

Luca Gargano: “il vino è un mistero, non una bevanda. Il futuro appartiene al saper fare umano”

scritto da Stefano Montibeller | 10 Marzo 2026



Luca Gargano, fondatore di Velier e ideatore del movimento Triple-A, difende il vino come espressione artigianale e culturale contro l'omologazione industriale e i vini dealcolati. Al centro della sua visione: agricoltura sana, genio umano e autenticità. Il futuro del vino, sostiene, appartiene al savoir-faire, non alla standardizzazione tecnologica.

Luca Gargano è l'uomo che, con il movimento **Triple-A**, ha tracciato una linea di confine tra il vino come prodotto industriale e il vino come espressione dell'anima, riportando

il fattore umano al centro della terra.

“Se il vino fosse musica, le Triple-A che genere sarebbero?”

La domanda cade quasi per gioco durante la nostra conversazione. La risposta di Luca Gargano, però, è per lui una certezza. “Sarebbero cento orchestre diverse che suonano musiche diverse, ma tutte con strumenti veri. Niente elettronica, niente playback”.

In questa immagine si condensa tutta la sua filosofia. Il vino, per Gargano, deve essere suonato “dal vivo”. Non può essere costruito in laboratorio, corretto per compiacere i mercati o uniformato per non disturbare i palati pigri. È per questo che, in un’epoca dominata dall’intelligenza artificiale, ha già lanciato una sfida provocatoria: apporre su alcune etichette di rum la dicitura **‘Robot-Free’**. Non è un attacco alla tecnologia, ma un grido di battaglia per rimettere al centro il savoir-faire. “Il vero lusso oggi non è il prezzo di una bottiglia,” spiega, “è scoprire qualcosa che nasce da impulsi positivi in agricoltura e dal genio dell’uomo”.

Questo cambio di prospettiva è l’essenza delle **Triple-A (Agricoltori, Artigiani, Artisti)**. Quando Gargano creò il protocollo nel 2000, non voleva fondare una setta, ma una bussola. “All’epoca eravamo immersi nella nebbia. Su dieci vini, nove erano convenzionali e uno solo era autentico. Il rischio era abituarsi allo standard e scartare l’unica espressione vera”. Le Triple-A sono nate come un perimetro: un confine necessario per proteggere i vitigni che hanno bisogno di un secolo per adattarsi a un luogo, e che rischiano di sparire sotto i colpi della chimica e dei lieviti selezionati.

Ma Gargano è lucido anche sulle derive del movimento: il “naturale” non deve diventare un cliché o una scusa per l’approssimazione. **“Le Triple-A non sono i vini, sono le persone.”** Non basta togliere la chimica; serve il savoir

faire. Se l'uva è sana e la vendemmia è perfetta, il vino non ha bisogno di trucchi per emozionare.

Il mercato oggi sta cambiando pelle. Sebbene i consumi generali calino, il vino "vero" resiste e cresce perché ha smesso di essere una semplice bevanda. **"Il vino è un mistero"**, una trasmutazione di un vegetale che diventa capace di vivere nel tempo. Non è un succo d'uva idroalcolico. Questa distinzione è fondamentale anche quando si parla di nuove tendenze, come i vini dealcolati, verso cui Gargano è categorico: "Ridurre il vino a un surrogato significa snaturarne il senso culturale. Meglio esplorare nuove bevande fermentate naturali analcoliche che hanno una loro dignità, piuttosto che bere un vino 'decaffeinato'".

Anche la comunicazione deve evolversi. Gargano suggerisce di abbandonare la nostalgia e il linguaggio da "Greenpeace" per puntare sul fascino del gesto umano. Serve coinvolgere gli **influential** (cantanti, calciatori, personaggi noti), non semplici testimonial a pagamento (influenze), ma persone autenticamente curiose: appassionati di gastronomia, sognatori capaci di percorrere chilometri pur di vedere come un vignaiolo ha costruito un muretto a secco.

Alla fine, tutto torna a quell'emozione primordiale che solo una bottiglia viva sa dare. Quando gli chiediamo quale vino lo scuota ancora oggi, la risposta è un nome che profuma di storia: "Château Musar 1977". E poi le bottiglie di Overnoy. Vini che non si limitano a essere bevuti, ma che cantano. Senza microfono e senza trucchi.

Punti chiave

1. **Triple-A:** Agricoltori, Artigiani, Artisti come bussola contro l'omologazione industriale.

2. **Vino come mistero:** Non bevanda tecnica ma trasmutazione culturale e viva.
3. **Robot-Free:** Centralità del genio umano contro eccessiva standardizzazione tecnologica.
4. **Critica ai dealcolati:** Meglio nuove bevande fermentate naturali che vino snaturato.
5. **Comunicazione evolutiva:** Influential autentici, non marketing artificiale.