

Vino

scritto da Emanuele Fiorio | 27 Agosto 2021



Secondo Randy Caparoso, giornalista e collaboratore di Wine Industry Advisor, parlare di “vino equilibrato” era perfettamente accettabile fino a circa dieci anni fa, quando il termine si è improvvisamente politicizzato.

La gente ha cominciato a schierarsi, e l’idea che si è imposta è stata che i vini oltre il 14% di alcol, o le uve raccolte leggermente “surmature”, sono in qualche modo inferiori o meno “equilibrati” rispetto ai vini raccolti ad un Brix più basso, più vicini al 12% o 13% ABV.

Questo nonostante il fatto che la stragrande maggioranza dei tradizionali vini varietali americani (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot) sono prodotti a più di 14% di alcol. La maggior parte degli americani preferisce vini corposi e ricchi di frutta, se preferisse vini leggeri, magri e aspri, allora la maggioranza dei vini sarebbe fatta così.

Sistemi come L'AOC francese, per esempio, delineano le migliori regioni viticole, ma non definiscono quali regioni siano "migliori". Partendo da questo presupposto, non è più sensato affermare che una Côte-Rôtie è superiore a una Cornas o a un Saint-Joseph di quanto lo sia dire che un Saint-Joseph è migliore di un South Australia Shiraz o di un Lodi Syrah.

È un argomento futile perché **regioni diverse producono vini con diverse peculiarità legate al terroir, spesso raggiungono livelli straordinari di qualità che trascendono da concetti arbitrari come la gradazione alcolica, la percezione di "maturità" o anche il senso di "equilibrio".**

Charles Olken, editore di Connoisseurs' Guide to California Wine, una volta disse: "Ogni nuova generazione di commentatori di vino scopre improvvisamente che i vini della California sono un po' più maturi rispetto a quelli europei. Ad alcuni piacciono veramente gli acidi alti e più stretti che trovano in Europa, ma altri semplicemente identificano l'Europa come un 'classico' e quindi liquidano tutto ciò che è differente".

"Se qualcuno fa notare che i vini equilibrati esistono, di fatto, anche ad una gradazione alcolica superiore al 14%, viene bollato come l'apologeta dell'alcol elevato' da persone che si ritengono detentori del sapere, ma che spesso quando fanno degustazioni alla cieca, premiano vini che raggiungono il 15% ABV", sottolinea Olken.

Non dimentichiamo l'incidente al World of Pinot Noir 2011, quando l'enologo/proprietario di Siduri Winery, Adam Lee, ha modificato la sequenza di assaggi, scambiando un Pinot Noir da 15.2% ABV con un Pinot Noir da 13.6% ABV: il risultato è stato che il vino con il grado alcolico più alto è stato descritto come "più equilibrato" da un collega del panel, uno dei sostenitori di più alto profilo di "In Pursuit of Balance" (organizzazione no-profit ormai sciolta che ha cercato di promuovere il dibattito ed il confronto sul significato e la rilevanza del concetto di "equilibrio" in relazione al Pinot

Noir e allo Chardonnay californiani, ndr)

Secondo Randy Caparoso, anche gli esperti professionisti del vino (che dovrebbero saperne di più) spesso non riescono a conciliare il fatto che la percezione sensoriale è sempre alterata dal contesto – a prescindere dalle preferenze dichiarate o dalle convinzioni intellettuali. **Molto spesso un 15,2% ABV Pinot Noir ha un sapore molto più fine e più equilibrato di un 13,6% ABV Pinot Noir e queste caratteristiche non hanno nulla a che fare con la gradazione alcolica.**

I migliori vini sono molto di più di una sola componente tecnica e questo vale anche per i sommelier. Tutto quello che i consumatori vogliono dai sommelier è una buona lista di vini e delle raccomandazioni valide – preferibilmente qualcosa in sintonia con i loro gusti. Nessuno è interessato ad essere giudicato.

In definitiva, la missione di un sommelier è quella di guidare l'ospite verso i vini ideali in relazione ai piatti, indipendentemente dai livelli di alcol, perché migliore è il sapore di un vino con un piatto, migliore è l'impressione che un cliente avrà di un ristorante. È qui che entra in gioco la democrazia dei vini. Non importa se un Côte-Rôtie è migliore (o più "equilibrato") di un Cornas o di un Saint-Joseph. Ciò che conta è quale si abbina meglio al cibo che il cliente desidera che sia carne rossa alla griglia, l'arrosto, la selvaggina o il pesce.

Il movimento "In Pursuit of Balance" alla fine si è spento. **Siamo tornati a vivere in un mondo in cui assaggiamo un vino prima di verificare se la gradazione alcolica è del 12,5% o del 15,5%.** In entrambi i casi, ciò che conta è se è soddisfacente ed ha un ottimo sapore.

Per fortuna ora si evita di scartare ottimi vini a causa di standard arbitrari come il livello di alcol, la visione

distorta rispetto ad alcuni vini varietali o la definizione arbitraria della parola "equilibrio".