



# Italia, sì

L'anno che apriamo con questo numero di OICCE Times sarà costruito su alcune ben determinate linee, consapevoli di un mondo che sta vedendo rapide, improvvise e grandi mutazioni. È un anno importante per il settore del vino, che si trova ad affrontare dei mercati fluttuanti ed attenti a nuovi aspetti. È un anno importante per la nostra vita associativa, che si arricchisce di nuove considerevoli collaborazioni e di grandi cambiamenti. Il numero della rivista che state sfogliando ha un programma: rappresentare e descrivere il percorso che sta seguendo il mondo del vino italiano, a fronte del complesso cambiamento che ci si trova ad affrontare. È il programma che OICCE Times ha sempre seguito e svolge ormai da dodici anni.

Se l'obiettivo di fondo è sempre stato costante, i contenuti si sono modificati per seguire l'evoluzione "delle opere e dei giorni" vissuti dal vino.

L'attualità del nostro trimestrale sta forse nella possibilità di interpretare il respiro della storia inserendolo nel presente.

Per questo abbiamo inserito l'articolo sui Carmina Burana, opera medioevale che parla anche di vino e che rivive alla grande nell'opera del compositore tedesco Carl Orff. Si tratta di componimenti in Latino medievale che non solo sono ancora vivi e vitali, ma fanno registrare il "tutto esaurito" quando sono riproposti, come è recentemente successo al Teatro Regio di Torino.

E naturalmente seguiamo i passi dell'innovazione e delle conquiste della ricerca con gli articoli sulla presenza del rotundone nelle uve, sull'ossigeno nell'imbottigliamento, sui trattamenti criogenici delle uve.

Ma parliamo anche del vino in Giappone, nel pieno della terribile crisi che questo Paese sta vivendo, con la certezza che ancora una volta sarà in grado di riprendersi con la dignità e la decisione che ha sempre avuto, e d'altro canto con la certezza che il mondo del vino italiano sarà vicino al popolo giapponese in questa difficile prova.

Quest'anno, poi, gli Italiani festeggiano i 150 anni da quando sono riusciti a diventare una nazione.

È la ragione per la quale diamo spazio ad una mostra celebrati-

va di questo anniversario e da lì prendiamo spunto per osservare come il vino italiano abbia partecipato in quegli anni all'evoluzione politica e sociale e come sia giunto ad affermarsi sulle tavole importanti.

Da lì infatti si è dipanata la via italiana verso l'eccellenza fino a creare una realtà che vede i nostri prodotti riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Nell'articolo di Maria Cristina Baldini si mette proprio in evidenza come oggi sia molto allettante all'estero l'*Italian sounding*, il fenomeno di creare artificiosamente qualcosa che "suona italiano" per evocare l'alta immagine enogastronomica dell'Italia, traendone vantaggi commerciali. Se questo fenomeno è certamente da combattere perché scorretto e lesivo, tuttavia comunica un importante messaggio di fondo:

l'Italia gode di una fama riconosciuta e consolidata per le sue produzioni tipiche.

Il ruolo di riferimento enogastronomico d'eccellenza per tutto il mondo è stato raggiunto dall'Italia, da tanti Italiani, con la tenacia e la pazienza, la capacità di affrontare i problemi, l'orgoglio, la passione verso i nostri prodotti.

All'interno di questo percorso la nostra enologia ha conosciuto un'evoluzione straordinaria. Anche qui, nulla di improvvisato: i traguardi raggiunti sono frutto dell'impegno delle cantine e congiuntamente

dei progressi della ricerca e delle realizzazioni tecnologiche. Ma la meta non è mai conquistata una volta per tutte. In questa filosofia si inserisce il nostro convegno del prossimo aprile. Il XIII convegno dell'OICCE, collegato all'assemblea generale dei suoi Soci, vedrà come i ricercatori e le cantine italiane affrontano un punto cruciale della vinificazione: la fase della macerazione. Sarà certamente occasione per fare il punto sullo stato dell'arte, come abbiamo fatto gli anni passati per molti altri temi, ma sarà anche e soprattutto un incontro per mostrare come la via italiana all'enologia d'eccellenza, ora come già nell'Ottocento, sia innovativa, autonoma, capace di collegare le necessità dell'innovazione con il bisogno di rispettare la tradizione, per fornire al mercato il miglior prodotto possibile.



© OICCE Times (2010)