

L'enologia del futuro è già attuale

Le novità da non perdere di vista

A cura di METRO Academy

230 mappe costituiscono il nuovo Atlante del Vino

Storicamente, Italia, Francia e Spagna sono i Paesi più importanti nel mondo del vino. La verità è che ad oggi, a causa anche dei cambiamenti climatici, tanti altri Paesi sono diventati promettenti produttori nel panorama internazionale.

Il **Portogallo** prende sempre più piede, grazie alla presenza di terreni vulcanici che danno vita a vini bianchi minerali e sapidi, e di zone come l'Algarve, in cui vengono prodotti anche rosati e rossi di struttura con un ottimo rapporto qualità-prezzo.



Radiokafka. Shutterstock

In Europa crescono anche **Grecia e Scandinavia**. La prima intriga i degustatori di vino con i suoi vitigni autoctoni, rinfrescanti e invitanti, la seconda stupisce con spumanti e vini bianchi.

Lontani dal vecchio continente, il **Sudafrica** presenta una grande scelta di vini da esplorare, grazie alla coesistenza in un territorio circoscritto di zone aride ma anche molto fredde, di produzioni in quota e a livello del mare.

Spostandoci verso l'estremo Oriente, la **Cina** si sta preparando ad aumentare la coltivazione di uva di pregio per la produzione di vino, mentre il clima subtropicale in **India** favorisce la produzione, tra gli altri, di vini rossi di struttura.

Un nuovo punto d'equilibrio tra tradizione e rispetto dell'ambiente, tra metodi artigianali ed esuberanza estetica

A livello di gusti, il consumatore moderno tende a preferire un vino più rinfrescante, goloso, dolce, al contrario di sommelier ed esperti che da sempre hanno preferito i vini secchi, anche come sinonimo di una più elevata qualità. L'importante è che sia **biologico o biodinamico**, prodotto con tecniche che limitano o eliminano la chimica di sintesi per dare vita a prodotti genuini e rispettosi della terra.

Cresce la preferenza per vini a basso contenuto alcolico e con **nuove sfumature di colore**. Se il 2020 ha tracciato la strada per gli *orange wine* e i *pink wine*, il 2021 è l'anno che segnerà il debutto e la crescita esponenziale del nuovo *Prosecco Rosé*, specialmente negli USA, dove il vino rosato ha da diversi anni preso piede, ma anche in UK e in Germania.

Il vino del 2021, infine, non è più bevanda da consumare a sé, ma entra nel mondo dei cocktail e dà vita ai **Wine Seltzer**, bevande a base di vino bianco con acqua di seltz, aromi naturali e una bassissima gradazione alcolica, che incontra il gusto dei più per freschezza e dolcezza.

Nuovi packaging e metodi di conservazione

La bottiglia in vetro è da sempre il contenitore prediletto per il vino. Attenzione, però, all'avanzata di soluzioni alternative sul mercato, dal **bricco** (in Italia già presente da anni, che oggi assume una connotazione lontana dal *low quality*) alle **lattine**. Riduzione delle emissioni di carbonio e portabilità: questi i due punti centrali che stanno dando vita a una tale rivoluzione nel mondo del vino in termini di packaging.

Resta da non sottovalutare, in ogni caso, l'importanza della conservazione del vino, che il packaging stesso può influenzare e che determina la temperatura di servizio e dunque la qualità della degustazione. Per le vecchie e care bottiglie di vetro, il consiglio è quello di investire in una **cantinetta professionale**, che permetta al vino in bottiglia di esprimere il massimo delle proprie qualità al momento del servizio: da quelle con doppia temperatura, compressore e termostato digitale a quelle multizona, per mantenere alla giusta temperatura di servizio tipologie diverse di vino.



Shulevskyy Volodymyr. Shutterstock