

# **Corso di Enologia, viticoltura, degustazione**

## **Lezione 1**

**Corso di Enologia, viticoltura, degustazione**

**Piano studi**

Il corso si prefigge lo scopo di fornire una panoramica abbastanza esauriente degli argomenti seguenti:

### **Degustazione**

- Anatomia dei sensi
- Analisi organolettica
- Tecnica di degustazione

### **Viticultura**

- Cenni sulla storia della vite
- La diffusione della vite nel mondo
- Sistemi di coltivazione
- Ciclo biologico della vite

### **Enologia ( parte prima)**

- L'evoluzione dell'enologia in Italia
- Trattamento dei mosti( accenni)
- Sistemi di vinificazione
- La fermentazione alcolica
- Alcune pratiche in cantina

## **Enologia( parte seconda )**

- Composizione chimica del vino e caratteri organolettici
- Modificazioni organolettiche durante l'invecchiamento
- Alterazioni, malattie e difetti del vino

## **Enologia ( parte terza )**

- Vini spumanti e Metodi di spumantizzazione
- Vini speciali
- Vini passiti e liquorosi

## **Legislazione delle denominazioni di origine**

- Classificazione dei vini e le principali DOC e DOCG

## **I vitigni autoctoni**

- Principali V.Q.P.R.D. e vitigni che li originano
- Una panoramica sui vitigni autoctoni italiani
- Cenni storici e curiosità.

## **Principali zone vinicole estere**

- Francia, Germania, Spagna, Portogallo, Slovenia, Sud Africa, Australia, USA

## **Distillati Nazionali ed esteri**

- Cenni storici sulla distillazione
- Distillati di vino e di vinacce
- Distillati di cereali

## **Enogastronomia**

- Principi fondamentali abbinamento

- Successione dei vini a tavola
- Il vino nell'alimentazione

## **Servire i vini**

- I bicchieri
- Il servizio dei vini
- La decantazione
- Gli strumenti

## **I vini al ristorante**

- La cantina del ristorante
- La cantina del giorno
- La carta dei vini
- Il servizio del Sommelier

A commento del precedente piano di studi desidero precisare quanto segue:

Le lezioni si svolgono in modo interattivo allo scopo di mantenere vivo il più possibile l'interesse dei fruitori del corso. A tale scopo in ogni lezione verranno alternati di volta in volta i vari argomenti senza seguire uno schema rigido quando l'argomento rischierebbe di essere noioso( si pensi ad esempio all'elencazione delle disposizioni legislative in materia di denominazione d'origine oppure alle tecniche colturali o di vinificazione)

Le lezioni hanno essenzialmente carattere teorico. La parte “pratica” richiede, infatti, una sede idonea con le attrezzature adatte.

Entriamo ora argomento, ma prima, consentitemi di porvi alcune domande per testare il grado medio di conoscenza dell’aula per non annoiarvi troppo con nozioni che magari la maggioranza di voi conosce molto bene.

- Qualcuno di voi ha frequentato uno di quei seminari o corsi brevi che vengono organizzati dalle varie cantine o enoteche?
- C’è tra di voi qualche, medico, agronomo, perito agrario, perito chimico o geometra?
- Da ultimo vorrei sapere da ognuno di voi perché a deciso di frequentare questo corso e quali sono le sue aspettative.

## SPAZIO AI DISCENTI

Bene, allora vi dirò come desidero condurre questo corso. Non con una mera esposizione di nozioni, dati, date, tabelle. Come dicevo prima, vorrei condurre ogni sessione in maniera interattiva, con la partecipazione di tutti voi, allo scopo di fissare bene

ogni concetto ed arrivare almeno ad un consumo più consapevole.

Vi fornirò alcune nozioni basilari che vi possano guidare nella scelta dei vini e vi facciano acquisire la competenza necessaria( per esempio al ristorante) per dialogare con chi vi propone una scelta...sempre che...

(Sempre che ci sia qualcuno, al ristorante, in grado di consigliarvi perché i “camerieri” sono sempre più merce rara, spesso sostituiti da una schiera di “portapiatti” - come li chiamo io - che non vi sanno neppure dire quali sono gli ingredienti che sono stati usati per la preparazione del piatto che avete scelto, il procedimento di preparazione)

**Riferire l'esempio del ristorante R...t.**

In poche parole, alla fine di questo corso dovrete essere in grado di capire meglio il vino che gustate, scegliere il vino giusto da abbinare ad ogni piatto e magari aiutare gli altri commensali nella scelta.

Comunque sia, avrete fatto vostre alcune nozioni che vi facciano capire di più sul meraviglioso universo di cui fa parte il contenuto del bicchiere che avete davanti a voi.

Perché un buon vino è frutto di conoscenza, esperienza, tradizione, rispetto, passione, e, qualche volta, di arte.

Bene cominceremo allora con l'introdurre i primi due argomenti che svilupperemo insieme:

Un breve cenno sulla storia della vite da vino.

I tre (quattro) sensi che adopriamo per la degustazione

### **Un breve accenno alla storia della vite:**

Enotria o terra degli Enotri. Una popolazione che abitava la penisola italica nella parte grosso modo corrispondente alla Magna Grecia. Secondo un'antica credenza, senza fondamento, il nome deriverebbe da Oinos (vino in greco). Per le numerose estensioni di vigneti che le popolavano.

Come detto una credenza senza fondamento ma a me piace pensare che abbia un fondo di verità.

La vite (vitis vinifera) era conosciuta in tutto il bacino del mediterraneo da tempi antichissimi

La sua coltivazione è iniziata probabilmente in Armenia circa 7/8000 anni fa.

I popoli mesopotamici ne conoscevano la coltivazione e la vinificazione, ma anche gli Ittiti e gli Egizi perché ne abbiamo prova nei reperti che sono arrivati fino ai giorni nostri.

Ma è intorno al 1500 a.C. che la coltivazione della vite e la vinificazione si diffondono in Europa grazie ai primi scambi commerciali. In Italia sono i greci a portare la vite che progressivamente si espande nel mediterraneo.

Si comincia a capire un concetto fondamentale cioè ogni varietà ha un suo territorio di coltivazione.

Da questo momento assistiamo a una crescita progressiva grazie all'espansione dell'impero romano, il quale riesce a esportare la coltivazione in modo capillare su tutto il territorio dell'impero.

Va detto che gli antichi romani raramente bevevano il vino puro. Solitamente lo mischiavano all'acqua, soprattutto d'estate perché considerato dissetante.

Durante i banchetti occorreva tenere desta l'attenzione dei commensali che non dovevano avere la mente ottenebrata. Alle donne poi era assolutamente vietato berne. Le suocere avevano il compito di annusare il fiato delle nuore per capire se avessero osato bere vino in quanto sarebbero state considerate poco serie. Con l'avvento della civiltà etrusca tali divieti furono allentati e anche alle donne fu consentito bere vino.

Quando poi l'impero romano cadde, si persero molte conoscenze in campo scientifico, ma non nel campo della coltivazione. Questo grazie ai monasteri i quali utilizzavano il vino per celebrare le funzioni religiose e che riuscirono a portare avanti le tecniche produttive. Si devono infatti ai monaci alcune grandi

varietà di oggi, ad esempio, le “**Montrachet**.”



Ricordiamo il *Riesling* dell’Abbazia di Eberbach (oggi l’azienda vinicola più grande di tutta la Germania).



In Italia la ripresa della coltivazione e del consumo si ebbe con le repubbliche marinare. I veneziani portarono le malvasie bianche (Candia o Irakliò), si dice che i genovesi portassero il vermentino

La ripresa fu molto lenta, però, rispetto alla Francia, e per parecchi secoli vi fu una grande distanza da recuperare e solo negli anni 70 del '900, anche i grandi rossi italiani iniziarono a vincere dei riconoscimenti internazionali.

La disciplina che studia, identifica e classifica le varietà dei vitigni si chiama AMPELOGRAFIA ed è una delle più complicate scienze che esistano.

Il professore [Louis Levadoux](#), esperto di questa materia, ha tentato di classificare tutte le varietà conosciute.

Ha tentato, dicevo, perché il tipo medio di vitigno si modifica lentamente ma irrimediabilmente nel corso dei secoli. I pinot neri coltivati nella Champagne ai nostri giorni sono sensibilmente diversi da quelli degli inizi del secolo e si scostano notevolmente dalle forme arcaiche che dovevano rappresentare il tipo medio verso il XII secolo.

Spetta a un ampelografo russo, il professore Negrul, il merito di avere in certo qual modo chiarito la discendenza della *vitis vinifera*.

Il professore Negrul l'ha suddivisa in tre gruppi:

- l'**orientale** che comprende anche viti da tavola dai grossi grappoli diffusa nei paesi orientali;
- la **pontica**, con grappoli di media grandezza, il cui dominio si estende dalla Georgia alla Spagna del sud e comprende viti da vino e viti da tavola;
- l'**occidentale**, localizzata nella zona atlantica, che comprende la maggior parte dei grandi vitigni da vino francesi.

Nessuna di queste famiglie s'è salvata dal furioso assalto americano che si verificò nel corso della seconda metà del XII

secolo: **oidio**, **fillossera**, **peronospera**, **vaiolo nero**, a cui si pose rimedio producendo vino direttamente dalle piante americane. In Francia puntarono sugli ibridi: anche i nostri vitigni *nobili* sono in realtà ibridi che si sono migliorati nel corso di secoli di coltivazione.

E' a causa della fillossera infatti che, nel XIX secolo, oltre l'85% del patrimonio viticolo europeo è andato

perduto: numerosi vitigni non sono stati più recuperati. La fillossera è riuscita ad arrivare dal Nord America in Europa con i viaggi in nave. Questo insetto originario appunto del Nord America completa il suo ciclo sulle foglie e le distrugge. La vite e il parassita si “conoscono” (hanno alle spalle secoli di evoluzione) e riescono a convivere insieme.

In Europa però la fillossera colpisce le radici che muoiono. La soluzione banale, arrivata solo decenni dopo, consiste nell’innestare le piante europee sulle radici delle piante americane. Le piante quindi oggi sono tutte innestate sia per sfuggire alla fillossera, sia perché viene meno la condizione che un certo tipo di vitigno può avere solo un territorio. Basta la radice adatta e le varietà possono essere spostate facilmente.

Redigere quindi un elenco dei vitigni utilizzati in tutto il mondo è piuttosto difficile. Bisogna capire se la produzione dei vini parte da un unico vitigno, come i vini dell’Alsazia e i vini pregiati di Borgogna, oppure da più varietà di uve.



## Vite Beaujolais

Numerosi vitigni di **vitis vinifera** hanno sufficiente somiglianza perché il profano li confonda, ma anche differenze tali da consentire all'esperto di distinguerli in relazione alle necessità della pianta. Per esempio il vino del *Beaujolais* è produzione di un unico vitigno, di *Gamay* e ce ne sono per tutti i terreni e tutti i tipi di esposizione. Lo stesso vale per il *Chardonnay* della Champagne che è un vitigno facilmente adattabile. Attualmente assistiamo a un ritorno all'uniformità perché la maggior parte dei poderi si serve di piante provenienti da vivai.

Possiamo già dire, a questo proposito, che **il vino di qualità** non si fa soltanto in cantina, **ma soprattutto**

**in vigna.** Se bastasse solo la cantina non ci sarebbe nessuna differenza nei vini. Ogni annata è diversa dall'altra, ogni zona è diversa per cui il vigneto e **l'intervento dell'uomo** sulla coltivazione sono fondamentali.

Possiamo chiudere qui l'argomento e passare al secondo argomento che di sicuro vi interessa di più.

I tre sensi che presiedono alla degustazione sono nell'ordine:

Vista – Olfatto e Gusto. Ma prima ho messo tra parentesi un quarto senso, cioè il tatto e vedremo perché.

## **La vista**

Le informazioni che la vista ci può fornire sono estremamente importanti e sollecitano un primo giudizio, non affrettato, che potrebbe addirittura indurci a stabilire se compiere o meno la degustazione di un vino.

- Pensate che talune competizioni di degustazione tra sommeliers sono effettuate impiegando calici non trasparenti e di colore nero cosicché non sapete a

priori se state degustando un vino bianco, rosso o rosato....

## **L'olfatto**

La gamma dei sentori è vastissima per cui si finisce col fare riferimento ad un numero finito di gruppi di odori...

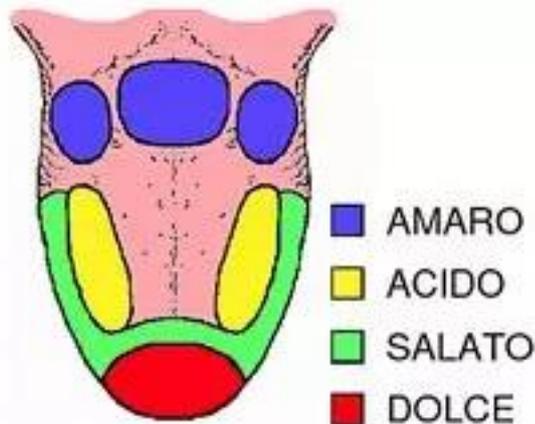
( qui il discorso diventa scivoloso...sentirete parlare di odori o sentori di cui non avete contezza perché credo che nessuno o pochissimi di voi nella loro vita abbiano avuto modo di annusare una pietra focaia, o una pelliccia o la pipì di topo...)

Impareremo a classificarli...ma quanto a fissarli nella mente a meno di prove pratiche sarà difficile col solo mezzo descrittivo arrivare a un risultato e qui...apro una parentesi( Ad un certo momento dovremo in qualche modo mettere in pratica quello di cui stiamo discutendo).

## **Il gusto**

Le sensazioni gustative comprendono le 4 fondamentali: dolce, salato, acido e amaro( percepite dalla lingua e vedremo come) e tutta una serie di

sensazioni intermedie che si percepiscono dall'apparato olfattivo retronasale.



Alcune di queste percezioni sono influenzate dalla temperatura e da altri fattori( come l'ambiente)La percezione gustativa è anche complicata dalla presenza di percezioni cutanee come la densità e la fluidità...pensate al pizzicore delle bollicine.

Vedete quindi che anche il tatto c'entra qualcosa...

Il vino come alimento....

Igazio Silone ( o Secondo Tranquilli come più vi piace ricordarlo) nei suoi romanzi parla spesso del vino.

Vi è persino un romanzo che ha come titolo.

VINO E PANE.

Perché ne parla? Perché faceva parte della vita di tutti i giorni nelle nostre campagne in ogni regione anche se non proprio in ogni parte del territorio.

Qui da noi, in Lombardia( zona irrigua di pianura) per esempio l'alimento base dei contadini poveri era la polenta perché dato il clima freddo di allora la vite non maturava ed era complicata da coltivare. Cosa che invece riusciva più facile nei terreni collinari del Veneto che potevano avvantaggiarsi di un maggiore irraggiamento e climi meno umidi e più ventilati.

Leggiamo una pagina de: Una manciata di more nella quale il vino è protagonista positivo e negativo...

Giusto per completare l'argomento iniziale sulla storia della vite.