

Lo scandalo del metanolo è stato uno spartiacque: da un modello di produzione di massa alla rivalutazione dell'immagine del vino italiano nel mondo.

La chiave per differenziarsi è, e sarà sempre di più, la profonda conoscenza che hanno i nostri produttori dell'uva che vinificano

La strada per la qualità parte dal vigneto

ATTILIO SCIENZA

La scansione temporale della vita economica di un Paese è spesso segnata da avvenimenti di varia natura che portano profondi cambiamenti nello sviluppo di un settore produttivo.

Per limitarci al settore agricolo, nel passato l'introduzione di nuove modalità di trasporto delle merci o la scoperta di nuove tecniche di produzione o di trasformazione dei prodotti agricoli o la diffusione di malattie gravi, come nel caso della vite, hanno reso, in molte regioni europee, poco convenienti alcune coltivazioni o addirittura portato alla loro delocalizzazione, provocando massicce emigrazioni di intere generazioni di agricoltori.

Ma a un periodo di crisi seguiva normalmente la ripresa delle attività produttive con nuovi stimoli e innovazioni, perchè il settore veniva modernizzato e reso più competitivo. Così è successo con la fillossera che ha fatto nascere la viticoltura moderna da forme di coltivazione della vite che erano rimaste inalterate fin dal Medioevo.

Non va inoltre sottovalutato l'adeguamento legislativo e normativo che questi momenti di difficoltà provocano: molte leggi francesi in difesa dell'originalità dei vini e della loro genuinità sono state emanate a partire dalla seconda metà dell'800 in conseguenza di scandali per gravi frodi enologiche.

Così è stato per lo scandalo del metanolo in Italia,

avvenuto nella seconda metà degli anni 80, spartiacque tra due modelli molto diversi di produzione del vino, di atteggiamenti del consumatore, di politiche di tutela e di valorizzazione, di immagine del prodotto italiano nel mondo.

➤ Rinascimento vitivinicolo

L'Italia viticola, scossa dagli effetti devastanti di questa sofisticazione, offriva un'immagine di sé, soprattutto sui mercati esteri, poco stimolante e subiva la pressione della Francia, Paese meglio organizzato per difendere la qualità dei suoi vini.

La reazione fu corale. Alcune iniziative prese dal Ministero dell'agricoltura sia sul piano comunicativo, soprattutto sui mercati esteri, che dei controlli, con la riorganizzazione del Servizio repressione frodi e l'introduzione nei controlli, della risonanza magnetica nucleare, la cui attrezzatura fu installata per la prima volta presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige (Trento), ebbero un effetto immediato nel ridare fiducia ai vini italiani, ma in particolare fecero capire ai produttori l'importanza che aveva la qualità intrinseca del vino sul suo consumo e il ruolo che ricopriva il vigneto e la sua gestione nel determinarne le caratteristiche organolettiche.

Una nuova vita per l'enologia italiana

Le diverse regioni vitivinicole italiane hanno vissuto l'enologia degli ultimi cinquant'anni secondo modelli di sviluppo diversi, in funzione principalmente dell'estensione e del tipo di proprietà dei vigneti, nonché dello sviluppo di sistemi di cooperazione e assistenza professionale.

Il Piemonte, sebbene non sia la regione più importante per l'entità della produzione, ha costituito un punto di riferimento per l'enologia italiana. Qui negli ultimi 50 anni possiamo individuare tre fasi fondamentali: resistenza all'abbandono dei vigneti del Dopoguerra; faticosa riqualificazione dei prodotti, iniziata con l'avvento delle doc alla fine degli anni '60; e infine quella che possiamo considerare un vero e proprio rinascimento, iniziato dopo lo scandalo del metanolo del 1986, con una forte riqualificazione della produzione basata sulla ricerca della qualità.

L'INNOVAZIONE TECNICA

Gli obiettivi che hanno guidato l'evoluzione della tecnica enologica nei periodi considerati sono stati diversi, ma per raggiungerli è stato determinante l'appoggio della ricerca applicata.

Il primo in ordine di tempo è stato quello di diminuire la difettosità dei vini e di aumentarne la conservabilità, problematiche tipiche di un'enologia che, abbandonati l'autoconsumo e i mercati strettamente locali, si affacciava a un mercato più evoluto, ma prevalentemente nazionale e costituito da consumatori abituarini e poco curiosi.

Successivamente è venuta la fase in cui pochi produttori illuminati

e orgogliosi del loro lavoro hanno cominciato a far conoscere i nostri vini sui mercati stranieri. Le esigenze di stabilità dei prodotti sono ancora aumentate, ma hanno iniziato ad affermarsi tecniche volte a migliorare la gradevolezza dei vini, ponendoli in più diretta concorrenza con quelli più famosi all'estero, francesi in particolare. Sono stati gli anni dello studio delle tecniche di disacidificazione e in particolare della fermentazione malolattica (da ricordare i contributi di Clemente Tarantola, Carlo Enrico Malan, Annibale Gandini, Luciano Usseglio-Tomasset, Mario Castino), delle tecniche di facilitazione e razionalizzazione della macerazione (Umberto Pallotta, Aureliano Amati e collaboratori).

LA RICERCA DELL'ECCELLENZA

A metà degli anni '80 è iniziata la fase più qualificante della storia recente: la ricerca dell'eccellenza per dimostrare la vocazione del territorio, l'originalità del patrimonio viticolo e la perfezione della tecnica enologica. Sono stati gli anni dell'introduzione delle barriques, della riduzione della produzione in vigna, delle pratiche di concentrazione e autoarricchimento. I vini sono diventati progressivamente più corposi, morbidi, in grado di stupire il consumatore per l'intensità delle sensazioni provocate.

Arriviamo così ai giorni nostri ed è parso a molti osservatori che i progressi raggiunti fossero difficilmente superabili e che la ricerca enologica avesse esaurito il suo ruolo. Le tecniche di vinificazione, ancora divise con rigidità didattica tra «in bianco» e «con macerazione», sono state modificate con l'obiettivo principale di aumentare

L'IMPORTANZA DELL'ORIGINE

Anche la modifica sostanziale dello storico dpr del 12 luglio 1963 n. 930 (tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini) nella legge n. 164 del 10 febbraio 1992 (Nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini) diede un contributo sostanziale alla protezione e alla valorizzazione delle denominazioni di origine, anche se, sotto la spinta emotiva dell'opinione pubblica e della stampa, prevalse nel legislatore un atteggiamento sanzionatorio e di scarsa fiducia nelle doti di autocontrollo dei produttori italiani.

A distanza di quasi quindici anni da allora questa legge, anche per questi motivi, non appare più adeguata alle esigenze di una viticoltura inserita in un mercato globale con nuovi competitori molto agguerriti.

La viticoltura «ante metanolo» non riusciva più a far quadrare i conti. I costi di manodopera erano cresciuti molto di più del valore commerciale del vino e le grandi aziende con le cantine sociali videro nell'incremento della produttività a ettaro un possibile rimedio a questa situa-

zione, ma questo innescò, complice anche l'andamento climatico poco favorevole di alcune annate, una spirale di peggioramento della qualità, soprattutto in alcuni vini di denominazioni famose.

Inoltre, i consumi pro capite di vino erano in caduta e si sarebbero assestati solo attorno agli anni '80. Anche questo contribuiva a fare del vino un prodotto che perdeva di importanza nella vita quotidiana degli italiani.

ARRIVA LA MECCANICA

Le prime timide apparizioni delle vendemmiatrici, avvenute attorno alla metà degli anni Settanta, se da un lato diedero qualche speranza per la riduzione dei costi di produzione, dall'altro evidenziarono lo stato di arretratezza della viticoltura italiana, rappresentata da piccoli appezzamenti non meccanizzabili dove erano presenti decine di forme di allevamento, spesso mal palificate. Oggi nessuno pensa ancora che la qualità del vino possa essere danneggiata dalla raccolta meccanica, ma allora giornali ed «esperti» facevano a gara per evidenziare questa eventualità.



l'estratto e la corposità dei vini, quasi ad alimentare un'ideale gara di «muscolosità» enologica.

Alcune condizioni stanno però mutando: i consumatori, resi curiosi dalla capace macchina della comunicazione enologica, sono diventati meno abitudinari, hanno ridotto il consumo pro capite anche grazie alla mutazione degli stili di vita, ma scelgono il vino con particolare attenzione, dedicandovi risorse destinate alla soddisfazione personale. In una situazione di maggiore concorrenza internazionale è indispensabile che la qualità continui a migliorare sotto tutti i punti di vista: qualità percepibile, sicurezza alimentare, tracciabilità, valori culturali collegati al consumo, ma soprattutto diventa un valore fondamentale la diversità data dal vitigno e dal legame esistente tra questo e il territorio.

I produttori italiani stanno prendendo coscienza di rappresentare un insieme di viticolture originali e diverse tra loro: la particolare posizione geografica, il grande patrimonio di vitigni autoctoni, la frammentazione della proprietà, la storia, il carattere degli abitanti e la delicatezza degli ambienti naturali non rendono possibili grandi rivoluzioni come quelle che hanno caratterizzato altre Nazioni di più recente tradizione enologica.

L'ENOLOGIA VARIETALE

Si avverte a questo punto la necessità urgente di avviare una nuova fase dell'enologia, che si può definire «enologia varietale», dove la successione delle operazioni e le loro modalità di esecuzione non sono solo dettate dalle regole della buona pratica enologica, ma dalla necessità di assecondare le caratteristiche specifiche delle uve, permettendo loro di esprimersi

al massimo nel vino. La struttura e la concentrazione del vino non sono in questo caso l'unico valore, ma diventano rilevanti l'originalità dei caratteri organolettici e la capacità evocativa di situazioni e sensazioni che il consumo del vino può permettere. Alcune esempi significativi di attività sperimentali ispirate a questa filosofia si ritrovano nelle ricerche di Mario Bertuccioli, Antonella Bosso, Fulvio Mattivi, Luigi Moio, Angela Silva e Roberto Zironi nelle diverse regioni italiane.

La scelta dell'enologia varietale può essere determinante in un mercato del vino sempre più concorrenziale ed esigente, alla continua ricerca di prodotti nuovi e originali, ma pone i produttori di fronte alla necessità di mettere in discussione le proprie abitudini, di operare delle scelte, di acquisire nuove conoscenze su quei vitigni che, proprio per la loro familiarità, sono spesso trascurati, e comunque meno studiati rispetto ai vitigni internazionali. La sfida da raccogliere consiste proprio nel ribaltare il punto di osservazione del processo di vinificazione: non deve essere l'uva ad adattarsi al processo di vinificazione, ma è il processo che cambia adattandosi alle esigenze compositive e strutturali dell'uva. Assume in quest'ottica un'importanza fondamentale l'esigenza di conoscere l'uva più approfonditamente, nonché di disporre di parametri rapidi per valutare maturità fenolica e aromatica dell'uva. Ecco quindi che la sfida continua e richiede a tutti noi di continuare a innovare.

VINCENZO GERBI

DIPARTIMENTO DI VALORIZZAZIONE E PROTEZIONE
DELLE RISORSE AGROFORESTALI (DIVAPRA), UNIVERSITÀ DI TORINO
vincenzo.gerbi@unito.it



Ebbe inizio in quegli anni un periodo molto felice per la ricerca viticola ed enologica italiana nel tentativo di introdurre una meccanizzazione razionale capace di ridurre i costi senza peggiorare la qualità e molte furono, assieme alle Università, il Cnr e gli Istituti del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, le partecipazioni di industrie private.

Naturalmente le ricerche non si limitaro-

no all'applicazione della raccolta meccanica, ma si estesero alla potatura sia secca che verde, ai trattamenti antiparassitari, alle macchine per gli interventi al suolo, proponendo nuove forme di allevamento che associavano economicità di gestione alla qualità dell'uva, nuove modalità di gestione del suolo quali il diserbo e l'inerbimento anche in un'ottica della difesa della fertilità dei suoli.

Lo sviluppo di molte conoscenze nella fisiologia e nella biochimica vegetale, applicate all'architettura della forma d'allevamento e alla gestione della chioma, hanno portato a miglioramenti consistenti nell'efficienza delle foglie, che si sono tradotti in uve più mature.

Si superarono in quegli anni alcuni tabù che aleggiavano sulla viticoltura italiana come la concimazione minerale e l'irrigazione, che dopo numerose ricerche vennero finalmente considerati come strumenti indispensabili per la qualità delle uve.

Anche il monitoraggio della maturazione realizzato considerando molti parametri compositivi, entrato solo da pochi anni nella routine del tecnico viticolo, rappresenta un importante progresso rispetto alla semplice determinazione del titolo zuccherino del mosto.

EVOLUZIONE NEI CONSUMI

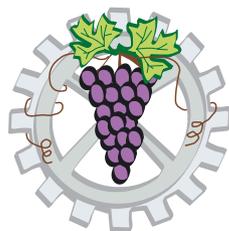
Contemporaneamente, sulla scorta di esperienze francesi e tedesche, fanno la loro comparsa i primi tentativi di viticoltura biologica che, seppur molto limitati, animano il mondo accademico e determinano energiche prese di posizione, talvolta esagerate.

Lo sviluppo di una viticoltura di qualità nelle regioni calde del Nuovo Mondo offre un insperato aiuto alla viticoltura del Meridione italiano, che prende coscienza delle sue potenzialità, rinnova le sue strutture produttive, introduce nuove varietà, modernizza l'enologia che cambia radicalmente orientamento e dalla produzione di vini da taglio passa alla produzione di vini da tavola, senza più timori di chiamarli con il nome di quei vitigni e di quei luoghi che fino ad allora erano sinonimo di prodotti di bassa qualità.

In realtà è il consumatore il vero protagonista di questo cambiamento: sempre più curioso e infedele nei confronti di prodotti noti, è attratto da nuove sensazioni gustative che gli vengono proposte dapprima con vini esotici e che successivamente ricerca in vini di territori che si affacciano sul Mediterraneo.



1963 - Approvato lo storico dpr sulle denominazioni di origine.



1975 - Fanno la loro prima timida apparizione le macchine per la vendemmia.



1985 - Sono gli anni della introduzione delle barriques, tecnica enologica di importazione francese.



1986 - È l'anno dello scandalo del metanolo ma anche della rinascita vitivinicola.

1945

1975

1985

1995

2003

VITICOLTURA ED ENOLOGIA		• UVA DA TAVOLA					
	Superficie (ha)	n.d.	82.000	81.000	75.475	71.676	
L'uva da tavola ha mantenuto quasi immutate dal 1975 produzioni e superfici. L'uva da vino, invece, è diminuita in superficie ma è cresciuta in rese per la produzione di vini di qualità.	Produzione (q)	1.336.880	11.456.000	15.000.000	13.068.544	13.546.147	
	• UVA DA VINO						
	Superficie (ha)	3.879.045	1.826.000	1.048.000	851.376	789.155	
	Superficie iscritta all'Albo vigneti (ha)	n.d.	n.d.	n.d.	274.376	258.201	
	Produzione (q)	51.243.000	96.103.000	85.189.000	74.553.365	63.899.478	
	Produzioni vqprd (hl)	n.d.	n.d.	n.d.	9.557.726	12.122.864	
	Produzione vino (hl)	29.297.590	69.834.000	63.000.000	56.201.400	44.086.114	

Fonte: Nostre elaborazioni dati Istat e Federdoc.

LA ZONAZIONE

Territorio è una parola che fa la sua comparsa nel mondo della produzione viticola in questi ultimi anni e assume significati più ampi rispetto all'analoga espressione francese *terroir*. Sulle valenze del territorio e sulle sue ricadute sul settore viticolo (mediatico, culturale, turistico, istituzionale, sulla qualità del vino, ecc.) si sviluppa un grande progetto interdisciplinare a favore della viticoltura che trova nella zonazione viticola una sintesi ideale tra la necessità del viticoltore di meglio conoscere le potenzialità delle risorse ambientali dei suoi vigneti, davvero molto grandi, e la possibilità di fare una comunicazione finalmente trasparente sui risultati qualitativi e sulla grande diversità delle tante viticulture del nostro Paese.

Tradizione e modernità

La metà degli anni 60 segna il recepimento della normativa europea sul controllo dei materiali di propagazione a garanzia delle caratteristiche genetiche e sanitarie delle barbatelle impiegate per l'impianto del vigneto. È questo un passo decisivo nel rinnovamento della viticoltura perché razionalizza il settore vivaistico che diviene il garante della quali-

tà delle barbatelle e spinge la ricerca verso l'individuazione di nuovi cloni.

L'esigenza di offrire al consumatore prodotti originali ed espressione di luoghi ricchi di tradizione e di cultura, non disgiunta dalla difesa della biodiversità viticola, ha in diverse occasioni nell'arco degli ultimi lustri sollevato il problema dell'erosione genetica nel germoplasma viticolo italiano. Alle molte iniziative di recupero e valorizzazione, realizzate non solo dalla ricerca ma anche da enti locali e associazioni, si accompagna un certo scetticismo sulle reali possibilità di questi vitigni di dare origine a vini graditi a un pubblico molto vasto e comunque le quantità offerte risultano inadeguate a soddisfare un mercato del vino globalizzato.

Malgrado ciò l'interesse per i vitigni antichi è lungi da essere sopito. L'ultimo decennio vede l'entrata prepotente della biologia molecolare nella viticoltura. Genomica e proteomica divengono parole di uso quasi quotidiano e i risultati di queste ricerche aprono prospettive di grande interesse non solo negli studi accademici per determinare l'origine dei vitigni o per la creazione delle mappe molecolari e il sequenziamento di geni interessanti, ma anche nell'eserci-

zio pratico della viticoltura attraverso la creazione di biosensori per la valutazione integrata della qualità.

Non può essere infine dimenticato per il progresso del settore vitivinicolo il grande risultato raggiunto con l'introduzione della laurea di primo e secondo livello, che migliora la formazione dell'enologo. Naturalmente il cammino verso il raggiungimento pieno di questo obiettivo è ancora lungo e si potrà raggiungere solo se alle tante sedi universitarie che hanno attivato questo ciclo di studi in questi anni si sostituiranno due o tre centri di eccellenza capaci di competere con i migliori centri mondiali.

Forse non è lontano il giorno nel quale si potrà realizzare il sogno di ogni cantina di avere un enologo fisso di grande competenza che possa interpretare appieno le caratteristiche qualitative dell'uva che vinifica.

Solo un rimpianto: non aver utilizzato in tutti questi anni le opportunità del miglioramento genetico per incrocio per migliorare la qualità delle nostre uve. Davvero una grande occasione perduta.

ATTILIO SCIENZA

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI VEGETALI

UNIVERSITÀ DI MILANO

attilio.scienza@unimi.it

Territorio è una parola recente nel mondo della produzione viticola