

Giugno 2011 anno 2 - n° 12 € 5,00

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale -70% CB-NO /GENOVA n.12 anno 2011

# iPotere

MENSILE DI ECONOMIA, POLITICA E CULTURA IN LIGURIA

**speciale**

**TAVIANI 10 ANNI DOPO**

a pag. 18

**economia**

**LA NOVITÀ DI RE/MAX**

a pag. 34

**dinastie**

**150 ANNI DI CERRUTI**

a pag. 72



**Saldo in sella il  
manager che ha  
fatto grande la  
Finmeccanica**

# GUARGUAGLINI MEGAPRESIDENTE



**Roberto Cipresso**  
**scrittore**



## Il romanzo del vino

Roberto Cipresso, *Il romanzo del vino*, Piemme, € 16,50. Uno straordinario viaggio nella storia e nella filosofia del vino, della vite e della vita.

*Winemaker, ha iniziato la carriera a Montalcino venticinque anni fa, e scrittore, ha pubblicato tre libri di successo*

# La cattedra ambulante e globale del grande vino

RENZO TEBANO

**D**efinirlo semplicemente enologo è riduttivo, Roberto Cipresso è un winemaker sperimentatore a 360°. Ha iniziato a far vino a Montalcino nel 1986 per arrivare a produrlo fino ai piedi delle Ande e a Venezia. Scrittore, ha pubblicato tre libri di successo, e abile comunicatore ci parla di vino, vigna e territorio con grande competenza e passione.

**Il vino è un prodotto frutto della natura e dell'ingegno dell'uomo, lei con le tante aziende con cui collabora cerca di dare ai vini un suo stile personale o preferisce far esprimere territorio, vitigno, annata?**

Tutto il mio percorso professionale ha avuto come obiettivo la ricerca intorno al "terroir", inteso come l'interazione, in ogni caso unica e inimitabile, tra fat-

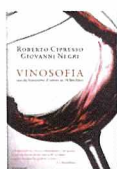
*Trovo la dimensione legata al "terroir" l'unico vero elemento in grado di rendere un vino unico, superiore ed inimitabile*



tori climatici e caratteri geo-pedologici. Spinto dalla curiosità nei confronti della incredibile quantità di scenari che il mondo dedito alla coltivazione della vite può offrire, ho avuto il privilegio di incontrare una vastissima varietà di "terroir", diversi tra loro per una gamma incredibile di sfumature; alcuni di essi poi, hanno dimostrato di essere più espressivi e affascinanti di altri, e di imprimere in modo più significativo le loro peculiarità nei vini che hanno generato. Trovo la dimensione legata al "terroir" l'unico vero elemento in grado di rendere un vino unico, superiore ed inimitabile, in un contesto in cui ormai la qualità intesa in senso di puro equilibrio organolettico non è più sufficiente.

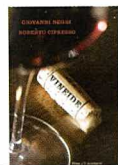
**Tra le sue collaborazioni c'è un'azienda che produce a Mendoza in Argentina**





**Vinosofia**

Roberto Cipresso e Giovanni Negri, *Vinosofia*, Piemme, € 11. L'unico libro pubblicato che si propone di abbinare il vino non a un piatto ma alla vita, tutta.

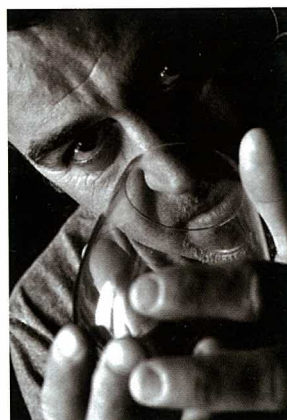


**Vineide**

Giovanni Negri e Roberto Cipresso, *Vineide*, Piemme, € 18,50. Il libro dedicato a chi, almeno una volta nella vita, si è interrogato sul mistero del vino.



*In Winecircus, la sua cantina, Roberto Cipresso sperimenta libero da qualsiasi vincolo di denominazione territoriale*



In alto Roberto Cipresso, a lato un'immagine della cantina sperimentale Winecircus.

di schiettezza propri del nostro popolo, ma che talora da noi per paradosso sono difficili da ritrovare.

**Cos'è il progetto Winecircus? E quello del recupero dell'antica varietà Dorona?**

Il Winecircus è la mia cantina sperimentale, ovvero la realtà nella quale, libero da qualsiasi vincolo legato alle denominazioni dei singoli territori o alle esigenze delle proprietà con le quali collaboro nella mia attività di consulente, posso effettuare gli esperimenti e le ricerche che, come risultato finale, conducono alla realizzazione della linea di vini che porta il mio nome, e che include il PGreco, l'Eureka e La Quadratura del Cerchio. In Winecircus lavoro con l'aiuto di un valido enologo interno, il dottor David Cilli, e di stagisti provenienti da tutto il mondo, e in collaborazione con quattro atenei universitari. Riguardo invece alla Dorona, si tratta di un progetto che condivido con la famiglia Bisol, e che riguarda la realtà unica, per fascino e suggestione, dell'Isola di Mazzorbo; consiste nel recupero di questa antica varietà autoctona a partire da esemplari sopravvissuti scoperti in orti e giardini, ed in una vinificazione calibrata in modo da ottenere un vino elegante, che di Venezia richiami la forza del patrimonio storico-artistico, ed il fascino un po' ambiguo che la caratterizza.

**Durante la sua carriera ha lavorato e lavora molto a Montalcino, qual è la sua opinione su Brunellopoli?**

Montalcino è appunto un esempio di territorio eccezionale, peraltro suddiviso al suo interno in realtà differenti, in grado di dare al medesimo vitigno in simili condizioni di coltivazione e vinifi-

**na, cosa la affascina di quell'esperienza e più in generale di quel paese?**

Sono letteralmente innamorato della realtà di Achaval-Ferrer; i vigneti sono su un altopiano a 1.200 m di altitudine, da un lato protetto dalla cima dell'Aconagua, e dall'altro affacciato su un deserto esteso 3.000 km; le viti, secolari, sono sopravvissute a coloro che le hanno piantate; la qualità della luce è straordinaria, e l'acqua, proveniente da una falda a 80-100 m di profondità, proviene direttamente dai ghiacciai della montagna adiacente. Per un appassionato di vigna e di vino, uno scenario del genere è una sorta di paradiso. Per non parlare della qualità umana delle persone con le quali mi trovo a collaborare, per lo più discendenti di Italiani emigrati, che hanno mantenuto certi caratteri di autenticità e

**La sorta di "miracolo economico" che Montalcino ha vissuto grazie al Brunello ha lasciato alcuni produttori un po' disorientati**

CONTINUA A PAG. 62 ►





La maestosità delle Ande e i vigneti di Mendoza, Argentina.



cazione sfumature anche molto diverse. La sorta di “miracolo economico” che questo territorio ha visto grazie al Brunello – che può essere meglio compresa se si pensa che il Brunello è divenuto uno dei migliori vini del mondo nell’arco di poco più di vent’anni – ha lasciato alcuni produttori un po’ disorientati, così da indurli a prendere facili scorciatoie, o a farsi influenzare troppo dalle mode del momento. Sono invece fermamente convinto che la strada del Sangiovese sia vincente, quale vitigno in grado di interpretare al meglio le ottime potenzialità di questo interessantissimo “terroir”, e lo stesso vale per il ricorso alle regole di coltivazione, vinificazione e affinamento che hanno reso fino ad ora questo pro-

***Le caratteristiche del territorio ligure sono simili a quelle del Midi francese o dell’ambiente mediterraneo spagnolo***

dotto vincente. Ciò precisato, proprio alla luce della filosofia del “terroir” ed in coerenza con essa, il tema dibattuto diviene in realtà un falso problema; se il lavoro di vigna e di cantina viene infatti svolto in funzione della valorizzazione della straordinaria potenzialità espressiva di questo territorio, quest’ultima finisce per neutralizzare le note legate al vitigno coltivato e ad annullarne l’identità. **Per tradizione, in Liguria si producono soprattutto vini bianchi. Lei sostiene che non sempre la tradizione ha portato fino a oggi gli abbinamenti migliori fra vitigno e territorio, nel caso ligure sperimenterebbe la granaccia (qualche cantina già la produce); perché punterebbe su questo vitigno?**

La storia e la tradizione liguri sono da sempre forse più legate al mare e alla navigazione che non alla coltivazione della vite, che non appare infatti basata su un significativo lavoro di ricerca. Le caratteristiche del territorio però – dalla presenza di brezze marine, alla qualità della luce, alle peculiarità dei suoli – richiamano le condizioni simili del midi francese o dell’ambiente mediterraneo spagnolo. Secondo il mio approccio abituale – che si basa proprio sull’indagine delle caratteristiche di un territorio nuovo, sul suo raffronto con aree dalle condizioni simili, e sulla individuazione delle varietà che in queste ultime hanno già dato prova di produrre buoni risultati – sentirei di consigliare varietà come il Grenage, il Mourvedre, il Syrah o l’Alicante, che proprio nel Midi francese e nella costa spagnola hanno permesso di conseguire vini eccellenti. ●