



L'important c'est la rose? Mais non: c'est la vigne!

Gilbert Bécaud (1927-2001) è stato uno degli interpreti più importanti della melodia francese del '900. Come musicista aveva molte corde a disposizione, tanto è vero che musicò pure un'opera, ma certamente la notorietà presso il grande pubblico se la guadagnò con le canzoni, alcune di esse celeberrime come, ad esempio, *"L'important c'est la rose"*, ma forse si sbagliava e vediamo perché.

Il dubbio è giustificato dal fatto che, senza entrare nel dettaglio con le diverse citazioni possibili, mi pare si vada estendendo la convinzione che nell'ambito della filiera vite-vino l'importanza dell'attività svolta nel vigneto, in riferimento alla qualità del prodotto finito, risulti predominante rispetto a quella di cantina.

Va detto, però, che già verso agli anni ottanta del secolo scorso, nell'ambito della ricerca, non solo tra i viticoltori, ma anche tra gli enologi ispirati, circolava la convinzione che il vino buono si facesse in vigna, mentre in cantina si poteva soltanto rovinare.

Era, è ovvio, una *boutade* che sottolineava la necessità di disporre di uve sane e mature per poter realizzare vini di elevata qualità e il lavoro di cantina altro non era se non una corretta gestione della qualità iniziale. Era effettivamente una piccola rivoluzione perché non molti anni prima esisteva la convinzione che la "qualità" si realizzasse soprattutto in cantina. Tutto ciò era presumibilmente una conseguenza, un'eredità culturale del "successo" che la chimica, immagine convenzionale dei trattamenti di cantina, ebbe, quando ben applicata, a partire addirittura dalla metà dell'ottocento.

A quell'epoca e nei decenni successivi il ricorso alla chimica era giustificato perché non si sarebbero potuti ottenere vini fermi, durevoli e trasportabili con livelli qualitativi più che accettabili. È, pertanto, verosimile ritenere che, anche nel recente passato, le tecniche che hanno governato i processi produttivi, anche a fronte di un'offerta di prodotti sempre più specializzata, abbiano tratto agevole vantaggio da un impiego non sempre meditato di risorse di tipo chimico.

Ciò è avvenuto nel vigneto, ma soprattutto in cantina, ovvero se stiamo alle affermazioni dei filosofi greci, dove, per effetto

della trasformazione dell'uva in vino, la cultura subentra alla natura. Al presente è probabile che la modificazione di fattori come, ad esempio, la percezione della qualità, le esigenze salutistiche, le motivazioni e le modalità del bere possano giocare un ruolo sulle dinamiche che riguardano la filiera del vino e possano interferire non tanto sulla prevalenza della vite o della cantina, quasi fossero realtà avverse anziché conseguenti, ma sulla loro evoluzione nelle gestione delle tecniche adottate.

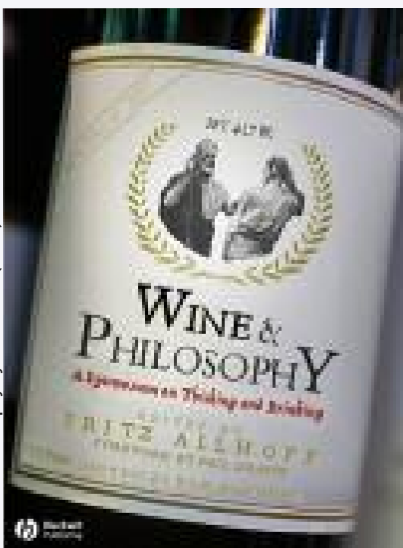
Così, ragionando ed esponendo in termini un po' schematici, mi pare che si possa osservare che nel vigneto si sono imposte e diffuse tecniche di conduzione sempre più rispettose dell'ambiente e della qualità della materia prima

e questo è stato percepito ed è diventato un elemento importante nella produzione e nella promozione del prodotto finale, tendenzialmente si potrebbe dire che si è osservato un recupero di tecniche colturali più vicine alla situazione naturale con il conseguente rigetto della "chimica".

Che cosa è avvenuto in cantina? In cantina non si è tornati a pigiar l'uva con i piedi, ma si sono costruite presse adatte alle diverse caratteristiche della materia prima, si è fatto ricorso più alla fisica che alla chimica, si sono eliminati i prodotti di origine animale, potenzialmente pericolosi, a favore di quelli di provenienza vegetale e Staglieno che chiarificava con

l'uovo, oggi, dovrebbe farselo al paletto, inoltre, è divenuto fisiologico il tentativo di riduzione progressiva della SO₂.

Ora, se il vigneto, che è natura, può con accorgimenti e cure opportune recuperare la dimensione e le caratteristiche, diciamo così, originarie, la cantina che è cultura non può ritornare sui propri passi e se ciò avvenisse non sarebbe per un processo evolutivo, ma, concettualmente, per effetto di una regressione. È davvero così? La situazione è un po' più problematica: da una parte il progresso tecnologico è inarrestabile e se non controllato e codificato può comportare, potenzialmente, il rischio effettivo di snaturare il prodotto finale, ma dall'altra la definizione di "vino naturale" richiede una spiegazione o, perlomeno, una virgolettatura o, in alternativa, la modulazione del significato delle parole.



Wine and Philosophy by Fritz Allhoff (2007)