

# Sobrietà, eleganza. Ma ne siamo sicuri?



**Luigi Odello**  
**Centro Studi Assaggiatori**

*Nel vino c'è magia e, forse, sempre ci sarà. Per quanto possa progredire la cognizione scientifica in materia e possano evolversi in ogni direzione le tecniche di ricerca, nel vino ci sarà sempre magia. Perché se così non fosse cadrebbe uno dei pilastri sui quali il vino poggia parte del suo successo: l'esistenza dell'Autore. Questa porta il prodotto fuori dal consumo a fini alimentari per renderlo opera d'arte e, come tale, ha bisogno di un altro personaggio: il Critico, che fa grande l'autore. In pratica viene così a crearsi una reazione autocatalitica per la quale l'autore afferma in modo più o meno arrogante "faccio il vino che piace a me" mentre in realtà ammicca con il critico affinché gli renda merito. Ma dato che il critico ha una sua visione, più è seguito e più avrà una corte di autori che, indipendentemente dal territorio e dal vitigno, cercheranno di adeguarsi.*

*Ecco quindi nascere le mode enologiche. Negli anni Settanta il vino doveva essere bianco carta, diafano pure nel corpo e nell'aroma. Le cantine si adeguarono alla tecnologia con grande impegno di risorse. Poi venne la moda della barrique e sorsero i vini del falegname. E le cantine si adeguarono. Quindi riemerse il rosso, quello scuro e muscoloso, prestante nella sua gradazione mai sotto il 14% vol, meglio se barricato. Le cantine si adeguarono per la terza volta in un arco temporale inferiore a quarant'anni. Molti di questi sforzi, decisamente onerosi anche perché non risparmiarono le modifiche in vigna, si sarebbero potuti evitare con semplici indagini sui consumatori capaci di individuare "a chi piace cosa", come si fa normalmente nel settore alimentare per la maggioranza dei prodotti. In poche parole: il mondo è grande e non occorre tradire una tradizione introducendo vitigni miglioratori (mai termine fu meno appropriato) e/o cambiando tecnologie (il Barolo aveva mai conosciuto prima la barrique?) per vendere qualche milione di bottiglie, basta trovare il consumatore giusto.*

*Ora è già cominciata una nuova onda, quella della sobrietà e dell'autenticità. Ancora non è ben definita, di certo si criticano le esagerazioni, in primis quella relativa alle gradazioni alcoliche. Che significa? Che dovrò bermi Barolo a 12% vol? E alla grande Cina che si manifesta assetata di rossi prestanti che daremo? Chiaretti?*

*Ecco quindi aprirsi una nuova filosofia che mette insieme la tradizione con l'innovazione. L'Italia ha la più grande base ampelografica del mondo e il territorio più variegato che si possa immaginare. Questi fattori, uniti alle culture regionali/locali mai sopite, possono produrre un'enorme varietà di vini, diversi non solo per denominazione, ma anche per profilo sensoriale: ecco i veri vini del territorio. Essi sono presentati in decine di fiere e altri eventi in tutto il mondo mediante miliardi di assaggi, quindi basterebbe chiedere e codificare la valutazione espressa per definire con precisione chirurgica quali sono i vini che piacciono di più a una determinata cultura, risparmiando cifre importanti che vengono impegnate per vendere su un mercato poco ricettivo o quelle necessarie per cambiare tecnologia per fare vini alla moda. E oggi l'elettronica, unita all'esperienza maturata in merito ai test sui consumatori, rende possibile questo con costi bassissimi.*

*L'unico problema è che verrebbe a mancare la magia. E, come abbiamo visto all'inizio di questo discorso, non è cosa da poco. Ma alcune strategie si dovranno comunque modificare senza perdere molto tempo. Per primo occorre insegnare ai clienti la differenza tra la potenza e l'eleganza e puntare su quest'ultima, visto il credito che ci viene riconosciuto in merito. Poi occorre indebolire le paranoie degli enologi sulla riduzione spinta in modo da evitare l'afonia aromatica che manifestano gran parte dei vini, specialmente i bianchi, all'apertura della bottiglia, riducendo in modo drastico il piacere che possono dare. Anche qui è un fatto di aberrazione scientifica: è luogo comune pensare che il vino avrà una vita tanto più lunga quanto più è ridotto. È vero solo in parte e non c'è una correlazione lineare, ma soprattutto esistono oggi metodi che possono indicare l'evoluzione del vino in bottiglia con grande precisione. Basta utilizzarli.*