



## 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*