

IL COLORE DEI VINI ROSSI

UNA DOTE RICERCATA TRA ESTETICA ED IDENTITÀ

Marco Esti

Università della Tuscia - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE)



Quanti di noi sanno che alla nascita il colore rosso è il primo che gli esseri umani percepiscono dopo il bianco e nero? E che, se osservato per alcuni minuti, provoca un aumento istintivo del battito cardiaco per uno stato emotivo di eccitazione? È probabilmente per questo che, sin dall'antichità e universalmente, l'uomo lo ha adottato come strumento espressivo nell'arte, nella religione e nella magia.

Anche nel vino rosso, il colore è forma espressiva che in principio attrae ed emoziona poi offre indizi sull'origine e la storia, dal vitigno alla provenienza geografica alla cultura vitivinicola del territorio. Ma poiché rischia di abbagliare e beffare le altre percezioni (per chi volesse approfondire le neuroscienze la definiscono corrispondenza cross-modale) invita, anche i degustatori professionisti, a concentrare i sensi sull'odore e sul flavour affinché siano affidabili ed obiettivi.

Tutto nasce ad ogni vendemmia, quando si rinnova l'ambita magia di un equilibrio ideale tra ciò che il frutto riesce a donare, anche quando è povero, e quanto l'ingegno e la riguardosa cura dell'uomo è in grado di raccogliere e custodire. Difficile è infatti presagire, per ogni uva ed in ogni annata, la giusta misura del tempo e del tipo di contatto, nella ricerca dell'armonia tra aspetto e gusto, tra eleganza e fedeltà al territorio. Di aiuto alle decisioni potrà essere, in qualsiasi caso, abbandonare il convincimento che la vigoria meccanica sia il primario mezzo di conquista del colore e che la smania del tutto e subito sia garanzia certa di ciò che esso sarà in futuro. Così come sarà decisivo essere consapevoli che l'alto compito di edificare le fondamenta della struttura cromatica inizia presto, molto prima delle nobili fasi dell'elevage.

Ma cosa davvero accade durante il lungo e complesso labirinto dei passaggi di produzione? Possiamo immaginarla come una lenta e naturale transizione evolutiva 'della vita' di ciò che è della buccia d'uva e poi diventa del vino, secondo regole e fenomeni solo in parte spiegati dalla ricerca e solo in parte addomesticati dalla tecnica. La fluida bellezza rosso-violacea ceduta dall'uva, dopo i primi mesi dall'inizio della vinificazione, lascia il campo a puri riflessi rosso rubino poi rosso granato, propri di nuove forme complesse e stabili che, incastonate in preziose e polimorfe figure, adornano il vino di più o meno duratura avvenenza. Il vitigno, la maturità e integrità dell'uva, il territorio di origine, la tecnica di vinificazione ed affinamento generano e mostrano nel tempo i segni della gioventù, poi della matura bellezza fino alla spoglia decrepitezza, dai tratti arancio scarico. Un volto segreto del vino rosso che la bottiglia svela solo alla stappatura, rinnovando quel gioco di forme, sfumature e riflessi di luce che inizia alla mescita e si completa nel calice tra irresistibile attrazione e lucida osservazione, traducendosi in emozioni e linguaggio. Così, per l'intera durata della vita del vino si susseguono suggestioni, considerazioni tecniche, sentimenti e deduzioni degli artefici del vino che si intrecciano con i pareri e le valutazioni degli analisti ed osservatori. Eppure il decisivo responso, che spetta a chi il vino lo sceglie, quasi sempre resta inascoltato.

Ma il colore dei vini rossi ha condizionato anche la cultura vitivinicola del nostro Paese? Certamente sì. Nella storia più recente della vite e del vino in Italia, sono molti i territori in cui si sono privilegiati i rinomati vitigni internazionali (ad es. Cabernet sauvignon, Merlot) anche perché garanzia di colore 'forte' e stabile, lasciando poco spazio agli autoctoni non altrettanto 'generosi' se non a quelli di antica stirpe e riconosciuta nobiltà (ad es. Sangiovese, Nebbiolo).

Ciononostante, c'è posto per vitigni e vini che possano non rispettare quei canoni? Immagino di sì. Le prospettive future, però, sono nelle mani di chi avrà il coraggio e la competenza per partire, affiancato dalla ricerca, alla scoperta di un tesoro varietale ancora nascosto o dimenticato. Una sfida che potrà intercettare l'interesse che gli estimatori del vino rivolgono da sempre alle varietà di nicchia, in particolare di rosso, ma soprattutto la voglia di prossimità e il desiderio di affidarsi alle filiere locali del cibo e del vino considerate più sicure, in questo periodo di incertezza suscitata dall'emergenza pandemica.