

Report

Territorio

Quale vino berremo domani? Il pensiero di Donato Lanati in un convegno internazionale a Grinzane Cavour

A Grinzane Cavour (sempre, come noi, area Unesco) si è tenuto un convegno internazionale (Assemblea delle Regioni Europee Viticole), con la Regione Piemonte e il presidente Chiamparino che ha fatto da invitante padrone di casa. Tema dell'incontro, veramente cruciale, era quello della "viticoltura europea di fronte al mercato internazionale" e poi, in particolare, l'interrogativo su "quale vino berremo domani"



Si è discusso in particolare della nuova normativa UE (in itinere, ma sperabilmente di possibile o probabile revisione) che potrebbe mettere a rischio i vini dei nostri vitigni autoctoni, "liberalizzando" (possibilità dei vini di essere prodotti altrove) persino il vitigno Barbera.

Ma ci interessa qui soffermarci sull'interrogativo appena accennato, anche perché disponiamo di autorevoli opinioni e raccomandazioni, come quelle, formulate per il convegno, da Donato Lanati.

Il nostro scienziato del vino (che pare non ami tanto l'appellativo di "guru"), parte sottolineando bene che le variabili meteorologiche hanno notevole influenza sulla risposta della vite e sulla qualità del prodotto finale, sia in termini di uva, che di vino. E poi, tra l'altro, stiamo vivendo un periodo di variabilità climatica che aumenta le difficoltà gestionali; rendendo ogni stagione diversa dall'altra; le condizioni ambientali, differenti da quelle tipiche, sono diverse da quelle che gli operatori sono abituati a gestire sulla propria esperienza.

E ancora. I fenomeni che scaturiranno dall'interazione tra fattori atmosferici, climatici e biologici richiederanno cambiamenti di pratiche di coltivazione e tecnologie di produzione estremamente critici da prevedere. Lanati (lo citiamo alla lettera) si diffonde a illustrare come questi mutamenti climatici si manifestano.

- Le zone più tradizionalmente vocate ne risentiranno meno perché si avvantaggiano delle variazioni termiche e gli sbalzi termici notte/giorno contano molto
- I vini si possono fare in molte zone
- I grandi vini si fanno solo in zone specifiche



“

la soluzione non può essere un regalo divino che arriva dall'alto.

Allora? Semplice: ricerca, ricerca, vera ricerca

”

- Attualmente la viticoltura vive in una fascia che va dal 30° al 50° parallelo, latitudine nord e contemporaneamente dal 30°-40° parallelo latitudine sud
- Attualmente la tendenza è quella di spostare l'agricoltura nel nostro emisfero oltre al 50° parallelo. Ma anche andando in montagna ci sono condizioni climatiche troppo diverse che portano ad esempio all'esigenza di coprire le viti e a ottenere vini sottili. Spostarsi a nord in alto significa cambiare viticoltura, bisogna quindi pensare a un nuovo tipo di viticoltura ma soprattutto la domanda è: potremo trovare anche lì il territorio del Barolo o del Brunello?

Ed eccoci agli utilissimi profondi aspetti eminentemente pratici della lezione di Donato Lanati. La parte che ha come titolo "Che cosa bisogna fare in enologia". E qui non perdiamo una parola sugli appunti dell'uomo di Enosis Meraviglia, sui quali abbiamo potuto, per la molto lunga consuetudine di rapporti umani (vogliamo ricordare la sua remota tesi di laurea sul Grignolino?), mettere le mani:

- Innanzitutto occorre mettere a punto standard metodologici per raccogliere dati meteorologici, fitopatologici e fenologici a livello regionale sistematicamente e per un lungo periodo.
- L'attenzione della ricerca si deve focalizzare sui cambiamenti climatici e sui loro potenziali effetti.
- In Italia pare si stia facendo un eccellente lavoro solo a Torino, con Agrinova.

Particolarmente in enologia, le informazioni-indicazioni sono queste:

- Negli acini di uva nera si possono raggiungere anche temperature superiori ai 50 °C.
- I vini si presenteranno più concentrati, dalla struttura potente perché ricchi di proteine da stress che portano sapore dolce.
- I tannini, già nelle bucce si legano a delle proteine, e saranno meno reattivi durante la fase di affinamento con gli antociani che non potrebbero essere più adeguatamente polimerizzati, ci saranno quindi problemi sulla stabilità del colore e l'affinamento sarà più difficile e dovrà essere modificato!

Così bisognerà ristudiare tipo e volume dei contenitori di legno perché il rapporto dell'ossigeno dovrà essere cambiato.

Lanati, concludendo, ci dice che comunque la soluzione non può essere un regalo divino che arriva dall'alto. Allora? Semplice: ricerca, ricerca, vera ricerca. Come la ricerca che si fa a Enosis Meraviglia, in Monferrato, a Fubine sulla strada di Cuccaro ■