


SOMMELIER

# Oscana



N.8

GIUGNO 2009 - ANNO VI

Periodico di informazione della Associazione Italiana Sommeliers Toscana 



ITINERARIES  
*Vista mare*  
*Sea view*

FOCUS  
*bianchi della costa*  
*Whites from the coast*

FACE TO FACE  
*Elda Felluga*  
*Francesca Planeta*

WINE TASTINGS  
*The whites*  
*Half bottles*



Attilio Scienza

## Sul futuro del vino

Attilio Scienza. Daremo più valore alla terra e al territorio che alla tecnologia  
*We will place a higher value on the territory and terroir than on technology*

# A

ttilio Scienza è docente ordinario di viticoltura all'Università Studi di Milano, presidente del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, responsabile di progetti di zonazione viticola, selezione clonale e recupero di vecchie varietà.

**L'uva, la vigna, il terroir: qual'è il fil rouge che li unisce?**

Nel passato esisteva il vino del territorio e non del vitigno; oggi americani, neozelandesi, australiani hanno imposto la filosofia basata sulle varietà, con vini a buon prezzo e di buona qualità. Noi abbiamo seguito il loro esempio per affrontare il mercato globalizzato e ci siamo messi a fare vini da vitigno, dimenticando le nostre radici. La prossima Ocm vino (Organizzazione comune di mercato) ci porrà di fronte a scelte difficili: qualsiasi paese della Comunità potrà produrre vini da tavola con l'indicazione del vitigno e dell'annata senza precisare il luogo di produzione. Il mercato sarà rivoluzionato e costringerà i piccoli produttori a tornare alla filosofia del passato, quella del territorio. Purtroppo abbiamo perso fiducia nelle denominazioni e non siamo stati capaci di valorizzarle: delle 400 e più esistenti, solo 30 o 40 sono conosciute, le altre sono ignorate dagli stessi produttori. Il futuro sarà rappresentato da vini che promuovono la terra, non la tecnologia.

**Che cosa è più importante preservare nella bottiglia?**

I sommeliers hanno una grande responsabilità come educatori al consumo consapevole del vino. La parola re-cognizione non esiste nel vostro vocabolario, ma è fondamentale nel giudicare un vino. Significa l'attitudine della nostra mente a riconoscere i descrittori di un vino o di un cibo e di evocarli

*Attilio Scienza is a professor of viticulture at the University of Milan, he is also president of the university course on Viticulture and Enology and he is in charge of projects on viticultural zoning, clonal selection and the rediscovery of old grape varieties.*

**The grapes, the vineyard, the terroir: what is the fil rouge between them?**

*In the past, wine was produced in a certain geographical area, not from a specific grape variety; at present, American, New Zealand and Australian producers have imposed a strategy based on grape varieties, quality wines at a reasonable price in which terroir is not a crucial factor. We followed their lead in order to be competitive on the globalized market and we started producing wines from specific grape varieties and we forgot about our roots. Owing to the new wine CMO (Common Market Organization) reform, we will soon be faced with difficult choices: any European Union country will be able to produce table wines that name only the grape variety and vintage and not the place where they are produced. A true market revolution will take place and the small wine producers will have to go back to the terroir-based strategy. Unfortunately, we have lost faith in the appellations of origin and are unable to promote them: of the over 400 existing wine appellations, only 30 and 40 are well-known, winemakers themselves are ignorant of most of them. The future in the wine business will be based on "terroir-driven" wines, with limited technological intervention.*

**What is the most important thing for a wine bottle to preserve?**  
*Sommeliers have the responsibility to educate consumers on how to be fully aware of the wine they are drinking. We do not commonly use*



## IMPAREREMO A RICONOSCERE NON I VITIGNI, MA I LUOGHI DI PRODUZIONE DELL'UVA WE WILL LEARN HOW TO IDENTIFY THE WINE BY THE PLACE OF PRODUCTION, NOT BY ITS GRAPE VARIETY

Quando si ripresentano ai nostri sensi attribuendo origine e significato diagnostico. Ognuno di noi deve crearsi una banca dati sensoriale alla quale attinge per ritrovare e riconoscere i sentori di quel vino per affermare che viene da una zona piuttosto che da un'altra, è stato prodotto in una specifica vigna o viene da un preciso produttore. Purtroppo abbiamo sviluppato un'educazione ai vini trasferendo questa attività di riconoscimento non di riconoscimento, dal territorio al vitigno: uno Chardonnay, un Cabernet, un Sauvignon sono facili da riconoscere perché hanno il sapore della nostra infanzia: hanno il sentore della vaniglia, dell'erba fresca, mentre non siamo stati educati ai descrittori del territorio quali la mineralità, la complessità, la profondità, la trama tannica di un vino. Bisogna abituare la gente a riconoscere nelle bottiglie non i vitigni, ma i luoghi di produzione dell'uva, spiegando l'origine geologica dei suoli, l'influenza del clima, la risposta del vitigno all'ambiente.

**Per esempio, la maggior parte dei vitigni provengono dal Caucaso.**

La selezione dei vitigni è iniziata 6.000-7.000 anni fa in alcune zone dell'Iraq settentrionale e dell'Armenia. Attraverso le migrazioni, che hanno portato in Occidente alcune forme importanti di agricoltura, sono arrivati anche i vitigni. Durante il cammino si sono incrociati con altri vitigni, molti dei quali ancora coltivati. Il fenomeno dell'incrocio tra popolazioni di viti provenienti da luoghi molto lontani si è verificato anche in tempi più recenti ed ha coinvolto varietà già presenti sul territorio italiano. L'analisi del Dna ha risolto casi di parentele sorprendenti: il Sangiovese ha un genitore proveniente dalla Campania e uno della Calabria ed è arrivato in Etruria portato dagli etruschi attraverso il commercio del ferro con le colonie della Magna Grecia.

*the word recognition, but it is essential in judging a wine. It refers to our brain's aptitude for recognizing a wine's scents and flavors and associating them with that wine whenever our senses are stimulated. We should all create our own "sensory databank" and use it to recognize a wine's scent or flavor and determine where it comes from, the vintage and the producer. Unfortunately, we can usually determine the grape variety but not the wine's place of production: it is easy to recognize Chardonnay, Cabernet or Sauvignon because they bring back the taste of our childhood- the aroma of vanilla and grass. On the contrary, we are unable to recognize the terroir's characteristics: the wine's complexity, deepness, tannic structure and mineral qualities. Consumers should be taught to recognize not only the grape variety but also its place of production, by explaining the soil's geologic origin, the influence of the climate, how the grape variety adapted to the geographical environment in which it is produced.*

**Actually, most grape varieties come from the Caucasus.**

*The selection of grape varieties began 6,000-7,000 years ago in some areas of Northern Iraq and Armenia. The great migrations of ancient times brought to the Western World, among other things, grape varieties. Along the way, they naturally crossed with other varieties which are still grown. Crossbreeding between varieties from far-away countries has also taken place in more recent years and in Italy as well. The DNA analysis revealed amazing relationships: the Sangiovese variety has one relative from the Campania region and one from Calabria and it was brought to Tuscany by the Etruscans through the trade of iron with ancient Greek colonies.*