



Immaviniamo...

No, non è un errore proprio nel titolo dell'Editoriale! È un neologismo, un nuovo verbo coniato qui per dire: immaginiamo il vino. Chi ha un po' di consuetudine con OICCE, non si stupirà se usciamo talvolta dai canoni. Lo facciamo da 15 anni.

"Immaginare" apre un mondo immateriale, dove tutto è possibile. Ma il mondo dell'immaginario non rimane solo confinato in un universo parallelo, anzi le sue radici si trovano proprio nel mondo reale, certo più limitato, quello dove fisicamente viviamo. Qui ci sono le fonti per le nostre immagini.

Ogni volta che pensiamo a una qualsiasi entità, ne elaboriamo un'immagine mentale costruita sulla base dei multipli contatti vissuti nelle nostre esperienze. Sono mille e mille punti colorati che tutti insieme vanno a costituire l'immagine che ci formiamo.

Pissarro, Signac e molti altri artisti hanno realizzato le loro opere proprio in questo modo: con tantissimi piccoli tocchi dei loro pennelli hanno accostato fittissimi punti di colori puri e complementari per dar vita a un'immagine che è composita, ma contemporaneamente unitaria. Chi guarda i loro quadri, vede le migliaia di puntini separati e insieme percepisce il risultato della loro unione. Questa immagine finale, tuttavia, molto prima che nell'occhio e nella mente di chi guarda, prima che sulla tela, è nel potere di immaginazione del pittore, è nella sua visione.

Immaginare il vino significa mettere insieme, non casualmente, milioni di puntini per formare un'immagine del vino. Se pare bella, si prova a proporla, a dividerla e si guarda la reazione, sperando che sia positiva, ma in ogni caso convinti della propria creazione.

Quindici anni fa, una visione non convenzionale aveva immaginato il vino spostando, creando, unendo i puntini... Era nata l'OICCE. Un gruppo di tecnici, di ricercatori, di esperti del settore aveva deciso di compiere un tentativo arduo: esporre dopo averla elaborata, come fanno gli artisti, la propria immagine del vino e del suo mondo. Un'immagine che si erano formati con meditazione, lavoro, slanci e frenate, speranze e disillusioni, difficoltà e successi.

Era un'immagine non statica, ma dinamica. Non chiusa su se stessa, ma con i confini aperti. Decisero così di mettere a disposizione le risorse più preziose che avevano, il tempo e le conoscenze, per provare a disegnare insieme delle strade innovative che partivano dalla loro visione. Obiettivo: il miglioramento del modo di "lavorare nel vino".

Era allora, e rimane oggi, una visione ardita e innovativa: realizzare un "laboratorio di idee", un luogo ideale per mettere a punto nuovi metodi, nuove tecniche, nuove forme di collaborazione.

Questo pool di gente in gamba in quindici anni ha portato frutti molto interessanti. Per citarne solo alcuni: un nuovo

approccio all'HACCP, all'uso e al controllo dei tappi innovativi, all'informatica in cantina, alla consapevolezza della protezione dei marchi, a ricerche innovative sulla stabilità dei vini, sull'uso dei gas, sulla sostenibilità in enologia, alla valorizzazione dell'immensa cultura del vino...

Per trasmettere queste e molte altre informazioni, si è creata OICCE Times, con un'operazione altrettanto coraggiosa e innovativa. Anche in questo caso la visione si è realizzata, e l'immagine è stata tanto forte che ha "fatto scuola", come si dice. Evidentemente la nostra immagine è piaciuta. Ne abbiamo parecchi esempi concreti, persino nella nuova grafica

delle riviste del settore. OICCE Times è diventata un modello, un riferimento.

Con il 2013 e il rinnovo del Consiglio OICCE, si apre un nuovo triennio dell'Associazione, con molti progetti interessanti, sempre adeguati all'attualità in evoluzione, ma sempre in linea con la visione iniziale di 15 anni fa.

Il primo grande appuntamento è per l'autunno e riguarda la tutela dell'export del vino italiano. OICCE Times ha già iniziato a lavorare sul tema, OICCE, il 7 ottobre, creerà presso la storica Agenzia di Pollenzo un evento di grande respiro. Parteciparvi sarà di utilità e vantaggio. L'export è un asso nella manica, va giocato bene.

Aspettatevi ancora buone cose da OICCE, c'è sempre tanta voglia di immaginare nuove forme per il vino.

