

**LA PROVOCAZIONE**di *Giordana Talamona**Attilio Scienza*

Attilio Scienza, professore di viticoltura dell'Università di Milano è categorico: "Così possiamo valorizzare e preservare gli elementi fruttati e aromatici dei nostri vitigni autoctoni e uscire dallo stereotipo dello Champagne"

## “Gli spumanti italiani? Sarebbero migliori col metodo Charmat”

**N**on hanno lasciato certo indifferenti le sue parole, almeno a sentire il brusio che si è levato dalla platea. Attilio Scienza, noto professore di Viticoltura dell'Università di Milano, si è espresso in termini perentori sul futuro della spumantistica del Bel Paese. “Per valorizzare le caratteristiche dei vitigni italiani bisogna puntare sul metodo Charmat, abbandonando quello da rifermentazione in bottiglia”. La bomba mediatica è stata lanciata durante il Durello&Friends, la tre giorni che si è tenuta a Soave tra il 22 e 24 novembre. “Non solo il metodo Charmat è più indicato per valorizzare e preservare gli elementi fruttati e aromatici di nostri vitigni autoctoni, ma ci permette di uscire dallo stereotipo dello Champagne. È venuto il momento di finirla coi paragoni per trovare la nostra vera identità, perché il continuo richiamo allo Champagne rappresenta un errore mediatico che sminuisce gli spumanti

italiani. La grande ricchezza dei vitigni italici adatti per la spumantizzazione con metodo Charmat, al contrario, rappresenta una potenzialità preziosa sulla quale puntare”. Un'Italia delle piccole patrie, nella visione futuribile di Scienza, dove ogni zona produca spumanti metodo Charmat capaci di rappresentare l'identità del proprio territorio. Asprinio, Arneis, Bombino, Cortese, Erbaluce, Nerello, Nuragus, Ortrugo, Passerina, Coccocciola, Durello, Priè Blanc, Ribolla, Lambruschi, Verdicchio, Pecorino, Vermentino e Glera, questi sono solo alcuni dei vitigni vocati per la spumantizzazione. Ma per operare questo radicale cambio di tendenza, bisogna necessariamente passare attraverso la comunicazione. “Per convincere il consumatore occorre fare leva sui suoi riflessi condizionati, richiamando alla mente parole, simboli e azioni chiave. Tra le numerose sinestesie su cui puntare c'è la grande ricchezza dei vitigni ita-

lici legata al cambio climatico che ne sta valorizzando le potenzialità”. I vitigni autoctoni italiani hanno buona acidità anche nelle regioni del sud, Ph basso e un buon contenuto di antiossidanti naturali che consentono di ridurre le dosi di solforosa, oltre a un ricco patrimonio aromatico ben accetto dal consumatore moderno. Inoltre la grande varietà pedoclimatica dei territori consente di adattare le caratteristiche della materia prima alle esigenze tecnologiche della spumantizzazione, senza correzioni o additivi. “Il consumatore moderno non vuole bere sempre gli stessi spumanti. Al contrario vuole scoprire, imparare, ed essere protagonista nella scelta. Per questo se vogliamo che l'Italia trovi la propria identità, occorre pensare a un progetto di valorizzazione del patrimonio ampelografico che possa puntare ai successi dei Lambruschi e del Prosecco”. Il dibattito rimane aperto.