
dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

05-5607625PM T 1466F 2S420L45
BAR GIORNALE
C/O DILETTOSO
VIA GIOVANNI D'AURISPA 7
20122 MILANO MI
MAGGIO 1989

Maggio 1989

ler seguire la moda spinto da giornalisti sapatelli o da esagerato esterofilismo, perde di vista quella che è la sua strada da seguire. La strada maestra inizia dal vigneto, finalizzando le lavorazioni ed i trattamenti ad una qualità sempre migliore e specialmente alla salubrità dell'uva e poi del vino. La qualità del vino ottenuto verrà esaltata in cantina con una indispensabile ed adeguata tecnologia moderna.

Nessuno, anche il più inesperto del campo, pensa seriamente che per fare del vino buono e sano sia necessario riandare alla tecnica di prima degli anni 60!

Livio Manera

Dir. Antica Contea di Castelvetro,
Castel Boglione (At)

L'enologia è avanzata....

Pillon sostiene che si muovono critiche qualificate a carico degli enotecnici per avere standardizzato i processi tecnologici e produttivi, provocando appiattimenti e unificazioni della qualità.

Una voce, questa, disfattista, non bene informata, senza credibilità, isolata e fantasiosa. Al signor Pillon non fa difetto la fantasia tant'è che riesce a immaginare una categoria di enotecnici capaci di annullare, con procedimenti riconosciuti, la peculiarità delle uve che da sole diversificano i vini.

L'enologia italiana, così com'è, è apprezzata anche nei paesi produttori concorrenti e si muove su basi scientifiche che implicano, anzitutto, lo studio delle piante, le viti. In cantina, nelle scuole di enologia, nelle università, ove si studia e si agisce sulla materia, non c'è posto per la moda.

Enot. Paolo Lombardo,
Marsala (Tp)

...e le tecniche sono giuste

Leggo con stupore "Ma gli enotecnici seguono le mode?", in cui noi enologi veniamo tacciati di aver standardizzato i processi di vinificazione nell'ossessione di ottenere prodotti stabilizzati, di trasparenza assoluta, con colori che non lasciano supporre neppure un accenno di ossidazione".

L'Italia vinicola è costituita in maniera predominante da poche varietà d'uva (soprattutto trebbiano, garganega e sangiovese), per cui i tecnici del vino devono, se vogliono vendere il loro prodotto, cercare di differenziare al massimo il loro vino (ossia nettamente il contrario delle conclusioni dell'articolo).

In quale maniera l'enologo, visto e considerato che non ha a disposizione differenze varietali, può variare "il gusto del vino"? Adottando tecniche di fermentazione diverse, quali - in assenza di anidride solforosa - criomacerazione, macerazione carbonica, a temperatura controllata.

Loris della Mora,
Monteforte (Vr)

Non c'è rigetto"

Ne scrivo a proposito della pagina dal titolo "Ma gli enotecnici seguono le mode?" in quanto, a mio avviso, descrive una situazione non del tutto aderente alla realtà.

Innanzitutto non riesco a capire presso quali addetti ai lavori il Pillon possa aver riscontrato un "lievitar di crisi di rigetto" nei confronti degli enotecnici.

Circa la standardizzazione dei gusti nei vini da pasto, ritengo sia un orientamento necessario proprio per adeguarsi alla domanda dei consumatori di questo particolare settore produttivo (che è poi la fetta più grossa della produzione globale), mentre non mi risulta che i vini a Doc ed a Docg siano orientati verso una standardizzazione generale, ma possiamo tranquillamente dire che i vari vini a Doc e Docg mantengono ben differenziate le loro caratteristiche, le loro ascendenze, le loro tipologie di vitigno, di provenienza e di zona.

Occorre poi tener presente che i vini a Doc e Docg, nonostante tutte le spinte, la pubblicità e i mass media, non arrivano a superare il 12% della produzione vinicola italiana globale. Rimane lapalissiano che non tutte le aziende vinicole, i produttori e gli enotecnici potranno produrre vini di altissimo pregio.

Per gli enotecnici, che in gran parte sono dei dipendenti e non sempre in condizione di poter decidere sulle politiche di mercato, rimane il dovere di assistere l'evoltersi del prodotto loro affidato, in tutte le varie fasi, dalla vite al vino, nel migliore dei modi e con la massima dedizione e le più amorevoli cure. Da dove nascano crisi di rigetto o di incomprensione nei confronti di una categoria che, nella stragrande maggioranza dei casi, ha sempre ben operato e con entusiasmo, proprio non lo capisco.

Enot. Carlo Ferrando,
Vercelli

"GIÙ LE MANI DAGLI ENOTECNICI"

Bargiornale ha sintetizzato sotto questo titolo complessivo le sette lettere pubblicate qui di seguito. Rappresentano solo una parte di quelle ricevute negli ultimi due mesi e ci paiono ben rappresentative del dibattito che il servizio di Cesare Pillon (Bargiornale n. 2/89) ha suscitato nel mondo degli enotecnici. Le lettere sono pubblicate senza alcun commento: vorremmo solo ribadire che la contraddittorietà fra i pareri formulati dagli intervistati nella pagina "incriminata",

ci sembra espressione della pluralità di opinioni e garanzia di completezza dell'informazione. Tra gli obiettivi di Bargiornale (e di Cesare Pillon) c'è anche quello di suscitare la discussione partendo proprio da punti di vista divergenti o dai quali è normale dissentire. Ci sembra una condizione basilare per fornire ai lettori messaggi veritieri e corretti, oltre che per un imprescindibile dovere professionale: quello di non dare mai nulla per scontato.

Troppa confusione

Mi riferisco all'articolo firmato da Cesare Pillon sul numero di febbraio intitolato: "Ma gli enotecnici seguono le mode?". Mi spiace dover constatare una certa confusione di temi, di ruoli e soprattutto di re-

sponsabilità ed è per questo che mi permetto di soffermarmi sui punti evidenziati dall'articolo.

La standardizzazione del gusto non è assolutamente vera; diciamo piuttosto che fino a qualche decennio fa, il consumatore conosceva solo pochi nomi di vini di qualità e tutti gli altri erano di seconda o terza fila. Ora, grazie ai progressi tecno-

logici che l'enotecnico ha introdotto in tutte le cantine, anche questi ultimi prodotti hanno fatto il salto di qualità e si affiancano senza timore ai primi, fornendo vastissime alternative di indubbio interesse. Tale processo di evoluzione qualitativa non si deve confondere e non si può certo negare; dobbiamo ammettere senza false gelosie che gli

ultimi della classe si stanno avvicinando ai primi. Effetti non esiste solo il Barolo o il Pinot, la vite in Italia viene coltivata a Bolzano a Trapani, ben vengano le gradite sorprese lungo questo itinerario geografico ed un grazie caloroso agli artefici di tali sorprese. Per quanto riguarda i profumi di moda, non sono gli enotecnici che

seguono le mode, ma è il mercato che le crea e, a sua volta, è il produttore che insegue il mercato e lo asseconda per questioni di bilancio.

Infine, mi permetta di dire a quell'autorevole ristoratore, che è grazie alla tecnologia ed agli enotecnici che la mettono in pratica, che riesce a ben figurare nella propria attività, stappando una bottiglia di vino al tavolo del cliente.

Alvise Toffoletto
Cantine A. Celestini
Cotignola (Ra)

Mode e mercato

Le opinioni espresse sul numero di febbraio da tre personaggi che si presumono autorevoli esperti del consumo di vino sia sotto l'aspetto prettamente commerciale, sia dal punto di vista della ristorazione, sono non solo tra di loro contraddittorie, ma grossolanamente inesatte. Non entro nei dettagli, ma sintetizzo la mia opinione in due considerazioni.

Il ricorso esasperato alla tecnologia è negativo (come ogni eccesso), ma un giusto utilizzo della stessa può soltanto essere migliorativo, sempre che la materia prima, cioè l'uva, sia di buona qualità.

Le mode sono dettate dal mercato, e se gli enotecnici non ne tenessero conto sarebbero i primi ad essere pesantemente criticati e penalizzati. Questo dovrebbero ben saperlo Marchesi e Zanella, la cui popolarità è legata più a motivi di moda e costume che non a particolari fondamenti tecnici. Le loro armi migliori sono l'intuizione e la fantasia, doti che si possono sfruttare solo se sostenute da una corrente di "moda" che tira verso l'alto.

Emilio Marocco
Presidente sez. Piemonte Aei

Difetti eliminati

Nell'articolo "Ma gli enotecnici seguono le mode?" c'è molta contraddizione. Voluta? Mettiamo chiarezza di idee e dati.

In Italia ci sono vini doc, vini da tavola o a indicazione geografica. I primi sono circa il 10% e sono rappresentati da oltre 200 denominazioni controllate, vini di pregio e con caratteristiche tipiche, i secondi sono il 90% e sono vini per tutti i giorni, popolari ma buoni.

Quindi solo il 10% degli italiani ha la possibilità di bere vino doc mentre il 90% beve vino da tavola. Sfido a trovare un italiano che abbia bevuto tutti i vini doc e da tavola e che possa affermare che sono tutti uguali.

Gli enotecnici hanno migliorato non solo la stabilità chimico-fisica del vino ma anche la conservazione, l'eliminazione di difetti e malattie e, in particolare, le caratteristiche organolettiche: colore, odore, sapore.

Enot. Domenico Tagliente
Dir. tecnico Cantina Sociale
Piglio (Fr)

"Pacchiano moralismo"

Ho letto nel numero di febbraio di Bargiornale l'articolo a cura di Cesare Pillon dal titolo: "Ma gli enotecnici seguono le mode?". Non ho mai trovato, condensate in una sola pagina di giornale, tante inesattezze ed incongruenze!

Ma tant'è quello che possono dire o scrivere giornalisti, enotecari, ristoratori e produttori con una scarsa e molto approssimativa cultura enologica. Questi signori, con la frase "a detta di molti" emettono sentenze ed opinioni personalissime che lasciano trapelare tutta la loro antipatia nei confronti di questa o quella categoria.

Tornando all'articolo in questione, tutto quello che questi signori scoprono e dicono soltanto adesso, spinti da pacchiano moralismo, gli enotecnici è da decenni che lo stanno facendo in tutte le zone viticole della penisola.

Certamente esisteranno dei casi in cui l'enotecnico, per ragioni commerciali o di dipendenza, o per vo-

Ayer