Guzzon Raffaele

**LA GEOGRAFIA DELLA MINERALITÀ**

Mineralità è una parola oggi molto in voga nel mondo del vino. Questo termine era pressoché sconosciuto fino a pochi anni fa mentre oggi sembra che nessun vino di qualità possa fare a meno di un accenno minerale nel suo bouquet. Questa ampia ed improvvisa notorietà di un carattere sensoriale così sfuggente suscita inevitabilmente una certa perplessità negli addetti ai lavori sebbene lo straordinario successo di critica e di pubblico impongano di confrontarsi con questo aspetto e con quanto ne consegue in termini produttivi e di marketing. Dal punto scientifico vi sono ad oggi pareri discordanti. Diverse ricerche portano ad indentificare in alcuni caratteri macro ambientali ed in alcuni approcci alla vinificazione dei fattori che possono valorizzare note sensoriali iscrivibili nel concetto di mineralità. D’altro canto vi è spesso una profonda differenza tra quanto veicolato in termini di comunicazione emarketing e quanto effettivamente riscontrabile, dal punto di vista chimico, all’interno delle bottiglie. Indagini sensoriali svolte con metodi statistici hanno spesso dimostrato come anche per panel di assaggiatori esperti vi sia una certa difficoltà nel riconoscere il carattere minerale in vini che ne dovrebbero essere caratterizzati, in degustazioni comparative, svolte alla cieca. È dunque ovvio che la vite tragga dal suolo micro e macro elementi necessari ai suoi cicli fisiologici. Tuttavia vi è una notevole differenza tra elementi minerali (intesi come ioni) e minerali (intesi come rocce). Questi ultimi spesso hanno una capacità di interazione con la vite pressoché nulla. La vite è poi è uno straordinario «filtro selettivo» tra il suolo e i grappoli, rielaborando la maggior parte degli elementi assorbiti in forme totalmente differenti e allocandole in maniera differenziata nelle diverse parti della pianta Infine il processo di vinificazione stravolge nuovamente il quadro compositivo tanto che è ben difficile rintracciare nel vino elementi direttamente assimilabili ai suoli. Al di là delle implicazioni tecniche, chimiche, biologiche o di marketing il conetto di mineralità può essere un ottimo compagno di viaggio per approfondire la conoscenza delle zone vitivinicole, della loro storia e della loro natura, così come di quella degli uomini che le abitano. In questo contributo saranno portati all’attenzione diversi esempi di paesaggi vitivinicoli dove una felice interazione tra suolo, pianta e lavoro dell’uomo abbia portato alla comparsa di caratteri, nei vini di quelle zone, assolutamente peculiari. Sarà interessante notare come, anche in areali vitivinicoli distanti tra loro per posizione geografica e storia, simili apporci alla vinificazione e suoli dalla stessa origine geologica portino a vini sorprendentemente simili. In altri casi diversi ambienti restituiscono espressioni straordinariamente differenti dello steso vitigno.