Enologi star: può un consulente rendere i suoi vini tutti uguali?

scritto da Agnese Ceschi | 10 Settembre 2024



Durante la settimana della Premier Napa Valley un post Facebook del 26 Febbraio 2024 della wine writer **Karen MacNeil** ha scosso il mondo enologico californiano. Durante un tasting dell'**Atelier Melka** l'esperta ha pubblicato una foto dei vini in degustazione e scritto sul social media: "Tutte queste aziende vinicole si avvalgono del consulente enologico Philippe Melka. Tutte queste aziende vinicole producono Cabernet Sauvignon della Napa Valley soffici, morbidi, ben strutturati e molto costosi. **È un problema se molti di loro hanno un sapore pressoché uguale?**".

La "bomba" sganciata dall'autrice di The Wine Bible sui social media ha generato scalpore, anche se poi successivamente

ammorbidita dalla stessa autrice, che ha dichiarato a Wine-Searcher di non pensare che tutti i vini di Melka siano veramente uguali, ma di voler sollevare una questione importante e porre l'attenzione su una possibile minaccia futura per i vini della Napa Valley: **l'emergere di enologi star che lavorano per più cantine vinicole sta creando una certa omogeneità nei vini.**

"Philippe è una persona meravigliosa e penso che sia molto talentuoso, ma non credo che si possa avere la botte piena e la moglie ubriaca", ha detto la giornalista ed esperta a Wine-Searcher. "**Non si può** dire che la Napa Valley abbia 16 AVA (American Viticultural Area) e che produca vini che riflettono il terroir e, poi, **avere un gruppo di vini che hanno tutti un sapore molto simile**".

"Le persone di solito sono sorprese e stupite dalle differenze nei vini Atelier Melka, più che dalla loro similarità" ha ribattuto alle critiche Philippe Melka in un **recente articolo pubblicato su Robb Report** a firma di Mike DeSimone e Jeff Jenssen che parla degli enologi star. **Melka, che oltre ad avere una società di consulenza di una ventina di aziende in Napa è anche produttore lui stesso**, ritiene che tutti i suoi vini abbiano profili di gusto unici: lui e il suo team – ha spiegato – assaggiano con altri viticoltori, assaggiano internamente e fanno degustazioni alla cieca dei loro vini accanto ad altri per fare confronti.

"Ci sono così tanti fattori che contribuiscono alla nostra vinificazione: il luogo, il microclima, l'architettura del vigneto, la filosofia generale di vinificazione e gli obiettivi stilistici e le date di raccolta della vendemmia" ha spiegato. Definendo i propri vini "artigianali", sottolinea che oltre al terroir, ogni vino differisce per la composizione varietale complessiva, il tipo di fermentazione, la scelta della botte e i regimi di invecchiamento. "Dati tutti questi fattori, **sosteniamo fermamente che tutti i vini che produciamo sono unici per la visione del proprietario, del sito e**

dell’annata” ha concluso.

Ora, al di là delle diverse posizioni espresse, condivisibili o meno, **questa *case history* ci spinge a fare delle considerazioni generali**. Ciò che caratterizza questi “enologi star” è la notevole fiducia che gli viene accordata dai clienti, che li scelgono per creare i loro vini, e talvolta anche da parte dei consumatori che si fidano dell’esperienza e della qualità garantita dalla stessa.

Dunque resta solamente una domanda da porsi, perché come i nostri lettori sanno bene, riteniamo che gli esempi che arrivano da oltreconfine siano fonte di riflessioni e confronti. **Possiamo estendere questa *case history* anche al sistema vitivinicolo italiano?** Esistono casi analoghi a quello di Philippe Melka? Ed infine l’ultima possibile riflessione, a cui non vogliamo dare una risposta né affermativa né negativa, è la seguente: **può un consulente enologico ed il suo team rendere omogeneo lo stile dei vini che crea? È questo fattore positivo o negativo?**