



Il mondo del vino a un bivio: senza qualità si scompare

Convegno a Ca' del Bosco: presentata una nuova linea d'eccellenza, la Vintage Collection

ERBUSCO Non è una questione accademica. O si riesce a proporre vino di qualità o molti produttori saranno costretti a chiudere. La crisi ci ha messo del suo tagliando i budget, ma soprattutto aprendo gli occhi ai consumatori. Ma se ne può uscire. Cosa è successo? Nei giorni scorsi Ca' del Bosco ha ospitato un convegno sul futuro del vino di qualità. Un incontro che ha smontato molte certezze. Gli italiani, è stato detto, non credono più alle sigle come Doc, Igt e Dog. E poi si crede poco anche all'etichetta e persino il brand non è più percepito come rassicurante. Di più. L'enfasi sul biologico si va spegnendo e nessuno crede agli enti certificatori. Una volta un vino caro si presumeva buono. Non la si

da più a bere a nessuno: il prezzo deve corrispondere a qualità vera e percepibile. Al fondo di tutto questo aleggia la certezza che nel mondo del vino non ci sia più posto per tutti. La selezione sarà durissima e impietosa. Cosa resta? Restano la qualità, la naturalità e l'autenticità del vino. Facile solo a dirsi. La qualità è la cosa più difficile da definire. Il consumatore chiede qualcosa che sia perfetto, ma anche autentico, legato ad un territorio e persino ad una storia personale del produttore che deve essere vera. In una parola si chiede vino «naturale». E qui le strade si dividono. Ci sono i «naturalisti» spinti che vorrebbero lasciar fare a madre natura. All'opposto ci sono gli interventisti che affidano tutto alla

scienza e che il vino lo «costruiscono» cercando di indovinare i futuri gusti del consumatore. Il mercato li sta punendo, ma anche i naturalisti estremi non se la cavano bene. Come uscirne? Il presidente di Ca' del Bosco, Maurizio Zanella, e l'enologo Stefano Capelli hanno proposto il loro modo di fare e lo hanno anche fatto assaggiare con la nuova linea Vintage Collection, che è un millesimato 2008. L'uva che arriva in cantina viene dapprima refrigerata (lo fanno in molti) poi lavata, massaggiata e asciugata (sono pochissimi a farlo). Tutta viene cernita in modo manuale. È il primo passo per ridurre l'impiego dei solfiti aggiunti. A questo punto Ca' del Bosco impiega lieviti selezionati prendendo posi-

zione netta sui lieviti «indigeni» che, contro ogni previsione, allontanano il vino dalla sua tipicità territoriale. La fermentazione avviene in piccole botti, ma per un breve periodo. Si ottengono vini base diversi, tutti figli di una loro vigna. La rivoluzione avviene già alla sboccatura. Stefano Capelli ha brevettato una macchina che consente di sboccare in assenza di ossigeno. Una novità assoluta che evita al vino uno stress sorprendente. A questo punto l'aggiunta di solfiti è ridotta ad un livello bassissimo: Ca' del Bosco dichiara la percentuale esatta di solfiti presenti (sempre sotto i 50 mg litro, contro i 200 consentiti). Questa, non facile, è di certo una strada.

Gianmichele Portlieri



Le mode del vino Bio o non bio l'ardua scelta

WINENEWS

■ ■ ■ L'unica certezza, quando si parla di qualità del vino, è che sembrano non esserci certezze. Per-



Maurizio Zanella

ché se oggi il dibattito della qualità, per molti, si divide in «bio e non bio», «solforosa sì, no, un po'», in passato qualità ha voluto dire vino genuino, poi tecnologico, barricato, internazionale, autoctono, dell'enologo. E se le mode del vino passano (troppo in fretta per i viticoltori che fra impiantare e portare a frutto la vigna devono aspettare dai cinque agli otto anni) è più importanti (...)

segue a pagina 25

I trend in bottiglia

Bio o non bio, l'ardua scelta Ma quel che conta è la qualità

Cosa resta del nettare di Bacco dopo le mode che durano una stagione

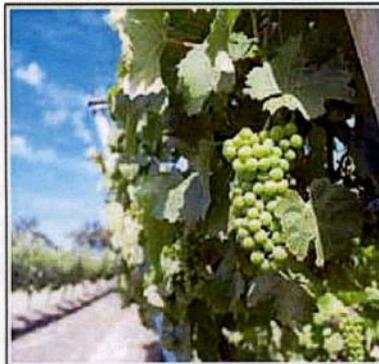


continua da pagina 23

(...) misurarsi sui modi del vino. Cioè su come produrlo al meglio, ma anche su come farlo degustare esportando insieme al prodotto anche la cultura del vino. C'è chi sostiene che la qualità si giudichi ancora solo dal bicchiere, chi da quanto esprime il *terroir*, chi da quanto si identifica con la storia di chi lo produce, chi dice che la qualità è quella della cantina, dei metodi con cui lavora e interagisce con l'ambiente; chi aggiunge che la qualità è nella percezione del consumatore, nel mercato. L'unica costante è quella del cambiamento, perché con il tempo sono cambiati, cambiano e cambieranno i criteri per stabilire la qualità.

Dal convegno «Il futuro del vino di qualità», promosso ad Erbusco in Franciacorta da Ca' del Bosco, cantina di punta della spumantistica italiana, come numero zero di confronto tra le diverse anime del mondo in bottiglia, dai critici come Marco Sabellico (Gambero Rosso), Enzo Vizzari (L'Espresso), Franco Maria Ricci (Associazione italiana sommelier), Fabio Giavedoni (Slow Wine) e Ian D'Agata (International Wine Cellar), a produttori come Marco Pallanti (Castello di Ama), Maurizio Zanella (Ca' del Bosco), Angiolino Maule (La Bianca) e Alexandre Chartogne (Chartogne Taillet), dai giornalisti ai blogger, una cosa è emersa su tutte: al cen-

tro di ogni cosa resta il consumatore, che oggi, ha spiegato **Enrico Finzi**, direttore di Astra Ricerche, è quasi «irritato dalla grandissima varietà dell'offerta e dall'insistenza del marketing. Vuole meno fumo e più arrostato». A sintetizzare il concetto di qualità ci ha provato anche Serena Sutcliffe, *master of wine* e responsabile vino per Sotheby's, per la quale «tanti sono gli aspetti da



prendere in considerazione, anche se il più importante è l'identità del vino». L'errore vero è cadere in dogmi, perché, ha detto **Michelle Bettane**, tra le voci più autorevoli del vino nel mondo, «il diavolo è furbo, e cerca di convincere gli uomini che gli uni sono, in assoluto, migliori degli altri».

A pensarla in modo molto simile a proposito della qualità nel bicchiere sono due



voci altrettanto autorevoli. A «tu per tu» con WineNews, **Denis Dubourdieu**, docente di viticoltura all'Università di Bordeaux, ha lanciato la sua provocazione: il vitigno è solo un mezzo per fare vino, quello che conta davvero è l'eccellenza reale del vino stesso. Come dire, bene che l'Italia punti sui vitigni autoctoni ma quello che conta, soprattutto all'estero, è la qualità reale del vino. «L'importante è fare un vino eccellente e su questo decide il mercato». Perché, secondo **Antonio Galloni** di The Wine Advocate di Robert Parker, tra i più importanti critici enologici, intervistato da WineNews nel workshop «Puglia wine & land», se è vero che i vitigni autoctoni rappresentano l'arma in più dell'Italia, per affermarsi è importante che la qualità media espressa sia di alto livello, un obiettivo che si raggiunge se nel territorio ci sono «aziende leader, con una solida costanza qualitativa, come Gaja in Piemonte, Antinori e Frescobaldi in Toscana, Planeta e Tascas d'Almerita in Sicilia, in grado di imporsi e fare da traino al resto dei produttori». Come dire, anche per Galloni, la cosa importante è che un vino sia ben fatto. Un esempio? I vini biologici e biodinamici sono una moda, «ed io sono un po' contrario alle mode. Preferisco valutare solamente la qualità del vino nel bicchiere». Perché se le mode passano, la qualità resta.