



Il vino italiano ha bisogno di minatori

La lunga esperienza di coltivazione della vite in Italia ci ha consentito di avere una ricchissima piattaforma ampelografica ossia una grande numerosità di vitigni autoctoni. La nostra posizione geografica combinata con il flusso est-ovest della conoscenza agronomica, amplificata dalla frammentazione ambientale e, per molto tempo, socio-economica e politico-amministrativa del Paese, ci hanno riservato un patrimonio di oltre 400 vitigni iscritti a Catalogo nazionale di cui il 90% autoctoni. Ma questa non è che la punta di un possibile iceberg, se pensiamo che solo per il Nord-Ovest, presso il campo-catalogo regionale di Grinzane Cavour che raccoglie vitigni liguri, piemontesi e valdostani, sono in osservazione oltre 300 varietà locali ancora in attesa di iscrizione. Si tratta di una vera miniera della cui importanza si è ampiamente parlato in questi anni in cui la agrobiodiversità ha assunto un ruolo strategico nelle scelte economiche e politiche dell'agricoltura nazionale e comunitaria.

Tuttavia avere una miniera non significa essere automaticamente ricchi, perché molto dipende da quanto siamo capaci di sfruttarla. È senz'altro un bel punto di partenza avere molti vitigni, adattati alle diverse condizioni ambientali, che possono quindi fornirci una materia prima estremamente diversificata e che esprime le grandi differenze e peculiarità delle nostre aree vitate. Tuttavia della maggior parte di queste uve sappiamo ancora poco circa la loro effettiva potenzialità enologica. In un'ottica economica, l'uva è interessante se ci consente di produrre un vino buono e originale. Ma perché ciò accada ci vogliono dei pionieri, dei minatori che coraggiosamente comincino ad approfondire le conoscenze, fondendo il sapere empirico tradizionale (la cultura materiale) con le più avanzate innovazioni scientifiche. Attraverso un lavoro veramente sperimentale, ma condotto nella quotidianità aziendale, si scoprono quegli accorgimenti culturali e tecnologici che ci permettono di legare sempre più e meglio il profilo sensoriale di un vino all'uva di provenienza ed all'ambiente di

coltivazione e trasformazione. È l'enologia varietale che esce dai laboratori per diventare esperienza imprenditoriale. Così scopriamo che quel grappolo con acini piccini richiede una macerazione più breve, che i polifenoli non sono sempre positivi (per esempio quelli dei vinaccioli), che la concentrazione zuccherina è sì importante ma solo se esprime la corretta maturazione del frutto e quindi l'equilibrio delle sue diverse componenti.

Si aprono spazi infiniti di lavoro per comprendere a fondo ogni vitigno e disegnare la sua impronta nel vino. Nonostante ciò, è possibile che molte varietà abbiano oggettivamente dei limiti e quindi non siano realmente adatte a produrre vini economicamente e qualitativamente sostenibili se non in combinazione tra loro. E qui le cose si complicano ancora di più. In questi casi spesso si agisce con la scorciatoia dei vitigni miglioratori, tagliando le partite di vino ottenute dai vitigni locali con quelle di vitigni già affermati nel gusto e nel mercato del momento. Si unisce l'originalità dell'autoctono alla solidità del

miglioratore. Una solidità che nasce essenzialmente dalla migliore conoscenza del comportamento viticolo ed enologico di queste varietà che, proprio perché valide, sono state per prime oggetto di specifici approfondimenti conoscitivi (e sviluppati in ogni parte del mondo quando si tratta dei cosiddetti "internazionali"). Io lo considero uno stadio precursore alla realizzazione di vini ottenuti da uvaggi o da tagli dei nostri vitigni autoctoni, che siano vera espressione dei nostri territori viticoli.

Un lavoro immane, certo. Per questo c'è bisogno che la nostra miniera italiana di vitigni veda operose decine, centinaia di pionieri-minatori che, con passione ed intelligenza, si immergano nei cunicoli del sapere (scientifico e materiale finalmente a braccetto) per offrirci annata dopo annata vini sempre nuovi e "italiani". Soprattutto da loro può venire la vera forza che rigenera i sistemi produttivi vitivincoli del nostro Paese per continuare ad imporci sul mercato del mondo.



Terra Vineae © English in Toulouse (2010)