

L'intervista Le prime indiscrezioni dai quattro «saggi»: Cavit e Mezzacorona semplici imbottigliatori

Cipresso: «Vino, largo ai piccoli»

L'enologo: «Ai conferitori consiglio di farsi la propria cantina»

TRENTO — Cavit e Mezzacorona semplici imbottigliatori, mentre tutto il resto del comparto dovrà rimboccarsi le maniche e trovare sinergie nuove. Sono queste le prime indiscrezioni che trapelano dai ben informati in merito alla direzione che prenderanno le linee guida che saranno tracciate dai quattro «saggi» (Attilio Scienza, Emilio Pedron, Fabio Piccoli ed Enrico Paternoster) incaricati dalla Provincia di dare forma al rilancio del settore vinicolo locale, al posto della Consulta sospesa dopo le querelle dei giorni scorsi.

Sarà questa una via perseguibile? In attesa di saperlo, c'è chi ne indica un'altra, forse non molto diversa e sicuramente complementare. «La strada da seguire, per il vino trentino, è che i conferitori delle cantine sociali si mettano a fare poche bottiglie a casa propria, dando vita a tante piccole maison vinicole». Da allestire sfruttando anche i garage di casa, non importa. Dopo le garage band, insomma, anche le garage winery. È questo uno degli ingredienti fondamentali della ricetta, estremamente concreta e operativa, firmata da un grande winemaker internazionale che ha molto a cuore le sorti del Trentino. Lui è Roberto Cipresso, uno dei più apprezzati enologi del mondo, artefice di vini pluripremiati, insignito dell'Oscar del Vino 2006 come miglior enologo italiano, bassanese d'origine, trapiantato a Montalcino, classe 1963. E studente, al tempo, dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

Cipresso, lei che qualsiasi

vino tocca fa diventare un successo, cosa pensa che dovrebbe far l'enologia trentina per rilanciarsi?

«Se si vuole uscire da quest'impasse bisogna fare vini unici, di cui innamorarsi».

Ma in Trentino si è sempre puntato sul fatto di fare vini dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Tutto sbagliato?

«In questo momento di mercato un po' saturo e sicuramente difficile, bisogna puntare su prodotti che non



Con prodotti unici il prezzo non è la discriminante Sul TrentoDoc punterei molto, alzando la media



Da voi mi cimenterei nella viticoltura estrema, di collina Verrei a fare rossi e bianchi fermi



San Michele non può disperdere le sue forze occupandosi di mele e di pesci. Servono tesi di ricerca e sviluppo

possano essere confrontati con altri. Ci sarà sempre qualcuno che dirà di aver trovato un vino migliore a un prezzo più basso. Se invece si producono vini — ripeto — unici, il confronto non c'è e il prezzo non è più la discriminante».

Ci sono altri ingredienti per la sua ricetta salva-Trentino?

«Penso che quello che è più piccolo in questo momento sia ritenuto più affascinante. Consiglierei a tutti i conferitori d'uva di farsi la propria

cantina, anche nel garage di casa, invece di conferire alle cantine sociali».

Quindi cooperative vinicole più piccole?

«Sì, anche perché la competizione con le multinazionali del vino è una lotta impari in cui è meglio non cimentarsi».

Cosa ne pensa di un Trentino patria del vino bio?

«Tutte le strade che portano a prodotti più sensibili e aderenti al loro territorio trovano sicuramente il successo di domani. Dopodiché, il

grande lavoro è quello di fare una forte comunicazione su due aspetti: la storia e la ricerca. La storia del Trentino è ricca e antica e bisognerebbe svilupparla costruendo attorno a ogni vino leggende e tradizioni, che già esistono, basta solo ritrovarle».

E per quanto riguarda la ricerca?

«L'Istituto agrario di San Michele deve tornare a mettere sul campo tesi di ricerca e sviluppo, permettendo al Trentino di tornare ad essere il punto di riferimento per il futuro del vino nazionale. Non può disperdere le forze occupandosi anche di mele e pesci. Infine, mostrerei le diversità del territorio, del clima, dei paesaggi: una varietà straordinaria che è di grande appeal».

Lei che vini farebbe qui da noi?

«Avete varietà autoctone di gran razza, prima su tutte il Teroldego, o uve bianche di grandissimo profilo qualitativo. Mi cimenterei volentieri e con grande passione nella viticoltura estrema, di collina. Da voi verrei a fare rossi e bianchi fermi».

E delle bollicine Trento-Doc cosa ne pensa?

«Ci punterei molto. La posizione geografica del Trentino consentirebbe di fare fantastiche bollicine che darebbero motivo d'orgoglio all'Italia. Insomma, il TrentoDoc ha alcuni esempi di altissimo profilo, ma sarebbe bene che la media si alzasse perché il Trentino ha tutte le carte in regola per fare bollicine superiori».

Francesca Negri



Winemaker Roberto Cipresso, bassanese di origine