



WINE ISSUE
L'ENOLOGIA
LEGGERA

di **Cremonesi, Dal Monte,**
Ferraro, Maccotta,
Principato

LO SPECIALE
DA PAGINA

33

**I NUMERI
DA SAPERE**

44,5

I milioni di ettolitri di vino prodotti in Italia nel 2021, in calo del 9 per cento sul 2020 a causa di eventi climatici ma davanti a Spagna e Francia (fonte Unione italiana vini)

602

le varietà di vitigni iscritte al registro nazionale, un primato mondiale: in Francia si fermano alla metà. I vini italiani Doc sono 332, 76 i Docg, 118 gli Igt (fonte Federvini)

107

mila gli ettari di vigneto biologico in Italia nel 2019, il 19 per cento del totale: è la quota più alta al mondo. Rispetto al 2010 gli ettari bio sono più che raddoppiati (fonte Mipaaf-Ismea)

75

per cento delle bottiglie italiane non supera la soglia dei 6 euro nei principali mercati esteri (Usa e Cina), la cosiddetta fascia «popular» (fonte Osservatorio Unione italiana vini)

20

per cento dei consumatori italiani controlla la presenza di un marchio bio o di sostenibilità sulla bottiglia di vino (fonte Osservatorio Nomisma-Valoritalia)



ENOLOGIA LEGGERA

Quella poco interventista ma ultra specializzata è la nuova frontiera della vinificazione, in un settore che oggi vale nel mondo 207 miliardi di dollari: piantare le uve giuste nei terreni più vocati e decidere già in vigna quali risultati si vogliono ottenere dopo. In modo da correggere il meno possibile in cantina, mantenendo alta la qualità del bicchiere

di **Alessandra Dal Monte**, illustrazione di Olivia McGiff

17/11/2021



«L» eggera», «gentile», «poco interventista». L'enologia del futuro è quella che lavora con precisione in vigna in modo da ridurre al minimo le «correzioni» in cantina. Un concetto che si è fatto strada di recente, dopo anni in cui si sono piantati vitigni in zone non particolarmente vocate per seguire le mode del mercato, con l'effetto di dover raddrizzare il tiro a uva già raccolta: «In preda a un delirio di onnipotenza ci si è dimenticati di un principio base delle scienze agrarie: far crescere la varietà giusta nel posto giusto. Il criterio della vocazione è fondamentale: un'uva adatta a un terreno non sarà solo migliore dal punto di vista organolettico, ma saprà anche difendersi meglio dalle malattie, diventando automaticamente più sostenibile», spiega Luigi Moio, professore di Enologia all'università Federico II di Napoli e da poco eletto presidente dell'Oiv, l'Organizzazione internazionale della vite e del vino, organismo intergovernativo che unisce 48 Paesi produttori definendo le linee guida internazionali del settore. Moio è convinto che il futuro stia in quell'espressione, «enologia leggera», su cui convergono sia il buon senso che le

acini con i componenti in equilibrio che poi daranno l'impronta al vino senza bisogno di interventi compensativi». Come si fa? «Con la viticoltura di precisione, che consente di studiare la composizione dei terreni e la fisiologia delle viti e di dosare i trattamenti, in un'ottica di crescente sostenibilità — conclude Moio —: solo con la tecnologia si può fare un vino di qualità e in equilibrio con l'ambiente». È quella che Attilio Scienza, docente di Miglioramento genetico della vite all'università degli Studi di Milano, chiama con altre parole «enologia di valorizzazione». Da opporre all'«enologia di correzione»: «Siamo per fortuna lontani — spiega — dagli anni Ottanta, quando giravano i camion pieni di zucchero per migliorare il sapore di una materia prima di qualità scarsa. Per stabilizzare il vino si ricorreva in alcuni casi anche alla pastorizzazione. Oggi l'uva è migliore, non solo perché la viticoltura si è evoluta ma paradossalmente anche grazie ai cambiamenti climatici: il riscaldamento globale ha fatto sì che si vendemmino grappoli più maturi e bilanciati. In cantina non si deve far altro che valorizzarli. Se si è bravi nel campo non è così difficile fare gli «enologi leggeri», il punto è che bisogna esserlo

IL CONSIGLIO DI LETTURA



LA GUIDA

La nuova edizione della Hugh Johnson's Pocket Wine Book, la numero 45, contiene tutte le informazioni utili per gli appassionati di vino: cosa comprare (nelle enoteche, online o nei ristoranti), cosa mettere in cantina, con cosa abbinare. Un viaggio tra le migliori bottiglie del mondo

bisogna fare degli investimenti e non avere paura di roscicare un po' di profitto nell'immediato. La qualità, sul lungo periodo, paga».

Meglio se certificata: stando a Wine Monitor, l'86 per cento dei consumatori italiani riconosce sulla bottiglia il bollino del biologico, il 62 per cento quelli di sostenibilità come Sgnpi, Viva, Equalitas, che valutano l'approccio globale di un'azienda attraverso vari indicatori (aria, acqua, territorio e vigneto: Equalitas aggiunge anche l'aspetto sociale ed economico). Per il professor Scienza, il futuro sta in questa visione integrata, unita al miglioramento genetico della vite e alla creazione di varietà resistenti alle malattie. I famosi Piwi, nati in Germania negli anni Settanta e approvati in Italia nel 2013. Sono varietà di *vitis vinifera* incrociate con viti selvatiche, resistenti alle patologie funginee. «In Italia ne abbiamo una ventina, ma ci sarebbero 600 vitigni autoctoni su cui mettere mano — continua Scienza —. Siamo il Paese con il più ampio programma di ricerca sul miglioramento genetico della vite: il lavoro della Fondazione Edmund Mach e dell'università di Udine su questo fronte non ha uguali. Il problema è che da noi c'è un pregiudizio sui Piwi: non si possono usare per fare vini Doc, e questo ne scoraggia l'uso. Inoltre si pensa che queste varietà tradiscano il patrimonio autoctono. In realtà il 95 per cento del loro Dna è "tradizionale". Il futuro è delle uve meticce: dobbiamo adeguare la viticoltura ai grandi cambiamenti del nostro tempo». Quindi, oltre a sperimentare i Piwi, bisogna evitare le monoculture — «Sono dannose per la biodiversità, le vigne vanno intervallate da altre coltivazioni», riprende Scienza — e poi dotarsi di tecnologia. Dal gps nei filari alle mappe di vigore, dal telerilevamento alla *space economy* (il monitoraggio dei vigneti da satellite spaziale): più la singola pianta è seguita, più l'uva sarà sana e saporita. È il concetto di «parcella» all'ennesima potenza: non è un caso che molti Consorzi vogliano migliorare la zonazione nel proprio territorio, definendo a monte quali uve impiantare nei vari terreni. E che il testo unico del vino preveda le «unità geografiche aggiuntive», come le «Rive» o le «Vigne», e le «sottozone» di produzione, ormai presenti in molti disciplinari. «Bisogna però investire in comunicazione: questa complessità territoriale deve arrivare anche all'estero, non si possono esportare solo i vini delle solite cinque regioni lasciando le altre in sofferenza: ci deve essere un progetto Italia», spiega Scienza. Infine, all'«enologo leggero» preme un'altra cosa: «Che il vino non abbia difetti — dice D'Attoma —. Purtroppo oggi girano molti vini, spacciati come naturali, che in realtà sono difettosi. "Naturale" non ha un significato preciso, spesso è un inganno per chi beve». «A questa parola è stato attribuito un significato economico — aggiunge Scienza —. In realtà in natura il vino non esiste: se lasciamo fermentare i grappoli, diventano aceto. Veniamo da millenni di selezione della vite, l'intervento umano è necessario». A patto che rispetti l'ambiente e che vada a caccia della «verità dell'uva».

I consumatori (e i critici), del resto, cercano nel calice l'espressione del territorio. E le ricerche dimostrano che a spingere l'acquisto sono, sempre di più, fattori come la qualità e la sostenibilità

macro-tendenze globali. È un dato di fatto che i consumatori (e i critici) cercano l'espressione del territorio nel bicchiere. E le ricerche dimostrano che a spingere l'acquisto sono sempre più fattori come la qualità e la sostenibilità. Secondo l'ultimo Wine Monitor di Nomisma, infatti, l'85 per cento dei consumatori italiani riconosce una qualità superiore ai vini Doc, Doc e Igt rispetto a quelli comuni, e il 75 per cento vede nel «rispetto per l'ambiente» un valore aggiunto importante, scendendo anche nel dettaglio di che cosa significhi: minor utilizzo di pesticidi/fertilizzanti (per il 24 per cento degli intervistati), rispetto dell'ecosistema e della biodiversità (18 per cento) e minor uso di energia (14 per cento). Se tutto questo orienta la scelta di chi compra, «fare il vino in vigna», come l'enologia leggera raccomanda, è davvero la strada da seguire. «Si deve pensare al vino come a un progetto agricolo — continua Moio —. La vite, nella sua zona vocata, può sviluppare parametri gustativi perfetti. In questo l'Italia, con i suoi 600 vitigni autoctoni, è avvantaggiata: da Nord a Sud ci sono uve adatte alle varie condizioni pedoclimatiche. E anche i vitigni internazionali hanno trovato i loro areali migliori, che vanno rispettati. Il nostro è davvero il Paese del vino: quello che beviamo può essere la bandiera di una grande biodiversità. Per questo l'enologo deve sapere che grappolo gli serve per il risultato che ha in testa. E deve lavorare con l'agronomo per preparare, già nel campo, il «potenziale enologico», cioè

tutti, su larga scala». Dai piccoli produttori alle grandi aziende. «E poi — prosegue Scienza — serve avere una visione integrata della viticoltura. Il biologico da solo è un vicolo cieco se si finisce per trattare il vigneto con rame e zolfo 30 volte all'anno. Meglio allora intervenire, quando è necessario, con prodotti di sintesi. La vera sostenibilità è un approccio olistico, che mette in campo tutte le pratiche possibili per il benessere delle colture e dell'ambiente». Concorde Luca D'Attoma, enologo e consulente con la sua società Wine Evolution Consulting, pioniere del biologico e del biodinamico ma convinto che «anche il bio abbia delle pecche»: «Il rame è naturale, ma resta un metallo pesante. Lo zolfo è fitotossico e uccide gli insetti utili. Bisogna agire con buon senso, dosare i trattamenti: l'«enologo leggero» è anche un po' agronomo. Sa che in vigna bisogna mantenere la fertilità, perciò via libera ai sovesci (l'interramento di piante per aumentare la vitalità del suolo, ndr) e alle varietà che disinfevano come il rafano e la rucola o che ossigenano come l'orzo. Bisogna, poi, preoccuparsi delle api: la loro presenza è un ottimo indicatore di salubrità. Il mio ruolo è indirizzare i produttori verso queste scelte: purtroppo vedo ancora tanti colleghi che si preoccupano poco dell'uva. Dobbiamo ricordarci che la cantina è un luogo di trasformazione e di affinamento, non il luogo in cui si rimedia alle carenze della viticoltura. Quando l'uva è buona la strada è in discesa: per arrivarci, però,



Naturale non deve voler dire difettoso: in giro ci sono troppe bottiglie con problemi