

Antonino De Gennaro Aquino

CONSULENZE ENOLOGICHE E AGRONOMICHE

VERSIONE INTEGRALE ARTICOLO GAMBERO ROSSO DEL 10 OTTOBRE 2024

<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/basta-lotte-vini-convenzionali-naturali-risposta-enologo-de-gennaro-aquino/>

Ho seguito il dibattito che è partito dall'intervento del Prof. Moio sul Gambero Rosso fino ad arrivare all'ultimo articolo del vignaiolo Piero Riccardi e ho deciso di intervenire per condividere il mio punto di vista. Nella mia esperienza ho avuto la fortuna di lavorare con il compianto Prof. Denis Dubourdieu, che era un po' l'omologo del Prof. Moio a Bordeaux, cattedratico, ricercatore, produttore e consulente. Ricordo che più di dieci anni fa, parlando di biologico con Dubourdieu, questi si lamentava del fatto che durante la stagione vegetativa i trattoristi erano sempre impegnati tra i trattamenti fitosanitari e il diserbo meccanico, di conseguenza non avevano il tempo di lavorare i terreni...lavorando meno i terreni, in alcune annate le piante potevano andare in stress con la conseguenza di produrre un'uva con deficit di Azoto prontamente assimilabile, quest'ultimo fondamentale per una corretta fermentazione operata dai lieviti. Penso che il Prof. Moio si riferisse anche a questo, che sia stato frainteso, e che sarà d'accordo con il suo vecchio amico e collega francese.

Chiaramente in Italia non siamo a Bordeaux, che ha un clima atlantico molto più umido del nostro in primavera, quindi coltivare la vite in regime biologico in alcune delle nostre regioni è "meno difficile". Che la viticoltura biologica abbia dei paradossi è evidente, ma sottoscrivo a pieno gli interventi di Ruggero Mazzilli e Luca D'Attoma, entrambi professionisti con i quali ho collaborato negli ultimi anni.

La viticoltura biologica di qualità è poi la base per la viticoltura biodinamica, se non si sa "fare bio" non si può praticare la biodinamica, non basta utilizzare il cornoletame una volta l'anno e pubblicare i video sui social... è solo marketing. La biodinamica è un percorso che guarda ancora più lontano del bio, per questo va apprezzata e i vignaioli come Piero Riccardi che la praticano con serietà e convinzione vanno rispettati.

I vitigni resistenti potrebbero sembrare una soluzione, anche in un'ottica di sostenibilità, ma in realtà sono degli altri vitigni frutto dell'incrocio con le viti selvatiche e per questo molto precoci, selezionati in regioni fredde, che quindi mal si adattano alle zone viticole sempre più precoci italiane. Con i vitigni resistenti si possono produrre buoni vini, ma solo in zone tardive o in altitudine, se li piantassero in Maremma ad esempio, si raccoglierebbe a metà luglio, in più germogliano presto e sono più soggetti alle gelate. I grandi vitigni sono quelli che maturano lentamente (Nebbiolo, Aglianico, Sangiovese nelle zone qualitative, ecc.) che hanno un ciclo vegetativo lungo e che sono tardivi, in questo i vitigni autoctoni italiani possono essere veramente la risposta qualitativa al cambiamento climatico, come dice anche Moio nel suo intervento.

Sulle fermentazioni spontanee mi sembra ci sia un po' di confusione, non è vero che queste non possono essere controllate e guidate in una direzione qualitativa. Certo, il rischio di contaminazione ad esempio da *Brettanomyces* e altri lieviti e batteri di alterazione c'è, ma le aziende possono mettere in atto delle strategie per ridurre questi rischi a partire dalla gestione del vigneto oltre che della cantina. Tra l'altro il *Brettanomyces* si trova anche nelle cantine che usano i lieviti selezionati! In una fermentazione spontanea si sottovaluta molto la fase pre-fermentativa e il lavoro dei lieviti Non-Saccaromyces positivi che possono dare un apporto al vino in termini di complessità olfattiva e struttura in bocca, in seguito è ormai noto che la successione di diversi ceppi di *Saccaromyces cerevisiae* nel corso della fermentazione pone diversi

vantaggi. A volte si utilizzano le fermentazioni spontanee anche nelle aziende convenzionali purché le uve siano coltivate con criterio, questo si faceva anche a Bordeaux quando si selezionavano nuovi lieviti da moltiplicare a livello industriale per l'industria enologica.

Il lievito selezionato al tempo stesso non va demonizzato, è un ceppo isolato in natura da una fermentazione spontanea per alcune sue caratteristiche qualitative e in alcuni casi migliorato tramite retro-inceppi in laboratorio con altri ceppi di *Saccharomyces*. L'uomo ha sempre selezionato e incrociato le piante e gli animali per migliorare la qualità e le rese in agricoltura e allevamento. Per alcuni la selezione delle piante e degli animali è accettata, mentre quella dei lieviti no, come se non fossero anch'essi degli esseri viventi. L'uomo non deve dominare la natura, ma può servirsene con etica e rispetto. Se si usa lo stesso lievito selezionato su due mosti bianchi diversi, si ottengono vini diversi, se si fermenta lo stesso mosto in due vasche con due lieviti diversi si ottengono due vini diversi...questa è la verità, che ogni lievito ha un suo pattern metabolico ed enzimatico che lo porta a lavorare in maniera specifica, ma la sua espressione dipende sempre dal substrato. In sintesi il discorso dell'omologazione ad opera dei lieviti selezionati è molto relativo...l'omologazione quando c'è, è più "stilistica" e non è dovuta solo all'utilizzo del lievito. Come ultimo esempio, se fermento lo stesso mosto bianco con lo stesso lievito in due serbatoi diversi con nutrizione, ossigenazione e temperature diverse, ottengo ancora vini diversi, ovviamente parlo di sfumature che però possono essere anche molto marcate. Sui rossi poi entrano in gioco la macerazione e l'affinamento e tra i tecnici è ormai opinione comune come il ceppo di lievito abbia un impatto marginale.

L'uso di una o l'altra tecnica di fermentazione è ormai diventata più una scelta filosofica oltre che meramente tecnica, si possono produrre ottimi vini in entrambi i modi, sia bianchi che rossi o addirittura spumanti o frizzanti da rifermentazione spontanea, saranno semplicemente vini diversi anche se spesso dei vini a fermentazione spontanea sono talmente buoni, espressivi e "tecnicamente perfetti" che sembrano fatti con i lieviti selezionati. Si potrebbe in tal senso organizzare una degustazione alla cieca e divertirsi...

La polemica annosa tra detrattori dei vini cosiddetti "naturali", termine improprio, e produttori "non naturali" forse non finirà mai, come la contrapposizione tra partiti politici diversi...la certezza a mio avviso è solo una ed è che il vino in ogni caso deve essere buono e privo di difetti, a prescindere dalla filosofia produttiva. In questo la figura dell'Enologo può e deve avere un ruolo decisivo, anche nella produzione dei vini a fermentazione spontanea e minimo intervento, come garante della qualità del vino. Produrre vini senza difetti organolettici con le fermentazioni spontanee, utilizzando poca solforosa, senza chiarificare o filtrare si può fare ma è sicuramente più difficile così come produrre uva biologica nelle annate difficili. Riduzioni, rifermentazioni in bottiglia indesiderate, Brett, gusto di topo, volatili troppo sopra le righe, acetato di etile e ammine biogene sono da evitare ma si potrà soprassedere in alcuni casi a imperfezioni di natura visiva per quanto riguarda la limpidezza se il vino è giovane. Anche sulle stabilità si può lavorare con un giusto affinamento. Per me è una sfida tecnica, ci vogliono molta competenza ed esperienza come dice Piero Riccardi nel suo intervento che sembra appunto gettare questo "guanto di sfida" agli enologi. Proporre dei "vini artigianali fatti a regola d'arte" che possano essere venduti anche fuori della loro specifica nicchia di mercato, nella quale sono ancora in parte accettate delle sbavature, è possibile solo se il vino è organoletticamente ineccepibile e questa sarebbe una grande opportunità poiché anche il mercato di questi vini è saturo. Gli "attori" del mondo del vino dovrebbero muovere critiche ai vini artigianali solo quando questi presentano deviazioni organolettiche palesi e non per partito preso. I difetti sono omologanti e mascherano la tipicità dei vini, poi che ci sia una piccola percentuale di assaggiatori che apprezzano i vini difettati è un altro discorso, rientra nel gusto personale...

L'abuso delle "pratiche enologiche" degli anni '80, 90' e 2000 ha portato alcuni produttori a contrapporsi in modo assoluto alla tecnica enologica rifacendosi a proprio modo di vedere alla tradizione contadina, tuttavia quest'ultima non sempre conduceva a vini di qualità. Inoltre c'è una panoplia di prodotti utilizzabili sia in vigna che in cantina ed è anche questo che viene contestato. I produttori quindi vanno in un certo senso "compresi" quando hanno delle prese di posizione ma al tempo stesso "accompagnati".

Nel mondo così bello e variegato del vino c'è spazio per tutti e mi sembra di assistere a una lotta fratricida inutile in un momento storico in cui il sistema del vino italiano dovrebbe appunto "fare sistema" e ribadire con fermezza che il vino di qualità, se consumato con moderazione non è dannoso alla salute, anzi, fa parte del nostro patrimonio culturale e pertanto può essere consumato con regolarità.

Dott. Enol. Antonino De Gennaro Aquino