

# Spumante tradizionale e classico

## nel III millennio

Quando si parla di vino non vi è anima al mondo che, presto o tardi, non ricorra alle sue caratteristiche sensoriali per sottolineare l'importanza sempre più voluttuaria e raffinata di questo prodotto. Il problema è che, parlando di caratteristiche sensoriali, il più delle volte, chi non sa misurarle le misura (i critici enologici) e chi potrebbe misurarle (i ricercatori) non lo fa.



Non è successo così a San Michele all'Adige al primo convegno internazionale sullo spumante classico che si è svolto a fine giugno, dove di analisi sensoriale si è parlato in molte relazioni in cui è stata elevata a metodo privilegiato per il controllo della qualità (citiamo a questo proposito le relazioni di Versini e di Iacono), ma anche trattata in modo specifico e organico da Luigi Odello sotto il titolo *Spumanti: dal giudizio del consumatore alla caratterizzazione mediante assaggiatori esperti attraverso metodi innovativi di analisi sensoriale*. Infatti, se è importante la valutazione sensoriale sulla bottiglia pronta per il consumo, non da meno lo è nella ricerca che porta al miglioramento della qualità. Bene lo hanno messo in evidenza i ... ricercatori che hanno prestato le loro competenze per relazioni che hanno toccato temi

## La verticale di Ferrari



Al tavolo dei relatori c'erano loro, Franco e Mauro Lunelli. In sala un qualificato gruppo di giornalisti e di personalità del mondo accademico. Al centro – dell'attenzione di tutti – un classico mitico: il Giulio Ferrari nelle sue edizioni 1978, 1982, 1985, 1988, 1990, 1992, 1994. È questa la singolare verticale che i fratelli Lunelli hanno organizzato alla vigilia dell'importante simposio di San Michele A/A. Un brindisi augurale d'eccezione, un'esperienza sensoriale unica. Comprendiamo che ai lettori possano apparire toni enfatici, ma solo perché privi del ricordo dei profumi e degli aromi, cangianti e continui, che si levavano dalle flûte. Prendere coscienza cinestesicamente di quanto il millesimo possa giocare sulla personalità di uno spumante e sulla sua evoluzione, e toccare con mano (sarebbe meglio dire con il naso) come il tempo non sia uguale per tutti, crea un singolare parallelismo tra il vino con le bollicine e gli umani: è bello scoprire che persino certe imperfezioni elevano il prodotto facendolo preferire ad altri che giocano sulla monotonia della perfezione.



## L'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige

Fondato nel 1874 da Edmund Mach, oggi presieduto da Giovanni Gius e diretto da Alessandro Dini, è una delle realtà italiane dedite alla ricerca più conosciute e apprezzate nel mondo. Ma non fa solo questo, perché al Centro Sperimentale – che si struttura in cinque branche tra le quali il celeberrimo Dipartimento laboratorio analisi e ricerche coordinato da Giuseppe Versini – si affiancano il Centro scolastico retto da Francesco Spagnoli che copre un arco di studi che vanno dalle professionali all'università e il Centro di assistenza tecnica. Per maggiori informazioni: [www.ismaa.it](http://www.ismaa.it).

esautivi dell'intera filiera tecnologica e in parte di quella economica in diversi paesi del mondo: nuove varietà di viti ottenute per incrocio, relazioni tra nutrizione della vite e composizione del mosto, ruolo dei cloni, studio sull'adattamento di vitigni all'ambiente mediante curve di maturazione, nutrienti per lieviti, autolisi, influenza delle condizioni di preparazione dell'inoculo sulla presa di spuma, effetti dei terroir, controllo dei materiali per garantire la possibilità di ottimizzare i processi di automazione nella produzione dello spumante classico, controlli innovativi per garantire le caratteristiche igieniche del prodotto (quali per esempio i bassi tenori in carbammato di etile), uso di copolimeri per la riduzione del rame nei mosti, caratteristiche della spuma, nuovi metodi per la discriminazione dell'origine, gli spumanti a denominazione in Francia e, per la Spagna, la viticoltura e l'enologia dei Cava.

## La qualità del pubblico, la presenza delle autorità, l'ambizione dei progetti



È difficile dire chi è mancato al simposio, perché il mondo dello spumante, soprattutto quello della produzione, era ampiamente rappresentato da amministratori, tecnici e commerciali delle maggiori realtà. Segno evidente che l'universo delle bollicine è in fermento – è il caso di dirlo – per trovare nuove soluzioni per la qualificazione del prodotto. Numerose anche le autorità, veramente tante, che hanno svolto il loro ruolo in modo quasi entusiasta. Desideriamo citare l'attuale direttore dell'Office International de la Vigne et du Vin George Dutruc-Rosset

– che tra l'altro ha svolto un'importante relazione sugli spumanti nel mondo – e il nuovo direttore del medesimo organismo che prenderà servizio nel 2004, l'italiano Federico Castellucci. E sempre dell'Oiv il presidente onorario Mario Fregoni. Per la provincia di Trento il presidente Dellai e diversi assessori, mentre presente al completo era la dirigenza dell'Ismaa. Tutto questo non solamente per il simposio, ma anche per gli sviluppi che da esso si attendono: un master in scienza degli spumanti e un osservatorio mondiale sul vino con le bollicine.