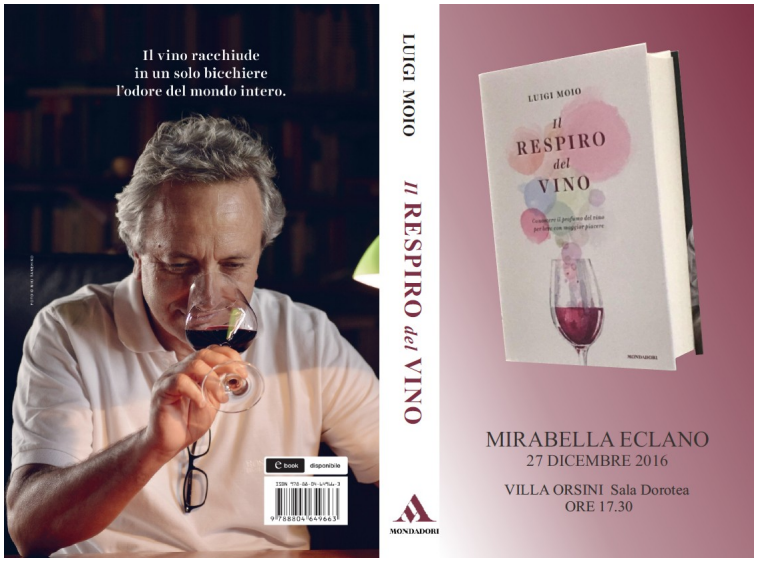
Scritto da Red.
Venerdì 23 Dicembre 2016 10:56



MIRABELLA ECLANO – Come percepiamo gli odori? Da dove nasce quella parte invisibile del vino che dà origine al suo profumo? Com'è organizzato il profumo del vino? Perché è possibile distinguere i vini in "solisti" e "orchestrali"? Quali sono gli odori che ci permettono di riconoscere un vino? Che cosa succede al profumo del vino con lo scorrere degli anni? Il vino ha una forma? Che cosa vuol dire degustare un vino? Qual è il linguaggio degli odori del vino?

A queste e a molte altre domande Luigi Moio – si legge in una nota – risponde con chiarezza nel libro appena edito da Mondadori *Il respiro del vino* (504 pagine, € 26,00): un viaggio affascinante alla scoperta di quella sfera invisibile del vino che sono i suoi profumi. Con il supporto d'illustrazioni originali e ricche di dettagli, racconta la sua lunga esperienza di appassionato studioso degli odori del vino, riportando aneddoti curiosi e informali, senza mai tralasciare il rigore dell'approccio scientifico.
Il respiro del vino
è dunque il risultato di oltre vent'anni di studi e ricerche intorno all'intimità olfattiva del vino.

L'appuntamento è per martedì 27 dicembre, alle ore 17.30, presso la sala Dorotea di Villa Orsini a Mirabella Eclano. Dopo i saluti del sindaco di Mirabella Eclano, Francescantonio Capone, e l'introduzione di Agnese Vietri, assessore alla Cultura, l'autore Luigi Moio risponderà alle domande del giornalista Franco Genzale.

[…]Da diversi anni – scrive Moio nel libro – studiare il profumo del vino è la mia grande passione. Nel lungo periodo che ho dedicato alla ricerca, durante i tantissimi seminari che ho tenuto e naturalmente durante le mie lezioni universitarie, mi sono accorto che, quando iniziavo a parlare del profumo del vino alle platee di tecnici o di studenti, l'attenzione era sempre

straordinaria. Posso affermare che in ogni occasione l'aspetto olfattivo del vino è stato quello più interessante per il pubblico. Se per esempio mi dilungavo nella spiegazione di quali e quante molecole producono determinati odori, nonostante la complessità dell'argomento, tutti gli astanti restavano a dir poco incantati, perché era come se stessi svelando loro un fantastico trucco di magia.

In questo libro sono confluite tutte le argomentazioni sul profumo del vino da me trattate negli ultimi vent'anni in ricerche, incontri, seminari, lezioni, integrate dai tanti spunti ritrovati nei miei diari personali, con l'unico obiettivo di soddisfare l'interesse per l'entusiasmante mondo del vino già palesato da studenti, tecnici, sommelier, appassionati e perfino persone astemie, molte delle quali hanno poi cambiato idea, con mia grande felicità.

….Vi parlerò nelle prossime pagine di quel profumo coinvolgente, di quel suo respiro trattenuto, al quale è impossibile opporre resistenza, che anticipa tutto ciò che si sente in bocca subito dopo avere avvicinato il bicchiere alle labbra. Di quel profumo che forse è l'aspetto sensoriale più straordinario del vino, perché è anche il linguaggio della sua composizione, della sua storia, delle sue tradizioni, dei territori in cui nasce e dei microclimi che ne accarezzano i giorni. Il vino è la sintesi sorprendente dei profumi di tutto ciò che ci circonda, perché ha nella sua natura più profonda le tracce della terra, dei fiori, dei frutti, delle spezie, del mare, della montagna, del vento, della luce e di tante altre cose che nobilmente rappresenta. (Luigi Moio)

L'AUTORE - Luigi Moio è professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II. Da più di vent'anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino. È autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali. Esperto scientifico per il ministero delle Politiche agricole, dal 2015 è presidente della commissione di enologia dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) con sede a Parigi. È accademico dei Georgofili e dell'Accademia italiana della vite e del vino.