

Com'è difficile trovar spazio in cantina

Diversi anni fa l'enologo era la punta di diamante della cantina produttrice, un punto di riferimento trainante e indispensabile. E ora? Non deve stupire che vi siano molti giovani tecnici, spesso molto preparati, costretti a sgomitare per una consulenza

di [Enrico Rana](#)



Da qualche anno l'Italia sta attraversando una fase economicamente critica che non sta risparmiando nessun settore produttivo, compreso il mondo agricolo, e in particolare quello vitivinicolo.

Sono molte le aziende che si ritrovano oggi con ingenti quantità di vino, relative anche a diverse annate, difficili da commercializzare per la scarsa richiesta che ne viene fatta.

Di fronte a tale situazione, all'imprenditore agricolo non resta che scegliere fra due strade: abbassare i prezzi svendendo il prodotto oppure tentare di resistere, mantenendo i prezzi originari e confidando che il mercato prima o poi (meglio prima che poi) si riprenda.

Scelta, questa, che diventa una *non scelta* o, se si preferisce, una scelta caldamente consigliata, nei casi in cui le dimensioni e la notorietà dell'azienda non siano tali da permettere di sostenere le notevoli spese che la seconda opzione richiede.

Volendo tentare di indagare sulle cause che hanno portato a questa situazione di stallo,

personalmente credo che esse siano da ricondurre in particolar modo, ma non unicamente, alla smodata "moda del vino" che è andata sviluppandosi negli anni Novanta.

La particolare attenzione rivolta al mondo enologico che in quegli anni è andata dilagando, ha indotto i produttori ad aumentare le produzioni per far fronte alla domanda che aumentava in maniera esponenziale. Come ogni moda che si rispetti, anche questa è andata però con il tempo sfumando e così il vino è finito con il rimanere fermo nelle cantine.

Un'altra componente che ha contribuito al rallentamento del mercato del vino si può rinvenire nel cambiamento, compiuto da parte di molti ristoranti ed enoteche, nella gestione della propria cantina; questi, infatti, preferiscono evitare di caricarsi di molte bottiglie per tipologia di prodotto, cercando di ordinare la giusta quantità per il proprio fabbisogno, e ciò comporta che si continuino a usare i soliti prodotti, quelli richiesti dal mercato, andando così a penalizzare tutti quei nuovi prodotti che molte volte sono di una buona qualità ma dal nome poco noto.

Che il mondo del vino si stia quindi lentamente trasformando è cosa indubbia e questo si riflette anche sul piano dell'organizzazione stessa dell'azienda. Emblematica a questo riguardo, e a me particolarmente cara, la figura dell'enologo esterno all'azienda, il cui ruolo ha subito profonde trasformazioni in particolare nell'arco dell'ultimo ventennio.

Diversi anni fa l'enologo era la punta di diamante della cantina produttrice, punto di riferimento trainante, figura fondamentale ed indispensabile, che con le sue conoscenze riusciva a dar vita a vini di eccelsa qualità.

Nel corso degli anni le cantine si sono però evolute e consolidate riuscendo a mantenere costante la propria qualità indipendentemente dal contributo apportato dal consulente esterno, fino ad arrivare in molti casi a ritenerlo in qualche modo sostituibile o addirittura superfluo, cioè inutile.

Quelle aziende poi che ancora ritengono necessaria la presenza di un tecnico qualificato, molto spesso prediligono *allevare* un enologo interno, fedele all'azienda, che sappia controllare e far durare nel tempo la qualità della produzione.

È molto probabile, comunque, che questo discorso non valga per gli enologi di fama internazionale, che grazie alla loro bravura, alla lungimiranza acquisita negli anni passati e al nome ormai noto, risultano ancora fondamentali per i produttori con cui sono riusciti a stabilire un rapporto di intesa personale oltre che professionale.

Pertanto, le difficoltà maggiori le affrontano sicuramente gli enologi emergenti, i quali si ritrovano a tentare di inserirsi in un mondo lavorativo in cui, oltre alla comprensibile scarsa fiducia verso le nuove leve prive di esperienza, si riscontra un certo disinteresse per la stessa figura professionale, a meno che essa non sia accompagnata da un'indubbia notorietà che finisce con l'essere qui sinonimo di affidabilità.

Non deve quindi stupire che ci siano numerosi giovani tecnici, spesso molto preparati, costretti a sgomitare tra loro per accaparrarsi una consulenza sia pur in cambio di un bassissimo compenso, oppure ad accettare di affiancare a vita dei "grandi enologi", sapendo comunque che

non vi saranno mai per loro delle reali e concrete possibilità di emergere personalmente.

di [Enrico Rana](#)

05 Dicembre 2009 Teatro Naturale n. 43 Anno 7

© RIPRODUZIONE RISERVATA