

# Il futuro dell'enologia: l'espressione reale dell'identità sensoriale territoriale



**Luigi Moio**

**Università degli Studi di Napoli Federico II - Dip. Agraria - Scienze della Vigna e del Vino**

*La sostenibilità ambientale, la custodia del suolo e degli areali di produzione, il rispetto delle piante e della salute degli uomini, sono aspetti attualissimi nel mondo del vino e non solo. Tuttavia tali obiettivi, altamente etici, dovrebbero essere perseguiti senza perdere di vista quelli estetici.*

*Il vino di elevata qualità deve essere molto buono. Ma che cosa s'intende per vino molto buono? Impulsivamente si è portati a pensare che il buono sia ciò che piace, ma nel caso del vino non è possibile non considerare che i suoi profumi e il suo sapore debbano essere espressione purissima della vigna e della situazione pedoclimatica in cui essa vegeta. Questa peculiarità del vino, se vogliamo semplicissima nella sua concezione, è alla base dello straordinario fascino che esso emana, oltre ad essere l'essenza stessa di concetti come terroir e crus che rendono unici i grandi vini. L'impossibilità di riprodurre in altri luoghi del pianeta un'analoga situazione naturale costituita dall'insieme vigna-suolo-clima, è la forza e la magia di vini come Petrus, Romanée-Conti, Chateau d'Yquem.*

*Dunque, il grande vino deve essere la meravigliosa sintesi liquida dell'ambiente pedoclimatico in cui nasce.*

*Tali affascinanti concetti insieme alla loro bellezza e purezza etica sono alla base del crescente interesse nei confronti del vino da parte di numerosissimi appassionati e consumatori.*

*Ma fare un vino che rispetti questi principi non è per nulla facile nonostante molti pensino che sia una cosa ovvia e naturale. Questa diffusa convinzione è semplicemente dovuta al fatto che è veramente difficile riconoscere in un vino gli elementi sensoriali della sua unicità legata all'ambiente pedoclimatico in cui vegeta la vigna.*

*A ciò bisogna aggiungere che negli ultimi anni con la grande enfasi data sostanzialmente solo agli aspetti ambientali e salutistici, si è accresciuta in modo clamoroso e inesorabile la confusione su quest'aspetto fondamentale del vino di qualità. Ciò è accaduto, innanzitutto perché si è sempre evitato di riflettere sul semplice e ovvio concetto che per ottenere un vino che sia vera espressione della vigna e del suo suolo bisogna necessariamente evitare la genesi di odori anomali durante il lungo e complesso processo produttivo che dall'uva conduce al vino.*

*Gli odori anomali sono dei difetti olfattivi che, predominando sugli odori propri del vino, ostacolano il riconoscimento sensoriale dei veri caratteri di tipicità territoriale. Ma l'aspetto più illogico è che non si è mai considerato che i difetti d'odore, se presenti, sono sempre gli stessi in tutti i vini e in tutte le zone del mondo, indipendentemente dalla varietà di uva, dalle tecniche di coltivazione della vite, dall'età della vigna, dai metodi di vinificazione e da tante altre innumerevoli variabili. Addirittura in modo davvero paradossale essi sono sempre più frequentemente associati a caratteri di tipicità territoriale mentre al contrario i difetti d'odore annullano in modo spettacolare ciò che s'immagina di rendere sensorialmente evidente in un vino, ossia la sua unicità territoriale!*

*La specificità chimica e biochimica dei differenti vitigni richiede, in futuro, di adottare sempre più un'enologia intelligente plasmata su ogni varietà di uva e in perfetta sintonia con le peculiarità pedoclimatiche del luogo. Tale strategia è indispensabile per amplificare gli effetti dell'ecosistema e dell'andamento climatico naturale sul ciclo vitale della vigna, in modo tale da creare i presupposti per i quali odore, gusto e aroma del vino possano essere purissima espressione di una vigna.*

*Molti vitigni storici italiani, non presentando un'elevata identità odorosa varietale sono particolarmente adatti a esprimere i caratteri di territorialità dei loro specifici areali di produzione. Infatti, poiché la loro "impronta olfattiva" non è dominata da una o due molecole odorose, ma è il risultato di un preciso equilibrio tra diverse sostanze volatili del vino, cambiando il suolo o il microclima, questo delicato equilibrio olfattivo può subire dei mutamenti che determinano piccole variazioni dell'odore complessivo percepito nei vini. Nel caso dei vitigni con identità varietale molto forte, come i cosiddetti "vitigni internazionali" l'incidenza del territorio e di conseguenza la riconoscibilità geografica può essere attenuata, infatti, basti pensare alla oramai vecchia diatriba sul fatto che alcuni Pinot Noir dell'Oregon, in diverse degustazioni alla cieca, sono stati spesso confusi con importanti appellation della Borgogna.*

*Poiché, dunque, il concetto di territorialità è uno dei punti di forza centrali del vino di qualità, è interessante riflettere sul fatto che un vino prodotto con uve non dotate di evidenti caratteri odorosi varietali può, meglio dei vini con forte dominanza varietale, esprimere un'identità sensoriale territoriale. Tuttavia, è di nuovo necessario porre l'accento che in mancanza di una dominanza sensoriale forte, ossia in assenza di odori "chiave", bisogna evitare di depauperare il patrimonio odoroso del vino portando alla piena maturazione grappoli d'uva perfettamente sani che devono essere vinificati correttamente in modo da non perdere o alterare i composti odorosi varietali e, soprattutto, non mascherarli con alterazioni olfattive perché, come già detto, esse non esprimono un territorio.*