

Renaissance des Appellations

Renaissance des Appellations è un'associazione di vignaioli creata nel 2001 da Nicolas Joly, produttore della storica azienda Coulée de Serrant, in Loira

Attualmente il gruppo riunisce 230 produttori da 13 paesi nel mondo, che pensano e agiscono sul terreno comune dell'agricoltura biodinamica.

Il gruppo italiano, fondato da Stefano Bellotti, riunisce ad oggi 48 aziende, ognuna interprete della propria storia e del proprio territorio. Obiettivo comune dei membri è garantire la piena espressione delle Denominazioni d'Origine grazie a vini di alta qualità e una grande originalità nel gusto.

Ovunque sulla Terra, il rapporto tra i 4 elementi – calore, luce, acqua e suolo – è diverso. Questa unica combinazione rappresenta la specificità di un sito le cui caratteristiche sono immediatamente assorbite dalle viti. Quando un sito produttivo ha dato piena espressione di sé, grazie ad una coltivazione con pratiche agricole 'pulite' (biologiche o preferibilmente biodinamiche), le tecnologie di cantina e gli aromi creati artificialmente non sono più necessari. I vini 'vivi' hanno un loro tipico e originale sapore e sono in grado di mantenerlo nel tempo, in un rapporto di piena trasparenza con il consumatore.

Attraverso annuali degustazioni in giro per il mondo, l'associazione racconta da anni questa 'verità del gusto'. Senza l'intento di stilare una classifica dei 'migliori' vignaioli ma cercando di mettere in contatto tutti coloro che hanno una comune filosofia sul vino, siano essi produttori, distributori o consumatori. In modo da ridare pieno significato ai 'terroir', sganciare i prodotti dalla competizione che la tecnologia e l'assenza di tipicità, provocata dal suo utilizzo esasperato, hanno provocato nel mercato mondiale del vino.

Per questo motivo, tutti i membri aderiscono ad una severa Carta della Qualità:

Livello 1

Garanzia di un'agricoltura 'pulita' sulla totalità dei vigneti attraverso una certificazione biologica ufficiale conseguita da minimo 3 anni, applicazione delle pratiche biodinamiche da almeno 2 anni (livello minimo, obbligatorio per tutte le aziende).

In questo modo il consumatore ha la garanzia che il vignaiolo ha preso un impegno legale e non solo verbale nelle sue pratiche agricole. Troppi produttori affermano di applicare il metodo biodinamico senza tuttavia seguire fedelmente le regole che esso implica.

I vini del gruppo devono provenire da suoli vivi, senza l'utilizzo di molecole di sintesi che impediscono il naturale sviluppo della pianta.

Livello 2

Garanzia che le attività di cantina non alterino la piena espressione del gusto della Denominazione d'Origine.

Quando l'agricoltura è sana la cantina diventa una 'madre' non una fabbrica.

Viene quindi bandito l'utilizzo dei 300 lieviti aromatici che portano a 300 gusti standardizzati alterando la Denominazione e uniformando i sapori. Inoltre è proibito l'utilizzo di OGM, la vendemmia meccanizzata, oltre a tecniche invasive come l'osmosi inversa ecc. Pertanto il vignaiolo deve sottoscrivere un impegno a garanzia delle sue pratiche di cantina per i tre anni precedenti all'ingresso nel gruppo.

Livello 3

Ogni anno il consiglio direttivo dell'associazione composto dai responsabili dei vari paesi si riunisce per degustare i vini.

Per essere ammessi all'associazione è necessaria l'unanimità dei voti; i vini devono esprimere un'originalità nel gusto ed essere piena espressione del territorio da cui provengono.