

il convegno

■ Alla 84^a Mostra vini di Bolzano

Assaggiare il vino? Questione di testa

I segreti dello chef Heinz Beck (Hilton di Roma) per inviare al cervello messaggi stimolanti fin dall'aperitivo e le dotte relazioni di docenti universitari. Per scoprire che a tavola lavorano anche i neuroni



Castel Mareccio, sede della Mostra vini, e un momento del convegno dedicato al rapporto cervello-degustazione

BRUNO DONATI
BOLZANO. Il primo "Mercato primaverile del vino" si tenne nel 1896 nella Casa del Torchio di Bolzano. I commercianti assaggiarono 160 vini, strinsero molte mani, estrassero portafogli a fisarmonica e rifornirono per tutto l'anno caserme e ristoranti, bettole e case private dell'Impero

Austroungarico che, nell'odierno Alto Adige, aveva eletto la propria cantina preferita. Sono dunque passati 110 anni da quella primavera in cui ad Atene nacquero le Olimpiadi, l'Italia pianse la fatale Adua, Michelin mise le gomme gonfiabili alle auto perfezionando l'idea di tal veterinario Dunlop, si stampò il Manuale delle Figlie di Maria, il chimico Al-

fred Nobel morì a San Remo lasciando il testamento che tutti conosciamo. Durante i conflitti e nel difficile dopoguerra alcune edizioni si sono perse per strada e quest'anno l'84^a Mostra vini di Bolzano - conosciuta in lingua tedesca come Bozner Weinkost - si è svolta dal 20 al 22 aprile a Castel Mareccio, lo splendido maniero a due passi dal centro, avvolto da vigneti di

Lagrein che sembrano un giardino. Si sono degustati 300 vini, suddivisi fra la produzione 2005 e la riserva 2003, e si è potuto assistere a un convegno insolito che ha introdotto la Mostra: "Sensi di Vini - La degustazione del vino è soprattutto cerebrale". Un tema per niente facile quello affrontato con serietà tutta teutonica dai professori Ulrich Fischer, che insegna enologia a Neustadt ("Perché ognuno di noi percepisce il gusto in maniera diversa?"), Jürgen K. Mai, dell'Istituto di anatomia di Düsseldorf ("Il cervello, luogo della percezione culinaria") e la dottoressa Gisela Hagberg della Fondazione S. Lucia di Roma, istituto di ricerca scientifica ("La percezione del vino nei sommelier, uno studio mediante risonanza magnetica funzionale"). Di più facile, e anche godi-



CONTINUA A PAGINA 4

sbarcano a verona i vini dell'altro mondo

COSÌ ESTREMI E DIFFICILI... AL LIMITE DELL'INCOSCENZA

OSPEDALETTO DI PESCANTINA (VR). Ci sono viti che crescono arrampicate su pendii montani così scoscesi da affrontare che richiedono oltre 1.000 ore di lavoro all'anno per ettaro di vigneto. Altre che vegetano su un terreno bianco come il carbonato di calcio, sul quale soffiano venti torridi e secchi e la temperatura estiva tocca i 40 gradi, ma quando piove si scatena un diluvio capace di spazzare via tutto, barbatelle comprese. E ci sono vigneti che crescono su terrazzamenti sul mare, tanto belli da vedere quanto difficili da gestire. Sono i vini cosiddetti "estremi", come estreme sono le condizioni in cui nascono per posizione geografica, clima, tradizione produttiva: vini che richiedono competenze, energie e passione superiori al normale. Si tratti dello spagnolo Jerez o del siciliano Passito di Pantelleria, dei vini della Valle d'Aosta o dell'Amarone della Valpolicella, pur nella diversità di tipologia, suoli, paesi, pratiche enologiche, sono accomunati dal fatto di nascere da vitigni originali e da produttori altrettanto fuori del comune. Come il veronese Romano Dal Forno, mito dell'Amarone della Valpolicella, o il siciliano Salvatore Murana, o il valdostano Costantino Charrere. Insieme a Carmen Aumesquet, direttore della promozione del Consejo regulador dello Jerez, sono stati protagonisti di un affollato convegno tenutosi presso il Park Hotel Villa Quaranta di Ospedaletto di Pescantina. "Vini... dell'altro

mondo", questo il titolo dell'incontro, è stato organizzato dal Comitato festa vini della Valpolicella, in collaborazione con il Consorzio tutela vini Valpolicella, la sezione Veneto occidentale di Assoenologi, e con il sostegno di Amorim, Tebaldi, Vivai cooperativi Rauscedo.

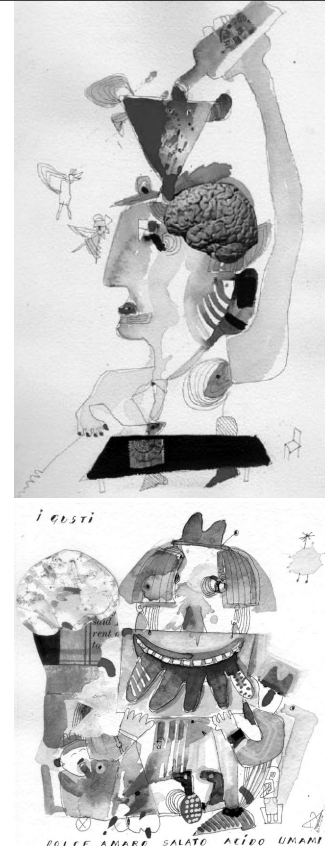
Il fascino di una sfida

"I vini estremi sono storie di uomini che accettano una sfida che in altri luoghi e circostanze e con altre tecniche si potrebbe evitare - ha commentato il giornalista del "Messaggero" Antonio Paolini, moderatore della serata -. Si tratta di sfide sfaccettate: c'è chi, come a Pantelleria, è costretto a coltivare la vite in terrazzamenti a picco sul mare, chi, come accade in Valle d'Aosta, ha i vigneti in fazzoletti di terra in montagna e ancora chi, come nel caso dello Jerez, può arrivare a tempi di affinamento del vino lunghi anche 30-40 anni, praticamente una vita". Persino l'Amarone o il Recioto della Valpolicella possono rientrare nella categoria dei vini "estremi" per la cura che richiedono e le particolari condizioni in cui si svolge la loro lavorazione: dall'appassimento delle uve alla lenta fermentazione del mosto nel cuore dell'inverno, a temperature bassissime, ai lunghi affinamenti. "Non sono i vini a essere eroici, ma i viticoltori. Eroici e incoscienti - è stato il commento di Murana -. L'agricoltura in zone estreme è salvaguardia del territorio e i vini devono

legarsi a esso. Non angustiamoci se oggi questi vini, a causa delle loro difficoltà di produzione, non hanno i numeri dalla loro parte: le mode passano, ma i territori restano".

"Marcare" il vino

"Produrre vino in Valle d'Aosta, regione alpina per eccellenza, significa lavorare in un territorio in cui i fattori ambientali e culturali riassumono sacro e profano - ha raccontato Costantino Charrere dell'azienda Les Cretes -. Da alcuni anni il consumatore vuole vini che gli parlino di territorio, come solo i vini a denominazione d'origine possono fare. Contrapporre vitigni autoctoni e internazionali è sbagliato - ha continuato il produttore - perché è il territorio che deve 'marcare' il vino". Tradizione e terroir in primo piano anche nell'intervento di Carmen Aumesquet, che si è soffermata in particolare sulla millenaria storia dello Jerez, vino apprezzato ed esportato già in epoca romana, e su certe tecniche produttive come il metodo Solera. Per Dal Forno, "i vini 'estremi' non sono quelli difficili da realizzare, ma quelli che coinvolgono il produttore a livello emotivo nelle loro varie fasi; tormenti che ti svegliano la notte perché non capisci cosa stia succedendo a quel vino... Un vino estremo è qualcosa che ti scorre dentro".
Elisabetta Tosi



2005, l'anno della Schiava

E ora che il vino è nel bicchiere, qual è il giudizio definitivo dell'annata 2005 per i vini altoatesini? Dice Hans Terzer, presidente dell'Associazione dei maestri cantinieri dell'Alto Adige: "Dopo le due annate straordinarie del 2003 e del 2004, quella del 2005 è buona e nella norma, senza momenti di euforia ma con alcuni interessanti prodotti di punta, come la Schiava, che ha raggiunto la sua forma migliore".

Per il suo quasi omonimo Arnold Terzer, presidente del Consorzio delle cantine sociali, il 2005 "è un'annata che, di fatto, racchiude tutto in sé: qualità d'alto livello, una buona media ma anche punti deboli". Tra i bianchi sono più interessanti Sauvignon, Gewürztraminer e Pinot bianco. Per Lagrein e Cabernet Sauvignon è la zona di coltivazione che

fa la differenza mentre "quest'anno i vini Schiava sono veramente straordinari".

È più che d'accordo Josephus Mayr, presidente dei "Vignaioli dell'Alto Adige", che assicura: "Il 2005 è l'anno della Schiava, che si presenta con ottima gradazione zuccherina, buoni valori di acidità e un sapore straordinario. Invece per il Lagrein è stato un anno relativamente difficile a causa delle piogge".

Infine per Dieter Rudolph, presidente dell'associazione "Weingüter Südtirols", "il 2005 è un'annata buona, ma non ottima, per i vini bianchi e con livelli qualitativi leggermente diversi per i rossi. Inoltre, è un'annata con produzione limitata, che può risolvere qualche problema nelle nostre cantine e nei nostri mercati". B.D.



SEGUE DA PAGINA 3

bile, comprensione la relazione di un altro tedesco ma ormai ampiamente latinizzato come Heinz Beck, chef tre stelle del ristorante La Pergola del Cavalieri Hilton di Roma, che ha aperto il convegno.

Eccitare i neuroni

Riassumendo il suo intervento, Beck si è soffermato sui metodi per eccitare i neuroni a tavola. "L'aperitivo dovrebbe già cominciare a stimolare i sensi - ha detto - a partire dal colore: il rosso, ad esempio, prepara all'ottimismo, predispone al senso di piacere e d'attesa. Il cervello si risveglia vedendo un sorbetto di peperoni rossi come aperitivo, lucente di ghiaccio, acidulo e minerale. In bocca l'acidità attiva la salivazione e dà contemporaneamente un senso di fame; il corpo si prepara all'assunzione del cibo, la temperatura bassa è registrata dal cervello che risponde attivando la circolazione. Tutto questo con un semplice sorbetto...".

E per il vino? "Prima ancora di cominciare con la prima portata, e quindi prima del sorbetto, invece di presentare il pane e burro preferisco offrire un pregiato olio d'oliva - più digeribile - pane e sale. In questo modo il fisico, che è a digiuno da ore, riprende vigore e accoglie le bollicine dell'aperitivo senza che vadano subito alla testa".

Questione di gusto

Fischer si è domandato: perché lo stesso vino ci piace o non ci piace? "Qualche anno fa a Digione 700 degustatori hanno assaggiato cinque Chardonnay di diverse provenienze. Ci si è accorti dalle loro schede che, ad esempio, quello californiano piaceva agli uomini e non alle donne, mentre quello della Borgogna aveva ottenuto il risultato opposto. C'è anche da dire che i maschi posseggono un numero inferiore di papille gustative

rispetto alle femmine, e questa mancanza fa percepire in maniera meno accentuata sensazioni come l'amaro e l'astringente". Quindi ci sono differenze legate al sesso, ma anche all'età e così via. E poi molto conta la vista: se un vino non si vede, lo si giudica in maniera diversa: basta bere in un bicchiere nero per rendersene conto.

Come funziona il cervello...

Jürgen K. Mai, docente di neuroanatomia all'Università Heinrich-Heine di Düsseldorf, nonché autore di libri scientifici sul cervello, del quale ha mostrato diverse diapositive, ha riferito invece di come siano codificati gli stimoli chimici e della loro elaborazione nella nostra testa. Ha quindi spiegato i vari stadi di sviluppo delle diverse aree del cervello, indicando le zone che si attivano durante la percezione sensoriale. Si apprende così che già molto presto, fin dall'embrione, si sviluppa una sensibilità specifica agli stimoli olfattivi, completata dopo la nascita attraverso le nostre esperienze culturali e private. E questo spiegherebbe perché ci riesce così difficile cambiare i gusti nonostante il passare del tempo. Il nostro olfatto in origine serviva a distinguere il cibo commestibile da quello che non lo era; in seguito ha perso questa funzione di sopravvivenza e ha imboccato altre strade.

... e come allenarlo

Gisela Hagberg ha parlato della possibilità di allenare il cervello per distinguere fra un grandissimo numero di profumi, come risulta dallo studio eseguito dalla Fondazione Santa Lucia. In esso, eseguito per la prima volta con il metodo della risonanza magnetica funzionale, si è dimostrata la diversa capacità di bravi sommelier da altrettanti semplici consumatori. Capacità che può essere migliorata con l'allenamento ma - sembra d'aver capito - resta un fatto squisitamente soggettivo.

Agrofarmaco autorizzato dal Ministero della Salute. Seguire attentamente le istruzioni riportate in etichetta. © marchio registrato e sostanza attiva Dow AgroSciences

**Controlla efficacemente:
tortricidi ricamatori, cidia,
carpocapsa, anarsia, tignole**

- ideale per programmi di lotta integrata
- non richiede patentino
- breve intervallo di sicurezza

 **Bayer CropScience**

www.bayercropscience.it