

MOIO

Alessandra Piubello

L'UNIVERSO
INTERO È IN
UN BICHIERE DI
VINO

Poiché gli uomini potevano chiudere gli occhi davanti alla grandezza, davanti all'orrore, davanti alla bellezza, e turarsi le orecchie davanti a melodie o a parole seducenti. Ma non potevano sottrarsi al profumo. Poiché il profumo era fratello del respiro.

Patrick Süskind

... even with his rigorous and scientific approach, Moio shows the essence of what he is: "the true teacher is an eternal student, because he always marvels at each new discovery, with childlike candour. Research has no economic goals; it is academic, it aims to increase knowledge; it is a job that I consider a privilege, because I do it with love and dedication".

La potenza evocativa degli odori sulla memoria agisce con effetto trascinate: attraverso i profumi erompe nel nostro vissuto. Anche noi, degustatori o appassionati di vino, nel nostro rotear di bicchieri alla ricerca dell'anima odorosa del vino, scopriamo un po' di noi stessi in quei profumi. Impossibile opporre resistenza alle fragranze del vino, come scrive Luigi Moio nel suo libro *Il respiro del vino*, pubblicato nel 2016 e arrivato alla settima ristampa. Scoprire i segreti più intimi del profumo del vino è stata l'ossessione di Moio fin dal 1990, quando arriva a Digione, dopo un percorso di studi che lo ha visto diplomarsi alla scuola di Enologia e laurearsi in Scienze Agrarie. In Borgogna, amata terra di vino nobile, completa il dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologia Alimentari. Pur essendo riconosciuto fra i più grandi esperti del settore e pur essendo professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli, non ha voluto troncane il legame che lo unisce alla sua terra e a quella tradizione che lo vede quarta generazione di vigneron (il padre Michele, è uno storico produttore campano che negli anni cinquanta rilanciò il Falerno). Nel 2001 fonda anche una sua azienda, Quintodecimo.

Un ricercatore prima di tutto, comunque rimasto "intrapolato nel mondo del vino".

Non ho mai avuto occasione di parlare con i suoi studenti, ma sono convinta che lo adorino. Non è supponente, né troppo accademico, ma estremamente preparato e capace di vestire il sapere di umanità. E la sua sottile ironia, il suo saper vivere spesso in un'altra dimensione, fuori dal tempo, la sua intrinseca verace napoletanità così come la sua visionarietà, lo rendono unico.

Il suo sorriso fanciullesco pur nel suo approccio rigoroso e scientifico, mostra l'essenza di ciò che è: «il vero maestro è colui che è un eterno alunno, perché si meraviglia sempre con il candore del bambino di ogni nuova scoperta. La ricerca non ha fini economici, ma è accademica, punta ad aumentare la conoscenza; è un lavoro che reputo un privilegio, perché lo faccio con amore e dedizione». Infatti quello che manca in questo mondo del vino, ormai affollato da sapientoni saccenti che si sentono depositari della verità, ma spesso ignoranti in materia, è la divulgazione scientifica con una modalità comprensibile anche agli inesperti.

Così Moio, anche attraverso dei disegni divertenti, ma appropriati, spiega, con leggerezza e un linguaggio accurato e chiaro, la chimica. Con capacità discorsiva, in alcuni capitoli quasi in modo romanzato, interseca al sapere l'esperienza, costruendo sapienza che intriga e avvince nel mistero di questo fenomeno mondiale che è il vino. «Nella mia folle e lunghissima battuta di caccia agli odori, per acciuffare le "prede", ovvero le molecole odorose, e per poi identificarle (utilizzando la gascromatografia e il naso), ho appurato che sono solo una settantina quelle che veramente possiedono un numero di unità di odore superiore a uno (rispetto al migliaio di molecole volatili identificate a oggi nel vino)».

"LA MIA CACCIA
AGLI ODORI"



E che florilegio di sensazioni sanno darci!

Mi hanno affascinato alcune sue geniali intuizioni, come quella di collegare i precursori aromatici a palloncini odorosi, o di voler suddividere i vini fra solisti e orchestrali. Nel primo caso l'orchestra odorosa è guidata da un solista, che ha il dono di proseguire imperturbabile (nel caso in cui qualche musico stoni) a suonare il motivo dominante. Invece i vini orchestrali possono dar vita a un'esecuzione memorabile solo se tutti gli strumentisti sono impeccabili nel suono, ricercando una sublime armonia. L'ipotetica stecca infatti viene facilmente percepita, quindi tutto deve essere perfetto e in equilibrio. Alcuni esempi di vini solisti? Il Moscato, il Sauvignon Blanc e il

Riesling nei vini bianchi, mentre fra i rossi ecco i Pinot Noir, i Cabernet Sauvignon e i Cabernet Franc. Gli orchestrali sono tantissimi, dal Prosecco al Fiano, dal Carricante al Grillo, dal Sangiovese al Sagrantino, dal Primitivo al Nerello Mascalese, dal Nebbiolo all'Aglianico e via via; la lista è lunga. Bellissima è l'immagine che Moio vede dall'aereo, che spiega in un attimo la sua visione: ecco le vette odorose di quei vini solisti che bucano le nuvole, emergendo dalla base odorosa, le nuvole stesse, che invece accomuna i vini orchestrali.

«Il funzionamento del naso è continuo e indipendente dalla nostra volontà, perché è collegato al meccanismo della respirazione. Ci vuole un archivio olfattivo nel quale riconoscere il profumo (grazie alla

nostra esperienza, alla capacità di ricordare gli odori percepiti): ma se quell'odore non è stato conosciuto precedentemente è impossibile ritrovarlo».

Nelle sue parole scorrono scienza, chimica e poesia, un mix complesso dedicato agli odori del vino, che solo Moio riesce a coniugare fra loro. Un libro che sfata tanti luoghi comuni, ricco di stimoli illuminanti: «È solo avendo un progetto chiaro nella mente che è possibile avvicinare il vino a una vera e propria creazione artistica».

E il progetto chiaro lo si può avere solo con la conoscenza approfondita di ogni singolo aspetto, dalla vigna alla bottiglia, di ogni minimo dettaglio di questo straordinario elemento che è il vino.