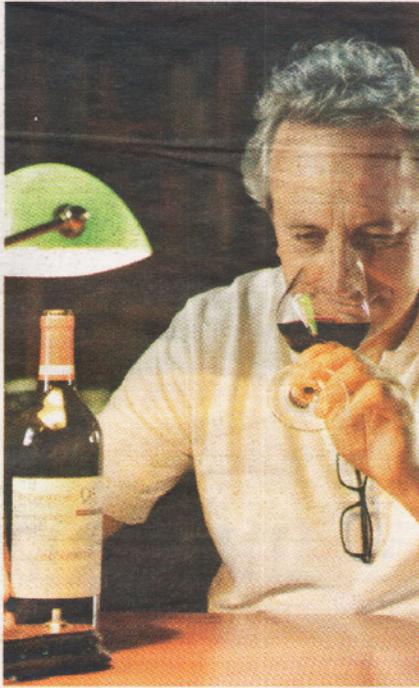


Settembre - Ottobre 2014

INTERVENTI

GustoCampania



L'accademico del vino, Luigi Moio

I vini non sono merci ma racconti di luoghi e di vita

no in modo indipendente e cercano di dare forza al proprio brand puntando a tipicità soprattutto aziendali, il terroir perde di importanza e le identità sensoriali nate dai terroir rischiano di ridursi o di annullarsi. In particolare in Italia, l'identità è prima di tutto aziendale: sono più forti le identità dei grandi brand piuttosto che dei territori o delle denominazioni, mentre la situazione francese è completamente ribaltata. Ad esempio, da noi si parla di Antinori, di Gaja, e tanti altri, oltralpe invece di Haut Médoc e Libournais, di Côte de Nuits e Côte de Beaune, e poi, di Pauillac e Pommard, di Vosne-romanée e Pommard, e così via. Questo si spiega per le necessità completamente diverse: i vitigni italiani, poco esportati oltre lo Stivale, non hanno avuto il bisogno di affermare la loro territorialità; diversa è la questione per i vitigni francesi che, coltivati in tutto il mondo, hanno dovuto a un certo punto ricordare in modo forte e chiaro a tutti da dove venissero e dove si esprimessero nel migliore dei modi. Ma oltre all'identità territoriale, com'è noto, i vini possono esprimere un'identità varietale legata al vitigno d'origine. Quando questa è presente ed è forte, diventa più difficile far emergere l'identità legata al territorio. Questo è il caso delle varietà come Moscato, Chardonnay, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Noir, Merlot, ecc. In Italia abbiamo pochi vitigni con una forte identità odorosa varietale. Quando parliamo di Sangiovese, Montepulciano, Aglianico, Garganega, Trebbiano, Verdicchio, Falanghina, Greco, e tanti altri, l'identità olfattiva è il risultato di un preciso equilibrio tra i componenti volatili del vino. In altre parole, i vini ottenuti da questi vitigni possono presentare una loro peculiare identità olfattiva, ma non grazie a molecole odorose d'impatto dominanti, ma grazie a un sottile equilibrio, più complesso da raggiungere, fra tutti i componenti volatili. Cambiando

il suolo o il microclima, questo delicato equilibrio olfattivo può subire dei mutamenti che determinano piccole variazioni dell'odore complessivo percepito nei vini. Nel caso dei vitigni con identità varietale molto forte, come quelli francesi, viene, in un certo senso, depotenziata l'incidenza del territorio e quindi la riconoscibilità geografica (basti pensare alla oramai vecchia diatriba sul fatto che alcuni Pinot Noir dell'Oregon, in diverse degustazioni alla cieca, sono stati spesso scambiati per prestigiose appellation della Borgogna). Dunque, visto che si parla tanto di territorialità, è interessante riflettere sul fatto che un vino prodotto con uve non dotate di forti caratteri odorosi varietali può, meglio dei vini con forte dominanza varietale, esprimere un'identità sensoriale territoriale. Tuttavia, è necessario sottolineare che in mancanza di una dominanza sensoriale forte, ossia senza odori "chiave" come, per esempio, potrebbero essere quelli della confettura di mela cotogna nel Gewurztraminer, dovuta ad alcuni particolari terpeni, bisogna evitare assolutamente la comparsa di difetti d'odore. Essi sono gli stessi dappertutto e per tutti i vini per cui determinerebbero una forte omologazione sensoriale verso il basso e, di conseguenza, sarebbe infondato e privo di logica parlare di tipicità e territorio. In conclusione, l'identità sensoriale di vini ottenuti da uve meno caratterizzate sotto il profilo odoroso, essendo il risultato di un particolare equilibrio tra più componenti volatili, è più difficile da ottenere e da mantenere; può essere però una chiave vincente sul mercato, rafforzando storia e legame territoriale in modo tale che i vini non vengano scambiati per semplici merci ma siano dei veri e propri racconti di luoghi e di vita.

LUIGI MOIO

professore ordinario di Enologia, presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II

Il luogo di coltivazione dovrebbe diventare sempre di più un fattore di espressione di tipicità territoriali, ossia di caratteri sensoriali che si riproducono sistematicamente nei vini dei produttori che condividono lo stesso terroir. Questa possibilità è diventata il principio fondante dell'eccellenza della viticoltura francese nel XIX secolo e ha fatto affermare un modello che ha influenzato l'intera Europa e non solo. Ciò è stato possibile perché esisteva una élite di commercianti di vini di pregio in grado di orientare i produttori, tenendo presente le limitate scelte tecnologiche allora possibili in vigna e in cantina, determinando così la produzione di vini che si differenziano in ragione della diversità dei terroir di provenienza. Oggi che aziende di piccole e grandi dimensioni opera-

Gusto&Istituzioni

a cura di
Salvatore Esposito

TERREVIVE Terre e fondi per i giovani agricoltori

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha firmato il decreto "terrevive", che consente la messa in vendita o in locazione di 5.500 ettari di terreni agricoli pubblici, con prelazione agli under 40. Il piano "Campolibero", che prevede anche mutui a tasso zero per i giovani e soprattutto la detrazione del 19% per affitto di terreni da parte degli under 35enni.



Oscar Green 2014

Sei le vincitrici del premio Oscar Green 2014 indetto da Coldiretti Giovani Impresa: Veronica Barbatì dell'Agriturismo di Roccabascerana (AV), l'Azienda vitivinicola Tempere della famiglia Ica di Casertano (SA), Nicola Mercurio di Benevento, la Cooperativa BEL.CO.RO di Salerno, il Consorzio CO.NA.Pro.A di Caserta e il Consorzio di Tutela Melannurca IGP di Caserta.



Assessorato al Vino

A Latio (Av) il primo caso in Italia di un assessorato al Vino e nello specifico il Fiano, fortemente voluto dall'amministrazione comunale dei viticoltori di Latio. Tra territorio irpino e Europa, l'assessorato infatti monitora con attenzione i fondi europei per il comparto.

altre info su www.gustocampania.it