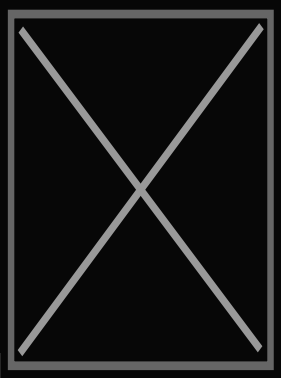
Luca Gardini: nel vino, quello che conta è la prima impressione

wine-glass-6ae113f4

Io ho un rapporto molto diretto con il vino, quasi viscerale. Di pancia, non solo di testa. Ho sostenuto spesso, e lo sostengo tuttora, che i primi istanti siano fondamentali per capirlo, comprenderlo. Ovvio che i grandi vini, quelli che hanno realmente qualcosa di complesso da svelare, hanno bisogno di più tempo per donare il meglio di sé, soprattutto se hanno trascorso molti anni in bottiglia prima di venire aperti. Ma quello che sostengo è che il primo impatto è fondamentale. Lì si giocano molte delle carte che poi il contenuto che abbiamo nel bicchiere è in grado di svolgere più compiutamente col passare dei minuti.

[caption id="attachment_21784" align="alignleft" width="138"]  Luca Gardini[/caption]

Difficile che un vino “muto” o con palesi difetti poi migliori miracolosamente. Certo, ci sono vini più “timidi” a darsi immediatamente, ma anche in questo caso la stoffa emerge, o bisognerebbe essere in grado di percepirla, anche da quei primi istanti nei quali ci si approccia con i sensi alla degustazione. E questo vale anche per quella particolare categoria della quale tutti parlano e che viene definita genericamente facente parte dei cosiddetti vini “naturali”.

Ne discutono oramai tutti: dai tecnici agli appassionati, dalle testate generaliste e quelle specializzate. Ora, non voglio entrare nella disputa circa l’uso o meno corretto di questo termine che, ovviamente,

non riesce ad essere esaustivo del multiforme mondo che vorrebbe rappresentare. Al suo interno troviamo di tutto: storiche realtà, diciamo tradizionali, che da sempre portano avanti un certo tipo di approccio sia in vigna che in cantina, e altre invece nettamente più giovani. C'è chi ha optato per la strada della certificazione biologica, chi verso quella biodinamica – anche se è bene ricordare che le due cose sono diverse, a partire proprio dalla certificazione, che nel primo caso è regolata da una legge europea e nel secondo caso no -, altri che invece preferiscono seguire una loro strada autonoma e indipendente.

Per forza di cose, ma anche perché è il bello del mio lavoro, io non ho preclusioni nei confronti di nessuna tipologia: sia per i vini ora definiti "convenzionali" che per quelli "naturali" mi confronto come ho detto sopra. Un approccio diretto, sincero, immediato, per capire se c'è pulizia olfattiva, ma soprattutto anima, carattere, slancio. Trovo vini di grande fascino in entrambe le categorie, così come imperfezioni o poca personalità. Non penso che sia una questione agronomica o enologica. Se dietro ogni vino c'è un produttore, piccolo o grande non fa molta differenza, che sa fare il suo lavoro, con perizia e competenza, i pregi, emergono sempre, indipendentemente dalla filosofia produttiva che si è scelto di intraprendere. Così come i difetti: non sono disposto a chiudere un occhio e a modificare il mio giudizio se so che il vino deriva da un'agricoltura che non adotta prodotti chimici di sintesi, piuttosto che in cantina non fa uso di alcun additivo, usa lieviti autoctoni, non controlla le temperature durante la fermentazione o ancora non aggiunge solfiti.

IL BICCHIERE È CIÒ CHE CONTA.

L'aderenza al varietale di partenza, nonché al terroir di riferimento, si esaltano solo là dove dietro c'è qualcuno che, non solo sa interpretarli, magari anche in modo molto personale, ma che sa realmente fare il proprio lavoro.

Gli improvvisati, nel mondo del vino, così come in molti altri campi, non durano a lungo e non possono far passare loro manchevolezze con una presunta caratteristica di una determinata annata o di un territorio particolare.

Romaneé-Conti, il più grande interprete del Pinot Nero in Borgogna e tra i produttori più leggendari che esistano sul pianeta vino, è biologico da anni e biodinamico da una decina.

Faceva grandissimi vini prima di questo nuovo approccio – basta aver la fortuna di poter aprire vecchi millesimi per rendersene conto – così come oggi.

Il segreto? Tanti, a partire da un territorio ideale per la coltivazione del Pinot Nero.

Ma dietro c’è un lavoro di grande cura, perizia, maniacale attenzione ai dettagli, che è indipendente dal tipo di filosofia produttiva che si è deciso di intraprendere.

Senza questo fattore non potremmo confrontarci con vini che, giustamente, sono poi entrati a far parte dell’olimpo dell’enologia mondiale.