

Convenzionale o Naturale? Ciò che conta è la Qualità

PARTE I

UN VIAGGIO ALL'INTERNO DELL'ACINO

Donato Lanati

Enosis Meraviglia - Fubine (Alessandria)

L'eccellenza di un vino si fonda sull'equilibrio delle molecole, l'armonia dei gusti e dei profumi, la sapidità, ma anche su qualcosa di più, che si trova nella complessità e nell'interazione delle molecole prodotte dalla Natura. Quali sono le molecole che danno le sensazioni che il vino fa nascere? Come interagiscono? Quali sono le basi chimiche della qualità dei vini? Ecco le essenziali domande alle quali deve rispondere un vero professionista del vino.

Vorrei partire da questo titolo leggermente provocatorio per presentare quello che secondo me è il ruolo della moderna enologia nella realizzazione della qualità dei vini.

Io ho percorso questa strada che ho imboccato un giorno di autunno, nel Monferrato, quando avevo nove anni, e quando sono rimasto folgorato dall'immagine della pianta della vite che nel mese di settembre portava i suoi grappoli luminosi. Sono corso da mia madre, e quel giorno le ho detto che avrei *"studiato quella cosa lì"*.

Ed è quello che ho fatto. Da qui è scattata la mia motivazione di fondo: andare a cercare quali fossero le molecole che davano le sensazioni che il vino fa nascere, andare a trovare le basi chimiche della qualità dei vini.

La base di tutto è la Chimica, termine al quale a volte si dà un senso negativo, dimenticando che le molecole chimiche non sono artefatti, ma sono prodotte dalla Natura.

Conoscere le molecole chimiche naturali non vuole dire "manipolare qualcosa" ma significa piuttosto cercare di avvicinarci e di capire quello che la Natura ci ha dato. È questo percorso che andremo a seguire in queste mie considerazioni.

Il nostro gusto

Il nostro gusto nasce da fattori ai quali siamo tutti sottoposti: la nostra educazione, il luogo dove siamo nati, dove abbiamo vissuto ed anche in che periodo, dato che i gusti cambiano nel tempo: senza arrivare fino al medioevo, quando i nostri gusti di oggi certamente non sarebbero piaciuti, basta risalire indietro di vent'anni per vedere che i gusti erano diversi da quelli di oggi.

Tutti questi fattori che operano dentro di noi, ci portano a fare delle scelte che ci fanno dire "questo mi piace" (o mi fa piacere) distinguendo questo da "quello che non mi piace".

Le scelte che facciamo nascono da concetti sintetici che abbiamo in noi, che sono in rapporto con il nostro percorso e che sintetizzano il modello che a noi piace. In questo modo non è detto che quello che piace in Lituania piaccia anche in Italia e viceversa.



Donato Lanati, relatore alla "Giornata Nazionale AIS della Cultura dell'Olio e del Vino 2013" - Torino.

© OICCE Times (2013)