

ALLOCUZIONE DI GIANNI MORESI,
PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI FONDAZIONE DELL'EIC
SCUOLA DI INGEGNERIA DI CHANGINS (VD),
IN OCCASIONE DELLA CERIMONIA DI CONSEGNA DEI DIPLOMI, DEL 14 NOVEMBRE 2008

Non sono uno specialista nelle tecniche del settore, bensì un manager appassionato di enologia, viticoltura ed arboricoltura, che è stato chiamato a presiedere il Consiglio di fondazione della scuola. Per questo semplice motivo non ho nessuna intenzione di proporvi una "lectio magistralis" di carattere scientifico. Cercherò quindi di farvi riflettere sulla base di due articoli a carattere divulgativo, destinati a gente che cerca le curiosità, apparsi sul settimanale COOPERAZIONE a cura di Andrea Conconi, ing. Enologo diplomatosi in questa scuola nel 1984 ed ora professionista di successo.

Il primo testo dal titolo

“La vite se ne va a nord. I cambiamenti climatici stanno portando più a nord il limite della coltivazione della vite.”

Tratta una tematica di grande attualità, che occuperà in maniera importante il settore e la sua sopravvivenza in prospettiva futura. Cito:

“Le esigenze climatiche fanno della vite una pianta dai paesi temperati, ed i cambiamenti climatici che stiamo vivendo, stanno influenzando la maniera di coltivazione della vigna. Verso i poli la viticoltura ha il suo habitat ideale sotto il 50° parallelo, anche se la corrente del golfo permette alla vite di essere impiantata in paesi impensabili, ad esempio in Danimarca, esistono una novantina di ettari registrati. Qui la vite esisteva già nel medioevo, mentre la gelata del 1947 mise termine alla storia ventennale dello spumante danese. D'allora nessuno si è più cimentato nella viticoltura fino agli inizi degli anni '90. Verso sud la vite viene coltivata in zone desertiche e la vegetazione viene regolamentata tramite l'irrigazione durante il periodo vegetativo ed il periodo di riposo avviene tramite l'arresto della stessa. Ma i grandi vini, in ambo gli emisferi, vengono prodotti nelle zone centrali e sicuramente sarà così per ancora tantissimi anni. Sicuramente in futuro vedremo un evolversi dei vini prodotti e l'uomo saprà sicuramente adattarsi ai cambiamenti climatici, le possibilità sono numerose, il sistema di allevamento della vigna, l'irrigazione, l'esposizione dei vigneti, i porta innesti. Forse i vigneti danesi faranno scuola ed in futuro potremo vedere altri pionieri lanciarsi nella sfida di produrre vino in zone oggi inimmaginabili”.

Fine della citazione

Il secondo testo dal titolo

“Tre mestieri in uno. Un po’ cuoco, un po’ medico ed un po’ chimico: questi i vari ruoli dell’enologo.”

Spiega in maniera veramente semplice la professione ed i vari campi di attività dell’enologo. Mi è piaciuto molto perché è didattico e, se un domani avete l’occasione parlare con un bambino, vi potrebbe servire. Cito:

“Il vero artefice del vino è l’enologo. Il suo compito è di trasformare l’uva che l’agronomo nei mesi precedenti ha seguito e portata al meglio della maturazione, e trasformarla in vino. In realtà il suo lavoro inizia un po’ prima, nelle ultime fasi di maturazione, quando si fissa la data della vendemmia. Sia nelle piccole aziende che in quelle grandi, la figura dell’enologo è presente. Da diversi anni è apparsa la figura dell’enologo consulente (winemaker), il quale lavora per più aziende contemporaneamente. Come un cuoco che dopo aver selezionato i suoi ingredienti prepara il suo piatto, l’enologo controlla la temperatura, la durata della fermentazione alcolica e ne seguirà l’evoluzione nelle botti. Come un dottore controllerà le analisi e ne determinerà eventuali cure e come un chimico, con pipette e cilindri graduati, deciderà la percentuale di assemblaggio tra le differenti vasche o vitigni. Non gli sono concessi errori, la vendemmia avviene solo una volta all’anno. Ma quali caratteristiche deve avere un buon enologo? Sicuramente buoni naso e palato, ma anche una buona memoria. La conoscenza e l’utilizzo migliore dei propri sensi e un costante allenamento, con degustazioni anche dei vini della concorrenza gli permetteranno, ogni anno, di ottenere un vino unico”.

Fine della citazione

Questi testi mettono a confronto la scienza e la divulgazione, elementi che devono sempre essere tenuti debitamente in considerazione anche nella nostra Scuola.

L’EIC, che ha festeggiato quest’anno il 60° con l’apertura di una SummerSchool in collaborazione con prestigiose Università della California (USA) è diventata un sicuro punto di riferimento scientifico a livello nazionale. Ora, in prospettiva futura, vuole profilarsi anche sul mercato internazionale fra le cinque migliori scuole al mondo del settore vitivinicolo. Un obiettivo ambizioso, ma che si potrà sicuramente raggiungere con l’esperienza, con l’entusiasmo e con la competenza di tutti noi. Occorre guardare al futuro con fiducia ed ottimismo, e per questo vi ringrazio!