



La liofilizzazione dell'anima

Si è appena conclusa una importante fase del grande dibattito scientifico, normativo e commerciale che riguarda i "vini dealcolati". Con una serie di risoluzioni recentemente approvate all'unanimità da tutte le nazioni vitivinicole riunite insieme nell'OIV, sarà possibile togliere alcol ai vini. Sulla base delle diverse percentuali di dealcolazione, potranno essere ancora chiamati "vino" a tutti gli effetti, oppure rientreranno nelle categorie di bevande diverse, che nella loro definizione non escludono la possibilità di termini come "vino dealcolizzato" o "vino parzialmente dealcolizzato".

Da un punto di vista industriale le tecniche che si utilizzano per togliere l'alcol sono molteplici: distillazione a freddo, osmosi inversa, liofilizzazione...

Gli esempi commerciali sono svariati, dai "Vini senza alcol" come Ariel o Fre, al "Vino in polvere", liofilizzato, con malto-destrina e aromi, che garantisce di essere una versione disidratata del vino di Borgogna, identico ma senza l'alcol. *"Tutto ciò che resta è il sapore di un meraviglioso vino, ottimo con carni alla griglia"*, proclama la pubblicità.

Tutto il sapore, tranne l'alcol? Si può dubitare che profumi, equilibrio gustativo, corpo, rimangano realmente integri attraverso il processo di rimozione di alcol e acqua e di successiva reidratazione.

Su internet si può anche trovare il modo di farsi in casa un vino dealcolato: basta prendere un pentola, metterci il vino, portare a 60 gradi e lasciar cuocere fino a quando il 95% dell'alcol sia evaporato.

Dopo di che si rimette in bottiglia, aggiungendo dell'acqua distillata per riportare a volume.

Un altro metodo proposto al popolo degli internauti è utilizzare dei batteri che degradino l'alcol trasformandolo in un altro composto. Dato che i microrganismi più adatti per questa trasformazione sono i batteri acetici, è probabile che dal nostro vino alcolico, il migliore risultato possibile sia un buon aceto...

A parte questi esempi che fanno nascere una facile ironia, e nel dovuto rispetto della volontà unanime espressa dai paesi produttori e consumatori di vino, non si può evitare qualche dubbio e qualche domanda.

Il vino è la bevanda fermentata ottenuta dall'uva. Il prodotto naturale della fermentazione è l'alcol. Quindi il vino contiene l'alcol. Ci sono innumerevoli tipologie di vino che contengono per natura più o meno alcol. E già qui si può scegliere in una tavolozza estremamente ampia, senza manipolazioni.

Possibile che non possiamo misurarci con il vino fermentato e alcolico, assumendoci delle responsabilità sulle nostre scelte?

Si dice che l'alcol è visto come l'elemento critico nella valutazione della salubrità del vino. Non saremmo capaci di bere

eventualmente due dita in meno di vino in un bicchiere? La quantità di alcol assunta sarebbe automaticamente ridotta. Il vino rimarrebbe vino, senza tante elucubrazioni. L'annata avrebbe tutto il suo valore di identità e darebbe al vino quel tocco che lo rende unico, con quelle caratteristiche sensoriali che le condizioni di quell'anno hanno determinato. Anche per il contenuto di alcol.

Inoltre, dato che l'alcol è un conservante, il fatto di toglierlo necessita l'aggiunta di altri conservanti. Per questo l'Unione Europea ha recentemente modificato le norme sull'uso dei conservanti come il benzoato di potassio, permettendone l'uso per i vini senz'alcol. La valutazione dei consumatori sulla salubrità di queste bevande rimarrà la stessa?

Vogliamo togliere l'alcol al vino, ma non vogliamo rinunciare a chiamarlo vino. Insomma, anche se si modifica radicalmente il prodotto fermentato dell'uva, si vuole a tutti i costi mantenere la parola

"vino" che implica storia, cultura, tradizioni, che ha una risonanza mitica e psicologica, che racchiude valenze immateriali e simboli, dimenticando che l'anima del vino è proprio il suo contenuto in alcol, che rappresenta una grande potenza, una capacità di riunire gli opposti che è ben nota da millenni.

Si potrà veramente liofilizzare l'anima del vino cantata da Baudelaire? Si potranno dealcolare i vini senza scendere a compromessi, senza denaturarli un po', prendendo nella loro interpretazione solo una facile superficie? È così che i simboli rischiano di perdere il valore che li ha resi forti e lentamente sbiadiscono, appassiscono e svaniscono.



© OICCE Times (2003)