

Ad Ottaviano Premio al «prof» del vino



Luigi Moio

NAPOLI — Ha trasformato molte cantine campane in veri e propri laboratori sperimentali, dando il via a quella rivoluzione dell'enologia regionale che ha già prodotto risultati straordinari. Ma di fronte alla «vendemmia» di riconoscimenti arrivati negli ultimi tempi al vino della Campania, il rigore dello studioso impone a Luigi Moio, docente di Enologia alla facoltà di Agraria (di Portici) dell'università Federico II, di ricordare che «bisogna continuare e incrementare le ricerche perché, nonostante i progressi, sono ancora relative le conoscenze sulle uve autoctone». Quarantenne, figlio di vignaioli, Moio che stasera riceverà ad Ottaviano il titolo di sommelier onorario dal fiduciario regionale Ais Enzo Ricciardi, si definisce semplicemente «un teorico con le mani nel vino».

Negli anni Cinquanta, suo padre Michele, tutt'ora al timone dell'omonima azienda di Mondragone, fu, con Mastroberardino, Ocene e D'Ambra, tra i pionieri dell'imbottigliamento del vino. Dopo il diploma della scuola enologica di Avellino e la laurea in Scienze agrarie, Moio si trasferì in Borgogna, dove ha compiuto ricerche sull'aroma dei vini per il Cnr. Nel '94 il rientro in Campania. Oggi, dopo 6 anni di lavoro in favore dell'enologia regionale, è sempre più convinto che «la vera scommessa riguarda la valorizzazione dei vitigni autoctoni» e la capacità di continuare a «pensare e progettare il vino in modo innovativo». Il critico Gino Veronelli ha detto di lui: «Quando so che in una cantina lavora Moio, sono tranquillo».

Gimmo Cuomo