È possibile produrre vino pregiato su larga scala? Riflessioni oltre i pregiudizi

scritto da Emanuele Fiorio | 8 Luglio 2025

Produrre fine wine in grandi volumi è davvero impossibile? Jamie Goode analizza uno dei temi più controversi del settore: il legame tra qualità, dimensione aziendale e autenticità. Un viaggio lucido e provocatorio che mette in discussione i dogmi dell'artigianalità, con esempi concreti che raccontano quando la scala può convivere con l'eccellenza.

Nel mondo del vino, **"piccolo è bello"** è da sempre un mantra quasi intoccabile. I cosiddetti wine geek – appassionati, sommelier, opinion leader – tendono a idolatrare i piccoli produttori e a diffidare dei grandi gruppi vinicoli, salvo

rare eccezioni. Ma questo atteggiamento, per quanto radicato, è davvero fondato? È la domanda al centro di un articolo provocatorio e lucido firmato da Jamie Goode su Winemag.co.za, che merita di essere approfondito e contestualizzato.

Prima ancora di chiedersi se sia possibile **produrre vino pregiato su larga scala**, è necessario chiarire cosa si intenda con "fine wine". Goode mette in discussione le definizioni più comuni: **il prezzo non è un parametro affidabile** (ci sono vini costosi di dubbia qualità e ottimi vini a prezzi accessibili), né lo è il fatto che siano presenti sul mercato secondario o trattati da enoteche di prestigio.

La definizione più intrigante – e forse più utile – è quella di **Hugh Johnson**: il vino pregiato è *"quello di cui vale la pena parlare"*. Un vino che ha un'identità, racconta un luogo, accende la conversazione. Una definizione **più emotiva che tecnica**, ma estremamente efficace per capire cosa ci affascina nel vino.

Il punto chiave dell'analisi di Goode è che **il vino è uno dei prodotti agricoli meno scalabili al mondo**. Questo perché la qualità finale è **strettamente dipendente dalle uve**. Puoi fare vino scadente da uve eccellenti, ma **non puoi fare grande vino da uve mediocri**, a prescindere dal talento dell'enologo. E **le uve eccellenti provengono solo da vigneti eccellenti**, che sono per loro natura limitati.

Al contrario, prodotti come la birra sono molto più scalabili: luppoli, lieviti, malti e acqua si possono replicare, trattare, controllare. **Con il vino, ogni ettaro è un microcosmo irripetibile.**

Goode porta numerosi esempi di **piccole realtà acquisite da grandi gruppi** che, una volta cresciute in volume, **hanno visto calare la qualità**. È una dinamica comune: il marketing e la distribuzione crescono, ma i nuovi vigneti utilizzati non hanno lo stesso livello qualitativo. Il marchio resta, ma il

vino cambia. E non sempre il mercato se ne accorge subito.

Esistono anche pericoli nella crescita "organica": un'azienda familiare che cresce troppo lentamente rischia di entrare in quella che Goode chiama una "dead zone", dove non è più piccola ma nemmeno abbastanza grande per assumere personale adeguato o accedere a una rete distributiva efficace.

Eppure, esistono eccezioni che **dimostrano come il fine wine si possa produrre anche su larga scala**, a patto che ci siano le giuste condizioni:

- **Nel Médoc**, molti Château classificati lavorano con oltre **80-100 ettari di vigneti**, e il loro *grand vin* è prodotto in volumi importanti senza compromessi sulla qualità.
- **In Champagne**, etichette come **Dom Pérignon** producono milioni di bottiglie l'anno (si stima **circa 6 milioni**) senza perdere lo status di vino iconico.
- **Nel Porto**, i nomi più celebrati – da Taylor a Graham's – sono parte di grandi gruppi, ma restano sinonimo di eccellenza.
- Alcuni grandi gruppi internazionali (**Torres, Trapiche, Jackson Family Wines, Sogrape**) hanno dimostrato di saper **produrre sia vini commerciali sia etichette premium** di alta qualità, mantenendo separate filiere e risorse.

Il punto, dunque, non è la dimensione in sé, ma la disponibilità e la gestione di vigneti di alta qualità. Se un'azienda dispone (o può acquisire) uve eccellenti in quantità sufficienti, può fare vino pregiato in quantità significative. Ma è raro, difficile e – soprattutto – molto costoso.

Produrre fine wine su larga scala non è impossibile, ma è l'eccezione, non la regola. La qualità è radicata nel vigneto, e l'artigianalità, nel vino, ha ancora un peso decisivo. Tuttavia, alcuni grandi gruppi hanno dimostrato che, con

visione e rispetto per la materia prima, si può sfidare la logica del “piccolo è meglio” e costruire modelli produttivi virtuosi. Il pregiudizio verso i grandi nomi ha senso quando la qualità scende, ma non va assolutizzato. Il futuro del vino – tra sostenibilità economica e valore percepito – potrebbe passare proprio da chi saprà coniugare scala e autenticità.

Punti chiave:

1. **La qualità del vino è strettamente legata alla qualità dell’uva**, che a sua volta dipende da vigneti di alta gamma, spesso difficili da reperire su larga scala.
2. **Il concetto di “fine wine” è difficile da definire**, ma può essere riassunto in “vini di cui vale la pena parlare”, quelli che raccontano un luogo o una storia.
3. **Il vino è un prodotto poco scalabile**, a differenza di birra o spirits, proprio per la sua dipendenza dal terroir.
4. **Esistono eccezioni virtuose**: Champagne, Bordeaux e alcune grandi aziende internazionali dimostrano che la qualità può convivere con la quantità.
5. **Le acquisizioni di piccoli produttori da parte di grandi gruppi** comportano spesso un abbassamento della qualità, a meno che non si preservi il controllo sui vigneti.