

# Chi sono i 'winemaker' italiani più richiesti?



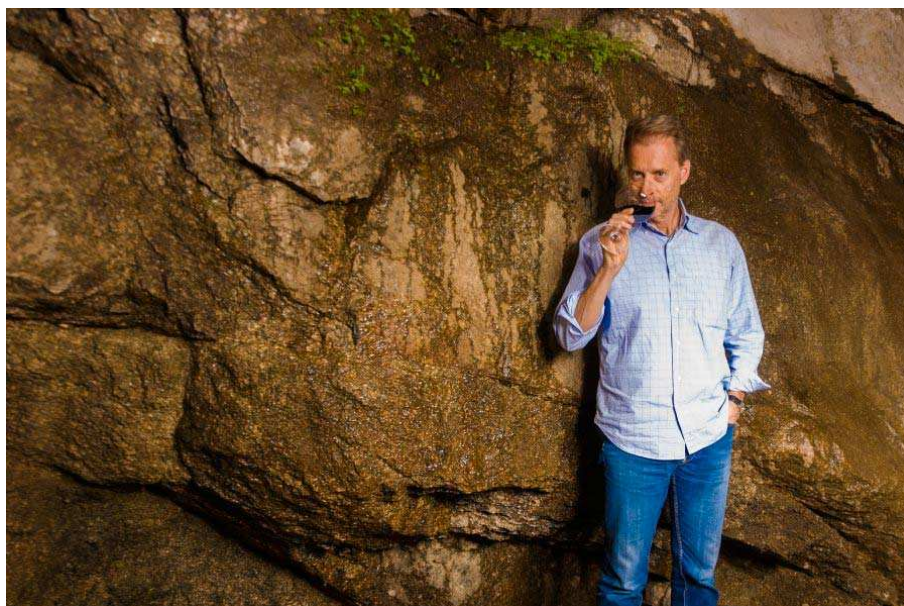
*di Alessio Turazza*

I grandi vini non nascono solo da una terra vocata e dalla sua storia, ma anche dalle conoscenze e dal lavoro dell'uomo. Se in passato il contributo dei vigneron era legato all'esperienza e alle tradizioni del territorio, oggi le cose sono cambiate. In un panorama del vino sempre più internazionale e globalizzato, si è affermata la figura dell'enologo-winemaker, che lavora come consulente, mettendo al servizio delle aziende la propria competenza. La sua bravura sta proprio nell'intuire e comprendere le potenzialità di un territorio e d'interpretarlo al meglio, portandone in primo piano le caratteristiche, senza cadere nella tentazione di voler sovrapporre la propria mano fino a farla prevalere. Oggi i grandi enologi sono anche flying winemakers, che girano il mondo accumulando un prezioso bagaglio di esperienze e dispensando consigli su come produrre un buon vino. Un processo che ha portato a una sempre più ampia diffusione di competenze e alla produzione di vini enologicamente corretti e di qualità in tutti i continenti. Nel panorama dell'enologia italiana è difficile scegliere solo 10 winemaker. Lo abbiamo fatto consapevoli di escludere dall'elenco, solo per ragioni di spazio, personalità di primo piano come Franco Bernabei,

Giuseppe Caviola, Mattia Vezzola, Federico Giotto, Ezio Rivella, Luigi Moio, Salvo Foti e altri ancora.

### **Alberto Antonini**

Alberto Antonini incarna il profilo moderno del mestiere dell'enologo. Si laurea in Scienze Agrarie all'Università di Firenze e prosegue poi gli studi a Bordeaux e in California. Dopo alcune esperienze in importanti aziende toscane come Frescobaldi e Tenuta Col d'Orcia, comincia l'attività internazionale di winemaker. Nel 1996 fonda con il collega Attilio Pagli la società di consulenza *Matura* e comincia a girare il mondo. Oggi segue progetti in Italia, Argentina, Cile, California, Sudafrica, Portogallo, Canada, Uruguay, Australia e Armenia. Tra le aziende con cui ha collaborato ricordiamo: Castello di Bossi, Poggio Landi, Tenuta del Buonamico, Podere Brizio, Vesevo, Cantine Settesoli, Azienda Agricola Cipriana, Piaggia, Gruppo Dievole, E & J Gallo, Concha Y Toro e Garzon.



*Alberto Antonini*

### **Stefano Chioccioli**

Agronomo ed enologo, comincia a lavorare presso l'azienda Ruffino, dove rimane per sette anni accumulando un vasto bagaglio d'esperienze. Negli anni '90 intraprende

l'attività di consulente, contribuendo al rinnovamento del panorama enologico italiano.

E' l'inizio di una carriera di successo, che lo porta a collaborare con numerose e famose aziende in Italia, Francia e Ungheria. I vini che portano la sua firma sono stati premiati dalle principali Guide Italiane e hanno ottenuto punteggi altissimi sulle più prestigiose riviste internazionali: Wine Spectator, Wine Enthusiast e Wine Advocat. Nel corso della sua carriera ha collaborato con: Livio Felluga, La Berta, Baracchi, Capezzana, Castello di Meleto, Fanti, Scacciadiavoli, Masseria Li Veli, Firriato, Chateaux La Baronne e Sauska.



*Stefano Chioccioli*

### **Roberto Cipresso**

Terminati gli studi in Agraria, compie le prime esperienze lavorative presso alcune prestigiose aziende produttrici di Brunello di Montalcino. In seguito, fonda il gruppo di consulenza Winemaking e collabora con molte realtà vitivinicole su tutto il territorio nazionale e all'estero. Partecipa a convegni e seminari nelle più importanti università di tutto il mondo. E' co-autore dei libri Il "Romanzo del Vino", "Vineide" e "Vinosofia", Miglior Enologo Italiano dell'anno agli "Oscar del Vino 2006", Ambasciatore per Città del Vino, Accademico Corrispondente per l'Accademia di Agricoltura di Bologna, e membro del Comitato Scientifico per l'Ente Vini dell'Enoteca Italiana. Tra le collaborazioni del presente e del passato, citiamo Barone Pizzini, Bisol, Bortolomiol, Cambria, Cantina Dorgali, Cantine di Taurasi, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Disisa, Fellingine, Il Carpino, La Monacesca, La Sibilla, Poggio Antico, Serradenari, Tenuta Oliveto, Venissa, Villa Le Prata, Achaval-Ferrer, Altos De Tinogasta, Domingo Milina, Vinos de La Luz, Matervini, Bodegas Valpincia, Olivares, Bueno Bellavista, Zlatan Otok.







Roberto Cipresso

### **Riccardo Cotarella**

Riccardo Cotarella è uno dei nomi più illustri dell'enologia italiana. Svolge l'attività di consulente in Italia e all'estero. E' stato tra gli artefici del "rinascimento" del vino italiano, soprattutto nelle regioni del centro-sud. Riveste il ruolo di Presidente di Assoenologi e de l'Union International des Oenologues. E' a capo del comitato scientifico del gruppo di consulenti dell'associazione *Wine Research Team* e svolge attività di docenza universitaria. Tra le aziende con cui ha collaborato nel corso della sua carriera ricordiamo: Montevetrano, Galardi, Castello di Cigognola, Coppo, Di Majo Norante, Genagricola, IGreco, La Guardiense, San Salvatore, San Patrignano, Villa Sandi, Monte Zovo, Leone De Castris, Terre della Custodia, Tenuta San Polo.



Riccardo Cotarella

## Luca D'Attoma

Dopo alcune esperienze in Franciacorta e nella zona del Chianti Classico, negli anni '90 comincia l'attività di consulente. Da sempre attento alla valorizzazione delle caratteristiche del terroir e dei vitigni, si è poi avvicinato con rigore e competenza al mondo dell'agricoltura biologica e biodinamica. Oggi è un grande esperto del settore, conduce la società *Wine Evolution Consulting* e produce vino biodinamico con la sua azienda Duemani. Nel corso della sua carriera ha collaborato con: Le Macchiole, Fortulla, Poggio al Tesoro, Tua Rita, Castelvecchio, Fattoria Le Pupille, Conti di San Bonifacio, Villa Patrizia, San Valentino, Le Sincette, La Valentina, Tenute Lunelli, Tenute Ognissole, Tenuta Castello di Moncote, Eccoci Wines e Valdeмонjas Vinedos y Vinos.



Luca d'Attoma

## Carlo Ferrini

Dopo laurea in Scienze Agrarie, inizia il suo percorso professionale all'interno del Consorzio del Chianti Classico, diventando uno dei massimi esperti di sangiovese. Negli anni '90 comincia la carriera di consulente in famose aziende della zona del Chianti e di Montalcino, per poi allargare la sua attività a importanti realtà di altre

regioni italiane. Tra le aziende con cui ha collaborato ricordiamo: Castello di Fonterutoli, Barone Ricasoli, Castello del Terriccio, Sapaio, Poliziano, Castello Romitorio, Casanova di Neri, Poggio Verrano, Tasca d'Almerita, Donnafugata, San Leonardo.

### **Donato Lanati**

Donato Lanati si è laureato in Scienze Agrarie a Torino e al lavoro di consulente, affianca quello di docente universitario. Fa parte dell'Organizzazione Internazionale della vite e del vino e ha creato il centro di ricerca e di analisi sul vino *Enosis Meraviglia*. Nella sua attività fonde un rigoroso approccio scientifico con l'idea che i vini debbano raccontare il territorio, le tradizioni, la storia e la cultura di una regione. Ama particolarmente lavorare sui vitigni autoctoni in purezza, che ritiene siano l'espressione più limpida di un terroir. La sua attività di consulenza si svolge soprattutto in Italia, ma non mancano importanti collaborazioni in Svizzera, Romania, Georgia, Kazakistan. Tra le aziende che ha seguito ricordiamo: Colterenzio, Ceretto, Giacomo Conterno, Mauro Mascarello, Santa Caterina, Isole e Olena, Librandi, Palari, Badagoni, Arba Wine.



*Donato Lanati*

### **Gianni Menotti**

Laureato in Scienze Agrarie all'Università di Padova, inizia la sua attività nel Collio presso Villa Russiz. Nel 2002 il suo Chardonnay "Gräfin de La Tour" viene premiato dal Gambero Rosso come miglior bianco Italiano e negli anni successivi riceve più volte il riconoscimento di Miglior Enologo italiano. Convinto sostenitore del carattere territoriale dei vini, ritiene importante valorizzare i vitigni autoctoni e salvaguardare la tradizione e la tipicità del terroir, anche quando si lavora con i vitigni internazionali. Grande conoscitore del Collio e dei Colli Orientali, ha poi allargato il suo orizzonte collaborando con cantine in Veneto, Campania, Sardegna e Slovenia: Villa Russiz, Scubla, Castello di Spessa, Pradio, Jankara, Jakoncic.



*Gianni Menotti*

## **Attilio Pagli**

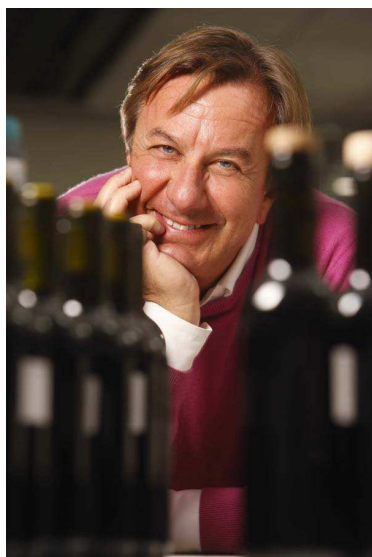
Attilio Pagli si è diplomato in Enologia a Siena e ha mostrato fin dall'inizio della sua attività un interesse particolare per i vitigni autoctoni. Ha sempre creduto in una viticoltura legata alla tradizione e alla storia di un territorio, al vino come sintesi perfetta di vitigno, terra e lavoro dell'uomo. Contro una visione globalizzante, ha sempre lavorato per esaltare le differenze e per portare in primo piano le caratteristiche peculiari di ogni singolo terroir. Oggi collabora come consulente con la

società *Matura* e nel corso degli anni si è occupato di: Giulio Salvioni, Tenuta Valdicava, Fattoria San Giusto a Rentennano, Moris Farms, Marco Speri, Paltrinieri, Sassotondo, Michele Satta, Fattoria le Terrazze, Caprai.



*Attilio Pagli*

## **Paolo Vagaggini**



Figlio d'arte, Paolo Vagaggini è unanimemente riconosciuto tra i massimi esperti e interpreti del vitigno sangiovese. Nella sua attività di consulenza segue circa un terzo delle aziende di Montalcino. Per lui il Brunello non ha segreti, ma si occupa anche di famose cantine nella zona del Chianti Classico e di Montepulciano, oltre ad aver collezionato importanti esperienze all'estero in Germania, Svizzera, Spagna e Francia. Nella sua carriera ha collaborato con: Canalicchio di Sopra, Caparzo, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Poggio Antico, Salcheto, Tenuta Il Greppo, Castello di Romitorio, Siro Pacenti, Salicutti, Fuligni, Tenuta Valdiplatte, Dievole.



Infine, un ricordo al grande **Giacomo Tachis**, recentemente scomparso. Un piemontese che ha ottenuto fama e successo in un'altra regione di grandi vini: la Toscana. In una terra ancora legata alla vecchia tradizione del Chianti, Giacomo Tachis ha portato la sua profonda cultura enologica e l'amore per i grandi rossi di Bordeaux. Dalla collaborazione con Nicolò Incisa della Rocchetta, scaturisce l'idea di realizzare nella Tenuta San Guido a Bolgheri, un rosso da uve internazionali: cabernet sauvignon e cabernet franc. Nasce così *Sassicaia*, oggi una delle etichette italiane più famose al mondo. Negli anni '70 realizza per Antinori altri due grandi vini: prima *Tignanello* e in seguito *Solaia*, due blend di cabernet sauvignon, sangiovese e cabernet franc. Sempre per Antinori crea negli anni '90 *Guado al Tasso*, un classico taglio bordolese di cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc. L'attività di Tachis non si è limitata al "rinascimento" dei vini toscani e alla creazione del mito dei *Supertuscan*, nel 1994 realizza per la cantina marchigiana Umani Ronchi il vino *Pelago*, un blend di cabernet, merlot e montepulciano. Dalla collaborazione con la Cantina Argiolas nasce poi *Turriga*, un blend di vitigni autoctoni sardi: cannonau, bovale, carignano e malvasia nera. Sempre in Sardegna firma il Carignano del Sulcis *Terre Brune* per la Cantina Sociale di Santadi e il *Barrua per Agripunica*. Tra le altre prestigiose collaborazioni, ricordiamo quelle con l'azienda trentina Tenuta San Leonardo e con le cantine siciliane Planeta e Donnafugata.



You can read this in: [简体中文](#)