

anno 4 - n. 31 - 29 agosto 2013



trebicchieri

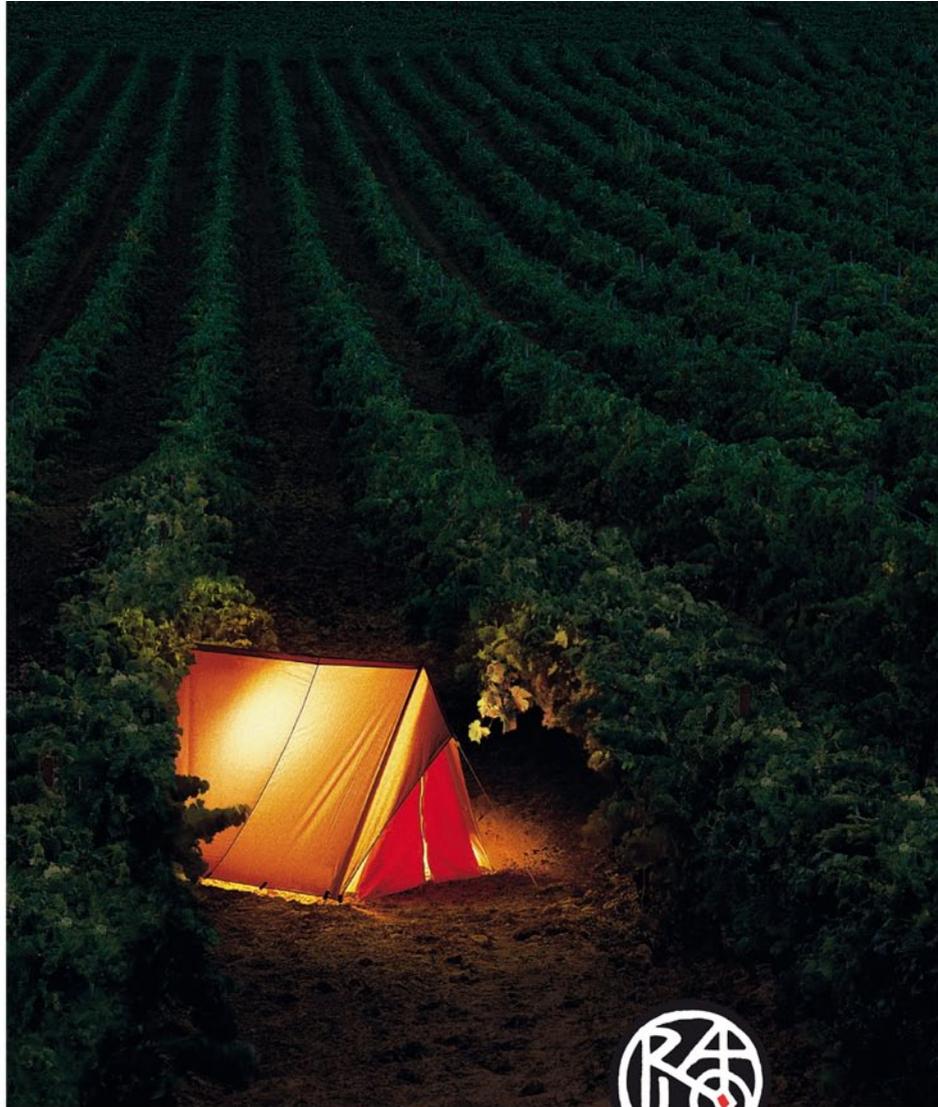
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VINI & SCIENZA

*Dal baclofene ai solfiti, passando per il marketing.
Il professore Attilio Scienza a tutto tondo sul vino*



Solo su
sky | Canale
411



RALLO

1860



**Non solo le annate rendono eccellente
un vino, anche le notti.**

www.cantinerallo.it

Nell'ambiente è conosciuto come l'Indiana Jones della vite. Il professore Attilio Scienza è l'esperto di vitivinicoltura più conosciuto in Italia e tra i più rinomati all'estero. La sua rubrica "Vini&Scienza" ci ha accompagnato in ogni numero. Qui una raccolta dei suoi contributi più interessanti. Il 5 settembre torniamo con il numero consueto di Tre Bicchieri.

redazione Tre Bicchieri

LA STORIA DEL VINO È UNA STORIA DI PASSIONI

La mia passione per il vino passa attraverso il sentimento di riconoscenza per coloro che mi hanno indirizzato e guidato verso lo studio della vite. Ho coltivato questo amore nel nome di quegli uomini che in ogni tempo e in ogni luogo hanno conservato intatte nei riti immutabili della potatura, della vendemmia, della vinificazione e nella perpetuazione delle varietà primigenie, le più antiche tradizioni enoiche dell'Occidente e dell'Oriente.

Nella maturità mi sono dedicato soprattutto agli aspetti culturali della produzione del vino, dove l'immaginario mitologico coniuga il luogo fisico allo spazio simbolico, dove il nome del vino e del luogo diventano veicoli per richiamare alla mente altre immagini, quelle dei contadini del passato, artisti-creatori, la cui opera è infatti paragonabile a quella dell'artista che manipola i suoi materiali per produrre un'opera d'arte, il vino, quel particolare vino, irripetibile. Attraverso la storia della viticoltura italiana, fatta di tante piccole storie, ho scoperto un arcipelago di comunità, di risonanze, di isole culturali, di borghi isolati che si sono formati dalla stratificazione di esperienze e di popoli dove si conservano e si coltivano gli innumerevoli vitigni giunti da lontano, dal "mare scuro come il vino" di omerica memoria.

Spetta a noi oggi il compito di difendere con passione queste identità di fronte alle subdole espulsioni della storia attuale, per resistere alla standardizzazione che porta il nome di globalizzazione.

Per far sì che il "messaggio della bottiglia" valga la pena di essere affidato alle acque, si devono realizzare due prerequisiti importanti: che esista un messaggio dove sia possibile scrivere i valori da difendere e che una volta tolto dalla bottiglia, dall'ignoto scopritore, venga letto ed adottato.

Il messaggio è rappresentato dall'invito alla scoperta dei luoghi dove ancora aleggia il senso della storia, per mantenere vivo quel rapporto che esiste tra universalità del mito e la tradizione, i cui segni tangibili sono veicolati dai vitigni antichi e dai contadini che li fanno rivivere nei loro vini.

Quei luoghi, come scriveva Aristotele nel secondo libro della Retorica, sono dentro di noi.



Attilio Scienza

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Francesca Ciancio

ciancio@gamberorosso.it

hanno collaborato

Francesca Ciancio, Attilio Scienza

foto

Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

Concessionaria Poster Pubblicità

Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citeriore, non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre pel suo vino.

(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)



Tullum, dentro c'è un paese intero.



Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terrar esclusivi e un clima unico. Provatelo a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.

il nuovo modo di bere Abruzzo



I 50 ANNI DELLE DOC ITALIANE UN'OCCASIONE PER RIPENSARNE RUOLI E CONTENUTI

Se si associa il significato di alcune espressioni come originalità, identità, naturalità, tradizione e tipicità, (quest'ultima nel senso weberiano), valori che sono alla base di un prodotto agroalimentare di qualità, alla percezione che il consumatore ha oggi dei vini Doc, ci si accorge che questa corrispondenza è solo semantica, non di contenuti. Le cause di questa frattura sono molteplici ma quella che ha avuto un ruolo determinante nel mancato successo della stragrande maggioranza delle denominazioni italiane, è stata l'assenza di una cultura del terroir nei produttori, cultura che invece è alla base della protezione e della valorizzazione dei vini territoriali francesi e che si sviluppa nel rapporto tra le caratteristiche dell'ambiente e quelle del vitigno. Questa cultura non è riuscita a trovare spazio in Italia, perché, tolte alcune lodevoli eccezioni, la produzione del vino è stata interpretata come un esercizio demiurgico, dove la tecnologia aveva il ruolo fondamentale e l'uva, con le sue caratteristiche compositive, era solo una matrice da correggere in vario modo, per ottenere vini che assecondavano le esigenze mutevoli del mercato. Alla base di un processo produttivo come quello del vino, così legato alla civiltà delle popolazioni mediterranee, ci deve essere un principio etico con il quale forse il legislatore 50 anni fa sperava di dare un 'anima alla legge delle Doc, ma che purtroppo così non è stato.

Ecco perché le nostre Denominazioni più che rappresentare uno sforzo di interpretazione collettiva della natura, attraverso la cultura comunicata dalla tradizione, sono delle semplici dichiarazioni che devono essere prese per buone con un atto di fede, perché espresse da una commissione (il giudice) al quale bisogna credere. L'etichetta è a questo punto la testimonianza di questo verdetto (non il vino contenuto nella bottiglia) e malgrado la sua radice etimologica greca richiami il concetto di etica (scienza della morale, il costume), oltre a significare un marchio o una dicitura, è soprattutto una dichiarazione di onestà e correttezza.

Quanti produttori sanno valutare la responsabilità che è connessa alle scritte riportate in etichetta e che usano per comunicare al consumatore il loro modo originale di interpretare il terroir?

E se contro la dipendenza d'alcool funzionasse il baclofene?

Nel 2008 il cardiologo francese O.Ameisen racconta nel libro "L'ultimo bicchiere" che, per liberarsi da una lunga dipendenza da alcool, aveva preso con successo il baclofene, una molecola normalmente prescritta per risolvere le contratture muscolari di origine neurologica. Il libro suscitò molte speranze nelle persone che soffrivano di questa dipendenza, ma alimentò anche molte polemiche in quanto la dose efficace, molto elevata, poteva avere effetti secondari non trascurabili. Anche i risultati delle sperimentazioni cliniche successive non furono decisivi sugli effetti della molecola e divisero i medici tra quelli a favore e quelli contrari. L'effetto di questa sostanza si esplica sul recettore GABA-B frenando la liberazione di neuromodulatori che si fissano su questo recettore e che provocano la produzione di sostanze responsabili del piacere come la dopamina, la serotonina, la noradrenalina, causate dall'alcool (o altre droghe). In pratica, il baclofene riduce le motivazioni al consumo di alcool, perché inibisce la capacità dei neuroni di produrre dopamina. Le controindicazioni all'uso di questa sostanza però sono rilevanti per gli effetti secondari, quali una riduzione di memoria cosiddetta di lavoro e di quella spaziale (trovare una via d'uscita da un labirinto). Nel 2012 uno studio retrospettivo sugli effetti del baclofene ha riportato un importante tasso di successo sulla dipendenza da alcool (58%), ma le maggiori difficoltà sono legate alle dosi da consigliare per evitare gli effetti indesiderati. Un'indagine clinica su questa molecola è in corso attualmente in Francia e si concluderà nel 2014. Forse non riuscirà a far scomparire le turbe psichiche dei pazienti, ma permetterà di diminuire e forse di arrestare il consumo di alcool per consentire un'astinenza di lungo periodo.



LA MINERALITÀ DEI VINI RESTA UN MISTERO

Mineralità: è una nozione difficile da apprendere anche se molto di moda ed impiegata sempre più frequentemente soprattutto tra i degustatori anglosassoni. Malgrado non si conosca la sua origine aromatica o molecolare, la gran parte dei consumatori di vino pensa che provenga dal suolo, dalla presenza di particolari minerali, una sorta di gusto del terroir; per altri invece, ma sono una netta minoranza, è un carattere distintivo di alcuni vini francesi come Sancerre, Loire o Chablis ed è legata ad alcuni vitigni quali lo Chardonnay, il Sauvignon o lo Chenin blanc. I vini italiani che meglio identificano questo carattere sono il Timorasso, il Lugana ed alcuni Verdicchi. La mineralità è individuata da espressioni particolari quali pietra focaia, pietra secca, creta, iodio, grafite fino al cherosene, ma è associata a molte caratteristiche positive di un vino quali la finezza, la freschezza, la lunghezza in bocca e la sapidità (il sale). In ogni caso va escluso il ruolo prevalente dei sali minerali, in quanto le sensazioni gustative sono il risultato di stimoli eterosensoriali localizzati in parti diverse della bocca, che trasformano i messaggi chimici in messaggi elettrici (trasduzione): i recettori dell'acidità, i canali ionici ed i recettori di membrana. Tutte le cellule gustative dispongono dei recettori di queste tre categorie che interagiscono tra loro ed è quindi illusorio pensare che vi siano nelle bocca zone specifiche per il sapore minerale. I sensi gustativi non sono né analitici, né sintetici, solo discriminatori e possono fare la differenza. Ad esempio, tra l'acido tartarico che evoca la durezza e l'acido succinico che dà la sensazione di salato e amaro. Perché l'attributo "mineralità" ha così successo nella comunicazione? Forse perché richiama un rapporto quasi fisico con un luogo, soddisfa quella ricerca delle origini, la nostalgia dei ricordi giovanili, delle vacanze in campagna. Questo accompagna quella mutazione del gusto che rifiuta i vini concentrati, pesanti, prodotti in un contesto economico consumistico e dalle strategie di marketing aggressive, per rivolgersi invece verso prodotti più equilibrati, provenienti da terroir più rispettati che riescono a far rilevare questa mineralità in virtù di una viticoltura più ecosostenibile. La percezione della mineralità allora, al di là di un certo equilibrio tra la sapidità e le note aromatiche, non è il riflesso imperfetto di un suolo ma una rappresentazione mentale che designa con un sostantivo, un forte potere evocativo.

Le sfide della viticoltura sostenibile

Il verbo "eccellere", che deriva dal latino ex- cellere, significa entrare in un ambito diverso. Per passare dalla qualità all'eccellenza non è sufficiente dare delle indicazioni sul vino, ma anche comunicare le intenzioni e l'impegno di chi è determinato a raggiungerla. Occorre presentare non solo il prodotto ma anche il produttore e le modalità con le quali il prodotto nasce. Quindi la qualità di un vino, basata sulle sue caratteristiche sensoriali, può essere sufficiente o buona, ma per essere eccellente deve avere un'aggiunta di valori immateriali che non risiedono nel vino, ma nello spirito, nell'umanità di chi lo ha prodotto e nell'umanità di chi lo beve. Dobbiamo però evitare che la promozione dell'eccellenza si risolva in retorica a proposito di valori immateriali, in una ripetizione di slogan, di derive concettuali spesso etiche. Il primo elemento immateriale che percepisce

il consumatore è la credibilità e l'affidabilità del produttore.

Se l'eccellenza è un sistema che riguarda tutta la filiera del vino, questo sistema può essere realizzato con tutti gli strumenti della conoscenza per ottimizzare il rapporto tra vitigno e ambiente. Attualmente le ricerche nel campo della difesa della vite si orientano:

- verso il rafforzamento delle difese naturali della vite attraverso l'applicazione di prodotti di sintesi detti elicitori.

- nella creazione di vitigni più tolleranti o resistenti alle malattie capaci di produrre uve di qualità

- nell'innovazione tecnologica relativa alla distribuzione dei prodotti antiparassitari, al fine di modulare le quantità di prodotto in funzione della copertura vegetale
- nella messa a punto di nuove strategie di lotta che basano gli interventi sulla valutazione del rischio d'attacco, utilizzando dei modelli di previsione del danno

In questo approccio integrato alla

produzione dell'uva e del vino, che vede conciliare efficienza economica, protezione dell'ambiente e rispetto della salute del consumatore alla qualità del vino, il contributo della viticoltura di precisione appare decisivo. La sostenibilità non va vista quindi solo nei confronti della difesa fitosanitaria, dei trattamenti, dei concimi e dei residui, ma deve fare riferimento a un progetto più ampio che ponga l'attenzione anche su altri aspetti quali quelli della formazione e della comunicazione ai viticoltori. Queste pratiche dovranno essere racchiuse in un Codice di Sostenibilità delle Produzioni da elaborare e che dovrà prevedere una serie di parametri da valutare lungo il processo di produzione dei vini (dalla campagna ed eventualmente fino alla cantina) e tale valutazione dovrà avvenire in una griglia di punteggi che stimi la diversa efficienza nei confronti della sostenibilità, per costituire un risultato misurabile in ogni azienda.

CONOSCERE A FONDO LA PRUINA DELL'UVA

La superficie degli organi delle piante (generalmente foglie e frutti) è ricoperta, spesso, da uno strato di cere epicuticolari: la pruina. Questo strato in alcuni casi appare lucido e trasparente, ed in altri assume un aspetto quasi polverulento donando a molti frutti (uva compresa) una parvenza opaca bianco-grigiastra. Il ruolo di queste cere è attribuito alla protezione degli organi da stress biotici ed abiotici come funghi (tra cui la *Botrytis cinerea*), insetti, basse temperature, radiazione solare, abrasione meccanica.

Un recente studio del Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali dell'Università degli Studi di Milano ha valutato le proprietà ottiche della pruina dell'uva, in funzione del ruolo eco-fisiologico e delle possibili interferenze nell'utilizzo di tecniche non invasive di analisi basate, per esempio, sulla riflettanza.

A tale scopo, sono stati analizzati gli spettri di riflettanza, con e senza pruina, delle bacche di quattro cultivar georgiane di diversi colori: Rkatsiteli Vardisperi (rosa), Ghrubela Kartlis (grigia), Khushia Shavi (nera), Sirgula (bianca). Le varietà georgiane si caratterizzano per la loro tardiva maturazione. La possibilità di ritardare la raccolta è favorita dalla protezione degli acini da parte della pruina. Anche per questa ragione, le cultivar georgiane appaiono particolarmente ricche in cere epicuticolari.

L'effetto principale non è legato all'assorbimento della radiazione, ma alla sua diffusione. Basti pensare che lo strato di cere è in realtà formato da una miriade di piccole placchette semitrasparenti posizionate in differenti direzioni. Questo fa sì che la luce venga riflessa in moltissime direzioni, risultando nel classico aspetto opaco della pruina dell'uva.

Il risultato più interessante ottenuto da questa ricerca è stato quello relativo alla radiazione nell'infrarosso. Questa radiazione, molto meno energetica di quella visibile, non è in grado di eccitare gli elettroni delle molecole, ma si limita ad indurre movimenti vibrazionali tra gli atomi che le formano e che si manifesta nel riscaldamento della materia. L'estrema variabilità di comportamento ottico della pruina in questa regione dello spettro, è in realtà un indicatore del suo effetto protettivo verso il surriscaldamento dell'acino. Poiché la radiazione infrarossa induce movimenti vibrazionali degli atomi, diverse disposizioni delle molecole nello spazio espongono diversi atomi alla radiazione. Una disposizione caotica delle molecole (come quella delle placchette di cere tipiche della pruina), fornisce la migliore protezione verso questo tipo di radiazione.

In pratica, la pruina, oltre a proteggere la bacca dal freddo e dalle muffe durante la stagione autunnale, sembra essere un utile difesa dagli eccessi termici, ponendosi come barriera contro la radiazione infrarossa. Questo rende ancora più interessanti le cultivar ricche di pruina, come quelle georgiane.



BELLO DA BERE. UN'ESTETICA PER IL VINO DEL FUTURO

È difficile immaginare quali fossero in passato i profumi del vino: le scarse descrizioni che ci sono giunte sulle sue caratteristiche organolettiche raramente riportano dei profumi specifici, soprattutto perché tra i sensi, quello dell'olfatto era considerato il più vicino al fiutare degli animali e questo avvicinava l'uomo alle bestie.

Nel '700 all'odore sgradevole che spesso ammorbava l'aria della città si attribuiva il significato della disorganizzazione e del disordine, mentre il profumo era alla base del principio vitale, attribuendo così all'odore un ruolo sociale, l'odore dei ricchi era diverso da quello dei poveri.

Aromi e profumi erano allora, non solo gli unici strumenti utilizzati per abbassare le soglie di tolleranza agli odori, ma ingenuamente venivano considerati antidoti alle malattie, quali la peste, sempre associate alle sensazioni olfattive sgradevoli.

In questa logica tutto ciò che si consumava era aromatizzato: il vino, il tabacco, i cibi. L'odore animale del muschio, i descrittori di yogurt, il profumo di fermentato del fieno bagnato, di cioccolata o di vaniglia, del sudore, dell'urina di gatto di molti vini, altro non sono che i ricordi della nostra infanzia, dei nostri odori, di quelli degli ambienti di gioco, dei nostri abiti, dei cortili. È la differenza che c'è tra il bere ed il degustare, dove per bere è sufficiente il piacere fisico, per degustare ci vuole anche intelligenza e competenza.

Ma cosa fa di un vino un oggetto estetico? Non certamente i contenuti meramente sensuali, ma quelli spirituali, i suoi valori gusto-olfattivi.

Nella fruizione di un vino gli atteggiamenti estetici sono di tipo normativo o evocativo.

Nel primo caso, il vino è un artefatto più o meno perfetto secondo i canoni correnti della qualità (vedi Guide varie o punteggi nei Concorsi) che attualmente sono rappresentati o dalla potenza (concentrazione, corpo, struttura) o dall'eleganza (finezza, delicatezza, complessità). Nel secondo, invece, sono ricercati gli aspetti interiori, quelli dell'anima, la sua poesia. La sua immagine più bella è quella di un vino come una danza: i suoi profumi disegnano un movimento. Un grande vino disegna arabeschi di profumi, è mobile, dispiega forze dinamiche. Con quale di questi modelli si confronterà il vino del futuro? Noi speriamo con il secondo, quello che si ama come un amico, non solo nel senso che lo desidero come qualcosa di buono e di cui godo con piacere, ma proprio nel senso che lo amo perché gli auguro del bene.

Riusciremo con i soli strumenti della ricerca scientifica ad ottenere ciò?

La pianta dalla parte delle radici. Perché sono necessari nuovi portinnesti per le vite

L'approfondimento degli studi di fisiologia e di genomica relativi al ruolo dell'apparato radicale nella regolazione e nel funzionamento dei processi vegetativi e riproduttivi della chioma, hanno in questi anni aperto delle nuove prospettive nel miglioramento genetico dei portinnesti, considerati non solo per la resistenza alla fillossera o al calcare attivo, ma per le loro capacità di modulare il rapporto interattivo del vitigno con i vari ambienti di coltivazione. Quando nella seconda metà dell'800 l'arrivo della fillossera in Europa impose l'innesto su piede americano, da più parti, i tradizionalisti videro la mediazione del portinnesto come una contaminazione

della purezza della qualità del vino prodotto dalle viti europee. Tale atteggiamento è ormai un ricordo, a tal punto che anche Paesi di recente viticoltura dove la fillossera non è ancora una minaccia preferiscono piantare i nuovi vigneti con barbatelle innestate e stanno sviluppando programmi di miglioramento genetico per la creazione di nuovi portinnesti, adatti alle caratteristiche pedologiche dei loro vigneti.

Benché la disponibilità di portinnesti ammessi alla coltivazione sia molto elevata (circa una novantina), attualmente la gran parte della viticoltura mondiale ne utilizza non più di 5-6, che sono scelti per le loro doti di rusticità (in gran parte legate alla tolleranza allo stress idrico e al calcare attivo) e per la facilità di moltiplicazione, aspetto non trascurabile dall'attività vivaistica. Inoltre al-

cuni portinnesti di largo impiego nella viticoltura francese come il 161-49 C ed il 420 A inducono nella marza dei gravi fenomeni di deperimento le cui cause non sono state ancora individuate e non hanno attualmente dei validi surrogati.

Il progetto Ager-Serres coordinato dall'Università degli Studi di Milano parte da questi presupposti per conseguire due importanti risultati: valutare le prestazioni di quattro nuovi genotipi (serie M) ottenuti negli anni '80 nei confronti dello stress idrico e del comportamento quanti-qualitativo di alcuni vitigni e mettere a punto alcuni marcatori molecolari per la diagnosi precoce (MAS) di nuovi genotipi. È così possibile ridurre notevolmente l'intervallo generazionale e dimezzare i tempi di creazione di un portinnesto, passando da 20-25 anni a 10-12 anni.

Quando la quantità sostituisce la qualità

L'introduzione di tecnologie sviluppate per riprodurre immagini (come il cellulare o con lo streaming a bassa risoluzione), riduce notevolmente la qualità delle facoltà percettive visive degli utenti, ma questo non preoccupa più: ci si accontenta in maniera crescente di cogliere non la qualità dell'immagine, ma informazioni più immediate ed in maggiore quantità. Appunto, la quantità tende a sostituire la qualità. Si può estendere questa considerazione al vino.

Il "numbing effect", una specie di narcosi, che riduce l'intensità del sentire e del vedere e provoca sul sistema nervoso, bombardato da un eccesso di stimolazioni (internet, pubblicità, nuove etichette da tutto il mondo, etc), una brusca riduzione della percezione. Scompare ogni capacità di contemplare e di considerare, parole che rimandano ad esperienze serie e profonde, prerogative del mondo classico. Come la bassa fedeltà delle immagini è importante dal punto di vista simbolico, così la bassa qualità di un vino è generata da un effetto culturale che attribuisce una qualità magico-sacrale che dipende dai significati che trasmette: la sostenibilità, la naturalità, la tipicità, l'origine e, talvolta paradossalmente, lo stile.

Ma la modesta qualità di un vino non implica per se stessa una valorizzazione del prodotto: tutto dipende da elementi che si possono definire, con un neologismo: "parafigurati", cioè indipendenti dalla sua qualità organolettica. Basti pensare a quella categoria estetica giapponese chiamata "sabi", caratterizzata da un gusto per le cose sulle quali il tempo ha lasciato la sua traccia, come volontario rifiuto della perfezione tecnologica. Quanti vini vengono oggi prodotti in nome del "vintage"?

L'ESPERIENZA OLFATTIVA SULLA RIORGANIZZAZIONE CEREBRALE DEI DEGUSTATORI

Gli studi sulle capacità olfattive dei maestri profumieri possono servire per comprendere il funzionamento del cervello nella percezione degli odori. Il tema centrale è rappresentato dalla possibilità che abbiamo di immaginare mentalmente gli odori riuscendo a separarne la sensazione da quella dell'ambiente. Questa capacità di immaginare è una possibilità che possiede il nostro cervello di ricostruire mentalmente un'immagine o il suono della musica.

Le regioni olfattive del cervello vengono infatti attivate quando immaginiamo mentalmente gli odori, senza che vi sia la presenza fisica della sostanza odorosa. Nei profumieri più esperti queste regioni olfattive sono meno attivate, perché la comunicazione neurale è più efficace e perché la materia grigia afferente a queste regioni è più sviluppata. Queste modificazioni strutturali, che sono peraltro comuni ai musicisti ed agli sportivi e che riorganizzano le zone cerebrali specifiche alle loro funzioni, testimoniano la plasticità funzionale e strutturale delle aree olfattive. È questo un altro esempio del ruolo crescente delle basi epigenetiche dei nostri comportamenti e dimostra ancora una volta di più la necessità di "allenare" il nostro cervello alle sensazioni olfattive soprattutto partendo dall'età giovanile.



DOVE NASCONO LE VITICOLTURE ALTERNATIVE

Il '700 rappresenta il secolo delle grandi innovazioni enologiche: dall'uso sistematico della anidride solforosa, alla diffusione dei primi torchi meccanici, alle scoperte dei meccanismi della fermentazione alcolica e segna la nascita di molte bevande come lo Champagne o il Cognac. Le radici di questo cambiamento sono però agli albori del XVII sec con Bacone che nelle sue opere, il metodo induttivo delle scienze, rivela i primi sintomi dello spirito moderno ed il fine della conoscenza, nell'utilità. Partita da un'unica matrice illuministica, l'idea di progresso si divarica lungo il XIX secolo a seguito di due ideologie inconciliabili: quella liberista e quella marxista.

Entrambe le visioni sono oggi in crisi: l'uomo contemporaneo sembra ora incapace di andare oltre i limiti dell'esperienza e di guardare con fiducia al futuro. La sua è una 'nostalgia del presente', un disagio provocato dal desiderio per cose mai accadute e che si possono solo immaginare. Le 'magnifiche sorti e progresso' che per tre secoli hanno caratterizzato la storia dell'uomo si sono arenate sulla soglia della tarda modernità. L'idea di progresso che, più che alimentare il "principio speranza" di cui parla il filosofo E. Bloch, assomiglia sempre più alla fine dell'utopia. Smarrita la fiducia di un miglioramento continuo, all'uomo postmoderno non basta consumare di più.

Basterà produrre vini con i principi della biodinamica per esorcizzare queste paure?

Ecco come risponde la vite ai diversi ambienti in cui cresce

I riscontri della genetica molecolare stanno dimostrando che tra le teorie di Darwin e di Lamarck, in passato contrapposte, vi sono invece molti punti in comune: anzi l'una può essere considerata l'integrazione dell'altra. Una ricerca, ancora in corso, condotta da alcune università italiane (Verona, Pisa, Milano, Udine ed il CRA - Vite) e finanziata dal Mipaaf, ha messo in evidenza come due varietà quali il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese, rispondano in modo diverso nella produzione di alcune sostanze a valenza sensoriale, quali alcuni precursori d'aroma nor-isoprenoidi, a seconda dell'ambiente dove sono coltivate. In particolare si è potuto osservare che il Cabernet non modifica la produzione di questi composti a differenza del Sangiovese che negli ambienti più luminosi (ad esempio Bolgheri) ne produce molti di più. La risposta è di tipo adattativo in quanto i composti dai quali si formano i nor-isoprenoidi - i caroteni - sono prodotti dalla pianta per difendersi da un eccesso di radiazione che potrebbe disturbare

la fotosintesi. Il Sangiovese è quindi molto più reattivo agli stimoli ambientali del Cabernet Sauvignon del quale peraltro è nota la stabilità che si esprime in vini riconoscibili in ambienti molto diversi. Questa modulazione nell'espressione genetica può essere attribuita ad un fenomeno di epigenetica (dal greco "sopra all'eredità familiare") ed è forse il risultato dei cambiamenti climatici avvenuti nell'ultimo millennio che ha costretto le piante a dare risposte di adattamento all'ambiente più rapide che in passato. Questa modulazione nell'espressione di alcuni caratteri come conseguenza a stimoli esterni è determinata dallo "spegnimento" o dalla "accensione" dei geni coinvolti nei vari processi di sintesi. Ecco quindi che le ipotesi darwiniane sull'evoluzione della specie legate alle mutazioni, si integrano con quelle lamarckiane della conservazione e della trasmissione delle differenze genetiche. Per la viticoltura si aprono nuove prospettive nella conoscenza dei "misteri" responsabili della qualità di un vino.



Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citeriore, non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre pel suo vino.

(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)



Tullum, dentro c'è un paese intero.



Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.



il nuovo modo di bere Abruzzo

Il marketing del vino: strategia in evoluzione

Se si considera l'ultimo decennio dal punto di vista delle modalità con le quali è stato comunicato il vino, alcune parole guida possono aiutarci a capire quali sono i nuovi orientamenti al riguardo. Siamo passati dal marketing della distribuzione (trade marketing), nel quale la strategia delle imprese, soprattutto le più importanti, si sviluppava nei confronti dei loro distributori con l'obiettivo di fidelizzarli con gli alti profitti legati ai prezzi dei vini elevati, al marketing culturale che rappresenta il metodo più efficace per dare valore al vino e nel quale l'immagine che viene "immagazzinata", ad esempio dagli enoturisti, è la migliore comunicazione realizzabile.

A cavallo tra il 2009 ed il 2011 irrompe nella comunicazione il "bio", sia per i benefici che il vino porta alla salute, che per l'impatto che la viticoltura ha sulla natura e sulle risorse ambientali e paesaggistiche. Attualmente il marketing è alle prese con il potere d'acquisto ridotto dei consumatori e con la tendenza quindi a preferire vini sempre meno cari. Nasce quello che viene chiamata la "ipersegmentazione" che offre al consumatore anche attraverso le etichette private della grande distribuzione, alcune decine di migliaia di vini, diversi per caratteristiche sensoriali e prezzo. Sconteremo nei prossimi anni l'effetto perverso di questa ipersegmentazione, soprattutto sui vini di territorio, per i quali la coerenza ad uno stile non può scendere a compromessi. Quali le soluzioni per il futuro? Sviluppo di marketing collettivo o individuale? Marchi territoriali o aziendali?

LA VITE VECCHIA, VALIDO AIUTO PER LA VITICOLTURA DEL FUTURO

La vite tra le specie arboree è quella che presenta la maggiore longevità. La storia ci riporta alcune testimonianze di manufatti ottenuti dal legno di tronchi di vite, come la statua di Giove di Popolonia o le colonne del tempio di Giunone a Metaponto o le porte della cattedrale di Ravenna e di S. Sofia a Costantinopoli. Normalmente le piante che raggiungono età e dimensioni ragguardevoli sono individui isolati, coltivati in chiostri, cortili o lungo i viali che godono di cure e condizioni alimentari particolari. Perché da una vite vecchia si produce un vino migliore? Molto semplicemente perché la produzione di uva si autoregola da sola e di norma è in equilibrio con la chioma che deve alimentarla. Il rapporto tra l'apparato aereo e quello radicale è infatti a vantaggio di questo ultimo, anche se per le difficoltà della circolazione della linfa nella pianta, gli elaborati vanno a

costituire delle riserve piuttosto che favorire lo sviluppo vegetativo. Si ottiene così una bassa allegagione ed una elevata disponibilità di sostanze di riserva durante la maturazione. Anche se manca un censimento, le viti più vecchie in Italia sono maggiormente presenti nelle regioni meridionali, non solo perché »



I VINI SENZA SOLFITTI E I "VINI NATURALI": ALTERNATIVE O VIE SENZA USCITA?

Attualmente due tendenze radicalmente opposte si confrontano sui media. Da un lato i seguaci di J.-J. Rousseau (e del mito buon selvaggio) o naturalisti che intendono il vino come un prodotto spontaneo della natura, senza considerare che l'unico risultato naturale delle natura è l'aceto. Come ha scritto Victor Hugo "È Dio che ha creato l'acqua, ma è l'uomo che fa il vino". Nelle natura il vino è uno stato transitorio tra l'uva e l'aceto: è un'opera profondamente umana. All'estremo opposto troviamo gli ipertecnologici per i quali la tecnica è un obiettivo fine a se stesso, sperimentano, provano e perdono di vista le finalità del loro intervento.

Per esprimere un terroir, la cosiddetta enoviticoltura (quella che utilizza gli interventi a livello di vigneto per adattare il potenziale qualitativo della varietà agli obiettivi dell'azienda e del consumatore) è lo strumento insostituibile soprattutto per quei vini commercialmente ben comunicati.

L'enologia invasiva per contro è quella che si usa per correggere i difetti compositivi dell'uva quando questa è ottenuta da una cattiva interpretazione del terroir.

Per i vini a bassa notorietà, il territorio non è sufficiente alla loro affermazione e quindi l'unico mezzo per uscire dall'anonimato è dare un maggiore valore commerciale al vino, o quello di caricarlo di simboli che trascendono dall'esercizio di una corretta viticoltura e fanno ricorso a pratiche esoteriche. La scienza senza coscienza non è che la rovina dell'anima, la tecnica senza etica non è che la rovina dell'anima del vino.

meno investite dalle spinte del rinnovamento, ma perché si applica una tecnica di potatura - l'alberello - che le preserva dai rischi gravi delle malattie del legno (esca ed eutipiosi). Perché è importante salvaguardare l'integrità e la vitalità dei vigneti antichi? Non solo per la qualità dei vini che producono o per l'interesse paesaggistico-culturale, ma perché rappresentano un'importante riserva di geni da utilizzare per creare



PREVISIONI SULLA DURATA DI UN VINO IN BOTTIGLIA: ORA È POSSIBILE

Il successo dei vini dei più famosi chateau di Bordeaux sui mercati orientali è in gran parte legato alle loro capacità di mantenere inalterate le loro caratteristiche organolettiche, di freschezza e di tipicità, per molto tempo. Solo così diventano oggetti di investimento finanziario.

La capacità che ha un vino di invecchiare mantenendo la sua complessità, il carattere e la riconoscibilità è il risultato dell'interazione di fattori intrinseci (vitigno, composizione polifenolica, resa per ettaro...) ed ambientali (andamento climatico durante la maturazione).

In questi ultimi anni, l'innalzamento delle temperature, anche nell'ambiente atlantico di Bordeaux, ha notevolmente accelerato i fenomeni di maturazione delle uve, provocando degli squilibri compositivi che hanno in alcune annate compromesso le possibilità di invecchiamento dei vini.

Questo precoce processo evolutivo si manifesta con dei descrittori di frutta matura, prugna, erba secca, anice, che fanno perdere freschezza al vino per effetto dei processi di ossidazione. La Facoltà di Enologia di Bordeaux ha individuato un composto chimico che si forma nel corso dell'invecchiamento dei vini, il 3-metil 2-4 nonadione (MND) che corrisponde ai descrittori sensoriali tipici dei vini ossidati, in particolare di prugna secca, e che consente di stimare in base alla sua presenza e al suo decorso nei vini sottoposti ad invecchiamento, la durata probabile del vino stesso nel tempo.

nuovi impianti di viti con migliori caratteristiche di qualità e di tolleranza ai virus. Queste piante hanno nella loro memoria genetica quel meccanismo che regola la riproduzione senza modificare le sequenze del DNA nel corso delle generazioni. Cosa si potrebbe fare per evitare questo grave ma altrettanto poco noto fenomeno che lentamente ci farà perdere le ultime tracce della viticoltura italiana antica?

Prima di tutto un censimento di tutti questi vigneti, redigendo una scheda descrittiva documentata da numerose fotografie, cercare quindi di convincere i viticoltori proprietari di mantenere almeno una parte di questi vigneti in vita. Infine, con l'aiuto dei media, si potrebbe parlare dei loro vini e raccogliere le loro storie con le immagini più significative dei loro vigneti in un libro e dal ricavato della sua vendita, studiare attraverso indagini del DNA, le caratteristiche genetiche di questi patriarchi per comprendere le cause della loro longevità.

Prevenzione dell'erosione e della sensibilità dentale dei degustatori di vino

Nonostante le professioni legate al vino siano diffuse in tutto il mondo, pochi studi sono disponibili riguardo l'effetto sui denti delle ripetute degustazioni.

Il vino è una bevanda acida (con $\text{pH} \approx 3-4$), contenente molti acidi organici come il tartarico, il malico, il lattico ed il citrico. Lo smalto dentale si dissolve a pH inferiori a 5,5, e la dentina (meno mineralizzata) è ancora più sensibile.

Anche se non ci sono molti studi al riguardo, risulta che nei degustatori di vino si abbia una maggiore erosione dentale che nel resto della popolazione. Gli studi hanno rilevato erosione dentale tra il 14 ed il 74% dei casi, e la dentina è risultata essere esposta nel 37-39% dei degustatori. Una stima dell'entità del problema svolta sugli studenti all'Australian Wine Research Institute, ha riportato che il 72% dei degustatori soffriva di sensibilità dentale a 5-10 anni dall'inizio della carriera.

Si può però proporre una "formula di prevenzione": la sera prima di un'intensa degustazione, spazzolare i denti con uno spazzolino morbido ed un dentifricio al fluoro. Poi, applicare una specifica pasta (di quelle che sciolgono il tartaro) senza sciacquare. La mattina, non spazzolare i denti per non rimuovere la pellicola protettiva e la placca. Passare una soluzione al fluoruro di sodio, e masticare una gomma senza zucchero per produrre più saliva e rinfrescare la bocca. Durante la giornata, bere spesso per evitare disidratazione, e sciacquarsi la bocca frequentemente. Usare paste specifiche all'inizio di pause prolungate e non mangiare cibi acidi. Non lavarsi i denti fino ad almeno due ore dopo la fine delle degustazioni.

