



Riflessioni di un pedalò

Il 36° Congresso OIV, tenutosi a Bucarest dal 2 al 7 Giugno del 2013 (vedere il n. 55 di OICCE Times) è stato dedicato al tema: *La vite e il vino fra tradizione e modernità*. Saggiamente i poli della discussione sono stati individuati nei termini *tradizione e modernità*, il cui significato è suscettibile di interpretazioni diverse a seconda di chi legge o ascolta e sono convinto che così debba essere quando il tema viene portato nella più vasta assise internazionale del mondo viticolo ed enologico. Le risoluzioni finali sarà compito di chi ascolta tradurle in funzione delle proprie esigenze. Non conosco le risultanze del vasto e dettagliato dibattito che avrà coinvolto le persone più preparate e le migliori teste pensanti della viticoltura e dell'enologia internazionali, penso, tuttavia, con la necessaria umiltà, che fra tante portate e corazzate possa starci anche qualche, forse banale, riflessione di un pedalò.

In primo luogo se è stato proposto al confronto internazionale un tema del genere è evidente che la felice convivenza fra la tradizione e la modernità non è affatto scontata. Il mondo del vino ha certamente bisogno di adeguarsi ai tempi moderni, ma, al tempo stesso non è bene disperdere il patrimonio di tradizioni che lo riguardano. Se i due aspetti convivessero pacificamente perché farsene un problema?

Il termine modernità è vasto, ma, credo, troppo generico. Forse potremmo intenderci meglio utilizzando non un sinonimo, ma un aspetto della modernità più circoscritto cui forse siamo più abituati, diciamo che possiamo parlare di innovazione? Bene, allora identifichiamo il binomio del dualismo con *tradizione e innovazione*.

Mi verrebbe da dire che senza la tradizione non esiste neppure l'innovazione, a questa si giunge quando c'è qualcosa di preesistente che va modificato. Ma questa modificazione non annulla l'effetto della tradizione? In fondo la necessità di ricorrere all'innovazione significa che la condizione della produzione di tipo tradizionale non è più sufficiente a garantire, che so io, la qualità o il costo del prodotto. Dunque, una conclusione

possibile almeno a livello di ragionamento superficiale potrebbe essere che una volta conseguito il prodotto innovato, della tradizione si potrebbe anche fare a meno. Il ragionamento, in realtà è più complesso. Il vino, perché è di questo che stiamo parlando, non lo troviamo in natura, è un prodotto di trasformazione realizzato da persone che in passato avevano gli stessi problemi e gli stessi interessi che abbiamo noi oggi: realizzare un prodotto sano, buono da bere e da vendere. Il produttore, nemmeno in passato, faceva il vino per farlo diventare aceto e di volta in volta doveva prestare attenzione alle sollecitazioni del mondo circostante, così furono problemi l'impiego della solforosa, la comparsa dei tappi di sughero, i primi prodotti chiarificanti, ecc., Di volta in volta queste sollecitazioni assumevano

connotati diversi ora tecnici, ora di mercato, ora di qualità del prodotto, ecc. Non so se si possa affermare senza arrossire, ma credo che il vino della vendemmia 2013, sia il frutto di processi tecnologici innovativi, talora eclatanti, ma per lo più attuatisi, nel tempo, in maniera silenziosa e poco appariscente. L'innovazione si basa sull'esistente, in questo forse si distingue dall'invenzione. È vero il contrario? Ossia possiamo pensare che senza

innovazione la tradizione non esisterebbe? In qualche modo, credo che si potrebbe supporre che anche la tradizione abbia bisogno dell'innovazione per poter giungere fino ai nostri giorni, per sopravvivere e non costituire un labile reperto museale presente finché regge la memoria. Esiste una continuità nel tempo e la tradizione altro non è se non il risultato delle innovazioni precedentemente realizzatesi. Si potrebbe concludere che la tradizione e l'innovazione appartengono alla stessa categoria di eventi: l'una riguarda quelli già avvenuti, l'altra quelli attualmente in corso. È solo questione di tempo.

In riferimento alle problematiche della piccola, ma necessaria innovazione che si attua a livello aziendale, OICCE Times ha avviato, dal numero scorso, una rubrica dal titolo *Soluzioni "su misura" per l'enologia*. Un tentativo di essere testimoni del tempo presente.



Château Haut-Brion © OICCE Times (2005)