sia come si aspetta. Le associazioni di vino naturale hanno definito disciplinari che includono vari fattori di sostenibilità ambientale al loro interno a cui i consumatori sono sensibili. Non solo, il vino naturale ha trovato in accordo con i consumatori una sensibilità sul tema della salute: il tema dei solfiti che si è visto molto nei due capitoli precedenti, è stato molto dibattuto nel mondo del vino naturale. Il vino senza solfiti è stato dichiarato da molti produttori di vino naturale – alcune volte anche in maniera illegale – perché c'era la percezione (indotta da una Direttiva Europea che definiva l'obbligatorietà di inserire in etichetta che il vino contiene solfiti, in quanto allergeni) da parte dei consumatori che fosse sinonimo di qualità. Nonostante i disciplinari di vino naturale ne pongono limiti molto bassi, spesso i solfiti vengono comunque utilizzati.

Il mondo del mercato si basa sulla nozione che la differenza è giustificata dal sacrificio, dallo sforzo o dall'investimento e l'accordo si trova sulla base di principi di mercato come

il prezzo (le imprese si organizzano intorno al concetto di competitività) (Ponte, 2009). Il mondo del vino naturale è visto dai consumatori come un prodotto costoso. In alcuni casi, si è visto anche come il vino naturale costi in media di più del vino convenzionale ed i consumatori sono disposti a pagare la differenza per il discorso di sostenibilità ambientale e sociale. La differenza di prezzo nei vini naturali si spiega con lavorazioni in condizioni difficili (terreni iperscoscesi, come la cosiddetta viticoltura eroica) o con rischio di produzione alto, oppure con la piccolissima produzione di terreni particolarmente vocati. La competitività sul prezzo esiste anche nel mondo del vino naturale, nonostante i numeri siano molto inferiori a quelli del mondo convenzionale. La questione del prezzo inizialmente nelle associazioni di vino naturale era una questione politica di accesso al prodotto. Ad oggi, le associazioni non hanno più questo tema al centro delle loro posizioni, ma si cerca comunque di valorizzare economicamente il prodotto, o comunque a non farsi troppe domande sul prezzo finale, in quanto ci sono consumatori sensibili (anche per i vari mondi analizzati precedentemente) a comprare quei prodotti. L'allargamento del mercato del vino naturale, e l'inserimento di alcuni vini naturali in catene di distribuzione più allargata potrebbe portare presto il vino naturale su una competizione al prezzo che azzererà la questione dell'accesso, ma varrà soprattutto (o solamente) la questione della competitività sul mercato.

Infine, il mondo industriale si basa sull'esistenza di "ordini di grandezza" e l'accordo si basa su dati oggettivi (le imprese invocano il concetto di produttività) (Ponte, 2009). Questo è l'aspetto che ancora non si ritrova nel vino naturale. I vignaioli naturali non contemplano gli standard omologanti come qualità, e nemmeno lo fa il consumatore di vino naturale. L'aspetto che si può sottolineare è che sempre più sono presenti produttori che lavorano il vino in maniera convenzionale, e riservano parte della produzione ad una linea naturale. Questo ovviamente va in controtendenza rispetto a quello che è stato analizzato fino ad ora, ma è anche la paura delle associazioni, in cui ad un dato disciplinare, l'industria può adeguarsi per produrre vino naturale, andando così a togliere definitivamente il senso di rivendicazione politica delle associazioni.

In sintesi, nella relazione col mercato, il vino naturale ha una posizione ambigua: da una parte nasce come vino di territorio e di qualità ma che vuole essere anche accessibile per il consumatore; dall'altra date le piccole dimensioni e quindi la necessità di affidarsi alle distribuzioni e i costi di produzione, il vino naturale ha normalmente prezzi non

competitivi con il vino della GDO e si allinea di più sui prezzi del vino convenzionale di qualità.

6.3 Il tentativo di protezione e di valorizzazione del modello produttivo del vino naturale

Come si evince dallo scorso paragrafo, l'ingerenza del modello agro-industriale della produzione vitivinicola tende ad allargarsi sempre di più e invadere il campo del vino naturale, attraverso linee di produzione dedicate al vino naturale, l'ingresso nelle associazioni di produttori di media/larga scale (per esempio produttori con oltre 30 ettari di terreno) e la presenza di rivenditori legati alla Grande Distribuzione Organizzata (come Tannico, che è di Campari, multinazionale delle bibite, o le Assicurazioni Generali) che iniziano a rivendere vino naturale. In questo paragrafo, attraverso l'analisi delle interviste dei vignaioli naturali intendo riportare come le associazioni cercano di difendere lo spazio del vino naturale attraverso una definizione della figura del vignaiolo naturale, l'unione di intenti tra le associazioni per rinforzarsi e i disciplinari e i controlli degli stessi.

6.3.1 La figura del vignaiolo naturale in Italia e in Francia

Come si è visto anche dai capitoli di approfondimento sul vino naturale in Italia ed in Francia, le strutture e le aziende sono diverse. In Italia c'è maggior presenza di neo-rurali oppure di persone che hanno cominciato ad etichettare quando hanno preso in mano l'azienda al posto dei genitori che principalmente conferivano uva alle cantine sociali. In Francia invece la maggior parte dei produttori hanno ereditato l'azienda agricola, oppure l'hanno comprata con tutta la strumentazione necessaria. In Italia l'evoluzione nel mondo del vino ha portato a evolvere il settore e anche gli equilibri di potere. Fino agli anni '90 inoltrati c'erano grandi proprietari terrieri e grandi consorzi in cui confluiva la maggior parte dell'uva prodotta (conferimento uva), i quali determinavano i costi, ma anche i sapori che il vino doveva avere. C'erano poche cantine che etichettavano e la maggior parte dei contadini produceva il suo vino in casa (era considerato un alimento a tutti gli effetti). Oggi, anche grazie ai movimenti del vino naturale, ci sono nuovi fronti di mercato e quindi molti più produttori – piccoli e medi – che sono in grado di etichettare. Ma, nonostante ciò, la figura del vignaiolo, che come si è visto nel paragrafo 6.1 è paragonabile a quella del contadino, può essere interpretata in maniera differente dai produttori di vino naturale. C'è chi ne traccia la centralità nella figura del vignaiolo:

E quindi insomma, di che si parla? Cioè ci sono.... oppure mancava la figura del vignaiolo, cioè questo per me è una gravità enorme, cioè se te sei una società che fai? Il 90% il tuo studio percepisce, che ne so da, da avvocati o quello che è, e la l'azienda agricola è marginale rispetto a quello che invece è la tua attività, c'è qualcosa che non funziona. Non lo puoi fare. Ed è tra l'altro una delle cose che quando te fai la domanda: vino industriale o vino... questa è una delle cose che nel mondo del vino te non potrai mai avere, perché se fai, se sei un grande industriale fai comunque anche dei vini naturali, vini comunque che seguono un percorso certificato. Ma non potrai mai avere la figura artigianale, la figura di un visionario, ecco di un vignaiolo, perché sono proprio due mondi che non vanno... sono completamente distaccati tra loro. (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

E chi invece non accetta che si facciano distinzioni tra vignaioli, e che anche chi ha aziende più grandi può comunque considerarsi un produttore di vino naturale.

In realtà, io sì, io faccio fa tutta sta storia perché io sono piccolo, ma io potevo rompermi il cazzo a Roma tranquillamente, andando in giacca e cravatta non fare niente. Però a me piace la campagna. Io sono contento, sto in campagna. In mezzo al campo, mi sento Radio 24, mi sistemo le piante mie, mi seguono le cose. In azienda mi rompo il cazzo, sta davanti al computer, io ho lasciato perdere mio padre perché non volevo sta davanti al computer. Mio zio con la terra mi dà possibilità di farla sta scelta, i soldi ce stavano e l'ho fatto. Quindi poi esistono tanti altri colleghi miei e questa è la cosa pure... Stavamo parlando anche in ViTe, che questi non possono dichiarare che fanno un altro mestiere. Però ci credono, credono nella biodinamica? In campo però fisicamente non ha la possibilità. Tu te la sentiresti di escluderla, cioè escludi questa gente? Perché lo escludi? Perché c'hai il vignaiolo di serie A e di serie B? Ma chi è sto vignaiolo? Ma a me chi mette tutte ste classificazioni a me fanno... (intervista V9, produttore italiano, Lazio)

La differenza tra i due produttori di vino naturale è grande e se nella prima c'è anche una visione di un modello agricolo differente, appunto come potrebbe essere l'agricoltura contadina, nel secondo non c'è nessuna differenza, l'importante è che il vino sia naturale o biodinamico nel senso della tecnica utilizzata. Dopodiché non fa differenza riguardo la grandezza dell'azienda o se il produttore fa un altro mestiere.

Essere un vignaiolo naturale, non è solamente una questione di grandezza, ma anche di capacità e di approccio alla vite e al vino.

Quindi uno ti potrebbe dire beh no, il vignaiolo è quello che pota lui, che fa tutto lui, che cosa tutto lui. Che poi lì fa massimo 20.000 bottiglie perchè una persona non può fare di più. Secondo me, invece fosse così, allora Elena non è un vignaiolo. Tanti altri.... Secondo me è molto invece legato a dov'è la testa, cioè dov'è la testa della azienda? Perché, per assurdo, torniamo anche al discorso di prima industriale. Ogni tanto scherzo e dico: ci sono dei contadini qua intorno che fanno anche 5000 bottiglie, però fanno un vino industriale perché non hanno il know-how. Perché vanno giù al consorzio, io devo fare vino, mi dai i lieviti? Quindi non ha coscienza di quello che sta facendo, OK? Cioè lui sta lavorando, segue dei protocolli, che gli ha dato l'industria. I trattamenti li fa perché quello del consorzio gli ha dato il calendario. Cioè lui non è.... che connessione ha con quelle piante, con quella.... con quel posto e via dicendo? (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Questi aspetti sono importanti per definire il vignaiolo naturale che non è soltanto il piccolo produttore o quello che porta avanti certe pratiche, ma sono più cose insieme, come per l'agricoltura contadina: sia aspetti di pratiche, di innovazioni, sociali ed economiche.

6.3.2 L'unione di intenti tra movimenti in Italia e in Francia

Se da una parte il mondo del vino naturale mette al centro il produttore, dall'altra le associazioni che supportano il vino naturale che cosa fanno per garantirlo e difenderlo dall'ingerenza industriale?

Le associazioni in Italia ed in Francia lavorano, come si è visto nei capitoli precedenti, per definire il vino naturale e difenderlo, pur con le proprie differenze. I momenti importanti di rafforzamento delle associazioni sono le fiere. La differenza grande tra Italia e Francia è che in Italia ci sono normalmente fiere individuali delle singole associazioni, mentre in Francia ci sono fiere che aggregano produttori di varie associazioni in Francia. Anche in Francia ci sono alcune differenze tra le varie associazioni, ma i momenti di fiera che sono dove ci sono anche discussioni e scambi, sono importanti per rafforzare il mondo del vino naturale. In Italia si sta provando a trovare qualche unione e comunione di intenti.

Noi abbiamo tentato due anni fa, contrariamente a quello che viene scritto, e che è una cosa che veramente bisognerà poi, prima o poi metterci mano. Ma la riunificazione delle associazioni italiane è partita da me, da Alessandro Dettori durante, metà agosto di due anni, tre anni fa a casa di Sasha Radikon, perché il suo Babbo è stato uno dei soci fondatori, assieme ad Angiolino, assieme a Cappellano, Bellotti e quant'altro, di fare la prima manifestazione di vino naturale in Italia. E quindi, ha cercato di portare avanti questa missione, no? Abbiamo messo al tavolino: c'eravamo noi, c'era Angiolino, e c'era anche Paolo Vodopivec, che oggi è il presidente dei Vini Veri. Il quale all'inizio molto in materia simpatica, era molto propositivo e positivo, poi a un certo punto si sono tirati indietro, secondo me più per il terrore di Maule, perché, visto lui, fa la voce grossa, fa il leone. E poi perché sostanzialmente sono veramente in quattro gatti loro. Quindi hanno messo evidenziato il fatto che fare una manifestazione a febbraio per loro era veramente impossibile perché c'era Assisi. Gli ho detto: ma voi avete l'idea di cosa vuol dire fare - ancora non si chiamava Vinari ma si voleva fare un salone di quel genere a febbraio. Uno, portare prima di tutto quel mix a Milano. Due, sei nel periodo dove in Francia ci sono le migliori manifestazioni. E quindi in capo a un anno o due ci sarà comunque l'importatore che dice: guarda un giorno lo dedico a Milano perché c'è Vinari. Cioè l'idea è quella di dare forza all'Italia, no? Non di sminuire sempre di più il lavoro che facciamo. (intervista VI, produttore italiano, Toscana)

Un altro vignaiolo naturale è convinto che l'unione delle diverse associazione potrebbe essere importante sia per il futuro del vino naturale, sia per avere più voce in capitolo al momento delle discussioni sulle politiche a livello nazionale o regionale.

Così mi dicono, e quindi l'ha codificato. Adesso hanno fatto l'Unione con ViTe e con quelli di ViTe che erano tutti fuoriusciti dal... un po' da Cerea un po' da coso.... Allora io vedo la Francia e mi dico: quando c'è la Dive Bouteille, la Dive Bouteille pubblicizza tutti gli altri eventi che ci sono in quei periodi lì. E perché no? Che ce ne siano tre, ma a me va tanto bene. Che ce ne siano 3, 4, 5 cose.... Poi il sogno, se vuoi, nel cassetto sarebbe: ognuno se vuole andare sotto il proprio cappello sotto la propria bandiera, perché poi lì nascono anche delle cose, specialmente nei gruppi dirigenti di ego personale, no? Bea, piuttosto

che Maule, piuttosto che altri da altre parti. Sarebbe bello secondo me, ma proprio per un fatto di logistica e di rispetto per chi viene, trovare un posto, ognuno col proprio cappello, in un luogo unico. Questo mi piacerebbe molto.... Perché tu parti e, secondo me, farebbe il culo al VinItaly eh... Pensa in un posto unico che dove trovi VinNatur, Vini Veri e quelli di ViTe... Eh cazzo. Però, il fatto che ce ne siano diverse cose che poi non cambia niente, io vado a cena, faccio degustazioni con quelli di VinNatur, con quelli di ViTe. Cosa c'è? Le persone, i miei amici possono stare in una piuttosto che in un altro, non cambia un cazzo, ma è uguale alla sinistra... uguale uguale uguale uguale. Cambia niente. Cioè, masochismo allo stato puro. (intervista V4, produttore italiano, Piemonte)

In questo senso, la Federazione dei Vignaioli Indipendenti era nata con l'obiettivo di diventare un sindacato per i piccoli viticoltori che potessero essere rappresentati. Nonostante ciò, pochi vignaioli naturali credono che la FIVI possa essere veramente una controparte a livello di lavoro politico per il mondo del vino naturale.

Ma metti anche.... Mettici anche tutti insieme, ma non ti hanno neanche cagato, perché come SAU e come cos.... A fema ridar (facciamo ridere). Come fatturato ancor di più. E allora che vuoi, quei numeri lì? Oh le minoranze in Italia e nei paesi occidentali, ie mia vera (non è vero) che sono salvaguardate, lo sai no? Almeno...

01:25:35 Stefano Mori

Si facesse quel lavoro lì, se rompesse veramente le palle al Ministro o al Ministero in generale.

01:25:45 V3

Il Ministero le cambia ogni due giorni. Bisogna cominciare tutto da Capo eh.... Però non credo veh. Perché poi come dice lui, no? Alla fine tutti siamo associati o con la Coldiretti o con la CIA, o con l'Unione no? E allora come fai? Un altro sindacato che a metà.... Ce ne sono anche troppi di sindacati. Non lo so, era velleitario secondo me, purtroppo (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

Anche in Francia, la FIVI che difende i diritti dei produttori di vino in piccola scala, nonostante la grande adesione, non riesce a portare norme che tutelino un diverso modello di produzione. Per esempio, le battaglie degli ultimi due anni hanno interessato il comparto intero della viticoltura e non solo un modello di produzione su piccola scala. Come per esempio la lotta per far rientrare il vino nella produzione agricola e non avere le stesse regole di birre e superalcolici.

La Commissione Europea, in particolare la DG Salute, voleva assolutamente che tornassimo al quadro normale, perché vuole combattere il vino come alcolico. Perché vogliono combattere il vino come alcol. Ed è interessante, perché normalmente la Commissione europea non avrebbe dovuto permettere che ciò accadesse. Perché contravviene alle regole del mercato comune. Invece l'ha lasciata passare, e sì, lo sappiamo. È complicato per noi, siamo attaccati da tutte le parti. In Francia siamo attaccati dai nostri stessi governi, molto più che in Italia [...] Quindi dobbiamo sempre lottare per far sì che quando si parla di alcolismo in Francia non si parli di vino ma di alcolici forti e di birra. Credo che quest'anno sarà il primo in Francia in cui il consumo di birra supererà quello degli alcolici. (intervista V15, produttore francese, Luberon)

Quindi la difesa del vino naturale attraverso lavoro di politica è ancora molto debole. Da una parte per una questione legata al numero dei produttori che si considerano naturali, dall'altra

6.3.3 Le norme del vino naturale: i disciplinari e i controlli in Italia e in Francia

Quindi se da una parte i vignaioli cercano di dare centralità al vignaiolo, dall'altra faticano a far riconoscere un modello produttivo differente a livello politico per divergenze tra associazione. Ma le associazioni si stanno armando sempre di più di disciplinari e controlli ferrei per evitare che le associazioni diventino esclusivamente veicolo di apertura di mercato per nuovi produttori che vogliono affacciarsi nel mondo del vino naturale.

Un tema molto discusso nel mondo del vino naturale è se si dovesse implementare un sistema di certificazione del vino naturale con enti terzi che controllano l'implementazione corretta del disciplinare da parte dei membri delle associazioni. Come

visto negli scorsi capitoli, le uniche due associazioni che hanno implementato un tipo di certificazione di questo tipo sono VinNatur in Italia e Vin Methode Nature in Francia.

Le associazioni che hanno implementato questo tipo di certificazioni e che sono favorevoli, lo fanno perché secondo loro è l'unica maniera di evitare infiltrazioni di viticoltura industriale nel mondo del vino naturale, e dall'altra parte vincolerebbe i produttori a rispettare gli elementi fondanti del vino naturale come la fermentazione spontanea e il lavoro in vigna, dato che con le autocertificazioni e sistemi basati sulla fiducia se ne stanno approfittando tanti produttori convenzionali.

Allora ti faccio un esempio, per non parlare degli italiani, perché se no sembra che io tiri l'acqua al nostro mulino. SAINS, l'acronimo lo sai no? Cioè praticamente "sains intervention". Praticamente hanno zero eh.... Ma zero, zero, zero. Quindi sarebbe la più, come posso dire, integralista.... Ecco, usiamo questo termine per non dire proprio la più.... Questo però a livello teorico, perché a livello pratico chi fa i controlli? Cioè, mi devo fidare di te. Sì, siamo amici, però le annate sono diverse, cioè.... [...] con VinNatur abbiamo trovato delle sorprese che uno non si immaginava neanche, da persone che ci avresti messo tutte e due le mani sul fuoco. Facendo le analisi dei pesticidi, è saltato fuori di tutto. Solo quello. Immaginati il resto. Quindi non so come spiegare, non è più sufficiente dire: entra perché io conosco l'altro vignaiolo, siamo in due... ma tu non ci sei sempre là poi non deve essere un vignaiolo che controlla un altro vignaiolo. Certo che non deve essere neanche questi qua, che io pago... cioè tutto il sistema è sbagliato. (intervista V3, produttore italiano, Emilia-Romagna)

In Francia succede la stessa cosa con i controlli fatti da Vin Methode Nature attraverso l'INEAO. Anche tra chi è più scettico, comunque identifica in una qualche forma di certificazione, una necessità per il futuro del vino naturale.

Mah, allora guarda, partiamo dalla seconda. Cioè secondo me, questo sistema che loro vorrebbero portare avanti che abbiamo.... siamo intervenuti anche con Angiolino, due o tre anni fa, mi sembra su una certificazione comunale, che fece un po' di scalpore, poi in realtà era una mezza bufala. Qualcosa bisogna.... bisogna fare e bisogna cercare di farla anche velocemente, e che sia il più possibile palesata e diciamo inglobata un po' a tutto il sistema. Quindi deve essere una visione un po'

più ampia, più grande rispetto alla certificazione BIO. Ma io ti parlo a livello europeo. Ci stanno provando... ci hanno provato tanti, anche di Reinassance, colleghi, gente che ha il polso della situazione e le capacità. Ma veramente è quasi impossibile poterle realizzare perché ci sono dinamiche troppo, troppo diverse da chi fa il vino in zona Riesling, Germania, o comunque molto difficile. La Francia comanda sempre, non c'è niente da fare, e hanno comunque in mano.... È tutto molto più semplice, più fruibile, capito? Io non lo so il perché, però noi ci piace articolare e ci si perde a volte veramente in un bicchiere d'acqua (intervista V1, produttore italiano, Toscana)

Dal lato opposto invece c'è chi critica questo modello perché o lo ritiene impossibile da applicare al vino naturale, oppure perché vede lo stesso pericolo dell'apertura al mercato all'agro-industria come è successo per il biologico. Molti pensano infatti che se si crea un disciplinare, si aprono le porte alla replicabilità e alla standardizzazione di pratiche.

Sulla certificazione e i controlli, di fatto non ci sono analisi che siano in grado di stabilire se effettivamente hai fatto la fermentazione spontanea, quindi il primo grosso problema è questo, cioè tu metti insieme un sistema di controllo ma dove l'elemento pregnante del prodotto e della trasformazione, non ha metro scindibile di verifica. (intervista V8, produttore italiano, Toscana)

Dall'altra parte, le critiche sulla possibile certificazione del vino naturale arrivano anche da chi è completamente contrario e lo paragona al modello industriale. Il punto principale che viene criticato è l'”istituzionalizzazione” del disciplinare interno, attraverso la collaborazione con enti certificatori facenti parte del Ministero. I contrari alla certificazione proposta da VinNatur o da Vin Methode Nature basano la propria giustificazione sul fatto che l'idea stessa di regolamentare il vino naturale equivalga a farlo morire, dando ragione ex-post ai tanti pensatori de "il-vino-naturale-non-esiste". Infatti, partendo dal fatto che il vino naturale non è un tipo di vino, ma bensì un movimento di contro-cultura, la vera insurrezione dei vignaioli naturali non riguarda tanto, o non solo, quello che c'è o non c'è nella bottiglia di vino da loro prodotto, ma la ridiscussione profonda della relazione fra agricoltura e industria, fra città e campagna, fra cultura e natura, fra tecno-scienza e vita biologica. Ridurre il vino naturale a un disciplinare di produzione significa ridurre il proprio percorso ad una questione in

definitiva ancora una volta tecnica, riconducendo per l'ennesima volta la Natura all'Uomo, quando l'utopia del vino naturale stava invece nel ritorno dell'uomo nella natura.

C'è quindi una discussione importante all'interno delle associazioni di vino naturale e non si può definire quale sia la miglior strada. Sicuramente, chi non vuole parlare di certificazioni di vino naturale è soprattutto coloro che danno una connotazione maggiormente politica al movimento del vino naturale, definendo un percorso con una visione di cambio di relazioni anche sociali ed economiche. Nonostante ciò, la realtà è che il mondo del vino naturale – se si vuole si potrebbe fare una analogia con il percorso dell'agroecologia e della riduzione da movimento politico a mera innovazione agricola – si sta spostando sempre di più verso una certificazione che possa rasserenare i consumatori e permettere ai produttori di rientrare in certi canoni. Se il mercato continuerà ad espandersi come sta facendo anche nei mercati del Vecchio Mondo, sicuramente c'è da aspettarsi sempre più controlli e certificazioni paragonabili a quelle del biologico, perché sarebbe l'unica maniera per tracciare la linea di demarcazione tra chi si può definire vignaiolo naturale e chi no.

Conclusioni

Il presente lavoro mira ad analizzare la nascita e lo sviluppo delle associazioni per il vino naturale, che sono l'oggetto di studio di questa ricerca. Attraverso le interviste ai vignaioli membri delle associazioni, il presente lavoro offre una panoramica delle proposte che queste associazioni mettono in campo riguardo le pratiche, le norme, il loro rapporto col mercato del vino e i saperi per la produzione del vino naturale, in contrapposizione al modello agroindustriale della viticoltura convenzionale. L'analisi della teoria e la raccolta dei dati che riguardano le strutture di qualità del settore vitivinicolo legate agli effetti dell'industrializzazione e della globalizzazione del settore, ha confermato le posizioni delle associazioni di vino naturale riguardo l'impatto di questi processi nel settore vitivinicolo.

La ricerca empirica ha confermato le premesse riguardo alle pratiche che i vignaioli mettono in campo, sia in maniera individuale, sia in maniera collettiva attraverso le associazioni, con l'obiettivo di resistere all'ingerenza del modello industriale per mantenere un modello di produzione alternativo che possa arrivare ad avere il suo riconoscimento, esattamente come accade per i movimenti contadini. Questi ultimi mirano al riconoscimento di un modello agricolo contadino, con proprie regole in campo di tassazione, distribuzione, sussidi e fitosanitario. Da questa ricerca si potrebbe concludere che a tutti gli effetti le rivendicazioni portate dalle associazioni di vino naturale potrebbero benissimo essere incluse nella "causa contadina", supportandola nella battaglia al riconoscimento.

La "causa contadina" a cui si fa riferimento è la battaglia a livello globale e a livello nazionale dei movimenti contadini. Per il primo livello la battaglia si è compiuta in parte con l'adozione nel 2018 della Dichiarazione delle Nazioni Unite per i Diritti dei Contadini e di altre Persone che lavorano nelle Aree Rurali Dichiarazione dei Diritti dei Contadini e delle Persone che Vivono nelle Aree Rurali³⁵, sebbene sia uno strumento volontario. A livello nazionale, la battaglia in questo senso si è giocata con la Campagna per una Legge sull'Agricoltura Contadina in Italia³⁶. Questa campagna promossa da movimenti di

³⁵ <https://www.assorurale.it/per-cosa-lottiamo/agricoltura-contadina/diritti-contadini/dichiarazione-delle-nazioni-unite-per-i-diritti-dei-contadini-e-di-altre-persone-che-lavorano-nelle-aree-rurali/>

³⁶ <https://www.agricolturacontadina.org/>

contadini non ha raggiunto il risultato sperato di avere una legge (il processo legislativo si è fermato con l'approvazione alla Camera dei Deputati nel 2021, ma non ha fatto in tempo ad avere l'accordo al Senato per la fine anticipata della legislatura), ma è stato un esempio di come le battaglie contadine vengono portate avanti e in cui anche le associazioni per i vini naturali potrebbero dare un loro apporto per le pratiche e le posizioni che vengono portate avanti.

Perché questa collaborazione non succede? Fino a questo punto della tesi ho sempre fatto riferimento al mondo del vino naturale come “associazioni per il vino naturale”. Il mancato accenno a queste associazioni come il “movimento” del vino naturale è voluto, in quanto riguardo a queste associazioni, sarebbe importante interrogarsi sulla presunta militanza dei vignaioli naturali e indipendenti. La tesi di per sé non indagava questo aspetto, ma ovviamente è un tema che in diverse interviste è uscito, analizzando anche le associazioni nel loro percorso storico dagli albori ad oggi. Questo aspetto è fondamentale per capire se queste associazioni rappresentino l'espressione di una postura identitaria o di orientamenti che tengono insieme anche altre istanze, prese di posizioni o mobilitazioni che non vengono incanalate nei canali istituzionali della rappresentanza politica, sindacale o di categoria. L'unica associazione che è nata con questo specifico obiettivo – la Federazione dei Vignaioli Indipendenti sia in Francia che in Italia – non riesce a rappresentare le istanze dei produttori di vino naturale. In molte interviste sono state presentate critiche importanti alla Federazione per non supportare istanze di una produzione su piccola scala, o per meglio dire “contadina”, ma sono istanze che non riguardano gli aspetti strutturali della piccola azienda, ma riguardano soprattutto aspetti commerciali per gli associati.

Partendo dalle premesse fatte all'inizio della tesi, formulate attraverso l'analisi dei documenti delle diverse associazioni, sono riuscito a costruire i profili delle associazioni che ne delineano aspetti importanti sotto il tema delle pratiche, dei mercati, dei saperi e delle norme.

Riguardo la prima premessa sulle pratiche promosse dai vignaioli naturali, si vede come le associazioni per il vino naturale promuovano pratiche che mirano a non utilizzare prodotti chimici in vigna, mantenere vitigni originari del territorio in salute e in equilibrio con l'ecosistema circostante, non intervengono in cantina con additivi che non vengano dalla vigna stessa. Come abbiamo visto nei capitoli 4, 5 e 6 queste pratiche sono simili

sia in Italia che in Francia. Si può trarre alcune conclusioni sul tema delle pratiche. La prima sicuramente è che le pratiche mirano ad affrancarsi dal sistema di dipendenza che è legato alla grande distribuzione: normalmente il produttore di vino convenzionale si affida all'enologo e ad una serie di prodotti enologici che costruiscono il vino, senza i quali il produttore non potrebbe avere come risultato finale il vino richiesto dal mercato. Su questo aspetto, infatti, i vignaioli naturali sviluppano così un'identità forte perché la loro produzione si basa essenzialmente sul territorio che ha e le vigne che ha, rispetto a quella che è la richiesta del mercato.

I vignaioli naturali hanno quindi la capacità di rafforzare il tema della territorialità, andando in controtendenza rispetto all'andamento delle politiche di oggi che valorizzano la territorialità attraverso i disciplinari DOC in Italia o le AOC in Francia. Come visto attraverso le interviste e alcuni studi, i disciplinari delle denominazioni sono costruiti da chi ha più potere all'interno dei Consorzi, andando a stabilire standard che guardano più al prodotto possibilmente omologabile richiesto dal mercato, piuttosto che alle caratteristiche che quel territorio può esprimere effettivamente nel prodotto finale. Attraverso il recupero di vitigni tradizionali, infatti, i vignaioli cercano di rafforzare la territorialità e mirano ad intervenire il minimo indispensabile sul vino in cantina. Ovviamente queste pratiche portano a vini che non sono stabili e possono cambiare un anno all'altro, non andando incontro alle richieste di omologabilità nelle caratteristiche organolettiche che ricercano le commissioni di assaggio delle denominazioni.

Per continuare a portare avanti queste pratiche ed in particolare, per innovarle in un contesto in continua evoluzione, è fondamentale il processo di scambio di pratiche che viene promosso dalle associazioni. Si è visto attraverso le interviste, che sempre di più le associazioni diventano un luogo di scambio di pratiche importante per trovare soluzioni condivise. Lo scambio di informazioni spesso avviene con la metodologia "da contadino a contadino", come avviene nelle esperienze agroecologiche caratteristiche dei movimenti contadini. Non di secondaria importanza viene considerata anche la ricerca e quindi i rapporti con le università e con enologi. Le associazioni e i produttori di vino naturale cercano sempre di più di dare sempre più strumenti per risolvere i problemi dei vignaioli.

Su questo tema, tra Francia ed Italia non ci sono grandi differenze. Sicuramente il contesto francese permette ai vignaioli naturali di essere più attrezzati in termini di strutture e di

mezzi a disposizione. Questo è uno degli aspetti che più ha avuto risalto nella parte empirica di questa ricerca. Nonostante ciò, nei due contesti le associazioni lavorano nella stessa maniera: creare spazi di scambi di pratiche e saperi per evolvere il vino naturale in maniera collettiva.

La seconda premessa da cui si partiva riguarda il rapporto dei vignaioli con il mercato. Nonostante inizialmente le associazioni – specialmente in Italia – promuovevano alternative come il prezzo sorgente e l'autocertificazione per sfuggire alla logica delle lunghe catene di valore, oggi le associazioni non affrontano più i temi che riguardano l'accessibilità del prodotto. Inoltre, i movimenti non creano mercato a livello territoriale a causa dell'omologazione del sapore: come abbiamo visto in varie interviste i produttori hanno grosse difficoltà a vendere il vino sul proprio territorio perché viene considerato diverso rispetto a quello che normalmente si beve in quelle zone. Nonostante ciò, i vignaioli tendono a dinamizzare i territori lavorando con colleghi sul territorio, altri evitano la GDO. Quello che è certo è che i vignaioli naturali per esistere devono inserirsi nei nuovi mercati internazionali in cui sono nate nuove abitudini di consumo rispetto al vino, come Giappone, Stati Uniti, Canada, Nord Europa. Questo, di fatto, non cambia nettamente le pratiche di mercato già messe in campo dall'agroindustria che esporta i propri prodotti, ma il vino naturale ha dovuto crearsi questo spazio per poter avere vita. La caratteristica, infatti, che accomuna molto i vignaioli italiani e francesi è l'importanza di avere un mercato estero che funzioni. Infatti, se a livello nazionale, il prezzo del vino al produttore si abbassa per permettere alla distribuzione di guadagnare la sua parte, all'estero c'è una richiesta maggiore grazie alla cultura di consumatori di vino che nascono proprio con il vino naturale, rispetto al consumatore medio italiano che è abituato al prodotto convenzionale standardizzato.

Gli intermediari sono necessari per facilitare la parte della vendita dei prodotti dei vignaioli naturali che – a causa della produzione su piccola scala e di mancanza di personale – non riescono a gestire direttamente. Nonostante ciò, in alcuni casi alcuni produttori hanno cercato di gestire – almeno in parte – gli ordini direttamente senza intermediari, anche come scelta di rivendicazione politica nel cercare di avere il proprio prodotto solamente in certi locali e a certi rivenditori con una sensibilità al prodotto del vino naturale, oltre che per una visione militante di vicinanza tra produttore e consumatore.

Negli ultimi anni c'è stato un aumento considerevole del mercato del vino naturale in media sia in Francia che in Italia. Questo aspetto è sicuramente una sfida ulteriore che metterà alla prova le associazioni di vino naturale e i loro produttori per posizionarsi in maniera chiara rispetto ad un mercato di prodotti di élite che è più proprio del vino convenzionale rispetto alle produzioni contadine.

Infine, cercando di capire il rapporto con la grande distribuzione, le interviste hanno mostrato che non è uguale per tutti i produttori. Nella maggior parte dei casi c'è un allontanamento dalla grande distribuzione organizzata per motivi pratici (non hanno più potere negoziale sul prezzo del prodotto) e per motivi politici o etici (vicinanza ai consumatori). In altri casi, entrare nella grande distribuzione viene vista invece come un supporto nella parte della vendita commerciale, dato che per tutti i produttori quella è la parte più difficile e complicata non avendo tempo di gestire tutti gli ordini.

Per questi aspetti, non si può dire che i vignaioli portino pratiche di mercato che esulano dall'espropriazione di valore. Anzi, alcuni vignaioli sia in Italia che in Francia affermano che, se il mercato del vino naturale prenderà sempre più piede come sta facendo, molto probabilmente l'interesse da parte dell'agro-industria aumenterà altrettanto. Questo perché eventuali nuovi attori potrebbero entrare in questo mercato, approfittando della mancanza di trasparenza dato che non si può dire se un vino è naturale o meno. Allo stesso tempo, l'implementazione dei disciplinari dei movimenti rischiano anch'essi – come successo per il biologico ed il biodinamico – di diventare una facilitazione per l'ingresso della produzione industriale nel vino naturale.

Infine, l'ultima premessa della ricerca riguardava le norme della produzione di vino naturale e la loro applicazione da parte dei membri delle associazioni. Quello che è evidente dalle interviste e dalla raccolta dati è che la maggior parte delle associazioni ha un disciplinare interno. Ciò che cambia è il controllo effettuato sui membri. C'è in generale un rifiuto dei vignaioli naturali di adottare controlli terzi sull'applicazione dei disciplinari in quanto i vignaioli sono spaventati dal replicare lo stesso sistema del biologico con standard e certificazioni burocratiche che portano a strutture facilitanti l'ingresso di attori agro-industriali. Questo aspetto è molto discusso, in quanto ha causato infatti anche l'uscita di alcuni membri delle associazioni che hanno portato avanti questa strada, e sono una in Italia e una in Francia.

Sicuramente c'è un senso comune del bisogno di avere un disciplinare o una carta a cui fare riferimento come produzione di vino naturale, anche se ad oggi bisogna confrontarsi su tanti disciplinari, uno diverso dall'altro e con difficoltà di unione di intenti vera e propria. C'è quindi grande disaccordo su come il vino naturale dovrebbe essere controllato: c'è chi propone di non avere controlli sui disciplinari perché non è possibile farlo fino in fondo, chi propone di applicare sistemi di garanzia partecipata, e chi propone di avere enti terzi, ma formati dall'associazione stessa.

Rimane il fatto che su alcuni aspetti dei disciplinari rimane difficile controllare i produttori: è difficile distinguere chi ha fatto veramente una fermentazione spontanea, da chi l'ha indotta, o è difficile distinguere dalle analisi chi ha utilizzato lieviti non indigeni. Quindi rimane il dilemma se qualsiasi processo di controllo del disciplinare riuscirà ad essere efficace.

Questa ricerca ha il pregio di essere originale per essere riuscita a iscrivere il fenomeno dei vini naturali dentro l'ambito degli studi critici agrari, e allo stesso tempo per aver analizzato in maniera induttiva un fenomeno eterogeneo che prende molte forme, ma – come si è visto – ha anche molti caratteri comuni nelle pratiche. Nonostante ciò, il lavoro della tesi ha alcune limitazioni che riguardano la mancanza di conoscenza del settore vitivinicolo nel contesto più largo, cioè tutti gli attori che intervengono nel settore vitivinicolo, anche quando nel settore del vino naturale non ci sono. Per esempio, la ricerca non ha trattato a dovere la differenza di ruolo e i rapporti di chi conferisce l'uva (lavoro in vigna) e chi anche la trasforma in vino (lavoro in vigna + in cantina). La maggior parte dei vignaioli che ho intervistato fanno il lavoro in vigna e quello in cantina. Nonostante ciò, non è detto che sia sempre così. In Francia, molti produttori di vino naturale inizialmente erano *negociant*, cioè compravano l'uva e producevano il vino trasformando semplicemente l'uva in “maniera naturale” senza aggiungerci nulla, con le fermentazioni spontanee.

Un altro limite può essere trovato nella specificità di alcune pratiche che vengono menzionate come contrastanti tra vino convenzionale e vino naturale: la specificità delle procedure di spumantizzazione rispetto alla produzione di vino naturale è importante. Ho menzionato il vino rifermentato in bottiglia, ma non sono riuscito a specificare con maggiori dettagli questa differenza. Stesso discorso vale per un altro aspetto importante nella differenziazione tra i due modelli: la resa per ettaro nei due modelli di produzione.

In questo caso, interviste anche con produttori di vino convenzionale avrebbero potuto garantire un'analisi e una comparazione fra i due modelli molto più specifiche.

In conclusione, le associazioni per il vino naturale hanno già più di vent'anni, e hanno già raggiunto una maturazione e un primo cambio generazionale dentro tutte le associazioni: molti della prima ora non sono più membri delle associazioni o hanno preso ruoli secondari. Dopo un'iniziale difficoltà di trovare il proprio posto nel mercato, ora il vino naturale esiste e viene riconosciuto, sebbene rimanga ancora una piccola parte rispetto alla produzione convenzionale.

Ci sono molti aspetti che meriterebbero ulteriori studi che in questa sede non si possono studiare. Alcune domande aperte che meriterebbero maggiori studi e ulteriori analisi.

La prima è quella che più balza agli occhi: la questione del lavoro nel vino naturale. In tutta la tesi si è parlato molto del tema della sostenibilità, e di come nel vino naturale si parli non solo di sostenibilità ambientale, ma anche sociale ed economica. La sostenibilità sociale non può esaurirsi solo nei saperi diffusi e nel collegamento tra pratiche e saperi, ma la questione etica è sicuramente una questione da tenere in considerazione per futuri lavori. Sarebbe importante investigare se ci sono differenze tra i lavoratori in aziende di vino convenzionale e quello nelle aziende di vino naturale. Il lavoro può essere inteso sia come autosfruttamento in quanto piccoli produttori senza aiuto se non quello familiare o amicale, sia quello dipendente. Analizzare questo aspetto nel vino naturale darebbe ancor più valore all'analisi che questa tesi porta avanti, ricercando anche nell'aspetto sociale del lavoro una visione politica di queste associazioni.

L'altra questione che rimane aperta, e che ho richiamato anche all'inizio di questo paragrafo, è se questo mondo del vino naturale si possa identificare come movimento. Analizzare le vertenze che possono portare avanti i vignaioli naturali potrebbe dare una misura per definire il mondo del vino naturale un movimento oppure no. Su questo tema

Un altro aspetto che è stato tangente in tutto lo sviluppo della tesi è come le associazioni di vino naturale intendano intervenire nella regolamentazione politica del settore vitivinicolo. Come si è ricordato solo la FIVI (in Italia e in Francia) e il *Syndicat* francese avevano questo obiettivo nel proprio statuto o manifesto. Nonostante ciò, i membri delle associazioni hanno spesso fatto riferimento a questioni normative, oltre al fatto che le pratiche che portano avanti, sono comunque inquadrare in un contesto legislativo.

L'ultima analisi che si potrebbe fare e che non sono riuscito ad affrontare in questa tesi fino in fondo è la comparazione tra il modello di produzione del vino naturale e l'agroecologia. Si potrebbe definire il vino naturale un modello riconducibile ai principi dell'agroecologia?

In conclusione, il mondo del vino naturale è in continua evoluzione. Per la sua eterogeneità potrebbe essere la chiave di svolta per un dialogo più strutturale, e giusto, tra il Nuovo Mondo con il Vecchio Mondo. Infatti, il vino naturale, uscendo dagli schemi del vino convenzionale e premiando soprattutto l'identità territoriale del prodotto dato dall'insieme dell'ecosistema presente in un certo territorio con le pratiche associate, può dare l'opportunità di valorizzare anche vini prodotti in altri posti del mondo ma con una logica contadina. Allo stesso modo, il mercato del vino naturale – nonostante sia prodotto tutto nel Vecchio Mondo – è legato indissolubilmente al Nuovo Mondo.

La certezza che possiamo avere, dopo aver ascoltato i diversi vignaioli naturali dal nord al sud sia in Italia che in Francia, e dopo aver studiato diversi punti di vista sul vino naturale, è che non è una novità assoluta: molti hanno imparato a fare il vino in questa maniera dai propri nonni e nonne, altri hanno imparato da chi lo faceva prima di loro. E Mario Soldati nel suo giro in Italia in ricerca dei sapori e dei vini tradizionali, in un'Italia che già cominciava a cambiare le proprie abitudini, descriveva il suo modo di approcciarsi al vino che definiremmo oggi, vino naturale, ma che allora semplicemente non gli si dava un nome.

Il mio modo di giudicare un vino è così semplice e sincero: un vino (appena, ripeto, supera un minimo di qualità) bisogna considerarlo come il volto di una fanciulla, come un cielo, un tramonto, un paesaggio, un'opera d'arte, come qualcosa, insomma, che vive e che fa parte della nostra vita, non come qualcosa che sia staccato da noi, e definibile rigorosamente in se stesso. Sono sensazioni, queste, che devono essere comunicate agli altri non isolandole, come su un tavolo anatomico e a forza di termini fissati in precedenza, ma integrandole più diffusamente possibile nel racconto della giornata, dell'ora, del momento: nella descrizione del luogo, della stanza, del pranzo, della compagnia: e nella memoria del nostro individuale e particolare stato d'animo. Se qualcosa ha un'importanza assoluta, caso mai, se qualcosa rivela e tradisce, per tutti, la qualità intima di un vino, è piuttosto la

personalità di chi lo ha prodotto: sempre che si tratti di un produttore vero, e cioè serio, onesto, esperto, tecnico, tradizionale, soprattutto appassionato della vinificazione: non qualcuno che faccia il vino soltanto perché ne ricava un vantaggio economico, ma qualcuno che non potrebbe non farlo perché sa che tale è il suo destino: così come un pittore vero non potrebbe non dipingere e un vero scrittore non potrebbe non scrivere: un artigiano, in una parola: quasi un artista.
(Soldati, 1977)

Bibliografia

- Aglietta, M. (1979) *A Theory of Capitalist Regulation*, Verso: New York.
- Anderson, K. (2004) Introduction, in Anderson, K. (ed.) *The world's wine markets: globalization at work*, pp. 3-13, Edward Elgar.
- Anderson, K. e Wittwer, G. (2018) Projecting Global Wine Markets to 2025, in K. Anderson e Pinilla, V. (ed.) *Wine Globalization: A New Comparative History*, pp. 493-516, Cambridge University Press.
- Anderson, K., Pinilla, V. (2018) What's in the Annual Database of Global Wine Markets 1835-2016, Sociedad de Estudios de Historia Agraria, Universidad de Aragona.
- Araghi, F. (2003) "Food regimes and the production of value: Some methodological issues" in *The Journal of Peasant Studies*, 30, Taylor and Francis: Oxford.
- Area Studi Mediobanca (2023) *Il Settore Vinicolo in Italia*, Area Studi Mediobanca.
- Area Studi Mediobanca (2024) *Il Settore Vinicolo in Italia*, Area Studi Mediobanca.
- Arrighi, G. (1994) *The Long Twentieth Century*, Verso: London.
- Arrighi, G. (2007) *Adam Smith a Pechino. Genealogie del XXI Secolo*, Feltrinelli: Milano.
- Ayscough, A. (2022) *The World of Natural Wine*, Artisan: New York.
- Badii, M. (2012) *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nella Toscana contemporanea*, Morlacchi Editore.
- Barbera F., Audifreddi S. (2012), In Pursuit of Quality. The Institutional Change of Wine Production Market in Piedmont, in *Sociologia Ruralis*.
- Bernstein, H. (1977) Notes on Capital and Peasantry, in *Review of African Political Economy*, Taylor and Francis.
- Blumer, H. (1954) What is wrong with social theory, in *American sociological review*, XIX, pp. 3-10
- Boltanski L., Thévenot L. (1989), *Justesse et justice dans le travail*, PUF : Paris.

Boltanski, L., Thévenot, L. (2006) *On Justification. Economies of Worth*, Princeton University Press: Princeton.

Borghi, V. e Vitale, T. (2006) “Convenzioni, economia morale e analisi sociologica”, in *Sociologia del Lavoro*, Franco Angeli: Milano.

Bourdieu P. (1980) [2003], *Il senso pratico*, Roma, Armando: Roma.

Busch, L. e Bingen, J. (2006) Introduction: A New World of Standards, in Busch, L. e Bingen, J. (ed.) *Agricultural Standards: The Shape of the Global Food and Fiber System*, pp. 3–28, Springer.

Callon, M. (1991). Techno-economic networks and irreversibility. In J. Law (Ed.), *A sociology of monsters*, Routledge.

Callon, M., Méadel, C., e Rabeharisoa, V. (2002) The Economy of Qualities, in *Economy and Society*, 31(2).

Campbell (2009) Breaking new ground in food regime theory: Corporate environmentalism, ecological feedbacks and the 'food from somewhere' regime? in *Agriculture and Human Values*, 26, pp. 309-319, Springer.

Castro, de C., Gadea, E. e Sanchez, M. A. (2020), Estandarizadores. La nueva burocracia privada que controla la calidad y la seguridad alimentaria en las cadenas globales agrícolas, *Revista Española de Sociología*.

CENSIS-ENPAIA (2024) *Il consumo di vino per generazioni. Analogie e differenze dei modelli di consumo per età*, CENSIS.

Clark, T., Foster, L., Sloan, L., Bryman, A. (2021) *Bryman's social research methods*, VI ed., Oxford University Press: Oxford.

Cogliati, S. (2015) *Vino naturale*, Possibilia.

Cohen, P. (2013) The Artifice of Natural Wine: Jules Chauvet and the Reinvention of Vinification in Postwar France, in Black, R. e Ulin, R. (ed.), *Wine and Culture. Vineyard to Glass*, Bloomsbury.

Coletta, A. (2005) L'indennità da espropriazione in Francia, *AESTIMUM* 47: 55-69.

Commissione Europea (2017) “Report Regarding the Mandatory Labelling of the List of Ingredients and the Nutrition Declaration of Alcoholic Beverages”, Brussels.

Commissione Europea (2020) DG Agri. 7.10.20, response letter to a CEEV, document AGRI.DDG3.G.2/EM/RR, Brussels.

Crescenzi, C., De Filippi, F., Giua, M., Salvatici, L., Vaquero-Piñeiro, C. (2023) From local to global, and return: Geographical indications and FDI in Europe, *Papers in Regional Science*, Wiley Online Library.

Curran, L., Thorpe, M. (2014) Whose Terroir is it Anyway? Comparing Chinese FDI in the French and Australian Wine Sector”, in *AAWE Working Paper 168*.

De Benedittis, M. (2021) The Field of Natural Wine Fairs in Italy, *International Journal of Humanities and Social Science*, vol. 11, n° 10.

Della Porta, D. (2010) *L'intervista qualitativa* GLF editori Laterza: Bari.

Denzin, N. K., Lincoln, Y. S. (1994) Introduction. Entering the field of qualitative research. In Denzin, N. K., Lincoln, Y. S. (Eds.) *Handbook of Qualitative Research*, 2° ed., pp. 1-17, SAGE Publishing.

DeSoucey, M. (2010) Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union, *American Sociological Review*.

Donatiello, D., Moiso, V. (2018) Cooperazione, coordinamento, opportunismo. La filiera del Moscato d'Asti, in *Meridiana No. 93, Agricolture e cibo*, pp. 135-154.

Dottori, C. (2019) *Non è il vino dell'enologo. Lessico di un vignaiolo che dissente*, Derive Approdi: Roma.

Dupuy, J.P. (1989), “Common Knowledge, Common Sense”, *Theory and Decision*, vol. 27, pp. 37–62.

Durkheim, E. (1912) [1982], *Le Forme Elementari della Vita Religiosa*, Edizioni di Comunità: Roma.

Erlandson, D.A. (1993) *Doing Naturalistic Inquiry*, Sage - Thousand Oaks: London.

- Falcone, F. (2019) *Intorno al vino. Diario di un degustatore sentimentale*, Quinto Quarto.
- Fouilleux, E. e Loconto, A. (2015) Voluntary standards, certification, and accreditation in the global organic agriculture field: a tripartite model of techno-politics, *Agricultural Human Values*, vol. 34, pp. 1-14.
- Fouilleux, E. e Loconto, A. (2017) Behind the scenes of quality labels: Tripartite regulation and layered markets. From the Europeanization to the globalization of organic agriculture, in *Revue Française de Sociologie*, Volume 58-3, pp. 501 to 531.
- Frick, J. P. (2017) *A Glass of Wine. A Breath of Fresh Air*, Tonnerre de l'est.
- Friedmann, H. (2016) Commentary: Food regime analysis and agrarian questions: widening the conversation, in *The Journal of Peasant Studies*, 43:3, 671-692, Routledge.
- Gianturco, G. (2005) *L'intervista qualitativa. Dal discorso orale al testo scritto*, Edizioni Guerini e Associati SpA: Milano.
- Gismondi, R. (2020) *Un'analisi integrata delle principali fonti statistiche e amministrative sulla produzione di vino in Italia*, ISTAT Working Papers, n. 8.
- Gómez M. J. S., Pérez, F. T., Yoldi, I. S. e Montesinos, M. E. (2019) Introducción. Los procesos de transformación vitivinícola: una propuesta de análisis, in Gómez M. J. S.,
- González, P. A., Dans, E. P. (2008) The 'terroirist' social movement: The reawakening of wine culture in Spain, *Journal of Rural Studies*.
- González, P. A., Dans, E. P., Fernández R. F. (2022), "Certification of Natural Wine: Policy Controversies and Future Prospects", *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
- Goodman, D., Redclift, M. (1991) *Refashioning Nature Food, Ecology and Culture*, Routledge.
- Harvey, D. (2014), *Seventeen Contradictions and the End of Capitalism*, Oxford University Press.
- Hibou, B. (2013) La bureaucratisation néolibérale, ou la domination et le redéploiement de l'État dans le monde contemporain, in Hibou, B. (ed.) *La bureaucratisation néolibérale*, pp. 7-20, Éditions La Découverte.

- Huber, T. P. (2011) *Wine: an American Provenance*, Boulder: University of Colorado.
- Inglis, D., Almila, A. (2020) *The Globalization of Wine*, Bloomsbury Academic: London.
- IFOAM (2013), EU rules for organic wine production. Background, Evaluation and Further Sector Development, policy paper from IFOAM.
- Kastler, G., Masson, P. (2020) *Régénération de la vigne et des plantes pérennes. Semis ou bouture d'œil*, Editions Biodynamie Services: Chateau.
- Lazzeroni, M., Pettenati, G., Privitera D., Zilli, S. (2023) Discorsi e pratiche della tipicità. Il cibo come ambito di costruzione identitaria, patrimonializzazione e sviluppo locale, *Rivista geografica italiana*, CXXX, Fasc. 4.
- Loconto, A. (2010) Sustainability performed: reconciling Global Value Chain governance, *Journal of Rural Social Science*, vol. 25-3, pp. 193-225, Southern Rural Sociological Association.
- Loconto, A. e Busch, L. (2010) Standards, techno-economic networks, and playing fields: Performing the global market economy, *Review of International Political Economy*, 17:3, 507-536.
- Loconto, A., Stone, J. V. e Busch L. (2012) Tripartite Standards Regime, in G. Ritzer (ed.) *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization*, pp. 2044-2051. Blackwell Publishing.
- Magatti, M. (1991) Forme della comparazione e teoria sociale, in: *Studi di Sociologia* n.2, Vita e Pensiero: Milano.
- Mariani, A., Pomarici, E. e Boatto, V. (2012) The international wine trade: recent trends and critical issues, *Wine Economics and Policy*, vol. 1, pp. 24-40, Elsevier.
- Marx, K. (1975) *Il Capitale, Libro Terzo*, Einaudi: Torino.
- Marx, K. (2017) *Il Capitale, Libro Primo*, Editori Riuniti: Roma.
- McMichael, P. (1993) World food system restructuring under a GATT regime, *Political Geography* 12, 198-214.
- McMichael, P. (2016) *Regimi alimentari e questioni agrarie*, Fernwood Publishing: Halifax.

Mayer, F., Gereffi, G. (2010) “Regulation and Economic Globalization: Prospects and Limits of Private Governance”, *Business and Politics*, 12 (3), pp. 1–25.

Meyer, F. W. e Philips, N. (2017) Outsourcing governance: States and the politics of a global value chain world, *New Political Economy*, 22 – 2, pp. 134-152.

Moore, J. W. (2008) *Ecological Crises and the Agrarian Question in World-Historical Perspective*, Monthly Review.

Morgan, K. J. (2008), Networks, Conventions, and Regions: Theorizing “Worlds of Food”, in Morgan, K. J., Marsden T., Murdoch J., *Worlds of Food: Place, Power and Provenance in the Food Chain*, Oxford University Press.

Murdoch, J., Marsden, T., and Banks, J. (2000) Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector, in *Economic Geography*, vol 76-2, Clark University.

Nazioni Unite (2017) *Dichiarazione Delle Nazioni Unite sui Diritti dei Contadini e delle altre Persone che Vivono Nelle Aree Rurali*.

Negro, G. Hannan, M., Rao, H. e, Leung, M. (2007) No barrique, no Berlusconi: collective identity, contention, and authenticity in the making of Barolo and Barbaresco wines, Research Paper Series, n°1972, Stanford University.

Orléan, A. (1989) “L’économie des conventions”, *Revue économique*, SciencePo University Press.

Pérez, F. T., Yoldi, I. S. e Montesinos, M. E. (ed.) Reestructuración vitivinícola, mercados de trabajo y trabajadores inmigrantes, pp. 7-32, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales.

Pinney, T. (2005) *A History of Wine in America: from the Beginnings to Prohibition*, University of California Press.

Pomarici, E. (2005) Il mercato mondiale del vino: tendenze, scenario competitivo e dualismo tra vecchio e nuovo mondo, in VQ, n.0, aprile/maggio 2005.

Pomarici, E., Lerro, M., Chrysochou P., Vecchio R. e Krystallis, A. (2017) One size does (obviously not) fit all: using product attributes for wine market segmentation, in *Wine Economics and Policy*, vol. 6, pp. 98-106, Elsevier.

Pomarici, E., Vecchio, R. (2019) Will sustainability shape the future wine market?, in *Wine Economic and Policy*, vol. 8, pp. 1-4, Elsevier.

Ponte, S. (2009) Governing through quality: conventions and Supply Relations in the Value Chain for South African Wine, in *Sociologia Ruralis*, Vol. 39 – 3, pp. 236-257.

Quaranta, G. e Brignardello, M. (2019) “Relaciones sociales de “calidad” en la producción y el trabajo de la vitivinicultura de Cuyo, Argentina”, in Covarrubia, V. C. *Reestructuración vitivinícola, mercados de trabajo y trabajadores inmigrantes* Universidad Nacional Autónoma de México Instituto de Investigaciones Sociales: Città del Messico.

Ren, C., Blichfeldt, B. S. (2011) “One clear image? Challenging simplicity in place branding”, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*.

Saenz-Navajas, M. P., Terroba, E. Parga-Dans, E., Gonzalez, P. A., Zurbano, F. Valentin, D. (2024), “Attitudes towards natural wines among Spanish winemakers: Relationship with environmental awareness”, *Food Research International*, 179.

SINAB (2022) Il vino biologico. Scheda di Settore, SINAB.

Soldati, M. (1977) *Vino al Vino: alla ricerca dei vini genuini*, Bompiani

Storper, M. (1997) *The Regional World. Territorial Development in a Global Economy*, Guilford.

Terra e Libertà / Critical Wine (2004) *Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi*, Derive Approdi:

Tilly, C. (1984) *Big Structures, Large Processes, Huge Comparisons*, Russell Sage: New York.

Van der Ploeg, J. D. (2009) I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione, Donzelli Editore: Roma.

Vecchio, R., Parga-Dans E., González, P. A., Annunziata A. (2021), “Why consumers drink natural wine? Consumer perception and information about natural wine”, *Agricultural and Food Economics*.

Wallerstein, I. (1974) *The Modern World System: Capitalist Agriculture and the Origins of the European World-Economy in the Sixteenth Century*, Academic Press: New York.

Wallerstein, I. (1979) *The Capitalist World-Economy*, Cambridge University Press.

Wallerstein, I. (2004) *World-Systems Analysis. An introduction* Duke University Press: London.

West, H. G. (2008) Food Fears and Raw-Milk Cheese, *Appetite*.

Whatmore, S., Thorne, L. (1997) Nourishing Networks: Alternative Geographies of Food, in Goodman, D., Watts, M. (Ed.) *Globalising Food*, Routledge.

Zambon, I., Colantoni, A., Cecchini, M., Mosconi, E. (2018) Rethinking Sustainability within the Viticulture, *Sustainability*, 10 (2).

Web

Lapierre Marie (2022) – Intervista a Triple A - <https://www.triplea.it/it/magazine/editoriale/marie-lapierre-l-alba-del-vino-naturale-2214.html>

Critical Wine (accesso il 14 gennaio 2022) - <https://www.criticalwinenotav.info/>

Terra e Libertà – Critical Wine (2005) – <https://www.laterratrema.org/2005/02/presentazione-terra-e-liberta-critical-wine/>

Arké, 2019 (accesso il 12 novembre 2023) - <https://www.vinaturali.it/eravamo-velvet-storia-del-movimento-dei-vini-naturali-italia/>

Quattro Calici - www.quattrocalici.it

Appendice I - Schema di intervista ai vignaioli o referenti di associazioni

1. Aspetto biografico: sei certificato biodinamico/biologico? Sei parte di qualche denominazione di origine? Da quanto tempo produci? Cosa produci? Quanti ettari hai?
2. Gli standard (intesi come loghi o certificazioni o denominazioni) nel settore vitivinicolo ripropongono le stesse dinamiche di dominio del capitale attraverso l'allungamento delle catene del valore globale? Se sì, come lo fanno secondo te? Quali sono le critiche che muoveresti alle certificazioni (biologico o biodinamico)? Le denominazioni di origine controllata in alcuni casi portano gli stessi problemi, sei d'accordo? Ci sono casi che invece sono diversi?
3. Molti produttori di vino naturale, si definiscono vignaioli indipendenti. Secondo te si riesce ad essere indipendenti veramente? Ti senti che si riesce ad essere padroni dei propri mezzi di produzione nel vino naturale? Ci sono pratiche per farlo?
4. Nel mondo del vino, la qualità può essere definita diversamente a seconda dei vari mondi che compongono la nostra società. Nel mondo ispirato, la qualità si verifica attraverso la personalità del produttore; nel mondo domestico il terroir o la denominazione di origine definisce la qualità del vino; oppure ancora nel mondo della fama, ci sono attori esterni come le guide importanti che ne definiscono la qualità; o ci sono le certificazioni ambientali che definiscono la qualità secondo l'impatto che ha la produzione vitivinicola sulla società; o nel mondo di mercato dov'è il prezzo che definisce il miglior vino; infine, nel mondo dell'industria è il test di laboratorio o la procedura a definirne la qualità. Secondo te o la tua associazione come si dovrebbe definire la qualità nel settore del vino naturale o dei vignaioli indipendenti? Quali sono le caratteristiche che definiscono la qualità nel vostro caso? Ci sono attori capaci di dominare la definizione di qualità nella vostra associazione o nel mondo dei vini naturali o dei vignaioli indipendenti?
5. Alcune associazioni propongono disciplinari interni per tutelare i prodotti dei propri associati. Esiste un disciplinare per far parte della vostra associazione? Qual è l'obiettivo di mettere questi limiti per diventare membri? In alternativa, esiste un sistema di garanzia della qualità tra gli associati?
6. La grande distribuzione organizzata (GDO) gioca un ruolo importante nell'imporre i prezzi e soprattutto nell'esercitare influenza sulle modalità attraverso cui si strutturano le relazioni tra attori nel territorio. Nonostante questa sia la dinamica che sembra persiste anche nelle certificazioni del biologico o biodinamico, voi proponete pratiche per evitare di avere un dominio del mercato sul prezzo del vostro prodotto? Come dovrebbe essere costruito il prezzo di un vino secondo te?
7. Essendo il mercato del vino così aperto al mercato globalizzato, ci sono stati negli anni grossi investimenti da parte di attori globali della produzione vitivinicola che hanno investito molto su territori storici per la produzione del vino, interessandosi però principalmente alla produzione di massa e a creare meccanismi istituzionali che permettano la continuità nell'accumulazione di capitale. Come pensate di evitare dinamiche di dominio della grande

distribuzione organizzata all'interno della vostra rete o nel mondo del vino naturale o dei vignaioli indipendenti?

8. Servirebbero nuove certificazioni oggi per il vino naturale o vino di vignaioli indipendenti? Oppure pensate che essere fuori dalla logica delle certificazioni possa essere utile per mantenere un'eterogeneità della produzione?
9. Comparazione con la Francia. Come pensi sia diverso il mondo del vino naturale in Francia rispetto all'Italia?

Appendice II – Elenco degli intervistati in Italia

RIF	Data intervista	Paese	Regione	Associazione	Tipologia
V1	01/03/2023	Italia	Toscana	Vignaioli e Territorio – ViTe	Produttore
V2	02/03/2023	Italia	Emilia-Romagna	Renaissance des Appellations Italia	Produttore
V3	02/03/2023	Italia	Emilia-Romagna	VinNatur	Produttore
V4	03/03/2023	Italia	Piemonte	- ViniVeri	Produttore
				- Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti – FIVI	
V5	03/03/2023	Italia	Piemonte	VinNatur	Produttore
V6	04/03/2023	Italia	Liguria	- Triple A	Produttore
				- Vignaioli e Territori – ViTe	
				- Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti – FIVI	
V7	04/03/2023	Italia	Liguria	Vignaioli e Territori - ViTe	Produttore
V8	23/04/2023	Italia	Toscana	Vignaioli Artigiani Naturali - VAN	Produttore
V9	18/04/2023	Italia	Lazio	- Renaissance des Appellations Italia	Produttore
				- Vignaioli Artigiani Naturali – VAN - Vignaioli e Territori	
				- Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti – FIVI	
V10	04/05/2023	Italia	Calabria	Fuori dalle associazioni	Produttore
V11	05/05/2023	Italia	Calabria	Vignaioli Artigiani Naturali - VAN	Produttore
V12	05/05/2023	Italia	Calabria	Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti - FIVI	Produttore
V13	06/05/2023	Italia	Sicilia	Fuori dalle associazioni	Produttore
V14	08/05/2023	Italia	Sicilia	Fuori dalle associazioni	Produttore
V32	15/11/2023	Danimarca		Copenhagen Business School	Professore esperto

Appendice III – Elenco di intervistati in Francia

V15	16/05/2023	France	Luberon (AOC)	Vignerons independant	Produttore
V16	17/05/2023	France	Languedoc	Nature & Progres	Produttore
V17	17/05/2023	Francia	Languedoc	Association des vins naturels	Produttore
V18	18/05/2023	Francia	Roussillon	Vignerons independant	Produttore
V19	19/05/2023	Francia	Sud Ouest	Reinassance des Appellations	Produttore
V20	19/05/2023	Francia	Bordeaux	Fuori dalle associazioni	Produttore
V21	22/05/2023	Francia	Beaujolais	- Nature & Progres - Vin Méthode Nature	Produttore
V22	23/05/2023	Francia	Beaujolais	Fuori dalle associazioni	Produttore
V23	23/05/2023	Francia	Alsace	Vin Méthode Nature	Produttore
V24	24/05/2023	Francia	Alsace	- Association des vins naturels - Reinassance des Appellations	Produttore
V25	28/06/2023	Francia	Loire (Touraine)	Association des vins naturels	Produttore
V26	28/06/2023	Francia	Loire (Sancerre)	- Reinassance des Appellations - Association des vins naturels	Produttore
V27	29/06/2023	Francia	Loire (Anjou)	Les Vins S.A.I.N.S.	Produttore
V28	29/06/2023	Francia	Loire (Anjou)	Fuori dalle associazioni	Produttore
V29	30/06/2023	Francia	Loire (Anjou)	Reinassance des Appellations	Produttore
V30	30/06/2023	Francia	Loire (Region Ouest)	Vin Méthode Nature	Produttore
V31	21/03/2023	Francia		LISIS	Professore esperto