

# Vigne d'Italia, il vino s'è desto

di Piero Antinori

Sono convinto che, in un momento di rapida evoluzione quale quello che sta attraversando il settore vitivinicolo italiano, la discussione che Davide Paolini ha innescato sulla tipicità dei vini, sia non soltanto di grande attualità, ma anche meritevole di ulteriori approfondimenti per le implicazioni che contiene sul futuro dei vini italiani. Sento quindi il bisogno di esporre il mio punto di vista nella viva speranza che possa essere di qualche utilità.

Dopo secoli di assoluto immobilismo, i nostri viticoltori si sono improvvisamente svegliati e, come succede spesso a noi italiani, sono passati all'estremo opposto cambiando radicalmente negli ultimi 15-20 anni lo scenario della nostra viticoltura.

Ma che cosa è accaduto in realtà e perché è accaduto? Credo che la risposta possa essere la seguente: un esiguo numero di viticoltori della nuova generazione, divenuto negli ultimi anni sempre più numeroso, si è reso conto che esisteva nelle nostre zone uno straordinario potenziale qualitativo a cui nessuno aveva pensato prima di allora.

Questa presa di coscienza iniziata alla fine degli anni

60 ha scatenato una rincorsa alla sperimentazione, alla ricerca, all'innovazione che, in pochi anni ha portato alcuni vini italiani di alto pregio alla ribalta dell'attenzione internazionale (come si sa all'estero i vini italiani erano sempre stati "snobbati").

Questo processo è stato quindi provvidenziale e, come casa Antinori, ci sentiamo orgogliosi di aver svolto un ruolo, ritengo, decisivo nella sua nascita e nel suo sviluppo.

Tutto questo però nasconde dei germi che, se incontrollati, potrebbero sorti-

re effetti negativi e pericolosi per il futuro della nostra produzione. Mi riferisco soprattutto all'uso un po' "selvaggio" di vitigni stranieri e delle "barriques". La combinazione di questi due elementi sta infatti inevitabilmente portando alla produzione di vini sempre più simili tra di loro *indipendentemente* dalla loro terra o nazione di origine.

Alcuni giorni or sono mi è capitato di partecipare a una degustazione cieca di 12 vini della stessa annata prodotti con uva cabernet e invecchiati in barriques. Quattro di essi erano pro-

dotti in Italia, due a Bordeaux, uno in Napa Valley (California), uno in Sonoma Valley (California), due in Australia, uno in Nuova Zelanda e uno in Sud Africa. Partecipavamo alla degustazione, oltre al sottoscritto, una decina di esperti conoscitori di vini di tutto il mondo.

Il livello delle bottiglie degustate era indubbiamente elevatissimo ma per quanto riguarda la loro provenienza sono stati commessi da tutti errori a non finire. Lo stesso sarebbe accaduto, ne sono certo, se la

degustazione fosse stata di Chardonnay barricati. Mi domando: è questa la strada giusta, o forse non siamo andati un po' oltre nel processo di evoluzione, tanto da perdere o rischiare di perdere la nostra "identità"? L'Italia non è la California, l'Australia, il Cile o la Nuova Zelanda dove la viticoltura è un fatto relativamente recente.

L'Italia ha una tradizione viticola millenaria e non può e non deve farsi prendere dalla tentazione di produrre vini che finiscono inevitabilmente per essere delle imitazioni non solo

dei francesi (dove peraltro abbiamo a suo tempo introdotto la viticoltura) ma perfino dei californiani o degli australiani. Su questa strada ci troveremo ben presto una concorrenza sempre più agguerrita di vini simili da tutte le parti del mondo, compresi, tra non molto, i Paesi dell'est europeo. Sono profondamente convinto quindi che la strada giusta, anche se in questo momento la più difficile e lunga, sia quella di valorizzare e salvaguardare la nostra identità e quindi la tipicità dei nostri vini.

Ciò non significa affatto,



Illustrazione tratta da «Humorous Victorian Spot Illustrations»

una percentuale di uve autoctone con la necessaria maestria, utilizzando le più moderne tecniche enologiche, e anche facendoci guidare dal nostro gusto oggi forse meno "provinciale" di quello delle generazioni passate di viticoltori.

E che dire delle barriques? Penso che la vera funzione di questo contenitore sia stata fraintesa. Sia stata cioè troppo spesso usata soprattutto per conferire al vino un gusto di legno invece che per ottenere, come a mio avviso dovrebbe essere, un tipo di affinamento e di evoluzione del bouquet che solo questo contenitore, soprattutto se usato col sistema «bonde de cote», riesce a conferire al vino in virtù di un processo molto particolare e unico di «ossidazione».

Questa è la primaria funzione della barrique troppo spesso ignorata. Solo in via subordinata la barrique serve a conferire delle sfumature aromatiche del legno che, se dosate con maestria in modo da non essere mai dominanti possono, in alcuni casi particolari, rendere un vino più complesso e importante. Soltanto così la tipicità che è l'anima di un grande vino, non solo non viene mortificata ma può essere addirittura esaltata.

## Per un'Assemblea enocostituente

di Davide Paolini

Da circa due mesi su queste colonne si alternano, per la prima volta nella storia del Mangiarbene made in Italy, produttori, tecnici e distributori. Con soddisfazione ho loro ceduto lo spazio che bene o male da oltre cinque anni, ogni domenica, ho riempito. Dopo tanto tempo sono riuscito a provocare un largo dibattito sul tema che più mi sta a cuore: la qualità e la difesa del made in Italy in cantina. Questa ultima tornata spetta a Piero Antinori, patron di una delle aziende italiane più conosciute nel mondo. È un nome

che non ha bisogno di particolari presentazioni specialmente dopo l'intervento di Maurizio Zanella che lo ha indicato come uno dei due protagonisti del «rinascimento enologico» (il secondo è Angelo Gaya).

La querelle scatenata in questi mesi ha dimostrato innanzitutto la voglia di discutere e di confrontarsi dei produttori nostrani come poche volte ho visto nel passato. Ho ancora tantissime richieste di intervento, ma a que-

sto punto ritengo più proficuo interrompere da queste pagine un dibattito a distanza (una settimana). E allora lancio un altro sasso in piccionaia: perché non discuterne a voce in un convegno? Perché non farne un confronto diretto tra produttori, tecnici e distributori? Perché non verificare qual è il significato di tipicità lasciando la possibilità a tutti di parlarne? In attesa di una risposta a questa proposta-provocazione vorrei fare alcune riflessioni sull'intervento di Piero Antinori.

La prima è che sposo i suoi contenuti dalla prima all'ultima lettera, la seconda considerazione è di carattere trionfalistico (considero la modestia, ahimè, un difetto...) perché tutti i punti toccati da Antinori li ho ripetutamente denunciati nel tempo. È un fatto che lo scenario futuro delle degustazioni sarà quello dipinto da Antinori: tanti vini uguali come le vacche nere del filosofo Schelling nella notte. Chi distinguerà più di un vino char-

donnay o un cabernet sauvignon italiano, da uno californiano o da un australiano? Forse un'ancora di salvezza, caro Antinori, ci sarebbe. E sa quale? L'imposizione ai produttori dell'utilizzo di legni autoctoni. Rovere per i francesi, magari castagno per gli italiani e via con il liscio... Così durante i test dei falegnami-vignai, i maestri d'ascia, assurti al rango di sommellier, potrebbero compilare le schede di degustazione indicando i sapori e i profumi dei

vari paesi partecipanti alla fiera del mobile...

Ma l'intervento di Antinori ci fornisce un ulteriore spunto quando giustamente si mette in risalto il fatto che i nostri vini finiranno per essere un'imitazione dei vini francesi, di quelli californiani e degli australiani.

Non c'è da meravigliarsi, caro Antinori, perché ormai siamo il paese dei Vu' cumpra e il futuro sarà pieno di Vu' magna che nelle città e nelle spiagge offriranno come copia di chardonnay e di cabernet sauvignon francesi, californiani e australiani i vini dei nostri bravi falegnami. Così è se mi piace!