

Vino e giovani: basta orpelli, va cambiato il linguaggio

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Giugno 2014



Mancano pochi giorni alla prima edizione di Only Wine Festival, l'unico salone nazionale dedicato ai produttori con meno di 40 anni, alle cantine con meno di 15 anni di storia e a quelle fino a 7 ettari di area vitata, in programma dal 13 al 15 Giugno prossimo a Città di Castello, (www.onlywinefestival.it).

L'antropologo alimentare Sergio Grasso tra coloro che hanno ideato Only Wine Festival, manifestazione fatta da giovani e dedicata ai giovani, sia che si tratti di produttori, ristoratori o consumatori.

Riportiamo una intervista a Sergio Grasso.

Che cosa ne pensa del rapporto tra vino e giovani di cui tanto

si parla?

Partiamo dal presupposto che oggi come oggi il vino considerato quasi qualcosa di sbagliato nella vita dei giovani. Sappiamo tutti che non cos. Il problema va considerato da un altro punto di vista: il linguaggio. Perch il vino parla un linguaggio diverso da quello dei giovani. Un vino fatto di cerimoniosit, regole, complicazioni, etichette e "griffes" mi distrae dal comprenderne il valore reale e da questo deriva la difficult di comunicare il vino ai giovani. E il mercato ne risente, inevitabilmente. O il vino comincia a scrivere di se stesso in stampatello e non pi in gotico o senn un dramma. Deve liberarsi dagli orpelli. Se il vino deve continuare ad essere una casta giusto che i giovani ne stiano fuori!

Alcuni lo hanno fatto e continuano a farlo... Sia tra i produttori che tra i ristoratori.

Si dice sempre che i giovani di oggi sono cresciuti alla scuola del tutto e subito e qualche volta vero, ma nel vino te lo scordi, il giovane che sceglie di fare il vino sul campo uno coraggioso, che sa a cosa va incontro. Se si tratta dellazienda di famiglia non sempre il passaggio generazionale facile, ma ci sono tanti begli esempi di giovani che hanno ereditato la cantina e la portano avanti con sistemi innovativi e di successo.

Per quanto riguarda i ristoratori devo fare una premessa necessaria: il vino non una semplice bevanda, parte integrante del pasto. Questo concetto, a mio avviso, deve essere comunicato sempre pi spesso alle nuove generazioni, a qualunque titolo. La tavola un momento di condivisione, di cui il vino fa parte. E vero che le leggi attuali penalizzano il consumo del vino a tavola e anche questo motivo di riduzione dei consumi, bench come dicevamo prima la colpa delle "stragi del sabato sera" sia imputabile a birra e superalcolici e non al vino. Anche qui, poi, c un problema di linguaggio: alcuni giovani ristoratori si fanno affascinare da vini eccessivamente strutturati, da etichette "nobili", da

bicchieri pensati per stupire, troppo impegnativi sia per il palato che per il portafoglio. Molti giovani chef, invece, studiano il vino, girano, vanno in cantina, confrontano. Ecco, forse in futuro i giovani chef riusciranno a far dialogare la cucina con la cantina, cosa che finora in Italia la mia generazione ha fatto poco e male. Trovo che ci sia un delta tra il mondo del vino e la ristorazione che va colmato con l'aggiunta di un briciolo di cultura. Per tutti questi motivi mi piace molto l'idea della Carta dei vini come strumento per ribadire il ruolo del vino come componente del pasto a tutti gli effetti, con proposte di abbinamento aperte, ragionate e ragionevoli.

In che cosa si differenzia Only Wine Festival rispetto a tutte le altre manifestazioni dedicate al vino?

Only Wine Festival è stato progettato come una grande vetrina di produttori che si confrontano e cercano di mostrare come hanno interpretato il vino nei loro pochi anni. Vuole dare un'identità più comprensibile del vino secondo nuove chiavi di lettura. I giovani si fanno mettere in discussione, viaggiano, si confrontano. Con loro e attraverso di loro Only Wine vuole parlare di un prodotto "fresco", vuole contribuire alla messa in discussione di alcuni valori che hanno fatto il loro tempo. Al tempo stesso, vuole offrire occasioni di confronto con i produttori più anziani, che sono e restano i "maestri" dei giovani di oggi, perché ci sono cose che sono solo l'esperienza che può insegnare. Only Wine non deve dare risposte ma stimolare il mondo del vino a porsi delle domande.

Quando si parla di vino non è frequente che si parli della Georgia. Eppure OWF ha scelto di farne il paese ospite di questa prima edizione. Perché?

I vini della Georgia sono vini ancestrali, primigeni, il cui metodo di produzione cambiato di poco negli ultimi settemila anni. Ci piaceva questo accostamento tra il nuovo in movimento e l'antico che si è già mosso (e bene!) per rispondere a un mercato enologico evoluto: il focus volutamente provocatorio.

La presenza di molte cantine georgiane a Città di Castello rappresenterà non solo una straordinaria esperienza degustativa per il pubblico e gli appassionati ma anche una opportunità di riflessione su un futuro enologico ancora tutto da scrivere e da bere