

## INTRODUZIONE

Questo libro nasce dall'incontro di due persone, un professionista del vino e un appassionato, un gentleman drinker si potrebbe dire.

Quando oltre alla stima e alla simpatia reciproche si ha in comune la frequentazione di un campo ricco e interessante come quello dell'enologia, le conversazioni sono per forza dense di spunti e le scoperte sono molte, da entrambe le parti.

Allora viene naturale il desiderio di condividere anche con altri tutto ciò che si comunica a due.

Ci si convince anche che una modulazione delle curiosità e dei saperi non specialistica ma neppure superficiale interessi un pubblico vasto che non solo beve il vino e lo apprezza ma ne riconosce lo spessore culturale, le possibilità di raccontare storie, luoghi e persone. L'essere uno dei prodotti material-spirituale meglio rappresentativi della nostra società.

Il vino è molto cambiato negli ultimi anni e cambierà ancora, soprattutto nelle forme di presentazione, nell'offerta, nel rapporto con i consumatori. Guadagnerà in prossimità a chi lo vuole gustare, in flessibilità nella fruizione. Del resto ha già fatto molta strada in questa direzione, cinquant'anni fa in Toscana i contenitori più diffusi erano la damigiana e il fiasco, mentre i più grandi ricordano bene il sottile strato d'olio che difendeva il vino dall'aria e che doveva essere tolto con un gesto abile del polso e poi definitivamente con la stoppa. Dobbiamo essere fiduciosi del futuro e non temere troppo da una ulteriore ergonomicizzazione degli imballaggi.

Anche la tecnica ha davanti importanti problemi da risolvere. Su tutti spicca quello di frenare la crescita della gradazione alcolica che ha accompagnato l'aumento della corposità del vino raggiunta con il miglioramento degli uvaggi e la riduzione della resa per pianta. Ottenere un prodotto della ricchezza aromati-

ca e della corposità attuali senza arrivare ai quattordici gradi e spesso superarli è un traguardo non lontano dalla portata della ricerca enologica contemporanea.

Il mondo del vino non è statico, per fortuna, non ha la testa rivolta all'indietro, verso il passato. Al contrario si tratta di un comparto fra i più brillanti e vitali, che attrae risorse e intelligenze convocate da una grande passione.

Chi del vino s'interessa, chi ama berlo e degustarlo ha il diritto, e speriamo il piacere, di essere informato riguardo a tutto quello che è avvenuto nel campo della sua produzione negli ultimi anni, nel corso dei quali le trasformazioni culturali, tecniche ed estetiche sono state tali da poter parlare di un vero e proprio Rinascimento enologico italiano e da portare la nostra produzione all'apice della qualità mondiale.

Amare il Vino: per conoscerlo e apprezzarlo a fondo, per rispettarlo e non abusarne mai.

*Luca Maroni*  
*Sergio Valzania*

Roma 11 Novembre 2007

San Martino di Tours, patrono di chi ama il vino

*P.S. La narrazione in capitoli si alterna con inserti denominati "Amore per il Vino": contributi atti a testimoniare l'importanza del vino ai sensi d'umanità universalmente valorose.*