

Quando il vino parlerà italiano. Ovvero. Le misure della qualità

Donato Lanati

Non ci mancano i vigneti, non esiste miglior clima di quello mediterraneo, possediamo il patrimonio viticolo più ricco del mondo, abbiamo imprenditori impegnati e convinti, eppure ogni volta che sui giornali compare una classifica internazionale i francesi la dominano alla grande e se vi compaiono degli italiani hanno tutta l'aria di essere lì solo come eccezione. Ma che cos'hanno questi francesi che a noi manca? Forse la storia? Non scherziamo: lo sanno anche i ragazzi delle medie che furono i Romani a portare la vitivinicoltura nelle Gallie. E poi abbiamo climi e terreni collinari che tutti ci invidiano... E allora? Allora è sul fronte del marketing che siamo

perdenti: non abbiamo la loro stessa forza di produrre altrettanta immagine. Ma perché? Siamo ricchi di fantasia e creatività, la nostra abilità nell'arrangiarsi è leggendaria, non ci mancano neppure giornalisti affermati e ascoltati per divulgare ciò che facciamo, come mai non riusciamo a eguagliare il prestigio francese? Perché non possiamo ripetere quanto hanno fatto i nostri stilisti, che fino a 20 anni fa subivano la supremazia della moda di Parigi e oggi hanno conquistato un'indiscussa leadership mondiale? Replicare il loro exploit non ci farebbe male...

Io non ho la verità in tasca e so bene che chi si muove controcorrente suscita tanti sentimenti ma non la simpatia, però so anche che non ci si può nascondere dietro un dito: bisogna pur dirlo, la grandeur enoica dei francesi si basa su uno "zoccolo duro" di ricerca che noi non possediamo. Per quanto sia stato fatto in Italia a tutti i livelli, è ancora troppo poco. E soprattutto è mancato quel collegamento tra ricerca e produzione che in Francia è stato realizzato tra università, istituti di ricerca e vigneroni. Durante la fortunata vendemmia del '97 il professor Albino Morando, incontrato in un vigneto dei fratelli Ceretto, mi ha chiesto di scrivere per l'Agenda del vitivinicoltore quali sono i concetti fondamentali per trasferire dalle uve al vino i caratteri della qualità, con particolare riferi-

mento al colore e ai tannini delle uve rosse. La proposta mi è piaciuta molto, l'idea era stimolante, ma mi sono subito reso conto che mi sarei cacciato in un mare di guai: avrei dovuto ricordare che anche per i polifenoli la quantità non significa necessariamente qualità, avrei dovuto sostenere che non è giusto parlare di tannini nobili e di tannini ignobili, ma piuttosto della capacità di far polimerizzare le molecole che fuoriescono da bucce e vinaccioli, avrei dovuto tirare in ballo monomeri, oligomeri e termini analoghi. E dal momento che i lettori, come trovano una frase poco comprensibile passano oltre o smettono di leggere, ho pensato che fosse

per tutti, mentre i profumi e i sapori, anche se è giusto segnalarli, non lo sono.

Qualche giornalista (non molti a dire il vero) deve essersene reso conto, perché ho notato che cerca di convalidare il livello di qualità da lui intuito in un vino pubblicando anche i dati analitici (che però non sempre sono quelli reali, come ho più volte verificato). Salvo errori od omissioni, soltanto uno, Cesare Pillon, è riuscito finora a descrivere i vini trovando una corrispondenza fra i numeri dell'analisi fisico-chimica e le sue sensazioni di degustatore (peccato che il mensile su cui pubblica le sue schede, Mark Up, sia letto quasi esclusivamente dai buyers della grande distribuzione).

Sarebbe un peccato se restasse l'unica mosca bianca.

Se l'Italia non vuol restare ferma al pallottoliere deve riuscire a trasferire nei suoi vini la ricchezza, l'autenticità, il carattere dei propri territori. E invece, pur di produrre qualità con qualsiasi sotterfugio, non si esita attualmente a ricorrere agli assemblaggi più stravaganti con i vini di altre regioni, spendendo in biglietti



meglio glissare e non cercare grattacapi. Alcuni giorni dopo, però, quasi per caso mi è venuta tra le mani la guida Vins et Santé, pubblicata in Francia da Les Editions du Voyage, che mi ha colpito perché non esprime i suoi giudizi per mezzo di stelle, voti centesimali o bicchieri: riporta il commento del degustatore (colore, profumo, sapore) ed evidenzia la percentuale dei polifenoli, guarda caso proprio nella loro qualità di monomeri e oligomeri, lasciando furbescamente che sia il lettore a calcolare, per differenza, la percentuale dei più preziosi, cioè dei polimerizzati. Questa è un'altra bella lezione dataci dai francesi: mentre noi esitiamo a dire quali sono i testimoni della qualità per timore di non essere capiti, loro sanno trasmettere con intelligente semplicità non solo agli addetti ai lavori ma anche ai semplici appassionati, le misure stesse della qualità espresse in numeri. E i numeri sono uguali

d'aereo, per andarli ad acquistare nelle cantine del Sud e delle isole, più che in ricerca. Ma allora a che servono le centinaia di denominazioni d'origine? Sarebbe più corretto chiedere una Doc Italia che comprenda tutta la penisola. A far diventare grande un vino non può essere altro che la ricerca. Certo, possono farlo diventare grande anche le valutazioni delle guide, a patto però che le guide siano credibili. E per essere credibili esse debbono necessariamente ricorrere a parametri numerici di confronto, oggettivi e verificabili. Sarò pessimista, ma temo proprio che Pillon resterà una mosca bianca e che lo "zoccolo duro" continuerà a essere un'espressione vetero-politica. E il gap d'immagine che ci separa dai francesi si aggraverà, invece di essere eliminato.

Donato Lanati
Enologo