IL VINO E': UN MESSAGGIO DI CULTURA, DI TRADIZIONE, DI STORIA, DI POESIA.

La sede di **Enosis** a Cuccaro Monferrato. Un laboratorio per lo studio e la rcerca sul vino.

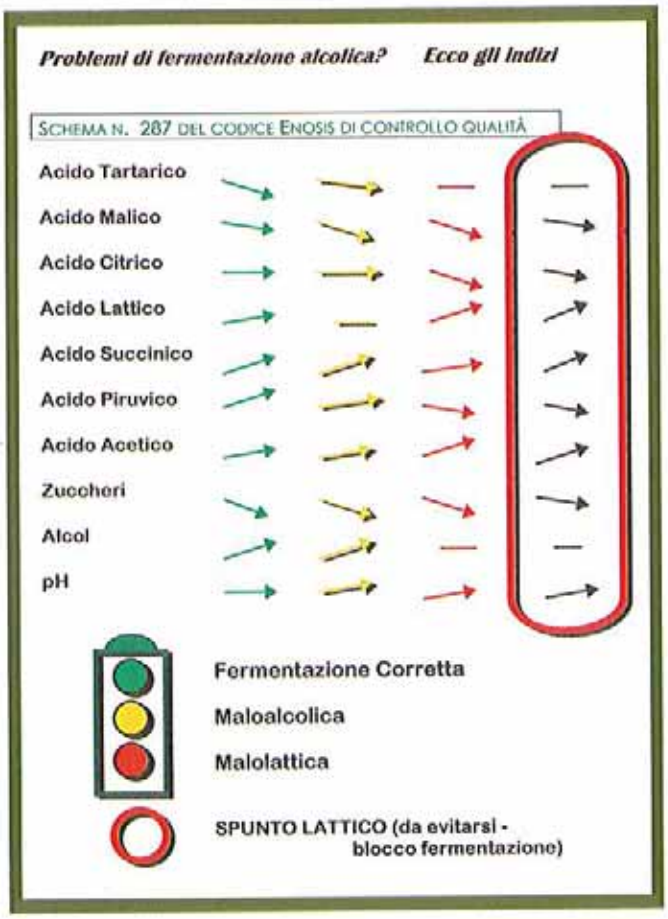
Da semplice bevanda e mezzo di scambio, proprio di una società contadina, è diventato per la nostra società un fatto di cultura, ha stimolato entusiasmi, ha smosso persone, fantasie e capitali: lo stesso ambiente che gli vive intorno ne ha guadagnato un improvviso ringiovanimento. Parecchi personaggi di primo piano, professionisti di successo, finanzieri, imprenditori, qualcuno anche dotato di titolo nobiliare, si sono appassionati al mondo del vino; alcuni di essi hanno perfino lasciato la loro attività per dedicarsi alla viticoltura. I risultati non sono tardati a venire perchè grazie a questi stimoli nuovi il vino ha cominciato finalmente a interpretare i sapori e i profumi che un territorio può esprimere. Così, in questi ultimi vent'anni, dalla frenesia della quantità siamo passati alla politica della qualità. Non senza fatica, dal momento che viviamo in un paese dalle forti tradizioni, che spesso provocano resistenze al nuovo.

E' vero che prima di intervenire a modificare dobbiamo verificare quanto la tradizione offre di positivo, ma se vogliamo progredire dobbiamo identificare la strada che porta al successo del vino italiano, dobbiamo trovare un percorso che sappia coniugare il rispetto per quel che di saggio si è fatto ed una intelligente attenzione per l'evoluzione dei gusti, che sappia interpretare gli empirismi con la chiarezza dei fenomeni biologici che accompagnano l'evoluzione e l'affinamento dei vini.

Quindi ben venga "il vino fatto con le ragioni del cuore", purchè si basi su solidi argomenti di inattaccabile scientificità. Noi dobbiamo radicarci alle nostre origini, dobbiamo difendere l'originalità dei nostri vitigni; il confronto con le varietà straniere è indispensabile per farci crescere culturalmente, ma deve essere sacrosanto l'impegno di non tradire la nostra storia. E' facile adottare le tecnologie che hanno dato buoni risultati in altri paesi, ma occorre farlo con intelligenza, cioè con capacità critica, senza dimenticarci mai che noi italiani possediamo un territorio che vanta splendide colline ed esposizioni invidiabili, abbiamo un paese circondato dal mare, abbiamo gli Appennini, e di conseguenza un clima che qualunque essere umano ci invidia.

So benissimo che è più facile assemblare vini di diversa qualità per ottenere quei colori e quei gusti che il mercato predilige, e so anche che è più facile aggiungere tannini che andarseli a cercare nella vigna o tentare di farli aggregare tra loro per ammorbidirli. Ma è possobile che tutta

Donato Lanati
Enologo



Schema di controllo qualità sul vino in fermentazione (**Enosis**).

la fantasia che gli stranieri ci attribuiscono la impieghiamo soltanto per copiare, e per copiar male? E' nostro compito verificare se ciò che è successo in altri paesi sia valido anche per i nostri vini, che scaturiscono da un ambiente diverso ma soprattutto da varietà diverse.

Quel che abbiamo perso di vista è la ricerca. Eppure nessuno di noi può negare di sentirsi in vantaggio quando acquisisce per primo (e magari sottobanco) un concetto enologico. Concetto enologico che spesso è scoperto, guarda caso, in Francia, cioè in un paese dove le università di Enologia hanno trasferito ai vignerons ed agli oenologues di cantina tutti i principi a cui sono approdati i loro studi, e lo hanno fatto da così tanto tempo che persino i più recenti successi della ricerca vengono assimilati con la naturalezza che può avere soltanto chi si è sempre comportato così.

E' facile sostenere che le lunghe macerazioni delle bucce a contatto con il vino non servono, e quel che manca ai nostri vini lo possiamo prendere, come i tannini, dal legno di una specie che con i vini non è nemmeno parente, ed è facile sostenere che un qualche risultato possiamo raggiungerlo con un vino ricavato mescolando alle nostre altre uve, magari di varietà alloctone. Ma è un risultato imbroglione.

Sicuramente più difficile e faticoso è capire quali siano i meccanismi che trasferiscono dall'uva al vino quei composti che rappresentano i sapori del territorio; è certamente più impegnativo cercare di focalizzare i fenomeni che intervengono nella dissoluzione dei colori dalle bucce al vino ed i processi che fanno legare tra loro i tannini nella botte, piccola o grande che sia.

E' più complicato comprendere come trasferire dalle cellule dagli acini al mosto i precursori dei profumi che si sono prodotti in quel tal vigneto, in quella tale annata, in quel tal clima, e sopratutto per le capacità di quel tal vignaiolo.

Laboratorio di analisi sul vino attrezzato con le apparecchiature più moderne (**Enosis**).

E' troppo facile improvvisare e vivere nell'empirismo, in questo nostro mondo enologico. Troppo spesso si dimentica che la vera forza motrice della viticoltura, dell'enologia, della comunicazione che promuove il consumo finale, è l'uomo. E le qualità di quest'ultimo non si possono lasciare in nessuno di questi campi alla legge del caso. Le basi del successo sono il rinnovamento, la costanza, la ricerca, l'individuazione di elementi veri su cui fare razionali scelte aziendali. Abbiamo fatto in modo che le macchine, gli strumenti, le tecnologie fossero sempre più moderni. Dovremmo forse preoccuparci un pò di più che gli "uomini" non diventino obsoleti.