

30 LUGLIO **m2o** RIMINI
RADIO ALLO STATO PURO SPIAGGIA LIBERA DI PIAZZA
INFOLINE: 0541-51004 / 338 6447956 www.summ



Sapori



IN EVIDENZA

CHEF

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINER

Il vino buono nasce sul 43° parallelo. Roberto Cipresso tra terroir e Cabala



L'enologo lavora da anni a un concetto di terroir diffuso, basato su "coorizzonte". Una linea che, partendo dalla Mesopotamia, arriva al più r
anche su Facebook

di LARA LORETI

[vino](#) [itinerari](#) [enogastronomici](#) [persone](#)




Lo leggo dopo

C'è una linea magica che abbraccia il mondo del vino. Una sorta di *hula hoop* che fa roteare bianchi e rossi a 360 gradi. Letteralmente. È il **parallelo 43**, non uno qualunque. Per capire i significati più o meno nascosti che si celano dietro questa circonferenza universale basta seguirne il percorso con il dito su una cartina o direttamente sul mappamondo. Si scopre così che **dalla**

Georgia caucasica fino agli Stati Uniti, quella linea segna alcune tappe fondamentali della viticoltura. Se n'è accorto un enologo e consulente vinicolo, nonché produttore a Montalcino nella sua azienda Poggio al Sole, della fama di **Roberto Cipresso**.

Veneto trapiantato nel centro Italia (si muove tra Marche e Toscana, dall'Adriatico al Tirreno, ovviamente sul parallelo 43), ha alle spalle **esperienze che spaziano dall'Italia al Sudamerica, passando per ex Jugoslavia** e Spagna, che gli hanno fruttato numerosi premi internazionali. Su quel percorso circolare, Cipresso sta studiando e costruendo un **itinerario del gusto senza precedenti**, un'esperienza professionale e filosofica che prende vita dalla sua **cantina-laboratorio Winecircus**, inaugurata nel 1995 con il progetto "La Quadratura del cerchio" evoluto oggi nella nuova sfida "Cipresso 43".




 Condividi

Tra suggestioni stile cabala e coincidenze (esistono davvero?), che il viaggio abbia inizio: "Si parte dalla **regione del Tigri e dell'Eufrate** – spiega Cipresso - **le cui sorgenti nel massiccio del Tauro, secondo la tradizione, sarebbero proprio la zona dove hanno avuto origine le prime forme di viticoltura.** Poi il parallelo 43 passa dalla **Croazia**, cuore del Plavac Mali (uva rossa tipica della costa dalmata) e arriva nella zona tra **Marche, Umbria e Toscana**, terre rispettivamente del **Montepulciano**, Sagrantino e Sangiovese, **per poi spostarsi nella coda della Corsica e andare a toccare il Midi francese** (regione del Viogner e della Grenache) e i Paesi Baschi (patria del

bianco Txacoli). Quindi entra a New York e attraversa l'**Oregon**, che è l'avanguardia del vino americano del momento: mai come ora si parla di quella terra come capitale del vino made in Usa". Ma non è tutto: su questa linea si scoprono altre cose interessanti. "**Medjugorje, Assisi, Santiago De Compostela e Lourdes si trovano tutte sul parallelo 43**: io sono ateo – riflette Cipresso - ma qualcosa di speciale ci deve essere, qualcosa di magico". Ed ecco l'idea che si fa strada: "Con l'università di Firenze, con cui sto già collaborando – dice l'enologo - vorrei riuscire a costruire tutto il dettaglio del parallelo 43: la geografia, la geologia, le altitudini, l'orografia, il clima. E poi capire quali sono gli elementi che lo identificano come speciale. Una cosa che mi incuriosisce molto e che vorrei approfondire è il fatto che **il 43 segna il confine nord del clima Mediterraneo**".




 Condividi

Ma da dove spunta nella vita di Cipresso (all'attivo pubblicazioni e libri come "La vita è meravigliosa se bevi buon vino" e "Vinosofia. Una dichiarazione d'amore in 38 bicchieri", entrambi scritti con Giovanni Negri ed editi da Piemme) questa **passione che intreccia vino, geografia e ricerca**? "Non sono mai andato a caccia di suggestioni, ma **ho sempre avuto voglia di studiare e sperimentare assemblaggi particolari**". In principio, nel 1995, fu la "**Quadratura del cerchio**", un vino inventato da Cipresso, **fatto con un uvaggio che lui stesso definisce "improbabile"**: Schioppettino e Refosco del Friuli, e poi Montepulciano d'Abruzzo e Sangiovese dell'azienda senese, La Fiorita, di cui era socio. "All'inizio ho messo insieme vini provenienti da queste tre regioni – racconta Cipresso – ma non è stata un'impresa facile. Era

il momento storico del “new world” dei vini hollywoodiani, quando gli americani provavano a imitare i prodotti italiani, soprattutto i super Tuscan (a base di Cabernet Sauvignon, ndr). Ma io cercavo qualcosa di diverso e così **ho continuato a incrociare terroir differenti, seguendo un'intuizione dell'enologo russo André Tchelistcheff**, perseguitato dal regime, colui che in tempo di proibizionismo faceva il vino da messa. Lui per me è stato un faro, un vero genio. Era proprio il momento in cui negli Usa la gente impazziva per vini come Tignanello, Sassicaia, Solaia e così via. Anni fa ebbi la fortuna di visitare la sua casa e così, scartabellando tra i suoi scritti, ho trovato una indicazione bellissima: lui diceva che gli americani erano sciocchi e pecoroni perché, innamorati dei vini toscani, pensavano di poter piantare Sangiovese in California e fare un blend simile a quello toscano. Ma **secondo Tchelistcheff, l'unico vitigno Usa che poteva essere abbinato al Sangiovese era lo Zinfandel, che in pratica è il Primitivo di Manduria**”.



 Condividi

A quel punto in Cipresso si accende una lampadina: **perché non mescolare in Italia Sangiovese e Primitivo di Manduria? Detto fatto.** Il risultato è buono, ma l'enologo veneto non è ancora soddisfatto e si spinge oltre. Seguono venti anni di grandi sperimentazioni e di “Quadrature”, cioè bottiglie sperimentali prodotte in quantità ridotte, bevute tra amici e vendute a pochissimi, cambiando ogni volta blend. “Gli stessi sommelier mi dicevano: che cosa devo studiare quest'anno? – ricorda Cipresso - Erano avventure intriganti, stimolanti”. Raggiunta un'ampia esperienza, l'enologo veneto decide di fare un ulteriore passo avanti: scendere in campo con il fratello

Gianfranco - agente di commercio del gruppo Area 6 – come produttore prima ne La Fiorita e poi nella sua nuova, piccola azienda [Poggio al Sole](#). “Ho cominciato allora ad analizzare in modo più capillare i vini e a capire con maggior profondità quali fossero i punti di forza e di debolezza del mio progetto. E dopo aver peregrinato e raccolto spunti qua e là, provando a mescolare vitigni vari in tutta Italia, ho pensato di concentrarmi su tre uve: **Sagrantino, Sangiovese e Montepulciano**”. È un momento di svolta per Cipresso e per la sua azienda: finalmente, dopo aver tanto seminato, il wine maker comincia a raccogliere i primi veri frutti. Ed ecco delinearsi tre vini: Quadratura del cerchio, Pigreco e Punto. Tre nomi suggestivi e non casuali: rappresentano uno stile, una vera e propria filosofia del vino basata sulla ricerca. **Pigreco** è formato da due tipi di Sangiovese che vengono dallo stesso clone piantato in un vigneto marchigiano e in uno toscano. “Fermentate insieme, le uve danno un risultato armonico, senza nessun elemento che strida”, spiega Cipresso. Poi c’è il **Punto**, fatto con Sangiovese toscano e Montepulciano marchigiano; la **Quadratura** è un blend di Sangiovese toscano, Montepulciano e Sagrantino. Infine c’è il **Punto bianco**: Viogner e Vermentino.



 Condividi

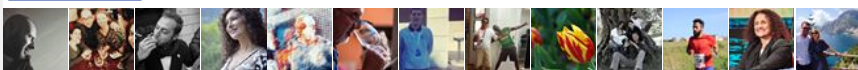
E non è ancora tutto. “A quel punto, mettendo insieme i tasselli del puzzle, scopro che tutto quello con cui ho a che fare è parte di una linea più fisica che ideale: il parallelo 43 – dice Cipresso – Mi spiego meglio: **la mia azienda è la prima, forse nel mondo, dove il terroir non è pensato in un vigneto strutturato** tradizionalmente in un'area, ma snodato su una linea. **Un terroir**

diffuso che offre 5 uve autoctone (i tre vitigni rossi e i due bianchi).

Coltivazioni che sono allineate su uno stesso orizzonte, segnato appunto dal parallelo 43. E' come se la chimica delle cose mi avesse portato a fare questa scoperta inconsapevole, facendomi muovere lungo uno stesso, identico, profilo geografico. È stata una sorpresa incredibile, un concetto che ha preso forma. Il 43 mi è arrivato gratis, non sono partito da lì. Non so perché". E allora è difficile non cedere alle suggestioni: "Il 4 e il 3 sono numeri magici, che hanno a che fare con gli studi del Fibonacci (il matematico Leonardo Pisano detto appunto il Fibonacci, ndr), che hanno una chimica e un'alchimia. Tutto questo conferma un'idea di cui io sono sempre stato convinto: **nel terroir il parallelo vale di più del meridiano**. I master of wine, quando degustano, si domandano da dove il vino venga: altitudine, colline, suoli e così via. La domanda sul parallelo è centralissima, non chiedono in quale spicchio si trovino i vigneti, ma il loro identikit legato alla posizione geografica"

E pensare che di mestiere Cipresso voleva fare l'alpinista. "A 20 anni, prima di dedicarmi al vino, sognavo e speravo di poter vivere di montagna. Ero uno scalatore bravo e credevo di poter fare l'alpinista di lavoro: esplorare le altezze mozzafiato in Francia, in Jugoslavia e sulle Dolomiti per me era la professione. **Ma la montagna è stata la mia maestra di vita anche nel mondo del vino:** quando ti arrampichi misuri i tuoi limiti, non ti fai sconti, impari ad aver paura, sai dove puoi arrivare, fai le scelte più logiche. E impari ad osservare e a cogliere i dettagli, cosa fondamentale nel fare il vino. Quindi quando mi sono avvicinato al vino, l'ho fatto già sapendo fin dove potevo arrivare". **La passione per la filosofia ha fatto il resto:** "Il nome quadratura del cerchio è l'utopia, il disegno ideale: è l'enigma filosofico per eccellenza, e il più ardito: perché non posso quadrare il cerchio? Per colpa del π greco, che è il numero irrazionale. Da lì viene fuori il Punto. Smonto le linee e ne faccio altre geometrie. Io so che se smonto un quadrato in punti posso fare un cerchio, è l'unico modo. Questo è un concetto che si associa benissimo al vino. Mi spiego: solo con la matematica, con la chimica e con la biologia non si può fare un grande vino, che invece nasce quando all'interno dei meccanismi tecnici puoi mettere qualcosa di tuo: il genio intrinseco nell'uomo. Quindi il vino si fa lavorando la materia, ma anche dando valore anche all'istinto. Se una bottiglia è grande e sopravvive al tempo, c'è sempre l'uomo al centro". E poi si sa, come canta Renato Zero, la geometria non è reato.

 **Mi piace** Piace a [Mario Fedolfi](#) ed altre 17 mila persone.



© Riproduzione riservata

17 luglio 2017

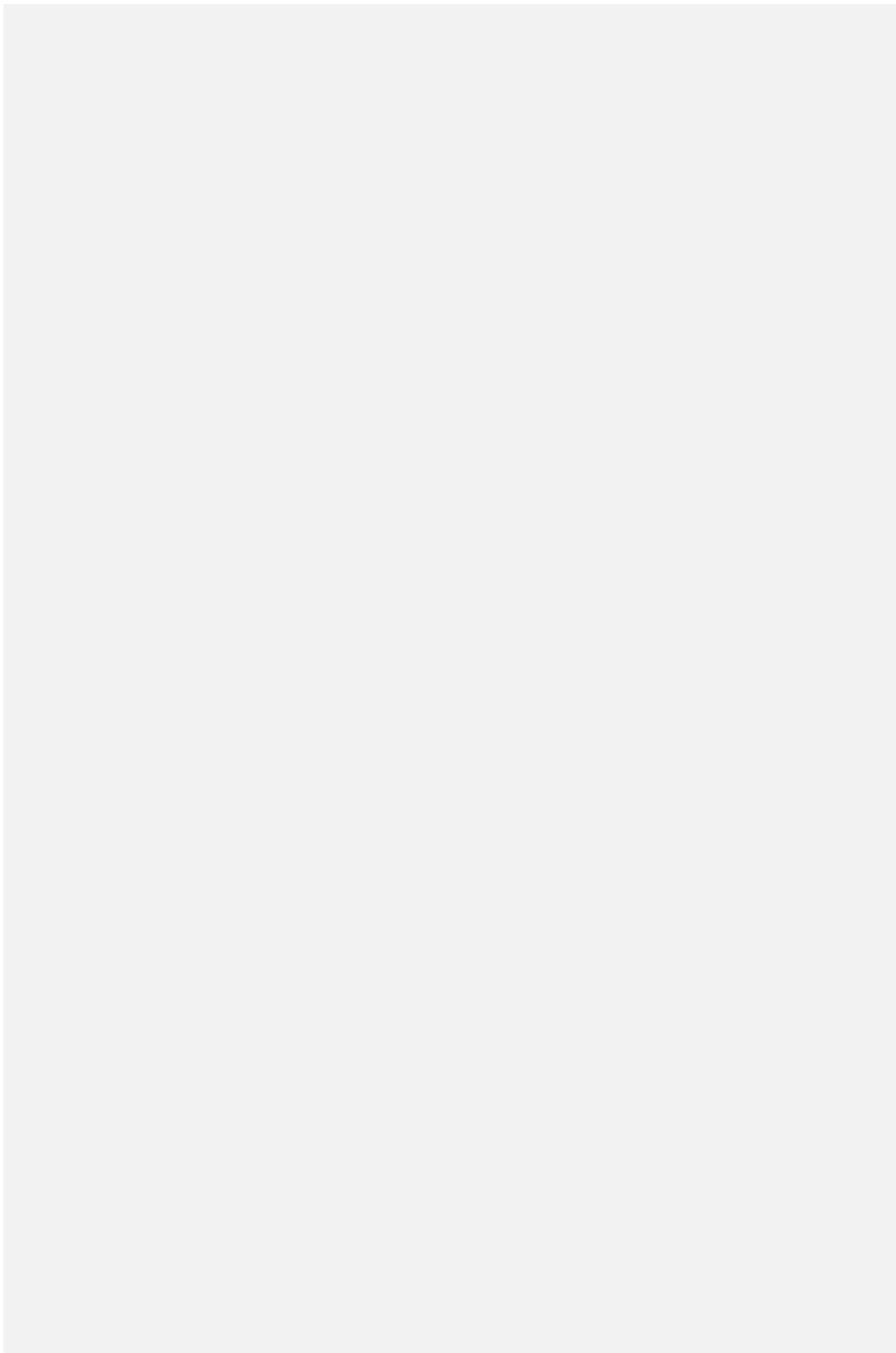
GUARDA ANCHE

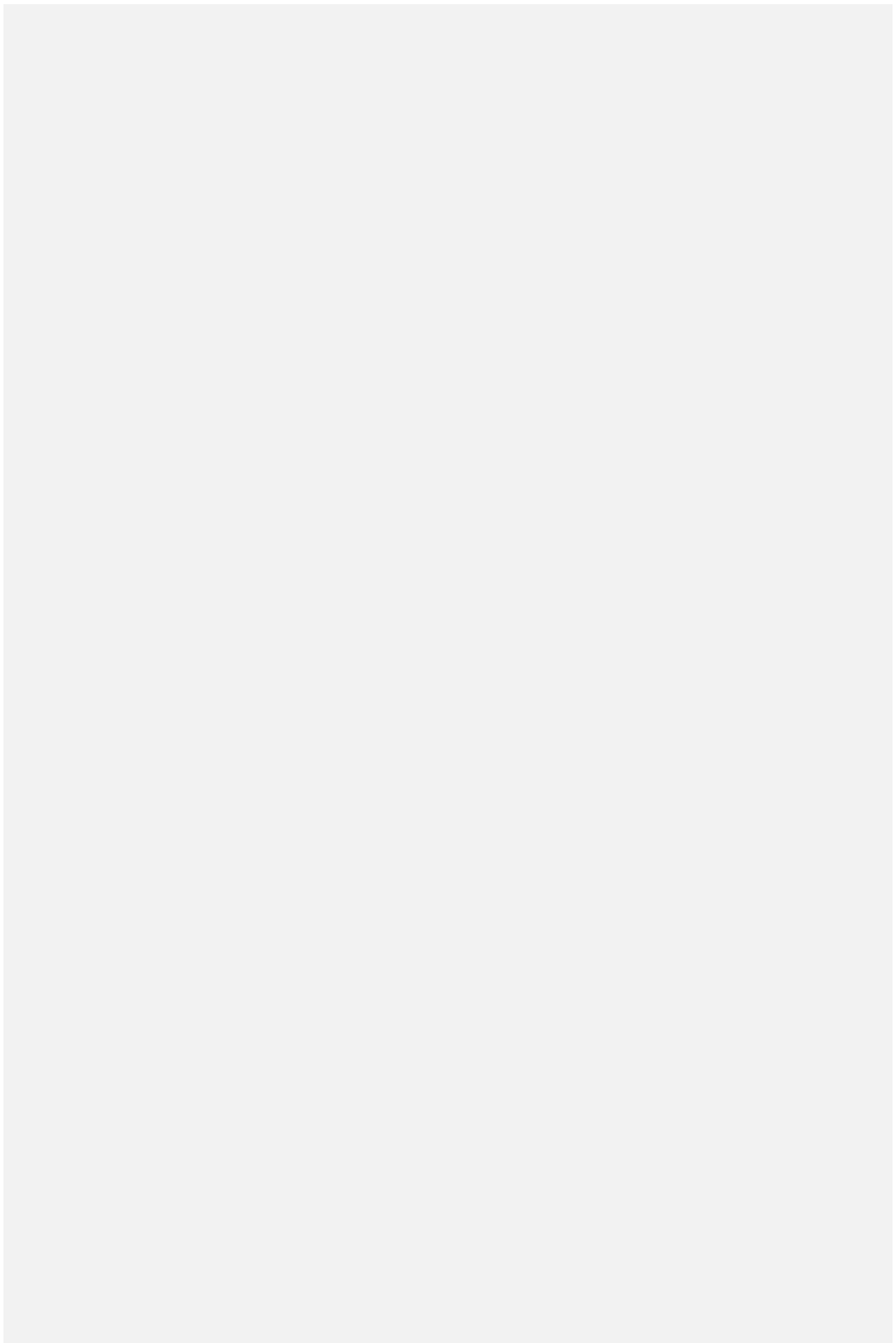
DA TABOOLA

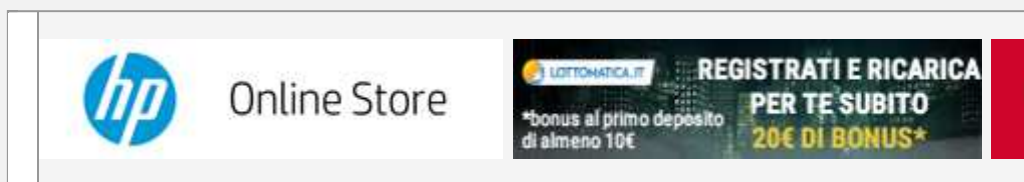
Genova, da 23 anni ricercatore precario al Gaslini

Polignano a Mare, l'artista di strada fa suonare gli animali di plastica

Roberto Saviano a Polignano: 'Vedo il mare, mi mancava'







The banner features the HP logo and 'Online Store' on the left. On the right, it promotes 'LOTTONATICA.IT' with the text 'REGISTRATI E RICARICA PER TE SUBITO' and '20€ DI BONUS*'. A smaller note below says '*bonus al primo deposito di almeno 10€'. A red vertical bar is on the far right.

Divisione Stampa Nazionale — [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 — Società soggetta all'at