



La storia, un elemento che impreziosisce i vini italiani

Oggi il vino è un bene voluttuario.

Fino alla metà del '900, quando l'Italia era ancora un Paese agricolo, lo si poteva considerare un alimento, una fonte energetica e integrativa per la non sempre equilibrata dieta dei lavoratori dei campi e delle vigne. Poi con l'avvento della produzione industriale e il dilagante terziario, che hanno profondamente mutato i luoghi e i tempi del lavoro e del riposo, il vino ha cambiato funzione. I consumi sono progressivamente calati, perché si è persa l'abitudine all'assunzione quotidiana durante il pasto, mentre si è ampliato il consumo occasionale, ossia legato all'occasione conviviale e di festa, di solito intorno ad una tavola ma non solo (si pensi ai recenti fenomeni dei wine-bar e delle apericene). Si è diffusa la filosofia del bere meno per bere meglio.

Dalla visione contadina del vino come alimento si è passati così alla visione borghese o nobile di bene voluttuario che è simbolo di stato. È noto che tali beni giochino gran parte del proprio fascino, e quindi della conseguente competitività commerciale, sulle componenti immateriali.

Tra le più significative troviamo la creatività e l'originalità. In Italia, e nel mondo del vino, siamo fortunati perché abbiamo un comparto imprenditoriale estremamente duttile, reattivo e capace di cogliere le aspettative dei consumatori, ma anche perché possiamo contare su un panorama di vitigni autoctoni quasi infinito. Un patrimonio riscoperto negli ultimi anni e che ci consente di produrre vini delle più differenti tipologie e nelle diverse fasce di prezzo e di mercato, sia monovitigno sia in blend, ma sempre lavorando nell'ambito di una produzione di qualità.

Questa nostra ricchezza nasce dalla storia dell'agricoltura italiana, rimasta per secoli ancorata agli innumerevoli sistemi produttivi locali nei quali la conoscenza materiale degli agricoltori aveva consentito una continua selezione delle piante che meglio rispondevano alle proprie esigenze aziendali in termini di coltivazione e di mercato. Di questo oceano di viti, e del disorientamento che esse creavano, abbiamo parlato nel recente

Convegno storico OICCE dedicato all'ampelografia ottocentesca. In quel tempo, passando dal Regno di Sardegna al Regno d'Italia, sulla spinta di un profondo mutamento delle conoscenze scientifiche di base e di una riorganizzazione degli Stati nazionali, si avvertiva la necessità di razionalizzare la produzione agricola svincolandola da una tradizione empirica che risaliva al periodo medioevale. In viticoltura, oltre all'affinamento delle tecniche colturali e di difesa dalle grandi avversità di fine '800 (fillossera, oidio, peronospora), si comincia a fare ordine tra i vitigni, caratterizzandoli per riconoscerli, valutandoli per individuare i "migliori". L'obiettivo finale era semplificare il panorama ampelografico nazionale, per fornire indirizzi pratici ai viticoltori ed ai vinificatori sulle varietà di uva più idonee alla coltivazione e alla vinificazione. La biodiversità, che oggi viene percepita come un bene collettivo da salvaguardare, era inteso in quel tempo come un problema da semplificare.

Pur comprensibile, e per motivi differenti (dalla fragilità organizzativa dello Stato post-unitario alla resistenza all'innovazione del mondo contadino), questa visione riduttiva ebbe poca fortuna. Ed è pur vero che alcuni vitigni sarebbero diventati più famosi e diffusi, ma la piattaforma ampelografica complessiva italiana non subì un vero ridimensionamento. E fu una vera fortuna.

Nel nostro attuale mercato globale del vino, l'Italia si trova ora con un patrimonio di vitigni, espressione dei suoi variegati ambienti naturali e socio-economici, che è ampio, originale, e impreziosito da una conoscenza storica che ci proviene anche dal lavoro degli ampelografi ottocenteschi.

Una carta tutta da spendere a sostegno della valorizzazione e promozione dell'enologia italiana, sia per fornire spessore culturale e prospettiva storica ai nostri prodotti sia per dare un riconoscimento oggettivo ai viticoltori ed agli enologi che hanno elaborato questo ricco patrimonio su cui è possibile, ora, plasmare vini sempre nuovi ed originali da offrire ad una crescente e attenta platea di consumatori curiosi.



© OICCE Times (2010)