

Cambiano i gusti dei consumatori, deve cambiare il modo di fare vino?



Negli ultimi anni i consumatori prediligono **vini rossi più freschi e fruttati**. Cosa comporta questo cambiamento per i produttori? Sono mode passeggere o richiedono delle modifiche strutturali in cantina? Lo abbiamo chiesto a due enologi di riconosciuta fama: Emiliano Falsini e Gianni Menotti

L'opinione dalla Toscana

Emiliano Falsini, toscano, consulente ed enologo per numerose aziende sul territorio nazionale.

«È innegabile che negli ultimi anni abbiamo assistito in maniera evidente a un cambio stilistico nei vini prodotti non solo in Italia, ma in linea generale in tutto il Mondo, compresi i cosiddetti Paesi del Nuovo Mondo.

Eleganza, freschezza, mineralità e verticalità sono vocaboli entrati prepotentemente nel lessico comune dei degustatori di vino contrapponendosi a vecchi termini come potenza, concentrazione e struttura che erano i capisaldi della terminologia enologica degli anni 90.

Questa inversione di tendenza ha determinato, non solo un cambio della **piattaforma ampelografica** con la valorizzazione di alcuni **vitigni dimenticati** e poco valorizzati nel decennio anni 90, ma anche una nuova interpretazione enologica capace di esaltare tutte le caratteristiche volte a produrre vini eleganti e di grande finezza organolettica.

L'opinione dal Friuli

Gianni Menotti, 2 volte enologo dell'anno per il Gambero rosso e per Bibenda, è consulente di diverse aziende in Italia e all'estero.

«Indubbiamente qualcosa è cambiato! O meglio, una fetta di persone, quella dei più giovani soprattutto, si avvicina al vino con gusti diversi rispetto al passato.

Ricercano più la freschezza e la fruttosità che **la complessità e la profondità**, specialmente nei vini bianchi. In quelli rossi è più una conseguenza.

È quindi il gusto giovane che parla una nuova lingua corroborato da opinion leader che promuovono questa nuova tendenza.

L'enologo deve essere particolarmente virtuoso; la **pulizia del vino** è una caratteristica tipica dei vini freschi e ottenerla significa seguire **scelte tecniche e tecnologiche** particolarmente attente alla conservazione dei precursori aromatici dell'uva e alla esaltazione degli stessi nel proseguo dei processi di vinificazione e sosta in vasche prima dell'immissione sul mercato.

Mai superare l'asticella della freschezza che poi deborda in troppa complessità, ma allo stesso tempo si deve ricercare una "minore" maturità senza trovarsi immersi in **note vegetali** così poco gradite in qualsiasi tipo di vino rosso.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2019

Cambiano i gusti dei consumatori, deve cambiare il modo di fare vino?

di E. Falsini, G. Menotti

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

