DOPPIOZERO

Dopo Vinitaly

Maurizio Sentieri
17 Maggio 2014

Chi per la prima volta si recasse a Vinitaly, anche senza uno specifico interesse per il prodotto come bagaglio di viaggio, non potrebbe evitare di essere coinvolto suo malgrado in una serie di impressioni forti, contrastanti, talvolta sorprendenti, mai banali.

A cominciare dai numeri, circa 155000 visitatori nei primi tre giorni, più di quattromila espositori distribuiti in una quindicina di padiglioni/aree espositive collocate su una vasta superficie fieristica. Dei visitatori circa un terzo sono buyers, il resto professionisti dell'enogastronomia, amatori, semplici consumatori, curiosi. Tutte le regioni italiane a vocazione enologica rappresentate, un padiglione per vini di provenienza straniera, una larga oasi per vini biologici e biodinamici.

Ancora qualche numero... Quali sono le dimensioni del "fenomeno vino" in Italia ?

Nel 2010 erano oltre 500 le etichette dei vini a qualità certificata (docg, doc, igt), 736 sono stati i milioni di euro derivati dall'esportazione di vini spumanti italiani rispetto ai 625 del 2012; secondo Mediobanca l'intero comparto enologico nel 2013 ha aumentato il fatturato rispetto all'anno precedente del 4,8 % e il 7,7 l'anno ancor prima; sempre nel 2013 l'Italia si conferma come primo produttore mondiale con 44,9 milioni di ettolitri. Sono alcuni tra i tanti numeri che il settore può raccontare. Ma in realtà è addentrandosi nei viali che dividono i padiglioni o entrando in essi e muovendosi tra le aree destinate alle regioni, ai consorzi e alle singole aziende che si ha un'idea *fisica* dell'importanza economica e culturale del vino. L'importanza economica la si percepisce nei quattro giorni di convegni, tavole rotonde, iniziative, attenzioni politiche, esposizioni, trattative, relazioni con altri settori produttivi – es. assicurativo, finanziario, fito farmaceutico, grafico, pubblicitario – di cui l'importante fiera vive.

L'importanza culturale la si avverte soprattutto aggirandosi per gli stand, osservando il flusso di umanità apparentemente caotico, parlando con le persone, con i singoli produttori, inevitabilmente degustando una parte infinitesimamente piccola della varietà di vini prodotti ed esposti.

Visitando Vinitaly il quarto ed ultimo giorno, è inevitabile che la conoscenza avvenga con un campione di umanità provata, almeno in parte "*sfatta*". Quattro giorni di lavoro, di contatti, di trattative in un ambiente ad alta densità umana e relazionale, ad elevato inquinamento acustico inevitabilmente stancano... e poi senza dimenticare il vino... Già, il vino: in una visita di qualche ora lungo e attraverso i padiglioni non mi è capitato neanche una volta di vedere qualcuno sputare negli appositi strumenti/contenitori il pregiato derivato della *vitis vinifera*. Sì perché inevitabilmente il vino si beve a Vinitaly come lo si beve nelle proprie case, nei bar, nei ristoranti e trattorie, negli agriturismi, nelle feste e nei compleanni, nei matrimoni, nei battesimi, in coppia e in solitudine...

Ma non si pensi che a Vinitaly si vada per bere; nemmeno una volta – tranne forse un paio di ragazzi in cerca di assaggi facili – mi è capitato di vedere qualcuno in preda a qualche vaga alterazione da alcol etilico. Eppure inutile girarci intorno, il vino come gli alcolici sono anche questo, è la presenza e l'effetto dell'alcol etilico, certo insieme a tutto il lavoro contadino sulle vigne, alla dedizione e intelligenza di produttori ed enologi, insieme agli innumerevoli vitigni selezionati nel corso delle generazioni, insieme alla sua presenza come "alimento" del modello mediterraneo, a tutta la ricchezza delle sue varietà organolettiche, alle tradizioni millenarie, ad infiniti echi letterari, alla forte simbologia religiosa... eppure, inutile essere ipocriti su una verità elementare, il vino è "anche" e soprattutto una bevanda e un piacere alcolico.

L'alcol deriva dalla fermentazione alcolica, vale a dire nient'altro che lo "scarto metabolico" dei lieviti nella loro utilizzazione degli zuccheri presenti nel mosto. Invenzione culturale quella del vino, millenaria, casuale come molte, derivata dalla fermentazione accidentale del succo d'uva ad opera dei lieviti naturalmente presenti sulle bucce. Un "incontro accidentale" quella della fermentazione alcolica ma conservato in ragione dei benefici/piacevoli effetti riscontrati e quindi selezionato nel corso del tempo e delle molte civiltà...

Sappiamo del vino dall'Antico Testamento, citato numerose volte a partire dal libro della Genesi; sappiamo che, sceso dall'arca e di fatto creatore di un mondo rinnovato, *"Noè, coltivatore della terra cominciò a piantare una vigna"* Genesi, 9-20*;* tutti ricordiamo del vino preparato da Ulisse e dai suoi compagni che stordì Polifemo nella Grecia Micenea dell'età del bronzo. Solo due citazioni tra le innumerevoli possibili per dire che "da subito" la preistoria del vino si sovrappone con la storia e al tempo stesso si confonde con il mito, tanta è l'importanza e il carico simbolico di questa bevanda.

Bevanda o alimento? Certamente è ed è stato anche alimento, almeno nel mondo mediterraneo, e quando il suo consumo è avvenuto quotidianamente e come oggi si ama dire "in moderate quantità".

Chiunque volesse consultare gli Atti della Giunta per L'Inchiesta Agraria (1878-1885), la monumentale ricerca voluta dal parlamento italiano dopo l'unificazione per indagare sulle condizioni materiali del ceto rurale, troverebbe il vino come alimento abbastanza comune della classe contadina, almeno quando questa era sufficientemente lontana dalla miseria: troverebbe il vino o un vinetto chiaro, anche solo un vino di torchiatura ma sempre vino.

Naturalmente nella società preindustriale e contadina come ai nostri giorni ciò che fa la differenza tra alimento e "altro" è sempre stato ed è la dose. È la moderata quantità che oggi come ieri ne fa alimento durante i pasti. Quello della dose, nel vino come in altre sostanze/alimenti è questione che del resto apre orizzonti inaspettati...

È noto come la moderna ricerca medica abbia messo in luce un possibile effetto protettivo di modiche quantità di vino nei confronti delle malattie cardiovascolari. Informazione che in realtà a più riprese i media avevano cavalcato anche quando arrivava più o meno con una logica minore di quella di un sillogismo aristotelico (i Francesi bevono molto vino rosso, in Francia l'incidenza delle malattie cardiovascolari è minore che in altri paesi europei, il vino rosso protegge dalla malattia). Aldilà dell'irrilevanza di far coincidere logica formale con la complessità dei fenomeni vitali (qualcuno ha fatto notare che allora, con la

stessa logica, anche la r "moscia" poteva essere utilizzata come fattore protettivo), oggi sembra finalmente certo che i polifenoli contenuti nel vino (particolarmente in quello rosso) rivestono un reale ruolo protettivo. I polifenoli sono una complessa classe di molecole largamente presenti nei vegetali, dal gusto generalmente amaro, molti dei quali coloranti naturali, e che le piante utilizzano tra l'altro per proteggersi dagli agenti nocivi esterni. Nel vino come alimento, dunque, e nell'azione protettiva di queste sostanze si troverebbe moderna giustificazione e conferma di vecchi detti quali *"Il vino fa buon sangue", "Il vino fa mezzo vitto", "Pane finché dura ma il vino a misura", "Vino amaro, tienilo caro"* ed altri ancora...

Ma la saggezza popolare letta attraverso i proverbi appare ben più ricca in quelli derivati non dall'azione nutrizionale o presunta medicinale del vino, ma dalla sua azione psicoattiva, quella cioè efficace sul comportamento e nella relazione con gli altri.

Uno su tutti: "*Vino non è buono che non rallegra l'uomo*". Eh già... quando la dose sale, quando i quantitativi di bevanda assunta vanno appena al di sopra della modica quantità... è l'effetto euforizzante quello che prevale e spesso è proprio questo l'effetto ricercato: si chiami effetto disinibente, migliorativo del tono dell'umore, eccitante, euforizzante e alla fine, al crescere della dose, sedativo...

Ma non può essere solo una questione di mera chimica, anzi di biochimica; non può essere solo l'insieme della sue azioni psicoattive quello che può rendere il fascino e il peso culturale del vino. Troppo pesantemente e troppo a lungo hanno vissuto nel Mediterraneo gli echi di Bacco e ancor prima di Dionisio, per i Greci il Dio delle forze irrazionali, del caos primigenio, dell'istinto, dell'estasi e della liberazione dei sensi... una parte della nostra natura alla quale sembrerebbe non possiamo rinunciare aldilà di ogni modello culturale succedutosi nei secoli, aldilà di ogni travestimento, razionalità, costrizione. Almeno, secondo Nietzsche, non poteva certo rinunciarci la civiltà greca, presso cui il culto di Dionisio era parte integrante dell'equilibrio del tutto.

E poi... se è vero, sempre citando Nietzsche, che "*in due stati difatti l'uomo raggiunge lo stato estatico dell'esistenza, nel sogno e nell'ebbrezza*" ... beh l'odierna frequentazione di Dionisio sembra pratica che ben si confà alla civiltà occidentale, sebbene fuori di ogni rito religioso, di ogni ritualità legata alla natura, seppur pagana, in qualche modo inserita nella serialità della vita quotidiana, molto spesso nella ritualità del fine settimana...

Ma le domande che il vino sembra suggerirci non sono finite. C'è una provocazione che lascia sbigottita ogni persona che l'ascolta per la prima volta, sbigottita e insieme incredula: comunicare che l'alcol etilico è messo dalla moderna ricerca scientifica ed epidemiologica in classe 1, a fianco di sostanze come il fumo di sigaretta o l'amianto. Sì, perché l'alcol etilico sarebbe cancerogeno ed ogni volta che lo si comunica è facile ritrovare sempre quell'incredulità che è stata anche la mia, felice consumatore di modiche dosi di vino ad accompagnare il buon cibo, qualunque esso sia.

Ma... ma certamente come obiezione si potrebbe dire che il vino non è solo alcol e insieme a quest'ultimo sono presenti molte sostanze, e molte anche protettive. Inoltre, e soprattutto, la cultura di un prodotto, di un alimento, la cultura presente in tutte le consuetudini e tradizioni non è sempre fatta di elementi complessi e anche contraddittori? Nella tavolozza di ogni civiltà non ci sono solo il rosso e il nero e nelle cose umane è dalla combinazione di tutti i colori che si riesce a ricomporre qualche verità...

Solo un concetto, ancora sfuggente e non ben compreso in tutte le sue implicazioni: l'ormesi, vale a dire la risposta non lineare (non proporzionale) alla dose di una stessa sostanza. Alte dosi "fanno male" e bassi dosaggi della stessa sostanza proteggerebbero, in virtù dell'attivazione del sistema di adattamento presente in ogni organismo biologico, una pianta, un animale, un uomo, noi... Ricordiamo ancora Mitridate?

Beh... c'è ancora molto da capire nelle relazioni tra noi è la natura e tutte le sue infinite sostanze. E c'è ancora molto da capire nel nostro rapporto con il vino, benché sia un rapporto millenario.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO