

INTERVISTA

RITROVIAMO MARCO SIMONIT, ESPERTO DI VITICOLTURA, A FIANCO DI MASI E TOFFA NELLA NUOVA EDIZIONE DEI «SIGNORI DEL VINO»

Il guru delle **VIGNE**

Le eccellenze enologiche italiane tornano protagoniste nella quarta edizione dei *Signori del vino*, programma condotto da Marcello Masi e Rocco Toffa che avranno al loro fianco anche quest'anno Marco Simonit, esperto di viticoltura.

«Come nelle precedenti edizioni sarò "l'inviato nelle vigne"», dice Marco. «Cercherò di spiegare in modo semplice al pubblico, entrando in campo con vanga e forbici, quali sono le operazioni indispensabili nel vi-

Marco Simonit è nato a Gorizia il 27/10/1966.

Marco Di Donato - Arch. Simonit&Sirch





Rocco Toffa, Marco Simonit, Marcello Masi

Rai 2 RAIDUE

Da SAB. 27 pomeriggio

ripararsi dal freddo e una camicia colorata a quadri. Io e il mio team di lavoro abbiamo deciso di adottare questo look. Ci rende identificabili ovunque e rappresenta bene lo stile di chi lavora in campagna».

Come sei approdato ai «Signori del vino»?

«Ero a Milano e fui contattato telefonicamente da Rocco Toffa che mi propose di collaborare con i *Signori del vino* che stava per partire. Ho accettato con entusiasmo perché ho sempre amato condividere e divulgare le mie conoscenze. Sono soddisfatto della scelta che ho fatto anche perché lavoro con due persone uniche».

C'è una puntata che consigli di vedere?

«No, direi che tutte le 10 puntate, girate da nord a sud dell'Italia, valgono la pena di essere seguite. E' però molto interessante e mi ha molto emozionato quella in cui siamo andati, grazie a uno scavo, a vedere da vicino come le radici della vite interagiscono con il terreno».

Speri che i tuoi figli ti seguano tra le vigne?

«Emma ha 12 anni e Pierre 8, amano moltissimo la natura e i cavalli ma non voglio influenzerli nelle scelte, è giusto che coltivino le loro passioni».

L. Masoero

gneto, dalla lavorazione del terreno alla potatura sino alla vendemmia. Vorrei valorizzare tutto ciò che va fatto nella vigna».

Com'è nata la tua passione per la vite?

«Dopo aver perso il papà da piccolo, io e la mamma ci siamo trasferiti dai nonni a Gradisca d'Isonzo. Avevano una piccola azienda, con terreni coltivati, una vigna e le mucche. Seguivo il nonno in campagna tra le viti e le coltivazioni, anche se preferivo gli animali. Poi la svolta: durante il percorso di studi di agraria ho avuto l'opportunità di lavorare al Consorzio dei vini del Collio. Il nonno mi ha spinto ad accettare ed è stata la mia fortuna. Sono rimasto folgorato dalla bellezza della pianta della vite. Ho iniziato ad osservarla con occhi diversi, studiandola nei minimi particolari al di là delle informazioni fornite dai testi scolastici».

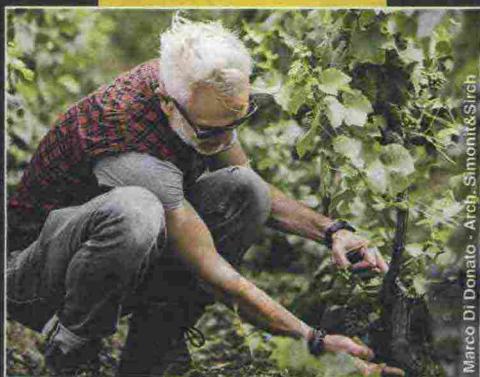
In tivù indossi sempre una camicia a quadri. E' un caso?

«No, è una scel-

ta voluta. Quando ero ragazzo la nonna forniva a me e al nonno la stessa divisa da lavoro: pantaloni blu, una maglia di lana per

Maestro di potatura

Marco Simonit guida con l'amico e socio Pierpaolo Sirch un team di maestri viticoltori che affianca e forma il personale addetto alla potatura manuale dei vigneti. Il metodo che hanno ideato (chiamato *Simonit&Sirch*) consente di avere viti più sane e di allungare il ciclo vitale. Oggi sono consulenti di oltre 130 aziende fra Italia, Europa, Stati Uniti, Cile, Argentina, Sudafrica, Australia, e nel 2009 hanno aperto la Scuola italiana di potatura della vite.



Marco Di Donato - Arch. Simonit&Sirch

