

o Il di Svevia
Moio**Giovedì la lectio all'università**

«Alla Corte di Federico II» Moio svela l'aroma del vino

Il prof: «Vi insegno a scoprire il senso più misterioso»

«Il vino sotto il naso: molecole e percezione», è il titolo della lezione che Luigi Moio, ordinario di Enologia dell'Università Federico II svolgerà giovedì 23 aprile, a partire dalle 20,30, al centro congressi dell'ateneo in via Partenope a Napoli nell'ambito degli incontri «Come alla corte di Federico II», organizzati dall'università e dal «Corriere del Mezzogiorno».

Professore, perché concentrerà la sua attenzione sugli aromi?

«Gli aromi sono il principa-

le oggetto della mia attività di ricerca da oltre quindici anni. Cercare di comprendere i fondamenti scientifici dell'aspetto sensoriale più misterioso è stata e continua ad essere una sfida affascinante».

Come ci si può allenare per riconoscere gli aromi?

L'odorato è un senso fondamentale. Purtroppo per la vita, rapida e veloce, che conduciamo, si mangia solo per nutrirsi e non per nutrire lo spirito. È, invece, importante annusare e memorizzare gli odori di cibi e alimenti. Il ricono-

scimento avviene attraverso il paragone con ciò che è stato catalogato mentalmente».

È vero che i vini campani hanno un quadro aromatico meno netto rispetto a quelli ottenuti dalle varietà internazionali?

«Da anni ripetiamo che alcune uve hanno un carattere varietale fortemente espresso. Pensiamo ai vini da sauvignon blanc, facilmente riconoscibili anche da un neofita. Nelle uve campane, invece, il carattere varietale esiste, ma bisogna impegnarsi molto

per amplificarlo».

Un Fiano può odorare di banana e di ananas o un Aglianico di cassis?

«Per il Fiano la risposta è sì: si tratta di aromi di fermentazione che andranno, però, attenuandosi con l'invecchiamento. Mentre è altamente improbabile che un Aglianico abbia una dominanza aromatica di cassis, perché nell'omonima uva i precursori di aroma del cassis sono presenti in quantità insignificante, a differenza che nel pinot nero.

G. C.