

Intervista a Il Salvagente

Inviato da porthos
Thursday 16 April 2009

Giorgia Nardelli ha intervistato Sandro Sangiorgi in merito all'impatto della liberalizzazione delle pratiche alimentari sul settore vitivinicolo.

L'intervista è stata pubblicata sul numero 16 de "Il Salvagente", in edicola dal 16 al 23 aprile 2009.

Potrà essere invecchiato con i trucioli anziché in barrique, dealcolato, anche "mescolato". Il vino è la vittima più celebre della liberalizzazione delle pratiche alimentari.

I difensori del made in Italy lanciano l'allarme: i pregiati prodotti della tradizione subiranno l'assalto di nuovi vini industriali. Ma la realtà, a quanto pare, è molto più complicata delle apparenze e, semmai, a minare la qualità del vino italiano è ben altro. Così, almeno, la pensa Sandro Sangiorgi, per anni curatore della guida ai vini d'Italia edita da Gambero rosso e Slowfood, dal 2000 voce indipendente e direttore della rivista specializzata Porthos.

Che idea si è fatto di questa sorta di deregolazione che riguarda i processi produttivi del vino?

È ormai un dato di fatto che la produzione del vino si stia spostando verso la semplificazione e la sostituzione delle tecniche tradizionali, con altre pratiche, sempre più industriali. Qualche giorno fa mi è arrivata la newsletter di un'azienda straniera del biotech che proponeva una tecnica per scomporre il vino e poi ricomporre gli elementi per ottenere un prodotto differente.

La dealcolazione, che diventerà una pratica lecita dal 1 agosto è una di queste pratiche industriali, no?

La dealcolazione non è una pratica così nuova. È diffusa già dagli anni '80. Si riduce l'alcol fino a 0 gradi per proteggere chi soffre di allergia, il vero astemio. Poi, senza gran successo, qualcuno ha iniziato a proporre la dealcolazione per produrre vini da usare in cucina. Il fatto è che non parliamo più di vino, ma di un altro prodotto.

Lo ha assaggiato?

Ha un sapore agghiacciante, e la parola non è casuale. Un vino è come una materia vivente: l'alcol è come il sangue, l'acidità è la spina dorsale, gli estratti sono muscoli e ossa, i profumi sono il talento; senza alcol il prodotto perde il fluido che fa circolare tutte le sostanze. È freddo come un morto.

Allora perché lo si vuole produrre?

Certo non per una richiesta di mercato, magari la faranno diventare un'esigenza.

Corriamo il rischio tra qualche anno di ritrovarci in giro con un Montepulciano e un Montepulciano dealcolato?

Non sono in grado di prevederlo. Di sicuro, però, i disciplinari di produzione per i vini di origine controllata prevedono una gradazione alcolica minima. L'alcol è parte integrante della fisionomia chimica e del profilo sensoriale del vino.

Forse in questo caso è scongiurato il rischio di "concorrenza sleale". Il nuovo regolamento sulle pratiche enologiche ammette però altre pratiche considerate per alcuni un sacrilegio. Come quella che permette di ottenere il vino rosé miscelando rosso e bianco. Che ne pensa?

In sé la cosa non è motivo di scandalo. Lo champagne rosé, per esempio, è un prodotto di qualità che viene ottenuto aggiungendo al vino bianco piccolissime porzioni di rosso; oltre che con la pratica della breve macerazione. Il rischio è che, liberalizzando la miscela, la si potrebbe sfruttare per riciclare, rinfrescandoli e correggendoli, vini delle precedenti annate che non hanno avuto successo. Già il Rosato italiano ha un mercato difficile, se passa questa pratica ne attesteremo la fine.

Appunto. Queste liberalizzazioni non potrebbero essere il frutto di una spinta da parte di chi vuole produrre prodotti a basso costo?

Più semplicemente la tendenza è quella di introdurre tecniche più sbrigative che guardano ai risultati finali senza tenere conto dei procedimenti. Non è un caso che tecniche come la scomposizione del vino, non ancora ammessa in Europa, siano nate in Australia, paese che non ha la nostra tradizione. Per loro il vino solamente un prodotto industriale, sempre con un alto valore aggiunto come da noi, ma non dissimile da tanti altri beni da modellare per il mercato. Produrlo non è un rituale che rispetta l'originalità del luogo, la lettura di un particolare vitigno, l'impronta dell'annata e la consuetudine locale come patrimonio attivo.

Si sta prendendo una deriva pericolosa?

Certe scorciatoie dell'industria vanno rifiutate. Ma attenti, non sono solo questi i rischi di vedere perduta la nostra preziosa eredità agricola e contadina. Il "liquido odoroso" è stretto tra due lobby: da una parte i produttori di sostanze sistemiche per l'agricoltura, dall'altra la grande industria del commercio e della produzione del vino. Entrambe le lobby vivono tra loro in perfetta sintonia, a discapito dei territori. In mezzo è il mondo delle biotecnologie, che studia e propone nuove "soluzioni" per sveltire i processi di produzione, ne sono un esempio gli attivanti della fermentazione alcolica. Inoltre è il problema di chi garantisce la qualità dei vini.

Non ci sono i controlli?

A livello europeo e a livello italiano si sta costruendo una sorta di regime della certificazione. Ai produttori è richiesto di fornire documenti su documenti, carte su carte, seguire adempimenti burocratici che li distraggono dall'attività di custodia del luogo e del proprio vino e ne deprimono lo slancio verso i loro doveri quotidiani. Per i veri controlli, però, quelli che dovrebbero essere fatti sul campo, si impiegano sempre meno risorse e meno uomini. Chi vuole fare il furbo, deve avere il solo scrupolo di tenere la documentazione a posto.