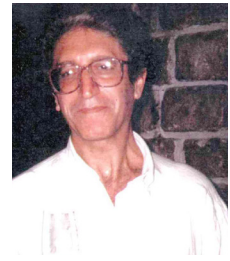


ALLA SCOPERTA DELLA QUALITA' PERDUTA



Rocco Di Stefano

CREA-VE Asti

Come in tutte le cose umane, anche in enologia esistono verità che non sono oggetto di discussione. Al massimo, possono essere interpretate. Non si può dubitare della loro scientificità dichiarata, comunicata in ogni contesto. Qualche esempio. Nessuno dubita che responsabili dell'aroma che si sviluppa durante la conservazione dei vini da varietà non aromatiche siano composti che hanno origine dall'idrolisi H^+ catalizzata di precursori glicosilati già presenti nell'uva. È noto, tuttavia, che la maggior parte dei composti originati da questa reazione hanno una soglia olfattiva troppo alta perché possano essere percepiti, e quelli dalla bassa soglia olfattiva sono prodotti in quantità quasi sempre insufficiente per poter essere percepiti. Inoltre, i composti liberati non sempre corrispondono agli agliconi che costituiscono la parte non glucidica dei singoli glicosidi. Una volta liberati, comunque, anche questi composti subiscono trasformazioni H^+ catalizzate. Qualcuno potrebbe far notare che tutto questo riguarda i terpenoli. Per fortuna ci sono i norisoprenoidi. Anche questa speranza è stata disattesa in quanto queste sostanze, sicuramente, si trovano in quantità più elevata nei vini delle zone calde che non si distinguono per finezza e intensità aromatica. Se si va più a fondo e si esaminano i terpenoli liberi e glicosilati delle uve aromatiche, si scopre anche che l'evoluzione di questi composti è lungi dall'essere positiva per l'aroma dei vini da esse derivati. Lo stesso accade ai terpenoli delle uve non aromatiche. A parte il beta-damascenone, il beta-ionone e qualche altro, dal contributo non sempre positivo, derivato dall'idrolisi H^+ catalizzata dei norisoprenoidi polioidrossilati, i composti di questa classe hanno una soglia olfattiva troppo alta per poter contribuire all'aroma dei vini. Tutte queste conoscenze, da tempo acquisite, non possono essere evocate in quanto distruggerebbero il fascino degli aromi varietali, primari, che, in modo apparentemente logico, consentono di spiegare l'evoluzione dell'aroma dei vini. E li chiamiamo precursori d'aroma per evocare il contributo aromatico dei composti che da essi hanno origine e per precisare, rinsaldare l'indissolubile legame uva-vino. Forse sarebbe meglio dedicare qualche studio all'aroma che caratterizza i vini la cui evoluzione aromatica è stata positiva per capire finalmente a quali composti esso sia dovuto. Forse lo studio di vini famosi per il loro aroma ci potrebbe aiutare. Forse dovremmo riconsiderare i tioli odorosi e la loro evoluzione, anche se la loro origine varietale vacilla sempre più. Non curiamoci dei vini che abbiano subito una evoluzione aromatica non positiva, se non per studiare a cosa questa sia dovuta.

Il colore porpora, il sapore delicato, vellutato, il profumo sempre fruttato di certi vini rossi che hanno subito un processo di maturazione rappresentano un altro mistero. Malgrado siano note diverse delle reazioni di trasformazione degli antociani e dei tannini e la struttura dei pigmenti che da esse derivano, non mi sembra sia stato chiarito perché la loro natura sia strettamente legata alla composizione polifenolica dell'uva, anche se non solo. In certi territori sono prodotti vini il cui colore porpora ha una durata lunghissima, il cui aroma è unico. Essi sono definiti, a ragione, grandi vini. Che in quelle zone siano adottate tecniche innovative, miracolose a cui si devono questi risultati? Che gli enologi che elaborano questi vini siano particolarmente bravi? Proviamo a pensare alla materia prima da cui questi vini derivano. Forse questa, piuttosto che le tecnologie avanzate o le capacità superiori di certi enologi, potrebbe fornire una spiegazione. Forse si tratta solo di territorio. Forse parlare di crù e di territorio non è soltanto un mezzo per comunicare particolari prodotti ma effettivamente questi termini indicano una particolare composizione dell'uva da cui si ottengono risultati irripetibili in altre zone. C'è ampio spazio per tornare a studiare. Le insidie che ostacolano l'ottenimento di grandi risultati si profilano fosche all'orizzonte. Forse in tempi brevi non avremo più la possibilità di produrre grandi vini. Forse i territori perderanno le loro proprietà. L'abbiamo voluto, forse l'abbiamo cercato. Allora sì la tecnica enologica e i grandi enologi rappresenteranno la salvezza e ci dovremo accontentare di quello che "passa il convento".