



PRIMA RASSEGNA NAZIONALE VINI PIWI

02/12/2021

ABSTRACT

"Il futuro del vino nell'era della sostenibilità"

prof. Luigi Moio

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Dipartimento di Agraria - Sezione Scienza della Vite e del Vino

Per comprendere bene il presente bisogna conoscere il passato. Occorre capire bene le ragioni dei cambiamenti. È questo, forse, il miglior modo per ispirarci ed orientarci nel futuro. Per tale motivo in questa mia relazione cercherò prima di ricostruire gli eventi che hanno portato nel corso dei millenni al vino moderno, in cui la ricerca del legame stretto con i luoghi di origine ha determinato la nascita di una vera e propria estetica olfattiva e gustativa del vino, per poi fornire una visione logica dell'enologia del futuro. Un futuro che sarà analizzato alla luce dell'attuale scenario mondiale fortemente condizionato dalle indifferibili strategie di sviluppo sostenibile a causa dei cambiamenti climatici, delle considerevoli apprensioni di rispetto e custodia dell'ambiente e della pressante richiesta di trasparenza, sicurezza e salubrità del vino da parte dei consumatori.

I decori che è possibile ammirare nelle tombe dell'antico Egitto, quelli dell'epoca romana e quelli di tutte le altre rappresentazioni della vendemmia che si sono susseguite nell'arco di millenni mostrano che, sostanzialmente, il modo di fare il vino non è mai cambiato. È sufficiente pigiare dei grappoli d'uva matura ed il mosto che ne fuoriesce comincia spontaneamente a fermentare, la temperatura aumenta, il gusto dolce lentamente svanisce ed al suo posto appare un sapore leggermente alcolico.

Tutto ciò si è ripetuto per millenni in quanto il vino in origine era percepito come un prodotto che doveva presentare poche caratteristiche essenziali tra cui la più importante era la conservabilità. Infatti, il principale problema è sempre stato la sua facile deteriorabilità nonostante la presenza dell'alcol e dell'acidità che in qualche modo ne garantivano la sicurezza igienica.

È a partire dal diciannovesimo secolo, periodo in cui, si è avuto un notevole sviluppo delle conoscenze scientifiche in chimica ed in biologia che è stato dato un impulso importante al miglioramento ed al potenziamento dell'intera filiera vitivinicola. Proprio l'uva ed ancor di più il vino, furono utilizzati dai ricercatori per approfondire molteplici

studi in tali discipline. Addirittura, il vino si rivelò un formidabile modello naturale di studio utilissimo per la comprensione di fenomeni biochimici fondamentali come la fermentazione alcolica dando, nel 1789, un contributo fondamentale a Lavoisier, nella comprensione del principio di conservazione di massa e, successivamente, nel 1866, a Pasteur nel confutare in modo risolutivo la presunta teoria della generazione spontanea dimostrando che la fermentazione alcolica era un fenomeno collegato alla vita in quanto condotta da lieviti.

Negli anni successivi a questi primi fondamentali studi sul vino, sono stati indagati innumerevoli aspetti della produzione del vino che hanno condotto allo sviluppo di una vera e propria "scienza del vino" destinata a migliorare in modo determinante le condizioni di coltivazione dell'uva ed i processi alla base della sua trasformazione in vino. Una volta compresi i fenomeni alla base della genesi del vino e della sua stabilità microbiologica e chimico-fisica, gli uomini hanno sempre cercato di migliorarne le caratteristiche sensoriali fino a giungere ai nostri giorni in cui il vino è diventato un vero e proprio bene culturale ed emozionale, risultato del controllo di profonde conoscenze di naturali fenomeni biologici e biochimici.

Tutto ciò ha reso possibile l'ottenimento di vini con caratteristiche sensoriali direttamente collegate alla varietà d'uva e ai luoghi di origine. Una diversità sensoriale che non è stata mai così evidente come negli ultimi decenni in cui l'enorme crescita di conoscenze tecniche e scientifiche, sia in vigna che in cantina, hanno consentito di mettere meglio in valore le differenze naturali legate alla varietà d'uva d'origine e all'areale di coltivazione della vigna dando un'infinità di vini espressivi dei loro luoghi di produzione.

Lo scenario di oggi, a causa degli evidenti cambiamenti climatici, rischia di indebolire la diversità sensoriale dei vini ed il suo stretto collegamento con il concetto di "terroir", oltre ad influenzarne negativamente la longevità e la shelf-life aromatica.

Pertanto, oltre a tutto ciò che rientra nelle oramai classiche strategie finalizzate allo sviluppo sostenibile nella speranza di rallentare la spericolata corsa del nostro pianeta verso scenari sempre più dannosi, è fondamentale, nel settore vitivinicolo, riconsiderare un principio agronomico primario, forse un po' trascurato negli anni recenti: favorire il perfetto adattamento tra il genotipo e l'ambiente, ovvero sia coltivare la pianta che maggiormente si adatta al contesto pedoclimatico in cui si opera. Con la perfetta sintonia di una specifica cultivar di vite con l'ambiente pedoclimatico in cui essa vegeta, la possibilità che i grappoli, una volta maturi, abbiano tutti i parametri compositivi in equilibrio, è molto più elevata. Di conseguenza anche il vino che si otterrà, oltre ad essere più "sostenibile", sarà armonico in tutti i suoi componenti ed il suo equilibrio sarà principalmente dovuto alla perfetta combinazione tra pianta, suolo e clima, che insieme all'uomo costituiscono la base del concetto di terroir. Se questa naturale armonia del vino non si verifica a causa di uno squilibrio compositivo del grappolo d'uva per una inadeguata sintonia tra pianta, suolo e clima, l'uomo deve intervenire molto di più per compensare, per correggere, per ricomporre un equilibrio.

In tal caso non è possibile creare quelle condizioni che, proprio in seno all'OIV, amo definire di "enologia leggera": ovvero di una enologia che necessita di un numero di

interventi minimi da parte dell'uomo e di conseguenza attuale rispetto ai temi ambientali e di salute del consumatore.

Oltre agli aspetti puramente enologici alla base della realizzazione di vini più "sostenibili", verranno passati in rassegna anche gli altri punti critici fondamentali che coinvolgono la filiera del vino nei prossimi anni: gli approcci biologici con la riduzione di prodotti chimici di sintesi, le strategie agronomiche ecocompatibili di precisione, i programmi di miglioramento genetico per aumentare la resistenza delle piante alla pressione dei patogeni, i principi alla base dei cosiddetti "suoli viventi", ed infine, l'etichettatura verso la pressante richiesta di trasparenza, sicurezza e salubrità del vino da parte dei consumatori.