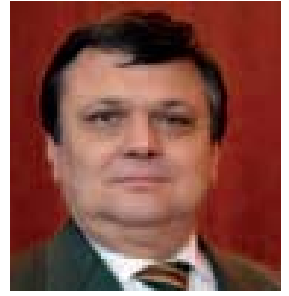


# *Dove va l'enologia?*



## **Roberto Zironi**

*Coordinatore del Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia Università di Udine*

*Quali sono le attuali tendenze dell'enologia? Come si può prevedere il futuro?*

*Da sempre l'industria enologica si è divisa tra la produzione di vini destinati a soddisfare i fabbisogni alimentari ed in particolare energetici delle popolazioni, e l'ottenimento di prodotti in grado di soddisfare il consumatore nella sua ricerca di emozioni, nei suoi aspetti culturali ed edonistici.*

*La dimensione planetaria del mercato del vino e la globalizzazione della produzione stanno divaricando sempre più la forbice tra la produzione di vino alimento e quella di vino emozione. Anche in considerazione del fatto che i nuovi consumatori sono avvicinati con messaggi pubblicitari che fanno spesso riferimento al vitigno di provenienza o al brand (vino alimento) senza far emergere l'origine geografica ed il conseguente terroir (vino emozione).*

*Da questo punto di vista in molti ambienti produttivi la tecnologia del vino è sempre più assimilabile a quella di qualsiasi altro alimento, con le caratteristiche dell'uva, che stanno sempre più perdendo di importanza rispetto alle tecnologie applicate alla produzione dello stesso. In sintesi l'uva da materia prima indispensabile sta diventando sempre più ingrediente.*

*In questo predominio inevitabile del progresso tecnologico rispetto alla tradizione si devono però distinguere alcune linee evolutive che fanno ben sperare nella tenuta sul mercato delle produzioni più squisitamente emozionali.*

*A tre anni dalla pubblicazione del regolamento comunitario sul vino biologico si sta assistendo ad una lievitazione dell'interesse intorno a queste produzioni che nei tre paesi principali (Italia, Francia, Spagna) vantano percentuali di presenza già in doppia cifra. Il mercato è in continua ascesa ed è impossibile pensare ad una produzione biologica che non debba fare i conti con le caratteristiche del territorio e con la sapienza viticola ed enologica degli addetti ai lavori (terroir).*

*Anche sotto questo stimolo si sono incentivate negli ultimi anni le ricerche e le applicazioni industriali di tecnologie enologiche a basso impatto, poco invasive, con un massiccio utilizzo di biotecnologie in sostituzione dei tradizionali additivi chimici.*

*Non siamo molto lontani dalla possibilità di produrre vini senza solfiti.*

*Nelle cantine si comincia a parlare di enologia di precisione.*

*Per chiudere queste mie riflessioni devo però lanciare un segnale di allarme per il futuro. Nel vecchio continente si sta assistendo ad una progressiva riduzione delle scuole enologiche. La formazione specialistica sta entrando in crisi.*

*È già accaduto in Francia e si sta manifestando anche in Italia. Io ho imparato l'arte da alcuni valenti maestri. Ho trasferito il mestiere ad alcuni valenti allievi. Per motivi di politica nazionale loro non hanno allievi.*

*La catena formativa specialistica pertanto si interromperà tra vent'anni in tutte le università italiane.*

*O verrà mantenuta, come già oggi avviene in molte delle stesse, da valenti tecnologi alimentari.*

*E da allora, si parlerà soltanto di vino alimento.*