



Viticoltura e vino del futuro: riflessioni e spunti di Attilio Scienza

«Il termine “naturale” non esiste, si tratta più di una sorta di “atteggiamento dello spirito”, privo di contenuti. Tutto ciò che mangiamo è frutto di domesticazione.» Questa e altre considerazioni sono state espresse dal docente di Viticoltura ed Enologia all'apertura d un evento a Fermo

«L'enologo oggi non è più solo colui che produce il vino». Esordisce così il professor **Attilio Scienza**, studioso e docente di fama mondiale di Viticoltura ed Enologia, durante l'evento di apertura della trendaduesima edizione di Tipicità, evento che si è svolto a Fermo (FM) dal 9 all'11 marzo.

Nel suo intervento, l'Accademico ha ripercorso gli ultimi 400 anni di storia, partendo dal concetto di circolarità della storia ed iniziando la sua analisi dalla rivoluzione delle bevande, avvenuta alla fine del 1600, successivamente alla pace di Westfalia.

«L'Europa veniva da una piccola glaciazione, – spiega **Attilio Scienza** – che sarebbe stata punto di partenza per una serie di eventi importanti, quali l'arrivo, nel vecchio continente, di caffè, cioccolato, the e l'inizio della produzione di Cognac e Champagne, assieme alla crisi dei Claret de Bordeaux e della Malvasia ed alla progressiva scomparsa commerciale di Venezia, a favore di nazioni quali Inghilterra e Olanda.»

Le rotte commerciali si spostano dal Mediterraneo all'Atlantico e si assiste alla nascita della borghesia che progressivamente acquisirà sempre più potere fino ad arrivare a stabilire una nuova gerarchia di qualità. Esattamente come sta accadendo anche oggi, in un periodo storico in cui i giovani stanno ridefinendo il concetto di qualità nel mondo delle bevande. Si fanno largo, sempre più, i temi della giustizia sociale, della sostenibilità, dell'antirazzismo e dell'attenzione all'alcol.

Oggi, inoltre, le occasioni e le dimensioni del consumo del vino stanno cambiando profondamente, proponendo una nuova divisione: da un lato i Paesi consumatori, nel nord dell'Europa, che vedono il vino come una merce, in contrapposizione a quelli produttori, situati nella zona sud dello stesso continente, che credono nel vino come espressione di un territorio.



Al centro, il professor Attilio Scienza (Foto © Raffaello De Crescenzo).

La naturalità nel campo del vino

Si afferma, in questo contesto, un concetto importante: quello di “naturalità”, in contrapposizione al concetto di “naturale”. Quest’ultimo, infatti, sta a caratterizzare **“qualcosa che viene da solo”**, spontaneamente; tuttavia, da quando l’uomo ha iniziato a domesticare piante ed animali, li ha in qualche modo indeboliti rendendone più difficile il rapporto con la natura.

«Il termine **“naturale” non esiste**, si tratta più di una sorta di “atteggiamento dello spirito”, privo di contenuti. – afferma ancora Scienza, che aggiunge – Tutto ciò che mangiamo è frutto di domesticazione. Le piante ormai possono vivere solo se aidate dall’uomo: con la potatura e intervenendo con attenzione anche grazie a concimi e a pratiche colturali. Con il termine “naturalità”, invece, si intende qualcosa di diverso, connesso allo sfruttamento dei meccanismi di difesa che le piante hanno, ma che nel tempo si sono come spenti.»

Ed il termine “artificiale”, invece? Sembra esser bollato come un concetto negativo, quando non lo è affatto: artificiale, infatti, significa semplicemente “fatto ad arte”.

«La conoscenza è alla base di un vino fatto con naturalità, non “naturale”. Produrre un vino con naturalità significa semplicemente impiegare il minimo possibile di risorse esterne.»

Oggi l’uomo è in grado di agire sulla natura in modo preciso e questo è ancor più importante considerando l’acqua come risorsa preziosa, da far rendere il più possibile, evitandone al massimo gli sprechi. Verso questa direzione devono andare tutte le attività antropiche, agricoltura in primis.

Il concetto di Phygital

Dalle esperienze fisiche e dalle conoscenze digitali nasce, allora, il concetto di **“Phygital”**: il mondo in cui oggi ci troviamo e che permette di creare esperienze aumentate, immersive e personalizzate per il produttore ed il consumatore. È necessario essere al passo con i tempi, sfruttando le conoscenze acquisite negli anni e gli strumenti che la scienza ci fornisce oggi. L’epigenetica, vale a dire la capacità di un organismo di reagire a stimoli esterni, modificando l’espressione di un gene, e la **TEA**, [tecnologia di evoluzione assistita](#), la biomimetica, sono punti di partenza da cui muovere i prossimi passi. La domanda da porsi, però, è: siamo pronti ad utilizzare la conoscenza della genetica per sfruttare certi caratteri che le piante possono sviluppare?

Il cervello della vite è situato nelle sue radici, che mandano segnali all’acino per produrre molecole diverse in risposta a determinati stimoli. Gli aromi, ad esempio, sono una risposta della pianta in difesa da patogeni e predatori.

Il ruolo dell’uomo oggi deve essere quello di aiutare le piante a tirar fuori ciò che hanno a livello

genetico, ma che nel tempo hanno come nascosto, cessato di utilizzare. Una sorta di resistenza genetica da rievocare e che ci porta oggi a creare varietà resistenti con le nuove tecniche di ricombinazione del DNA.

«Le nostre piante hanno circa 3 miliardi di anni di evoluzione. In questo percorso evolutivo hanno cercato di migliorare i rapporti con l'ambiente, accumulando una quantità enorme di geni che normalmente non si esprimono. Il futuro è comprendere come far esprimere questi geni, con la ricerca a livello dell'RNA, legato a sua volta all'interazione con l'ambiente ed agli adattamenti allo stesso.»

I [Piwi](#) (acronimo dal termine tedesco Pilzwiderstandfähig, che significa “resistenti ai funghi”) e l’inserimento nei disciplinari di produzione di nuove varietà che meglio si adattano ai cambiamenti climatici in atto, ad esempio, sono i primi passi da compiere, verso la viticoltura (e il vino) del futuro.

Data di creazione

26/03/2024

Autore

raffaello-decrescenzo