

Sapori in Corso *l'enologia*



La seduta di insediamento dell'Organisation internationale de la vigne et du vin. Il professore Moio è al centro della foto attorniato da altri esperti internazionali



A fianco: il professore Moio versa un Sauternes durante un viaggio in Francia con i suoi studenti. Sopra: una foto scattata davanti al vigneto dello Chateau Margaux, uno dei miti dell'enologia mondiale. Moio è in compagnia delle sue collaboratrici

Notizie Golose



SOLIDARIETA'

Oggi e domani al via la campagna «Uova di Pasqua della Solidarietà» che si svolgerà in tutte le principali piazze italiane a cura della Fondazione Ant Italia Onlus, che dal 1978 si occupa di assistenza domiciliare gratuita ai sofferenti di tumore. Info sulle piazze dove saranno offerte le uova pasquali su www.ant.it o allo 051.7190111

VINI DUCALI

Sabato 27 marzo al Palazzo Ducale in corso Vittorio Emanuele 42 a San Martino Valle Caudina «Primavera Ducale», degustazione di vini e pranzo, quota euro 30, info 081.668046

Eletto il nuovo presidente dell'Oiv

Luigi Moio, un campano guiderà la «Nasa» del vino

Esperti di tutto il mondo coordinati dal prof di enologia

Luigi Moio, non ancora cinquantenne, ordinario di Enologia all'Università Federico II di Napoli, è stato eletto negli scorsi giorni presidente del gruppo di esperti di tecnologia del vino dell'Organisation internationale de la vigne et du vin (Oiv), un'organizzazione intergovernativa a carattere scientifico e tecnico fondata nel 1924 che riunisce i rappresentanti scientifici dei Paesi membri (43 più 3 osservatori). Erano circa trent'anni che un ricercatore italiano non arrivava al vertice. Moio resterà in carica per 3 anni e potrebbe essere riconfermato per un altro triennio.

Professore, come ha accolto l'elezione?

«Questo incarico mi rende particolarmente felice. Mi fa piacere rappresentare l'Italia in un contesto di così alto profilo. È per me un motivo di grande orgoglio, pur nella consapevolezza che ci aspettano anni di studio impegnativi e rigorosi».

Quale sarà il compito del gruppo di ricerca da lei presieduto?

«Dovremmo elaborare raccomandazioni da applicare in ciascuno degli stati membri in materia di produzione del vino

e di pratiche enologiche. Altro compito fondamentale è l'armonizzazione delle norme internazionali e l'elaborazione di nuove normative».

Può fare qualche esempio specifico?

«Attualmente, l'Oiv sta concentrando i suoi programmi sulla qualità igienica del vino, sulla protezione degli interessi viticoli e sul miglioramento delle condizioni di mercato. E ancora, sta lavorando per uniformare e armonizzare i metodi di analisi, per proteggere le denominazioni d'origine, garantire la purezza e l'autenticità dei prodotti».

Per la Campania la sua elezione ha un significato particolare?

«È semplicemente il riconoscimento di anni di studio e di lavoro. Ed è importante che il riconoscimento arrivi dai mostri sacri della scienza del vino che sono i ricercatori delle principali università francesi».

È ancora molto più avanti dell'Italia la Francia del vino?

«Penso di sì. La distanza è ancora tanta nonostante tutti i progressi compiuti dal vino italiano negli ultimi anni».

Professore quanti laureati in Enologia ha prodotto il corso di laurea della Federico II?

«Un anno fa, avemmo i primi tre laureati. Nella prossima seduta ce ne saranno poco meno di dieci».

Che possibilità di sbocco ci sarà per questi giovani?

«Dipenderà dalla salute del settore enologico italiano, che, nonostante la piccola crisi, resta un settore tra i più importanti dell'agricoltura italiana. Del resto non è possibile pensare di portare avanti un'azienda vitivinicola senza prevedere la presenza di un enologo interno. Al di là dei consulenti esterni, occorre un tecnico interno che abbia solide basi di agronomia, scienza del suolo, fisiologia della vite, chimica, microbiologia, genetica».

Professore qual è il filo conduttore che unisce i vini prodotti col suo aiuto, in altre parole, cos'è lo stile Moio?

«L'obiettivo che perseguo è ottenere il massimo dell'integrità sensoriale del prodotto finale, riducendo a zero, o quasi, le eventuali deviazioni di processo. Questa, a mio avviso, è la strategia produttiva fondamentale per avere vini in cui il peso della vigna venga valorizzato al massimo».

G. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Accordata la tutela dall'Ue

L'olio Ravece è dop

Con la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale europea di giovedì scorso è stata ratificata la registrazione della denominazione «Irpina - Colline dell'Ufita dop» tra i marchi comunitari a protezione delle produzioni agroalimentari tipiche. L'olio irpino è il quarto in Campania ad avvalersi della tutela dell'Ue. È ottenuto dalle olive della cultivar «Ravece». L'area geografica di produzione comprende 38 comuni dell'Irpina. La superficie olivetata si aggira sui 3.500 ettari con oltre 9.000 aziende produttrici.