

L'identità olfattiva dei vini rossi secondo Luigi Moio

🕒 14 marzo 2016 (<http://www.enovagando.it/index.php/2016/03/14/lidentita-olfattiva-dei-vini-rossi-secondo-luigi-moio/>) 👤 Lidia Conti (<http://www.enovagando.it/index.php/author/lidia/>)

💬 1 Comment (<http://www.enovagando.it/index.php/2016/03/14/lidentita-olfattiva-dei-vini-rossi-secondo-luigi-moio/#comments>)

📁 News (<http://www.enovagando.it/index.php/category/news/>)



Il 19 febbraio scorso si è svolto, presso l'Hotel Quattrotorri di Perugia una serata dedicata all'analisi sensoriale, alla scoperta dei segreti dei profumi del vino. Per l'occasione, l' AIS di

Perugia ha eletto a condurre l'evento il Prof. Luigi Moio, ordinario di Enologia del Dipartimento di Scienze degli Alimenti a Napoli.

L'incontro ha previsto la degustazione di 12 vini rossi monovitigno, alla cieca, conoscendo solo la lista dei 12 vitigni, la cui associazione alle bottiglie servite è stata svelata, anche a Moio, solo al termine della serata.

Ai blocchi di partenza si sono, dunque, presentati, in ordine non noto, gli autoctoni Aglianico, Sangiovese, Primitivo, Nebbiolo, Nerello mascalese, Montepulciano; gli alloctoni Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Grenache. Neanche le annate sono state comunicate, il che ha contribuito ad accrescere la suspense.

La mia partecipazione a questa serata è stata del tutto fortuita; vengo a conoscenza dell'evento dalla stessa Laura Marzia, moglie di Moio, durante una visita alla loro Azienda Quintodecimo, a Mirabella Eclano sulle colline del Taurasi.

Rimango affascinata da questo posto incredibile, dalle persone che lo vivono, dal Professore.

Mi piace del suo curriculum, della sua storia, il fatto che da figlio d'arte si allontana dal mondo del vino per poi riscoprirlo in età matura, forte delle conoscenze e della competenza acquisita in un percorso brillante nei modi, nei tempi e nei luoghi. Questa riscoperta ha il sapore dell'epifania, della conquista.

E mi piace molto la sensazione forte di rispetto, per la terra, per la vigna, per l'uva, che permea la sua persona e con essa, da essa, la sua azienda, quel luogo spettacolare che è la collina di Quintodecimo.

Luigi Moio ha saputo essere a tal punto chiaro nella sua esposizione, da rendere fruibili nozioni dai forti contenuti tecnici anche ad una platea mista, dove ai professionisti della materia si è unito un folto numero di appassionati e neofiti.



Allo stesso tempo, la sua parola non ha mancato di poesia, non ha escluso il romanticismo del fare vino, e anzi lo ha enfatizzato attraverso il trasporto che ha ispirato la sua comunicazione. La degustazione è stata, quindi, condotta sul piano scientifico ma soprattutto emotivo, perché nella sala è stato chiaramente percepibile



l'emozione come collante tra Luigi Moio e il suo pubblico, nei momenti di riflessione, valutazione, esaltazione, e anche scoramento.

Scoramento perché sono stati serviti anche vini non perfetti, che hanno costretto a declinare i termini di valutazione dall'analisi olfattiva a quella gustativa fino a ripiegare sulla teoria dello scarto, per quei casi tra i 12 che sono risultati meno decifrabili.

Ma tutto questo è stato utile e funzionale a sostenere la tesi del Professore, la classificazione che egli fa dei vini, definendo le categorie di "vino orchestrale" e "vino solista".

Quali sono i vini orchestrali?

Sono quei vini il cui aroma deriva da una coralità di fattori, di elementi che concorrono con pari dignità al risultato percettivo finale. Nessuno emerge, bensì si muovono in stretto connubio necessitando gli uni degli altri in un rapporto di armoniosa collaborazione. Si tratta quindi di un gioco di sinergie, in cui è essenziale la sintonia tra le parti perché il vino si renda riconoscibile. Gli orchestrali sono vitigni difficili, in quanto è fondamentale che siano "puliti", che la lavorazione in vigna e in cantina non perturbi l'armonia delle parti lasciando spazio ai difetti. Se questo accade, non essendo presente alcuna nota caratteristica, solista, predominante, si perderà tutto. Non c'è possibilità di salvezza, il vino risulterà compromesso.

A questa classe appartengono vitigni quali l'Aglianico, il Sangiovese.

I vitigni definiti "solisti", al contrario degli orchestrali, sono quei vitigni che si esprimono attraverso una nota caratteristica, unica e predominante, ben distinguibile, che li identifica in maniera univoca ed inequivocabile, che prevarrà anche sul difetto per guidare l'assaggiatore a riconoscere quel vitigno, nonostante tutto, Ovvero, nonostante il difetto. Questi sono i vini nei quali è molto probabile che difetti, o anche sommatorie di essi, non riescano a mascherare totalmente il vino.

Stiamo parlando di vini caratterizzati da un descrittore tipico.

A questa categoria appartengono il Cabernet con le sue note di peperone verde, dovuto alla presenza di metossipirazine, il Moscato, dominato dal floreale dei suoi terpeni, il Pinot Nero con la sua nota di cassis, il Sauvignon Blanc con il suo inconfondibile sentore di pipì (fresca) di gatto, per la presenza di pirazina.

Siamo così passati all'avventuroso "esperimento alla cieca", che coinvolge Luigi Moio e il suo pubblico.

I "grandi vini" si fanno subito riconoscere, per gli altri, inizia un percorso alternativo dove appellarsi all'esame visivo e al gusto diventa elemento indispensabile per identificarne il vitigno.

1 (Aglianico?)

Colore rosso rubino vivo, al naso fruttato, con netti sentori di frutti rossi di bosco, lungo finale aromatico di pepe nero e peperone verde. In bocca tannino robusto, con lunga persistenza aromatica.

2 (Nebbiolo)

Colore rosso rubino, scarico, al naso si apre con freschi profumi floreali e di frutti rossi, arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato predomina l'etereo. Vinoso

3 (Pinot Nero)

Rosso rubino chiaro. Al naso fruttato con note di lampone e mora. Dandogli tempo emergono sentori di buccia di ciliegia, ma anche nocciolo di ciliegia. Bel frutto rosso in bocca, lievemente tannico, armonico, di corpo

4 (Nerello)

Rosso rubino, naso fruttato di bosco, dopo qualche attimo il frutto evolve, diventa matura e a ad esso si affiancano note speziate. Al fusto acidità e tannino esplosivi, sapido e grintoso. Nota empireumatica. Persistente

5 (Merlot)

Colore porpora intenso, i profumi si rivelano ricchi, morbidi, speziati con note di cuoio, unica stonatura al naso: un principio di evoluzione verso il sudore di legno. In bocca sapori di frutta in armonia, lunga persistenza gustativa

6 (Cabernet Sauvignon)

Rosso rubino inteso, al naso profumo gradevole con terziari di frutta di bosco, nota vegetale, erbacea che lascia spazio alle spezie. Al gusto secco, armonico, con tannino non spigoloso.

7 (Montepulciano?)

Carico di colore, rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi di frutta rossa matura e spezie. Leggera nota riducente. Prima ipotesi formulata di Primitivo, poi Syrah. Nel tempo evolve con bouquet ampio e generoso che porta alla valutazione finale, Montepulciano. Aiuta il palato morbido, tannico, equilibrato. Lungo e persistente

8 (Primitivo?)

Al naso difficile, il frutto si confonde con note di cartone bagnato, sentori di Brett (il Professore dà indicazione precisa di riconoscimento, alludendo alla confezione di palle da tennis sottovuoto, appena aperta). In bocca acido, acino appassito. Aromi di uva cotta, sciropposa. Identificazione per esclusione

9 (Sangiovese?)

Colore rosso rubino luminoso, profumi di violetta, marasca e frutta a bacca rossa, si intuiscono cuoio, tabacco, ma soprattutto la pietra focaia, sentore di affumicato. Il gusto fruttato è sorretto da un tannino deciso e una buona spalla acida.

10 (Syrah)

Colore rosso rubino intenso, naso ricco di aromi di frutti di bosco maturi, spezie piccanti. Si intravede una sottile mineralità. Al palato fresco e rotondo, giustamente tannico con dosata sapidità. Durante la serata emerge la mineralità anche in bocca, a bilanciare il frutto e donare eleganza.

11 (Cabernet Franc)

Rosso vivo con riflessi viola. Al naso peperone esplosivo, foglia di pomodoro, nocciola. Al gusto frutto rosso e tannino opulente. Si riconosce lo stile della Maison

12 (Grenache?)

Colore che ricorda vagamente il Nebbiolo, con sfumature aranciate. Al naso sentore di smalto, etereo. In bocca accattivante, sembra tagliato con Merlot. Bel muscolo, buon equilibrio.

Ed ecco la rivelazione conclusiva:

1 Aglianico dell'Irpinia Cantine Caggiano (Tauri 2014)

2 Nebbiolo Azienda Borgogno(Langhe Nebbiolo 2013)

3 Pinot Nero Azienda Glantenay (Bourgogne Rouge 2013)

4 Nerello Mascalese Azienda Barone di Villagrande (Etna Rosso 2013)

5 Merlot Azienda Falesco (Montiano 2013)

6 Cabernet Sauvignon Azienda Donati (Cabernet Sauvignon 2013)

7 Montepulciano Azienda Nicodemi (Notari 2013)

8 Primitivo di Manduria Azienda Erminio Campa (Primitivo di Manduria Li Janni 2013)

9 San Giovese Azienda Podere Pomaio (Porsenna 2012)

10 Syrah Jann Chave (CROZES HERMITAGE 2012)

11 Cabernet Franc Azienda Clos du Chene Vert (Chinon 2012)

12 Grenache Azienda Agricola Gillardi (GRANE' 2009)

12 vini, 12 gli abbinamenti "azzeccati". Luigi Moio conquista la Sala, che segue attenta ed elogia questa magnifica dimostrazione di competenza, nonostante sia ormai mezzanotte inoltrata.

di Lidia Conti