

Il professor Luigi Moio e Quintodecimo

di Paolo Valente | 



Decenni di studi, di ricerche, di lavoro intenso in Italia e all'estero, prima della creazione dell'azienda Quintodecimo

Luigi Moio è professore ordinario di Enologia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli. Dopo la laurea in Scienze Agrarie e un dottorato in biochimica, si è specializzato al Laboratoire de Recherches sur les Arômes dell'Institut National de La Recherche Agronomique di Dijon.

Dal 1991 svolge ricerche sull'aroma degli alimenti, rivolgendo particolare attenzione alle componenti odorose del vino e alle tecnologie enologiche mirate a preservare e ad amplificare l'aroma varietale. Considerato uno dei maggiori esperti italiani del settore, è autore e co-autore di circa 150 pubblicazioni scientifiche, studi che hanno contribuito in maniera determinante alla riscoperta e alla valorizzazione di innumerevoli vitigni autoctoni del Sud Italia.

Quando è iniziato il suo rapporto con il vino?

Sono praticamente nato in una cantina. Mio padre ha un'azienda ereditata da suo papà, a sua volta trasmessa dal padre, sono dunque quattro generazioni e con mio figlio Michele cinque generazioni che ci occupiamo di vino. Con papà e con i miei non si parlava d'altro; la mia famiglia ha vissuto di vino. I ricordi sono bellissimi: ho iniziato a degustare prestissimo, papà ci responsabilizzava e poi ci passava il bicchiere, già all'età di sei anni mi faceva fare assaggi, all'età di 10 anni ci ha coinvolto anche nella vendita. Tutto questo mi ha trasmesso una forte passione, oltre alla curiosità di capire gli adulti che degustavano e discutevano tra loro; quindi, lentamente, è aumentata in me la voglia di comprendere.

Gli studi in enologia sono stati dunque una conseguenza naturale?

Papà voleva un figlio enologo e questo suo desiderio ha influenzato le mie scelte. Dopo la scuola enologica ho sentito forte il bisogno di approfondire questi argomenti e quindi ho scelto la facoltà di agraria e la conseguente laurea in scienze agrarie. E' allora che è scattata in me una molla: quando si comincia a conoscere, a sapere, per certi versi si allarga anche l'orizzonte del mistero. La cantina mi stava un po' stretta: produrre vini in azienda non mi entusiasmava particolarmente. A quell'epoca il vino in Italia non era ciò che è divenuto oggi, ricordo che ci si limitava, anche in degustazione tra enologi, a dire "buono" o "non buono", oppure a criticare qualche altro enologo.

Mi sono staccato da quel mondo; in università ho scoperto il piacere e l'amore per la ricerca scientifica. Quindi il dottorato in biochimica e la carriera universitaria. Ho iniziato a fare ricerca scientifica nel settore dell'industria agraria: per anni ho lavorato nel comparto lattiero caseario e sulle proteine del latte. Discussa la tesi di dottorato, che verteva sugli odori e gli aromi degli alimenti, sono partito per la Francia. Nel laboratorio degli aromi di Digione, dove mi sono fermato per quattro anni, ho avviato una serie di ricerche sulla chimica degli odori del vino e di altri alimenti. Tornato in Italia, ho iniziato a lavorare all'Università di Napoli prima come associato e poi come professore ordinario.

Durante la sua permanenza in Francia ha avuto modo di confrontarsi con la viticoltura francese. Quali sono le maggiori differenze che ha trovato rispetto a quella italiana?

In Francia c'è una maggiore attenzione. Nel mio soggiorno francese non ho appreso nozioni nuove rispetto all'enologia studiata nelle scuole italiane, mi sono invece imbattuto in qualcosa che non vedevo in Italia: una attenzione straordinaria alla vigna. Già una semplice visita ad una cantina in Borgogna lo dimostra: su un'ora di visita 45 minuti si trascorrevano in vigna e soli 15 minuti in cantina. Mi ha impressionato questa grande attenzione alla materia prima. Occorre considerare che i francesi si trovano in una condizione climatica svantaggiata rispetto all'Italia: qualsiasi cosa noi piantiamo nel terreno cresce bene, senza rendere necessarie particolari cure. Pensiamo invece alla Champagne: se non c'è dedizione, a causa del gelo e della brina i viticoltori rischiano di non raccogliere l'uva. Quindi, attenzione straordinaria alla vigna, conseguentemente basse produzioni, l'infittimento per ceppo...

In Italia molti hanno cercato di imitare questo modo di fare viticoltura. Personalmente credo, e sono una trentina d'anni che lo affermo, che non bisogna generalizzare, ogni cosa è valida in un contesto preciso, non è replicando quella viticoltura, per esempio in Puglia o in Campania, che si ottengono gli stessi risultati. Al sud, ad esempio in Puglia, bisogna saper gestire il sole, problema esattamente opposto rispetto a quello francese. In sintesi, ciò che più mi ha colpito quando ero in Francia nel 1994, è stata l'idea del "progetto vino" che parte dalla vigna oltre, naturalmente, alla forte convinzione del legame e dell'influenza dei suoli sulla maturazione dell'uva e su alcuni caratteri della tipicità dei vini che se ne ottengono.

Qualche anno fa ha creato l'azienda Quintodecimo. E' dunque è l'azienda perfetta?

La perfezione non esiste, la perfezione è la natura. La perfezione non esiste nell'uomo, l'uomo non può creare qualcosa di perfetto, ma può tendere verso la perfezione.

Più che perfezione, Quintodecimo per me è libertà; ecco, ho bisogno della libertà di fare quello che voglio. E' la mia idea di libertà.



Quando sono tornato dalla Francia, tanti amici, oggi vignaioli affermati, mi hanno coinvolto chiedendomi aiuto. Sono diventato il loro assistente, il loro "consulente", una sorta di guida spirituale, enologica, viticola. Il contatto con le aziende mi dava la possibilità di proseguire le ricerche sperimentali in cantina; sentivo il bisogno, dopo aver accumulato una solida base scientifica, di mettere in pratica queste conoscenze. Lentamente, dal '94 sino ad oggi, è iniziato un percorso di collaborazione di cui sono molto soddisfatto: sento queste aziende come mie. I consigli dati agli altri devono però essere sempre ben calcolati, non si può

spingere molto perché, dall'altro lato, c'è un imprenditore.

Ad un certo momento della mia vita ho deciso di essere completamente libero; con mia moglie, nel 2001, ci siamo trasferiti da Napoli in campagna e abbiamo costruito questa azienda, piantando prima una vigna e poi realizzando la cantina come l'ho sempre sognata e la casa con i miei libri. E' un progetto di casa-azienda molto particolare finalizzato all'ottenimento di grandi vini. Il problema è spiegare cosa sia per me un grande vino! Ve lo spiegherò il 24 marzo quando parleremo di Quintodecimo.

Un'anticipazione: è un progetto di libertà, un luogo nel quale viviamo in armonia totale e completa con la natura, un ecosistema naturale in cui è stata conservata tutta la biodiversità e nel quale tutte le mie competenze agronomiche, i miei studi, le mie esperienze vengono messi in pratica.

