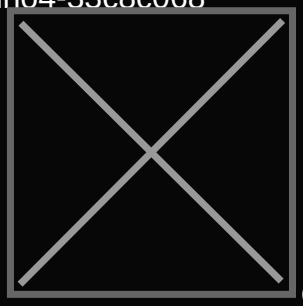
Cosa succede nel mondo del vino?

vino4-33c8c068



Se nel Vecchio Mondo (così si definiscono le aree, principalmente europee, in cui la coltivazione della vite è diffusa da molti secoli) il trend attuale è quello di un consumo più consapevole e più attento al portafoglio, ispirato da una ricerca di naturalità e di genuinità, i paesi cosiddetti “emergenti” puntano, invece, a fare incetta di prestigiosi lotti - che portano i nomi di grandi châteaux, domaines o di prestigiose maisons - naturalmente francesi, senza disprezzare le più famose, e costose, etichette italiane.
Si svolgono ad Hong Kong, nuovo palcoscenico del vino internazionale, le aste di vini pregiati più sorprendenti di sempre, con lotti venduti per migliaia, o addirittura centinaia di migliaia di dollari. Cifre che fanno girare la testa e che sottolineano il divario economico che si sta allargando in maniera sempre più preoccupante tra i Paesi colpiti dalla crisi, che aspirano alla ripresa proiettandosi verso nuovi mercati, e i colossi economici dei “nuovi ricchi” che avanzano senza freni.
È anche vero, però, che dovendo fare di necessità virtù, noi appassionati di vino del terzo millennio abbiamo iniziato ad adoperarci, nella ricerca di prelibati assaggi enoici, con uno sguardo forse più umile e attento, selezionando quei produttori che elaborano il loro vino seguendo tutte le fasi, dalla coltivazione all’imbottigliamento, e, soprattutto, che scelgono di non trattare le uve o i terreni, optando per una vinificazione ed un affinamento poco laboriosi, o che, addirittura, riscoprono antiche metodologie, quasi ancestrali, alla ricerca di sapori e di profumi perduti, che magari sopravvivono in qualche angolo della memoria.

Vini biologici e biodinamici
Un esempio? I vini affinati in anfore di terracotta (anche se il termine più corretto da utilizzare sarebbe quello georgiano di qvevri) che ormai da molti anni vengono utilizzate da alcuni vignaioli ,con risultati

spesso interessanti, se non proprio entusiasmanti.
In Italia, il primo a riscoprire questo antico metodo di vinificazione è stato Josko Gravner, illuminato e appassionato produttore del Carso, seguito poi da molti suoi vicini di casa.
Un altro esempio sono i vini prodotti non soltanto da uve provenienti da coltivazioni biologiche, bensì secondo i principi della biodinamica: si tratta di una filosofia produttiva che fa riferimento a quanto scritto ed insegnato dal filosofo Rudolf Steiner all'inizio del '900, che segue rigorosamente i ritmi dettati dalle fasi lunari, che consente il solo utilizzo di prodotti assolutamente naturali, preservando l'ecosistema dai radicali interventi umani.

Piccole perle e vini blasonati

Il risultato? Vini talvolta eccezionali, altre volte di più difficile approccio, ma sempre espressivi, di carattere e, soprattutto, prodotti con impegno, passione e dedizione.
Basti citare il Teroldego di Elisabetta Foradori in Trentino, il Dolcetto in quel di Dogliani in Piemonte dell'azienda San Fereolo di Nicoletta Bocca o spostandoci in Toscana, gli splendidi tagli bordolesi di Duemani di Luca D'Attoma, enologo, peraltro, molto gettonato e richiesto anche da molte altre aziende italiane. L'ente certificatore di riferimento, per queste aziende appena citate, così come per la quasi totalità delle aziende che decidono di seguire i dettami dell'agricoltura biodinamica, è la Demeter: organismo privato, è bene sottolinearlo, non esistendo ancora una normativa europea in merito.

La lista dei... desideri

E qui nasce la sfida: come accostare queste piccole perle enologiche, questi prodotti così particolari, ai grandi blasoni dell'enologia? E chi avrà la meglio? Chi convincerà di più se degustato alla cieca, senza condizionamenti e preconcetti? Forse, anche per rispondere a queste domande, si è insidiata in me la voglia di creare la mia lista dei desideri, di selezionare i migliori assaggi di ogni annata, per poi metterli a confronto, al cospetto di un gruppo di esperti e appassionati.
E così è nata l'idea di fare una classifica, quella dei migliori vini d'Italia, per esempio, e poi quella dei migliori vini del Mondo, visto che il mio lavoro, che è anche la mia più grande passione, mi porta a degustare vini provenienti dai luoghi più impensabili del globo.

La magia si rinnova ogni anno

Così le carte si mescolano, e piccoli vigneron, che coltivano e vinificano le uve raccolte su pochi ettari di terreno, si ritrovano alla stregua di grandi proprietari terrieri che pure producono vini di grande impatto emozionale.
Così facendo ogni anno spuntano novità sorprendenti, ogni anno mi entusiasma sentire come lo stesso vino, prodotto in un differente millesimo, possa cambiare espressione.

Ogni anno capita di aprire quella bottiglia e di trovarla perfetta come è, oppure quella che, per quanto incredibile, mi lascia intuire di avere un orizzonte molto lungo davanti a sé e un potenziale evolutivo che solo con il tempo si potrà esprimere fino a raggiungere l’apice. Questo è in breve ciò che faccio, ciò che amo e in qualche modo ciò che sono.
Spero possa essere interessante, per voi che mi leggete, saperne qualcosa di più.