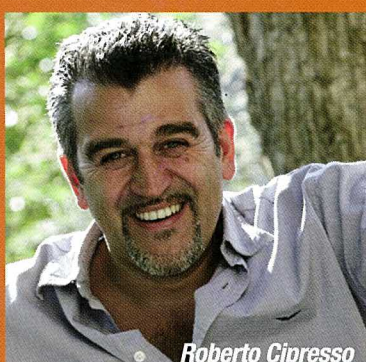


# Imbottigliamento

mensile dell'industria enologica,  
delle bevande e dei liquidi alimentari



Roberto Cipresso

Intervista all'enologo

**Il vino?  
Un viaggio in  
continuo divenire**

Inchiesta

**Il terroir fa ancora  
la differenza?**

Normativa

**I controlli legali  
dei distributori  
automatici**

Mensile - Anno XXXIV - Poste Italiane SpA Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano



**tecniche nuove**  
www.tecnichenuove.com

## Pavimentazioni in klinker antiacido per l'industria alimentare

Dal piccolo al grande intervento, la qualità non ha dimensioni

Azienda certificata:



**GIARETTA ITALIA**  
PERFORMANCE SURFACES

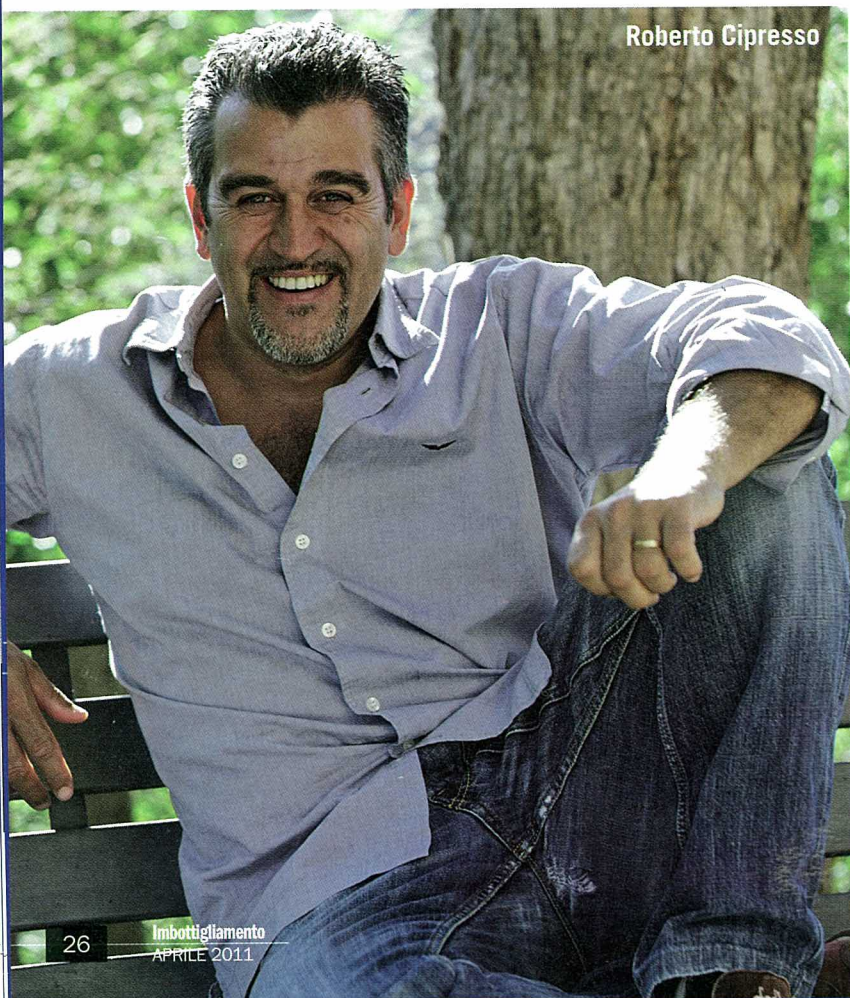
www.giarettaitalia.it - welcome@giarettaitalia.it

Viale Europa, 28 - 36020 Pove del Grappa (VI) - Tel. 0424.808341 - Fax. 0424.808755

# Il vino? Un viaggio in continuo divenire

*Premiato e riconosciuto in Italia e nel mondo per i vini nati dalle sue intuizioni, dalle sue interpretazioni, dalla sua lunga esperienza nel settore vinicolo, Roberto Cipresso coltiva oggi sempre più intensamente un sogno: riscoprire le origini della viticoltura*

▣ Roberto Tognella



Roberto Cipresso

Per il suo modo di ascoltare la terra, c'è chi l'ha definito "un uomo a mezza strada tra raddomante e poeta", chi, per la sua arte di creare vini irripetibili, "un uomo che rifugge il compromesso con una passione viscerale per i vini che hanno un'anima, carattere", chi ancora "uno dei più importanti uomini del vino che il nostro Paese possa vantare". Roberto Cipresso è senza dubbio tutto questo e un apprezzato winemaker su scala mondiale, l'artefice di vini celebrati e premiati nelle più importanti aste internazionali, colui che nel 2005 ha ricevuto da Wine Spectator – per il suo Malbec Finca Altamira Achaval Ferrer 2003 – il titolo per il miglior vino del Sudamerica. Nel suo emozionante viaggio nel mondo del vino, che dura ormai da quasi trent'anni, Cipresso ha saputo dare forma ad aziende oggi di primo piano nel comparto enologico, a una sperimentazione continua e alla ricerca di vie nuove a ogni vendemmia. Logico divenire oggi di questo viaggio sembra il ritorno alle origini, a quelle

vigne primitive, sconosciute alla moderna viticoltura, testimoni viventi – in Grecia, Turchia, nella regione caucasica – di una tradizione che si perde nella storia più antica. Riscoprirle, dare voce alla tradizione enologica più arcaica, farla rivivere e conoscere al consumatore, potrebbe rappresentare una via per dare dignità nuova al vino, oggi spesso svilito nella sua accezione più profonda, vissuto come uno status symbol o come un mero bene di consumo alla stregua di tanti altri.

**Roberto Cipresso, dopo trent'anni di professione è ancora immutata l'emozione che prova a ogni vendemmia. Che cosa l'appassiona tanto della sua professione?**

Che non si arrivi mai! A volte un viaggio, un incontro con un collega può smontare in pochi istanti una convinzione magari maturata in molti anni di esperienza. In viticoltura e in enologia non esistono, quindi, conoscenze consolidate e immutabili, teoremi applicabili in ogni situazione: il valore dell'uomo, le sue esperienze, in

campo e in cantina, hanno un peso straordinario. Il successo di un vino può essere raggiunto intraprendendo percorsi diversi, per questo non esiste la “strada”, c’è l’interpretazione.

**L’esperienza, l’interpretazione e l’intuizione sono qualità innegabili che le hanno permesso di portare negli anni molte aziende vitivinicole al successo.**

È stata un’esperienza divertente e al stesso tempo appagante, seguire lo start-up di molte aziende, portarle da zero all’80% della loro espressione per poi lasciare il prosieguo all’azienda stessa. Credo che il vino debba essere fatto dai vignaioli, c’è però una fase iniziale in cui è importante porre dei paletti, intuire che cosa non vada fatto, sviluppare uno spazio all’interno del quale l’azienda possa muoversi e proseguire senza commettere errori. C’è molto da fare durante uno start-up: individuare che cosa e dove piantare, per esempio, dare un’identità all’azienda, costruirne una filosofia ecc. Questo start-up mi ha dato ragione in aziende come Girolamo Dorigo a Buttrio nel Friuli Venezia-Giulia, Ciacci Piccolomini d’Aragona a Montalcino, Achaval Ferrer

in Argentina, La Monacesca Matelica e l’azienda San Lorenzo entrambe nelle Marche, solo per citare qualche esempio. Per l’Accademia dei Racemi in Manduria in Puglia poi, ho sviluppato un progetto nel lontano 1997. L’obiettivo era valorizzare adeguatamente il Primitivo, una varietà che ha un lungo vissuto in quelle terre ma che, per la sua precocità, a esse non è incline. “Smontare” questa mortificazione è stato quindi il compito del progetto e ciò è stato ottenuto dando un’identità nuova al territorio, suddividendo le aree vitate dell’entroterra da quelle vicine al mare, le coltivazioni su suolo argilloso da quelle su suolo più calcareo ecc. Per ciascuna di queste aree sono stati poi costruiti dei marchi per connotare una differenza di stile, le sfumature di una varietà che comunque si è adattata a quegli ambienti sfavorevoli. Nel tempo il progetto è divenuto importante, entusiasmante e da esso sono emersi nomi che si sono “fatti strada” nel mondo del vino.

**Possiamo ricordare alcuni momenti salienti della sua carriera professionale?**

L’86 è stato l’anno che ha dato l’incipit. Avevo completato da qualche tempo i miei studi in

agraria e, dopo aver frequentato un corso di specializzazione presso l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, mi trasferii in Toscana, a Montalcino. L’anno successivo ero già direttore aziendale di Ciacci Piccolomini d’Aragona. Con questa cantina arrivarono i primi successi, complici anche due annate meravigliose, il 1988 e il 1990. Ricordo il Brunello Riserva 1988 e il Brunello Vigna Pianrosso, vini che ricevettero gli onori della stampa specializzata internazionale e che diventarono protagonisti abituali delle più importanti aste di vini pregiati negli Stati Uniti, a New York e Chicago, e nel Regno Unito a Londra. Parallelamente a questa esperienza, inizia anche la mia attività di consulenza e, come winemaker, parte la collaborazione con alcune importanti cantine italiane. Sull’onda del successo, nel 1999 fondai la mia società di consulenza, Winemaking; ci furono i primi viaggi all’estero e presero il via nuovi progetti come la Diesel Farm di Renzo Rosso e la Bodega Achaval Ferrer a Mendoza in Argentina.

**Nel 1995 fu l’anno di un progetto molto importante...**

...Winecircus. Sentii l’esigenza

in quegli anni di affiancare all’attività di consulenza, un’esperienza ancora più intima con la vite con le uve, con il vino; nacque così l’idea di creare una cantina laboratorio. Winecircus è un progetto concettualmente modernissimo: è diventato il regno dell’azzardo e della sperimentazione come elemento vitale della ricerca, in cui ogni sfida con la vite e il vino è possibile e vale la pena di essere tentata. Nei primi anni gli spazi per questa esperienza furono quelli offerti nelle cantine di alcuni miei clienti, ma col tempo il progetto prese corpo ed ebbe molto successo anche presso alcune università: nel 2003 inaugurai la mia cantina laboratorio, recuperando un vecchio granaio del Consorzio Agrario di Siena. In questa cantina del tutto speciale, con piccoli contenitori, una piccola pressa e una diraspatrice, ogni anno, insieme a tirocinanti e laureandi vinifichiamo uve particolari, provenienti da molte regioni diverse dello Stivale – Basilicata, Veneto, Sicilia... –, e anche dall’estero, dalla Romania, dall’Azerbaijan... Si vinifica, ma c’è anche musica, allegria; si mangia e si degusta vino insieme... È sicuramente un momento didattico molto serio,

**«Spesso, trovandomi di fronte alla perfezione di alcuni terroir, mi è apparsa chiara una verità, che l’intervento dell’uomo dovesse risultare minimo per lasciare spazio a quel vino non progettato, ma scoperto, frutto del prodigioso lavoro della Natura»**



«Il successo di un vino può essere raggiunto intraprendendo percorsi diversi, per questo non esiste la "strada", c'è l'interpretazione»

di confronto su ciò che si fa, ma vissuto in maniera giovanile, conviviale, friendly... Qui nascono vini di carattere, unici, speciali in virtù del loro stesso percorso, frutto della ricerca del terroir nelle sue più autentiche manifestazioni, come luogo estremo di espressione di varietà antichissime e nuove. Vini figli di analisi sulla vocazione ambientale condotte attraverso studi sulla storia e sulla composizione dei suoli, sul clima degli ecosistemi, sulla luce e l'architettura dei frutti e delle piante. Le vinificazioni portano a declinare il potenziale naturale del luogo di origine, permettendo di condensare in una bottiglia un preciso orientamento tecnico e una solida e concreta filosofia.

#### **Qual è il senso profondo di questa sperimentazione?**

La carriera di un professionista, di un tecnico non si misura certo attraverso gli anni dedicati a lavorare nel settore, ma dall'uva che ha visto, dai vini che ha prodotto, dall'esperienza che ha maturato nel vinificare, qualsiasi essa sia, perché ogni esperienza è di per sé intrigante, interessante e offre risposte. Esperienza che purtroppo, a differenza di altri settori come quello della birra, si concentra in un solo momento dell'anno – a meno che non si

abbia la fortuna di seguire la vendemmia anche nell'emisfero australe! E questo breve lasso di tempo va preso al volo, non va sprecato, perché è la sola occasione per dare risposta ai molti dubbi che investono la mente di un bravo tecnico.

#### **Parlava di varietà dimenticate...**

Nel 2010 abbiamo vinificato l'uva di Mazzorbo, una piccola isola della laguna veneta collegata con Burano. Lì è stata individuata una popolazione di viti antiche che, dopo l'esame del DNA, si è scoperto appartenere alla varietà Dorona, l'Uva d'Oro, un vecchio avo della Garganega. In collaborazione con le università di Conegliano e di Udine, abbiamo condotto a Winecircus alcune microvinificazioni con questa uva dopo averla trasportata con motoscafo e poi protetta con ghiaccio secco su camion, di notte, fino a Montalcino. Abbiamo vinificato macerando queste uve sulle bucce per farne il "Vino di Venezia". Quando non era ancora di moda abbiamo anche vinificato il Cesanese del Piglio, utilizzando varietà più opulente e colorate. Ne è stato ricavato un vino molto interessante con il quale abbiamo omaggiato anche il presidente della Repubblica. Se però dovessi citare il vino

vero, quel vino provocazione che rappresenta lo spirito libero di questo ambiente, di Winecircus, parlerei del progetto "Quadratura del Cerchio".

#### **Di che cosa si tratta?**

Spesso, trovandomi di fronte alla perfezione di alcuni terroir, mi è apparsa chiara una verità: che l'intervento dell'uomo dovesse risultare minimo per lasciare spazio a quel vino non progettato ma scoperto, frutto del prodigioso lavoro della natura. Altre volte, invece, l'interpretazione, l'intervento dell'uomo mi è sembrato necessario e la perfezione, la quadratura del cerchio da raggiungere attraverso la mescolanza. In questi molti anni di sperimentazione con Winecircus ho mescolato terre, odori, varietà, climi diversi senza pregiudizio, senza porre limite alcuno a questa mia ricerca. Come un cuoco che preparerebbe il suo miglior piatto scegliendo non un tartufo ma quello d'Alba, non un pomodoro ma un Pachino... ho cercato di mettere insieme ingredienti eccellenti. "Quadratura del Cerchio" è il progetto che sottende questa mia sperimentazione e da esso sono nati, in ormai dieci anni di storia, parecchi vini-viaggio come Pigreco, Eureka, Winetailor.

#### **Tornando alla fine degli anni '90, quali i momenti più significativi della sua carriera professionale a parte Winecircus e Winemaking?**

Nel duemila, in occasione del Giubileo, ebbi l'onore di creare la Cuvée speciale per il Papa, mentre l'anno successivo appresi con grande soddisfazione che l'Associazione Italiana Sommelier aveva organizzato a Roma una serata dedicata interamente ai miei vini. Gli anni successivi furono densi di viaggi anche all'estero in qualità di ospite o relatore di convegni e conferenze organizzate da enti prestigiosi, università. Scoprii poi la mia vena di scrittore...

#### **Nel 2006 esce "Il romanzo del vino"...**

Fu la mia prima "fatica letteraria" alla quale ne seguirono altre due: Vinosofia nel 2008 e Vineide l'anno successivo. Nei miei libri ho cercato sempre di trasmettere, in un linguaggio non iniziatico e mai complesso, che ogni sorso di vino ha qualcosa da raccontare, cela una profondità storica. "Il romanzo del vino" è un'autobiografia in cui parlo del mio rapporto col vino che si è sviluppato nei molti viaggi che ho intrapreso, nei molti percorsi,

*(continua a pag. 30)*

(segue da pag. 28)

tutti veri... In "Vinosofia" do un'identità al vino e racconto di come il vino possa essere abbinato a stati d'animo, alla fatica, alla paura, all'amore, all'odio e alla morte. "Vineide", invece, è la storia di una giornalista improbabile che, in un viaggio attraverso la storia, ha la fortuna di intervistare i grandi protagonisti: da Giulio Cesare, a Marco Polo, a Marilyn Monroe..., e di chiedere a ciascuno di loro quale sia il segreto del vino.

**Con il suo primo libro, molto apprezzato dalla critica, ha vinto nel 2006 il premio Veronelli.**

È stato un altro momento emozionante del mio percorso professionale al quale è seguito l'anno successivo, alla manifestazione Oscar del Vino, il premio come miglior enologo italiano. Nello stesso anno ho ricevuto anche un riconoscimento speciale al merito dall'associazione "Città del Vino" e sono stato eletto "uomo dell'anno" nella categoria food della rivista Men's Health.

**I riconoscimenti non si contano... e nel 2009 arriva anche lo special award "l'Enologo Italiano nel mondo" al Merano Wine Festival.**

**E pensare che la sua aspirazione da giovane era di diventare alpinista!**

Forse quella sarebbe stata la mia strada se non fossi incorso in un incidente che mi allontanò dalle montagne. Dopo quel fatto cercai solo una pausa per poi riprendere ad arrampicare, ma il destino volle che conobbi un imprenditore milanese con una tenuta a Montalcino: lì cominciai la mia storia di winemaker...

Una storia ricca di incontri, durante i quali ho conosciuto grandi maestri. Alcuni di loro hanno lasciato un'impronta indelebile sulla mia professionalità: Giulio Gambelli, assaggiatore esperto dal palato raffinatissimo; Andrej Celicef, colui che ha costruito il vino americano di qualità; il professor Attilio Scienza, il più esperto uomo di vigna in Italia. A loro va la mia stima e tutta la mia riconoscenza.

**Esiste una ricetta per produrre un vino di eccellenza?**

Certo che esiste! Innanzitutto equilibrio. La pianta deve essere equilibrata nel suo metabolismo, quindi né troppo produttiva, né troppo vigorosa. Ci deve essere perfetta relazione tra foglia e frutto, e per ottenerla serve quasi sempre l'intervento dell'uomo. Per fare questo non ci sono però

regole, non c'è un indice che esprima una relazione precisa e univoca tra metri quadri di superficie fogliare e chilogrammi di uva, vale piuttosto l'esperienza del vignaiolo, il suo buon senso. Equilibrio anche nell'evitare le forzature: stressare le radici o imporre produzioni estremamente limitate, concetti oggi diffusi in viticoltura, non giovano certo alla pianta e ne determinano il suo precoce invecchiamento. Per produrre un vino di qualità serve poi una vigna vecchia e un'uva non solo sana e matura ma analiticamente ricca di ingredienti nobili che riducono notevolmente il lavoro in cantina. Fondamentali, a questo proposito, sono alcune scelte agronomiche: una cimatura effettuata al momento giusto o abbronzare l'uva sfogliando la pianta, diradamenti tardivi ecc.

**La qualità del vino è costruita in campo...**

Per l'80%: rispettare l'equilibrio della pianta, portare il frutto vicino all'obiettivo tecnologico per poi fare una trasformazione, non dico didattica, ma che abbia bisogno di poche interpretazioni.

**Quali sono ora i suoi progetti per il futuro?**

C'è un progetto che riguarda Winecircus, ma di questo è ancora prematuro parlare... Piuttosto, da qualche tempo, sono attratto dagli aspetti arcaici della vite: la sua storia più antica, quella che si perde in tempi remoti. Di questa storia rimangono, testimoni viventi, alberi di vite vecchi più di 350 anni, varietà sconosciute probabilmente discendenti da quelle utilizzate dagli antichi popoli del bacino del Mediterraneo, del vicino Oriente, che oggi, come un tempo, contadini coltivano in Turchia con metodi tradizionali utilizzando ancora il cavallo.

Di queste e altre forme arcaiche di vite, che sono convinto essere presenti non solo nell'Anatolia ma anche nel Caucaso e in quelle regioni che per prime hanno sviluppato la produzione del vino, è doveroso non perdere la memoria; dobbiamo farne tesoro, renderle patrimonio dell'umanità.

Solo tornando alle origini si potrà creare la vera cultura enologica e sviluppare quella suggestione sincera che accompagna l'assaggio di un buon bicchiere di vino, vino oggi spesso svilito nella sua accezione più profonda, vissuto come uno status symbol o come un mero bene di consumo alla stregua di tanti altri. ♦



**«Winecircus è un progetto concettualmente modernissimo, è diventato il regno dell'azzardo e della sperimentazione come elemento vitale della ricerca, in cui ogni sfida con la vite e il vino è possibile e vale la pena di essere tentata»**

© RIPRODUZIONE RISERVATA