ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Dentro un calice di vino naturale: tra rigore e sentimento

13 Dicembre 2025



di Valentina Bravi

Il 6 e 7 dicembre, il Pala Becci di Pescara ha accolto la prima edizione di **Spontanea 2025**, manifestazione dedicata ai vini a fermentazione spontanea e ai prodotti artigianali.

Organizzato da **Fisar Pescara** e **Slow Food Pescara,** Spontanea si definisce come uno spazio di cultura, confronto e convivialità, pensato per far dialogare produttori e pubblico.

Spontanea propone una formula “ibrida”: degustazione + mercato + cultura. Questo approccio permette non solo di assaggiare, ma anche di conoscere le storie, le scelte agricole e i valori che stanno dietro ogni prodotto, qualcosa che risuona con le tendenze attuali verso il consumo consapevole e la sostenibilità.

Inoltre l’evento valorizza non solo il vino, ma l’intero contesto enogastronomico e territoriale, coinvolgendo produttori di olio, cibo artigianale e bevande alternative: un modello in cui gusto,

autenticità e responsabilità ambientale vanno di pari passo.

Il cuore della fiera: i vini spontanei

Spontanea, fin dal nome, mette il focus sulla spontaneità, sul rispetto dei lieviti autoctoni e sull'intervento minimo del produttore. Non è un concetto nuovo, ma in Italia sta vivendo una crescita culturale e pratica senza precedenti. I produttori presenti provenivano da diverse regioni italiane, portando un mosaico di esperienze, terreni, climi e filosofie agricole.

Assaggiare un vino a fermentazione spontanea significa percepire il tempo e il ritmo della natura: l'acidità equilibrata, il corpo e la struttura sono segnali di annate diverse, di vendemmie gestite con attenzione e di mani capaci di guidare, senza forzare, le fermentazioni.



Filosofia e valori

Il vino naturale non è solo un prodotto, ma una filosofia. La sua essenza è la coerenza tra vigneto e cantina, tra coltivazione e fermentazione, tra tempo e attesa. È un approccio che richiede rispetto della vite, del suolo e dei ritmi naturali, senza compromessi, dove ogni scelta è consapevole e finalizzata a preservare l'identità del frutto.

Bere un vino naturale significa percepire questo dialogo con la natura: note fruttate e floreali, mineralità, freschezza e persistenza non sono mai casuali. Sono il risultato di una conduzione attenta e di una conoscenza approfondita dei processi naturali, che permette al calice di diventare specchio fedele del territorio.

Diffusione e radici culturali

I vini naturali non hanno una diffusione uniforme. Alcune regioni, come Piemonte, Toscana, Veneto e Campania, mostrano concentrazioni maggiori di produttori, mentre altrove la viticoltura convenzionale resta predominante. La diffusione è legata a fattori culturali e di mercato: i consumatori più attenti a trasparenza, sostenibilità e identità territoriale hanno favorito la nascita di reti di produttori consapevoli.

Non tutti i vini naturali riescono a conquistare il mercato con la stessa facilità: alcuni si affermano come punti di riferimento, altri rimangono tesori nascosti, conosciuti solo dagli appassionati più curiosi. Questa differenza ha radici profonde, che intrecciano scelte produttive, logiche di mercato, vincoli normativi e, soprattutto, cultura. La **produzione stessa del vino naturale** è un atto di delicata pazienza: la fermentazione spontanea non può essere forzata o programmata rigidamente. Ogni vendemmia porta con sé variabili invisibili — clima, maturazione, microflora del vigneto — e richiede al vignaiolo sensibilità, intuito e capacità di intervenire il meno possibile. Questo rende il processo complesso, affascinante, ma anche rischioso: la qualità finale non è mai garantita, e ogni bottiglia porta con sé l'impronta unica dell'annata.

A questo si aggiungono **costi più alti e un mercato di nicchia**. La cura necessaria per un vino naturale richiede tempo, attenzione e strumenti che fanno lievitare i costi di produzione, così che i prezzi si rivolgono a consumatori consapevoli, attenti alla storia e alla filosofia dietro ogni bottiglia. Non è un vino pensato per il consumo di massa, ma per chi cerca autenticità, complessità e un legame diretto con la terra e il lavoro del vignaiolo. La **normativa**, poi, introduce un'ulteriore complessità: l'assenza di una definizione legale per il "vino naturale" limita gli strumenti di comunicazione e certificazione, lasciando ai produttori la responsabilità di costruire fiducia attraverso trasparenza, etichetta e reputazione. Questo rende più difficile una diffusione uniforme, ma anche più autentica: chi lo sceglie sa di entrare in un mondo in cui le regole non sono scritte dal legislatore, ma dal gesto e dalla pratica quotidiana.

Infine, la diffusione del vino naturale dipende in modo sorprendentemente forte dalla **cultura e dalla comunità** che lo circondano. Dove esiste una rete di produttori appassionati, enoteche illuminate, ristoratori curiosi e consumatori attenti, la filosofia del vino naturale si radica e si espande con naturalezza. È in queste comunità che eventi come Spontanea trovano terreno fertile, momenti in cui non si degusta solo vino, ma si celebra un'idea di produzione, un approccio alla terra, un modo di vivere il bicchiere come esperienza e racconto.

Un'esperienza sensoriale immersiva

Camminare tra gli stand della fiera significa intraprendere un vero e proprio **itinerario sensoriale**, dove ogni banco racconta una storia diversa. I vini parlano delle loro regioni d'origine: ci sono profumi freschi e vivaci che ricordano prati e frutti appena colti, oppure bouquet più complessi, con note floreali, fruttate o minerali che evocano terreni antichi e vigneti curati con mani attente. Ogni sorso è un dialogo con il tempo: l'**annata** lascia tracce inconfondibili, plasmate dal clima, dal suolo e dalla gestione della vigna, mentre acidità e tannini si intrecciano armoniosamente, creando equilibri

sottili e sorprendenti.

Degustare diventa così un esercizio di **attenzione e concentrazione**, ma anche di ascolto: osservare il colore, sentire il profumo, percepire la texture e apprezzarne il sorso significa entrare in empatia con la terra e con chi l'ha coltivata. Ogni bicchiere è un piccolo viaggio, un racconto unico e irripetibile, che invita a rallentare e a cogliere dettagli spesso invisibili a chi si limita a bere distrattamente. Camminare tra gli stand non è quindi solo un piacere del gusto, ma un'esperienza completa, che stimola mente e sensi e trasforma la degustazione in un atto quasi meditativo

Oli extravergini e formaggi

Accanto ai vini, oli extravergini e formaggi arricchiscono e completano l'esperienza sensoriale.

Gli **oli** offrono un ventaglio di profumi e sapori che spaziano da note verdi e vegetali a sentori più morbidi e fruttati, con sfumature aromatiche di mandorla, erbe o leggere note amare, evocando i diversi territori di origine.

I **formaggi**, con consistenze che vanno dal morbido al più compatto e aromaticità che varia da delicata a intensa, arricchiscono il percorso di degustazione. Morbidi, semistagionati o più strutturati e saporiti, ogni assaggio si lega ai vini in un dialogo armonico, esaltandone profumi e aromi senza sovrastarli. La combinazione di vino, olio e formaggio diventa così un vero laboratorio di sensazioni, in cui tatto, gusto e olfatto si intrecciano, trasformando la fiera in un'esperienza multisensoriale completa, che invita a osservare, confrontare e scoprire le sottili sfumature di ogni prodotto.

Normativa e trasparenza

Il vino naturale vive in una condizione singolare: è ovunque, ma non esiste nei testi di legge. Né l'Unione Europea né l'Italia prevedono una categoria normativa che lo definisca. Il quadro giuridico si ferma alla nozione generale di vino del **Regolamento (UE) 1308/2013**, mentre il **Regolamento (UE) 2019/934** elenca le pratiche enologiche consentite senza distinguere tra convenzionale, naturale o artigianale. In questa zona grigia, il naturale si muove per sottrazione: niente lieviti selezionati, pochi o nessun additivo, interventi ridotti al minimo. Sono scelte, non obblighi.

L'unico riferimento legislativo vicino al suo universo è quello del **vino biologico**, regolato dal **Regolamento (UE) 2018/848**, che stabilisce agricoltura senza chimica di sintesi e limiti più restrittivi sui solfiti (100 mg/l per i rossi, 150 per bianchi e rosati). Molti produttori naturali ci rientrano, anche se non tutti optano per la certificazione. A rafforzare il principio di trasparenza è poi intervenuto il **Regolamento (UE) 2021/2117**, che dal 2023 impone a tutti i vini l'obbligo di dichiarare ingredienti e valori nutrizionali: un cambiamento che, paradossalmente, favorisce proprio chi usa poco o nulla.

In mancanza di una definizione pubblica, il settore ha costruito i propri riferimenti attraverso

disciplinari volontari come quelli di **Vinnatur**, **Vini Veri**, **Biodyvin** o **Demeter**, accomunati da fermentazioni spontanee, interventi minimi e solfiti bassi o nulli. Il caso più strutturato resta quello francese del **Vin Méthode Nature**, un marchio con un disciplinare preciso (zero additivi, solfiti ≤30 mg/l, uve biologiche) riconosciuto informalmente dall'autorità nazionale francese, ma non dall'UE.

Il risultato è un ecosistema normativo a più livelli: la legge europea regola il vino in generale, il biologico fornisce un primo perimetro più rigoroso, e i disciplinari privati definiscono ciò che molti consumatori chiamano oggi "naturale". Una costruzione ibrida, che più che da codici nasce da pratiche, ethos e trasparenza: esattamente ciò che rende questo tipo di vino così riconoscibile e così difficile da incasellare.

Vino naturale: più di un piacere, una narrazione

La vera forza dei vini naturali non è solo nel gusto, ma nella **capacità di raccontare**: annate, territori, mani esperte e scelte ponderate emergono in ogni bicchiere. Spontanea è stata una finestra su queste narrazioni, dove ogni calice era una lezione di equilibrio tra naturalezza e controllo discreto, tra fermentazione spontanea e rispetto della materia prima.

L'esperienza diventa così educativa e sensoriale insieme: permette di percepire la precisione aromatica, la coerenza e la profondità del racconto, aspetti che solo chi ha esperienza di degustazioni professionali sa cogliere fino in fondo.

La bellezza della diversità

Attraverso la varietà dei produttori, la fiera ha mostrato come la filosofia della fermentazione spontanea si declini in modi sorprendenti e sempre diversi. Ci sono vini freschi e immediati, pronti a conquistare con la loro vivacità, e vini complessi e profondi, che richiedono tempo e attenzione per svelare tutte le loro sfumature. Ogni bottiglia racconta il proprio territorio, riflette le scelte agricole e porta con sé la personalità di chi l'ha prodotta. Non esiste una ricetta unica: il vino naturale è una celebrazione della **diversità**, una percezione intensa della terra e della stagione, e soprattutto un dialogo coerente tra pratiche in vigna e risultato nel bicchiere.

Tra i produttori visitati, una **Cantina dei Monti Lessini** con vigneti ad 800 m di altitudine, ha catturato la mia attenzione per due motivi: il recupero di una varietà antica, la **Saccola**, che sarà vinificata per il prossimo Vinitaly 2026, e la sua proposta di metodo classico Brut Nature da uve Müller-Thurgau. Assaggiare queste bollicine è stato come scoprire un piccolo frammento di storia del territorio: effervescenza fine, note fruttate e floreali, e un equilibrio delicato che traduce in ogni sorso la filosofia della fermentazione spontanea.

Appunti di degustazione: bianchi e caprini

Per il mio percorso di degustazione ho deciso di concentrarmi principalmente sui **vini bianchi**, lasciandomi guidare dalla loro freschezza, dalla mineralità e dalla capacità di raccontare il territorio.

Tra le prime esperienze, ho incontrato bollicine ottenute con il **metodo classico su uve Müller-Thurgau**, delicate e raffinate, con effervescenza fine e persistente. Al naso emergevano note fruttate e floreali, mentre al palato la leggerezza e la precisione dell'acidità invitavano a un sorso dopo l'altro, esaltando l'equilibrio tra freschezza e complessità.

Ho poi proseguito con bianchi più strutturati e aromatici: il **Timorasso**, con la sua elegante mineralità e la capacità di evolvere in bocca, e varietà autoctone come **Trebbiano d'Abruzzo** e **Pecorino**, capaci di esprimere con chiarezza il carattere del vitigno, del suolo e delle annate. Ogni bicchiere raccontava una storia diversa: la scelta del viticoltore, la filosofia della fermentazione spontanea, il legame profondo tra coltivazione, vinificazione e territorio.

Tra i formaggi da degustare ho scelto i **caprini di varia stagionatura** che hanno offerto un percorso sensoriale ricco e sfaccettato. I più giovani, morbidi e cremosi, sprigionavano delicate note lattiche e freschezza al palato, invitando a un assaggio lento e meditativo. Con l'invecchiamento, la pasta si compattava, emergendo aromi più intensi e leggermente aciduli, mentre la consistenza diventava più decisa e complessa. Ogni morso raccontava il passaggio del tempo, il lavoro in stalla e l'attenzione del produttore, trasformando la degustazione in un vero viaggio tra consistenze e profumi.

Accostati ai vini bianchi, questi caprini hanno rivelato sfumature sorprendenti: la freschezza dei giovani armonizzava con l'acidità vivace, mentre quelli più stagionati creavano contrasti intriganti con vini più strutturati o bollicine delicate, esaltando aromi e consistenze senza sovrastarli. L'esperienza diventava così un laboratorio di percezioni, in cui tatto, gusto e olfatto si intrecciavano, facendo emergere ogni sottile sfumatura del formaggio e del vino.

A conclusione del viaggio

Concludendo, posso affermare che negli ultimi anni il vino naturale ha smesso di essere un sussurro di pochi appassionati per diventare un racconto collettivo, una corrente sotterranea che scorre sotto la superficie del mercato. Mentre il mondo del vino tradizionale registra un consumo in flessione, accade qualcosa di curioso: chi beve meno, cerca di bere meglio. Secondo l'analisi del portale **Raisin**, un'app dedicata agli amanti del vino naturale, che serve a scovare locali, enoteche e produttori che offrono questo tipo di prodotti, in Italia i locali che propongono vino naturale sono passati da poche decine nel 2016 a oltre 1.600 nel 2024, segno di un interesse che si allarga di anno in anno. Al tempo stesso, a livello globale il numero di enoteche, wine-bar e ristoranti che offrono almeno una parte significativa di "natty wine" è aumentato del 60% tra il 2021 e il 2024.

È un movimento che nasce dal **desiderio di tornare all'essenziale**, al gesto agricolo, alla mano del vignaiolo, alla terra non addomesticata. I locali che li servono spuntano come piccole isole luminose nelle città, e sempre più persone scoprono il piacere di un vino che cambia nel bicchiere, che respira, che racconta.

Il naturale affascina perché non rassicura: invita a perdersi in un sorso che ha la stessa

vibrazione delle cose vive. Ed è proprio in questo clima di riscoperta, un po’ ribelle e un po’ poetico, che eventi come Spontanea 2025 acquistano il loro senso più profondo: diventano luoghi dove non si assaggia soltanto vino, ma una visione del mondo.