



Grandi etichette



Marco Simonit, 48 anni, friulano: ha rivoluzionato il metodo di potatura delle vigne.

Il chirurgo del vino

Lo pagano 1.500-2.000 euro al giorno, ha contratti per **2,5 milioni** l'anno. Delle ceseoie di **Marco Simonit**, il più famoso **maitre tailleur des vignes**, si fidano le migliori etichette del mondo | **Stefania Cubello**

«**S**CHOPENHAUER DICEVA CHE SE FAI QUALCOSA DI RIVOLUZIONARIO, prima ti deridono, poi ti osservano, infine ti copiano». È così che **Marco Simonit**, friulano, il più famoso maitre tailleur des vignes insieme al socio **Pierpaolo Sirch** e alla loro brigata dei Preparatori d'uva, sintetizza la sua filosofia imprenditoriale italiana. Ha 48 anni e ha trascorso gli ultimi 25 a perfezionare e divulgare l'arte della potatura. Un mestiere antico, apparentemente di scarso appeal per le generazioni 2.0, che invece ha saputo recuperare con coraggio e lungimiranza, fino a raggiungere l'eccellenza. Oggi è famoso e richiesto dalle più importanti etichette del mondo. Per sette mesi all'anno si sposta nei vigneti da un emisfero all'altro del pianeta. Fra le 150 aziende e cantine ad avergli affidato le proprie vigne ci sono Château d'Yquem, Gruppo Roederer, Domaines Ott, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Künstler, Gaja, Petra, Colle Massari... Cresciuto con i valori

della terra, con la sensibilità per i principi della tradizione contadina, metabolizzata dall'infanzia nella fattoria dei nonni a Gradisca d'Isonzo (Gorizia), Simonit, a 21 anni, fresco di diploma all'Istituto agrario di Udine, aveva già ideato un metodo nuovo di potare le viti, oggi codificato come metodo Simonit&Sirch.

Potatore da record

Marco Simonit viaggia 210 giorni all'anno, tra Francia, Portogallo, Spagna, Svizzera, Germania, Austria, Sud Africa, California, Argentina, Cile, Australia. Nel 2009, ha fondato la Scuola di potatura e ha un'équipe di 22 tecnici. Fra le cantine top con cui lavora: Gaja, Ferrari, Bellavista, Frescobaldi, Zonin; in Francia: Châteaux d'Yquem, Champagne Louis Roederer. Il potatore più richiesto al mondo è pagato 1.500-2.000 euro al giorno e ha contratti di coaching per 2,5 milioni di euro l'anno (simonitesirch.com).

«Avrei voluto fare il veterinario, ma dopo il diploma mi si presentò un'occasione di lavoro al Consorzio dei vini del Collio», racconta. «Osservando le viti, fui colpito dalle piaghe provocate dalla potatura. Volevo capire gli effetti di quelle mutilazioni. Chiedevo a docenti, enologi, falegnami... nessuno sapeva darmi una

spiegazione. È così che ho iniziato a fare vere e proprie autopsie su piante deperite e rami secchi di vite. E a capire che le ferite all'interno del tronco generano coni di disseccamento, che ostruiscono il sistema vascolare della pianta, provocandone il deperimento». Per Simonit, la pianta è come il corpo umano, se sta bene produce meglio e vive più a lungo. Dunque, la prevenzione è importante. Il che significa praticare una potatura meno invasiva, con regole di taglio corretto. Il metodo Simonit consiste in una potatura ramificata «che riduce l'impatto devastante che hanno i tagli sul sistema linfatico della pianta», spiega Simonit. Il primo a credere in lui è stato **Mario Schiopetto**, patriarca del vino friulano, che gli ha permesso di sperimentare il suo metodo. Oggi adottato anche in Francia, a Bordeaux e nei santuari dello Champagne, dove Simonit è visto come il nuovo Poussart, l'enologo di fine Ottocento che compì gli stessi suoi studi, e dove ha fondato la società Simonit & Sirch Maitres tailleurs des vignes. «Ho scoperto il libro di Poussart troppo tardi, e proprio a Bordeaux. Per me è stato come restituire ai francesi un patrimonio

di conoscenze che avevano dimenticato».

Simonit è il primo italiano a insegnare il «saper fare in vigna» negli châteaux più blasonati. A chiamarlo è stato **Denis Dubourdieu**, docente di enologia e direttore dell'Institut des sciences de la vigne et du vin dell'Università di Bordeaux, conosciuto durante un simposio sull'enologia a Bolzano. Da tempo cercava una soluzione per il deperimento della vite con conseguente riduzione di produttività e impatto economico. «Mi invitò a visitare le sue vigne. All'inizio venivamo guardati con sospetto. Oggi dicono che fra dieci anni tutto il Bordeaux potrà secondo il nostro sistema. La condivisione del sapere, della conoscenza è il credo di Simonit che ha da poco pubblicato il suo primo *Manuale di potatura della vite Guyot*.»

Le etichette top quality italiane sono fra le più pregiate al mondo e nuovo must del lusso. Nelle aste internazionali rappresentano la terza più forte categoria, dopo i francesi Bordeaux e Borgogna, e avanzano rapidamente. Secondo **Sotheby's**, nel 2014 fra i vini di pregio quelli italiani hanno registrato una vistosa impennata dei prezzi per bottiglia nelle aste (+47%: tabella). In particolare, Ornellia (Marchesi de' Frescobaldi), secondo Sotheby's, è un investimento sicuro.

Categoria	Prezzo medio alle aste (\$)	2014 su 2013
Borgogna	767	+29%
Bordeaux	486	-1%
California	334	+51%
Champagne	286	-29%
Altri	264	+13%
Italia	253	+47%
Rhône	227	+14%