



Marina
Cvetic
e Miriam
Masciarelli
signore
dell'enologia
italiana



Un dotto saggio di Luigi Moio sulla Ruota degli Aromi tra vitigni solisti e orchestrali. E con un omaggio al Greco

Dai chicchi al bicchiere ecco "Il respiro del vino"

IL LIBRO

Il vino racchiude in un solo bicchiere l'odore del mondo intero. Parte da questa salutare verità il saggio di Luigi Moio, "Il respiro del vino" (Mondadori, pp. 505, euro 26), tra sapori, eleganza e classe infinita. C'è davvero tanto da scoprire nella Ruota degli Aromi, perché il vino è «il tempo che deve scorrere affinché una vigna dia i suoi frutti e questi si colorino». Ecco perché «un grande vino è fatto di piccoli sorsi» e di segreti da scoprire. In compagnia dell'autore, docente di Enologia all'Università Federico II di Napoli, il lettore percorre un viaggio negli aspetti sensoriali e biochimici del vino.

Prendiamo gli acini dell'uva Sauvignon Blanc: i chicchi di questo vitigno proveniente dalle Valle della Loira e dall'area di Bordeaux se accostati al naso appaiono inodori; se ingeriti e masticati, invece, rilasciano intensi aromi che ricordano il profumo erbaceo della pianta di bosso.

E c'è differenza tra vini con forte identità olfattiva e quelli più semplici. Nei primi, la melodia olfattiva è condotta da un singolo "solutista" o da un gruppetto di solisti ed è perciò più stabile. Quelli che si com-

portano in questo modo sono i vini varietali, detti "vini solisti". Tra questi il Moscato, Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Merlot, Syrach, Grenache.

DIFFERENZE

Nei vini con debole identità olfattiva, alla melodia contribuisce l'intera orchestra: ecco i "vini orchestrali" Trebbiano, Vermentino, Fiano, Coda di Volpe, Albarino, Sangiove-

se, Grignolino, Barbera, Sagrantino, Primitivo, Nerello Mascalese e tanti altri ancora. Qui l'odore è il risultato di un equilibrio tra diverse molecole odorose.

Non perdetevi le pagine sugli scambi olfattivi tra vino e barrique, o le riflessioni sul "terroir": «il vino è la sintesi liquida della terra» in cui abita la vigna, ed è l'impossibilità di riprodurre in altre zone una condizione analoga a quella dell'insieme vigna-suolo-clima, a rendere magici vini come Pétrus, Romanée-Conti o l'inimitabile Château d'Yquem.

Da incorniciare la pagina sul Greco, «probabilmente il vitigno più antico dell'Italia meridionale». Da sempre, le uva Greco hanno trovato casa a Tufo, in Irpinia: in questo vino, per certi versi assimilabile a un rosso mascherato da bianco, si colgono odori di pesca, albicocca, pompelmo, mela cotogna e zenzero, note di caprifoglio e gelsomino, sfumature di cannella e chiodi di garofano.

Ha ragione Moio: «per degustare un vino non sono sufficienti solide conoscenze metodologiche, una vasta esperienza o una buona memoria olfattiva, ma occorre essere artisti», ascoltare l'antica storia della vite e viverla: "il vino è proprio questo: autenticità".

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

