

LA SCIENZA COME RISPOSTA ALLE SFIDE DELL'ENOLOGIA MODERNA

Maria Tiziana Lisanti

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria – Sezione di Scienze della Vigna e del Vino



“Che caratteristiche deve avere un buon vino?”: questa è una delle domande rivolte più spesso ai professionisti dell’*enologia*. Semplice la domanda, non altrettanto semplice sintetizzare una risposta esaustiva. Questo perché l’uso dell’*aggettivo* “buono” rimanda ad un concetto di gradimento, apprezzamento personale che, in quanto soggettivo, è difficilmente codificabile. Meglio riformulare la domanda: “che caratteristiche deve avere un vino di elevata qualità, un vino eccellente?”. Pur considerando l’importanza della dimensione emozionale nella percezione della qualità di un vino, possiamo sicuramente definire dei capisaldi, dei requisiti imprescindibili, che un vino di elevata qualità deve possedere.

Innanzitutto, l’identità sensoriale legata al territorio di origine. Grazie all’avanzamento delle conoscenze scientifiche e ai progressi delle tecnologie e delle biotecnologie enologiche, oggi la qualità dei vini in commercio è nettamente più elevata rispetto a qualche decina di anni fa. Tuttavia, solo alcuni vini esprimono un’impronta olfattiva che deriva dall’interazione di molteplici fattori (vite, clima, suolo, biodiversità), unitamente al saper fare dell’*enologo* che è in grado di preservare e far esprimere al meglio questa caratteristica unica. Il possedere una ben definita e riconoscibile identità sensoriale può essere considerata la dimensione più elevata della qualità di un vino, quella che caratterizza i così detti “grandi vini”, famosi e rinomati in tutto il mondo. Occorre sottolineare, però, che solo pochi vini al mondo hanno le potenzialità per essere dei grandi vini e perché questa potenzialità si esprima è necessario che il processo di produzione, dalla vigna alla conservazione in bottiglia, venga condotto in maniera ineccepibile e adattato perfettamente alle potenzialità della materia prima e all’obiettivo enologico di eccellenza che si vuole perseguire. Pur considerando la complessità della tematica, si può affermare che sia per i “grandi vini”, pochi al mondo, che per vini di diverse categorie commerciali un aspetto fondamentale per perseguire la qualità è evitare il più possibile la comparsa di difetti olfattivi. La “pulizia olfattiva” è un requisito importante perché l’identità sensoriale di un grande vino possa essere percepita, ma più in generale le deviazioni olfattive compromettono l’*accettabilità qualitativa* del vino, come numerosi studi hanno dimostrato. Inoltre, porre in commercio vini esenti da difetti olfattivi, qualsiasi sia il loro posizionamento sul mercato, permette di educare i consumatori ad un’*estetica enologica*, il che è auspicabile considerato il ruolo culturale che il vino svolge, soprattutto in Paesi come l’Italia.

I professionisti dell’*enologia* dovrebbero quindi perseguire l’obiettivo etico comune di porre in commercio vini di buona qualità, tuttavia oggi assistiamo ad una serie di fenomeni che rendono i vini più suscettibili alla comparsa di difetti d’odore di diversa natura e origine. I cambiamenti climatici incidono sullo stato fitosanitario e sulle caratteristiche compositive dell’uva, rendendo il vino più sensibile alle alterazioni microbiche e ai fenomeni ossidativi. A questo si aggiungono eventi accidentali sempre più frequenti, come incendi su vasta scala e fenomeni meteorologici violenti. Questa suscettibilità viene ancora di più aumentata dalla tendenza a ridurre l’uso di solfiti e a produrre vini mediamente meno alcolici. Come perseguire dunque un obiettivo di qualità in questo difficile contesto, non perdendo di vista la sostenibilità ambientale ed economica?

La risposta è nella ricerca scientifica. Una profonda conoscenza delle problematiche da affrontare può fornire le risposte e gli strumenti razionali per controllare e modulare i processi di produzione dell’uva e poi del vino in diversi scenari, per far sì che possa in ogni caso esprimersi al meglio. Sia che si adotti un approccio enologico minimalista, concentrando gli interventi in vigna in territori particolarmente vocati, sia che si renda necessario avvalersi maggiormente della tecnologia e delle biotecnologie, la scienza permette di avere a disposizione un gran numero di soluzioni finalizzate al mantenimento dello standard qualitativo e all’aumento di sostenibilità ambientale ed economica della produzione di vino. In tale contesto, la formazione scientifica degli *enologi* è di fondamentale importanza, non solo per l’*apprendimento* di conoscenze, ma soprattutto per lo sviluppo di un attento spirito critico e della capacità di analisi dei problemi e di ricerca delle soluzioni.