

Christine Marzani, la signora del vino naturale

Settimanale "Oggi" del 02 marzo 2015



Dietro le quinte della manifestazione vinicola ecco una donna di carattere che in anni non sospetti ha fatto scoprire e apprezzare ai francesi il vino naturale italiano, difendendo con forza l'immagine del movimento. L'intervista.

Il Live Wine – il primo Salone Internazionale del Vino Artigianale di Milano – si è concluso: l'occasione è perfetta per intervistare **Christine Marzani, organizzatrice della rassegna internazionale delle migliori e più autentiche produzioni territoriali.**

Cosa significa bere bene?

Significa bere sano. Mi sono resa conto in tutti questi anni che bevendo vini naturali il mio corpo si sente meglio, i lieviti indigeni donano una migliore digeribilità e ci sono meno solfiti, quindi è meglio per la mia testa il giorno dopo. Bere bene vuol dire gustare l'espressione del vino che viene direttamente dall'uva e del suo territorio. Un vino è accompagnato dal vignaiolo dalla vigna alla cantina, il vignaiolo lo lascia trasformare da solo e lo accompagna, questo è importantissimo perché se l'uva non è sana il vino non sarà buono.

Grazie a lei in Francia il mondo del vino naturale italiano è stato scoperto ed apprezzato: crede che sia ancora attuale la diatriba tra produttori?

Ho avuto un ristorante italiano in Francia e non potevo per etica personale servire dei vini d'oltralpe. Il cibo italiano va accompagnato dal bere italiano e in quel momento è iniziato un vero parcours du combattant. Non c'era nessun vino naturale sulle liste degli importatori, allora mi sono decisa ad importare vini italiani creati con dell'uva che era l'espressione del territorio e che non aveva additivi. I miei amici francesi, gestori di locali, ma anche i vignaioli, mi hanno accompagnato in questa avventura e oggi un grande passo è stato fatto: i francesi mettono sulle loro carte dei vini nei ristoranti o nei bar à vins tanti vini italiani. Non solo, in tutti i Saloni del vino off francesi presenziano vignaioli che difendono l'immagine del movimento del vino naturale italiano. Che soddisfazione! Non è sempre stato facile, ma il risultato è arrivato.

Come è venuta a contatto con il movimento dei vini naturali?

È la storia di una parte della mia vita, un incontro con persone e passioni. Vignaioli

come Marcel Lapiere, Thierry Puzelat, Alain Castex o François Morel, redattore della rivista le “Rouge et le Blanc”, un giornalista che amo tanto con cui è sempre stato un grandissimo piacere andare alle degustazioni, che possiede un’intelligenza rara nell’assaggio, che sa dare emozioni nel suo condividere la degustazione, anche nella scelta dei posti a Parigi. I primi luoghi erano rari come Le Baratin e Les Envièrges, poi dopo sono locali come Le Verre Volé che ora sono davvero numerosi. Tutto questo è stato il focolare del vino naturale, persone sane in spirito sano. Questi vignaioli sono quelli che hanno qualche cosa da dire, lo dicono e che lo fanno: hanno deciso di dare alla terra la possibilità di esprimersi con l’uva, senza additivi.

Il pubblico riesce a capire cosa sia un vino naturale, uno biodinamico ed uno biologico? Ci vuole spiegare lei le differenze?

Direi di no, il pubblico non capisce le differenze. Ma quello che conta è che se si inizia a bere vini naturali il palato si abitua e si fa fatica a tornare ai vini convenzionali. Perché nel bere è importante sentire il benessere nel bicchiere e questo benessere di conseguenza lo ritrovi nel corpo. Non dimentichiamo che il vino naturale è prodotto da un’uva sana e questa si ottiene solo attraverso un’agricoltura che ha rispetto per la terra, che può essere trattata come minimo in biologico, oppure con la biodinamica, che ha un rispetto profondo per il ritmo della natura, delle stagioni e che utilizza prodotti naturali nelle vigne.

Quante sono le donne che lavorano nel mondo del vino?

Non ho mai fatto un censimento, ma mi rendo conto che sono sempre di più, visto che in Italia esiste l’associazione Le donne del vino. La terra non è riservata all’uomo, la terra è di tutti e le vignaiole sono sempre più rappresentate da donne eccezionali, che curano la loro terra con passione e che producono dei vini di grande struttura.

La prima manifestazione che ha organizzato con i vini naturali è stata Vini di Vignaioli tredici anni fa: quali le principali differenze rispetto al Live Wine?

C’è lo stesso spirito. Il primo è già molto conosciuto, è un momento che gli addetti ai lavori aspettano tutto l’anno. I visitatori attendono di fare delle nuove scoperte, di conoscere delle nuove aziende. E’ un Salone che permette di scambiarsi le loro emozioni e i loro problemi e per me è come il primo giorno di scuola dopo le vacanze. Il ‘Live Wine’ deve ancora crescere.