

Cultura Estate

Castellabate, premio Alferano

L'Accademia di Belle Arti di Napoli sarà insignita oggi del premio Pio Alferano. La seconda edizione del manifestazione si terrà nel Castello di Castellabate, dove saranno premiate personalità ed istituzioni che si sono distinte per il loro impegno in ambito artistico, culturale e paesaggistico. Oltre all'Accademia saranno premiati Città della Pieve, Enzo Cucchi, Ovidio Jacorossi, Libero La Torre, Giulia Maria Mazzoni Crespi, Elisabetta Sgarbi, Francesco Sisinii, Gian Antonio Stella e il napoletano Nicola Spinosa (nella foto).



di GIMMO CUOMO

Professore Luigi Moio cos'è il vino dal punto di vista scientifico?

«È il risultato della fermentazione alcolica del succo d'uva, altrimenti privo di alcol. Naturalmente, durante la fermentazione, oltre all'alcol, si generano altri "magici" elementi che rendono affascinante il prodotto: aromi, componenti dolci, acidi, sapidi e così via».

Cos'è invece al di là del punto di vista scientifico?

«È un'opera d'arte e la degustazione è necessaria per svelarne l'essenza. È un'opera d'arte perché il vino nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra. È una sorta di trasfigurazione della materia prima».

Chi è l'enologo?

«È l'artista, colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intera filiera, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino al marketing».

Eterna questione: Francia o Italia?

«Sono i principali produttori del pianeta. In Francia e in Italia il vino è profondamente legato alla storia nazionale. In realtà queste unioni sono diverse. I Francesi hanno la fortuna di disporre di vitigni dai quali è possibile ottenere vini con forte identità sensoriale. Questo presupposto ha reso più facile la comunicazione dei vini d'Oltralpe, sicché è stato anche più facile per i consumatori riconoscerne l'essenza. I francesi sono stati molto bravi a ricondurre i vini alla vigna che li ha generati, introducendo il concetto di *terroir*, un'insostituibile parola francese che spiega con grande efficacia quanto l'uva sia il risultato dell'interazione tra l'ambiente che circonda ogni singola vite, la pianta stessa e il lavoro dell'uomo. L'Italia, invece, si è avviata verso questo tipo di impostazione con leggero ritardo rispetto ai francesi. L'altro nostro problema è che la maggior parte dei vitigni autoctoni italiani non ha una precisa, evidente, identità sensoriale. È stato dunque più difficile per noi far memorizzare ai consumatori le caratteristiche di questi vini. Anche se la nostra Campania rispetto a tutte le altre regioni italiane ha una marcia in più per la spiccata personalità dei tre vitigni bianchi "maggiori", cioè falanghina, fiano e greco, sia del vitigno rosso "principale" cioè l'aglianico».

Professore cos'è per lei l'ebbrezza?

«È la vita. Storicamente il vino è la bevanda sociale più importante che sia mai stata inventata».

Da una quindicina di anni a questa parte il vino è diventato un argomento alla moda, di cui tutti si sentono in grado di poter parlare. Qual è la più grande sciocchezza che ha sentito dire?

«Quando nel descrivere un vino con evidenti difetti sensoriali si cerca di ricondurre i difetti stessi alla territorialità del prodotto. Che bestialità. Fino a pochi anni fa reagivo per cercare di dimostrare l'infondatezza scientifica. Oggi, purtroppo, ascolto amareggiato e rassegnato».

Qual è il momento tipico del rito della degustazione?

«La degustazione è essenzialmente concentrazione, isolamento e fusione totale col vino cercando con grande umiltà di scomporre le principali componenti sensoriali per capirlo».

Si è mai commosso, bevendo un vino?

«Sì, mi commuovo davanti alla storia di alcune grandi bottiglie addirittura prima di averle stappate».

Quando una bottiglia si può definire grande?

«Quando è la fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. Quando esprime una per-

Interviste sui Massimi Sistemi



**Il professore:
«L'enologo
è l'artista
che incide
conoscendo
già l'approdo»**



Vino



Luigi Moio: «Il vino è come una scultura, materia trasfigurata»

Chi è

Cinquantatré anni Luigi Moio è figlio d'arte. Suo padre Michele è tuttora al comando dell'omonima azienda vitivinicola nell'area del Falerno. Dopo la laurea in Agraria e gli studi post-laurea in Francia, Moio diventa ordinario di Enologia, prima a Foggia, poi alla Federico II. Attualmente è presidente del corso di laurea in viticoltura ed enologia.



In alto, il professor Luigi Moio intento a degustare e sotto al lavoro in vigna a fianco e sopra due immagini delle vigne della sua azienda Quintodecimo a Mirabella Eclano

fetta architettura cromatica, olfattiva e gustativa. E tanta eleganza. Un grande vino è essenzialmente bello».

Oltre all'estetica esiste anche l'etica del vino?

«Certo. L'etica è fondamentale per produrre un grande vino. Produrre un grande vino è infatti un progetto totalizzante che va al di là della produzione in senso stretto. Richiede grande rigore, grande senso morale, grande verità, grande purezza umana, soprattutto grande rispetto per l'ambiente».

L'acqua è la negazione del vino?

«No, nel vino c'è quasi l'ottantacinque per cento di acqua. Non dimentichiamo che l'alcol comunque genera gravi danni all'umanità. Non bisogna perciò avvicinarsi al vino per dissotarsi. Il vino è fatto per il godimento. L'acqua dunque è complementare rispetto al vino».

Con chi condivide il piacere di un grande vino?

«È necessario dividerlo con chi ha voglia di apprendere in una sorta di rito di iniziazione. Naturalmente è immensamente gratificante dividerlo con amici che hanno la tua stessa passione».

Una vita basta a comprendere l'essenza del vino?

«No, assolutamente no. Nel mio caso personale ho il privilegio di condurre ricerche avanzate. E col tempo mi accorgo che più cose sveliamo, più si allarga l'orizzonte del dubbio. È come se il dubbio abitasse in me».



Una bottiglia si può definire grande quando è fusione perfetta tra scienza e poesia tra il misurabile e l'imponderabile