

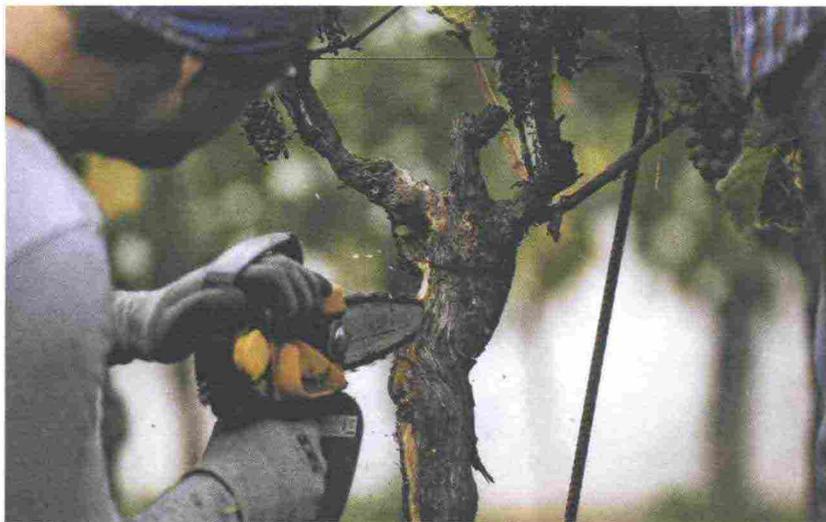
THE GOOD VIBRATIONS
THE GOOD WINESSimonit
& Sirch

Medici in vigna

In prima linea, per salvare "viti" in pericolo. Due maestri della potatura che ci invidiano in tutto il mondo.

di Gianmaria Padovani

Il prezzo base per una bottiglia di Château d'Yquem – nel caso specifico per un'annata 2006 – si aggira sui 350 euro. Pochi anni fa, un esemplare della stessa etichetta – ma della vendemmia 1811 – è stato pagato 117 mila dollari, facendone il quarto vino più caro al mondo. Questo Sauternes, unico tra i bianchi di Bordeaux a poter vantare la denominazione *premier cru supérieur*, viene imbottigliato con questo nome solo nelle annate perfette, mentre in quelle anche poco meno che eccellenti si chiama semplicemente «Y», e non supera mai le 95 000 bottiglie di produzione. Diventando così una perla assoluta del gruppo Lvmh che, nel 1996, intuendo il boom (e il relativo business) dei vini di fascia altissima, aveva acquistato metà della tenuta per 100 milioni di dollari. Se le bottiglie fossero moneta sonante, i vigneti sarebbero la zecca: in caso di malattie o di morte prematura dei ceppi di *Sémillon* e *Sauvignon*, i due uvaggi alla base del Sauternes, la perdita economica per l'azienda di Bernard Arnault potrebbe essere più che consistente. Curioso è che a prendersi cura dei vigneti di questo totem enologico francese, con più di due secoli di storia, da alcuni anni è una realtà italiana, Simonit&Sirch - Preparatori d'uva, conosciuti anche come *Maîtres Tailleurs de Vigne*. Nata nel 2003 dalla felice intuizione di due friulani: Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, entrambi classe 1966. Il primo di Gradisca d'Isonzo, il secondo di Cividale del Friuli, si sono conosciuti alle medie, tra i banchi di scuola del Convitto Paolo



1

Diacono cividalese. Dal 1988 a oggi, facendo tesoro dell'esperienza in vigna, hanno creato un protocollo di potatura, il *Metodo Simonit&Sirch*, che è diventato lo standard di eccellenza per la professione del potino, un lavoro fino a qualche anno fa di poco rilievo, ma che oggi è sempre più riconosciuto come competenza centrale nella riuscita dei vini di altissima qualità. Il metodo, fondato su quattro semplici principi cardine, ha talmente rivoluzionato il mondo dell'enologia che,

Un metodo così rivoluzionario da diventare un diploma all'università di Bordeaux!

dal 2016, su impulso del grande mentore del duo italiano, l'enologo francese Denis Dubourdieu, scomparso prematuramente tre anni fa, è diventato il primo e finora unico Diploma universitario di potatura e scelta dei germogli al mondo presso l'Isvv (l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin di Bordeaux). Un corso di 120 ore aperto alle persone con più di 18 anni. Nell'ateneo bordeaux gli studi scientifici dell'Isvv vengono – è il caso di dire – innestati ai principi fondamentali di potatura del *Metodo Simonit & Sirch*: dall'organizzazione e la gestione di un cantiere di potatura all'anatomia e fisiologia della vite e delle sue patologie. Le nozioni alla base del metodo comin-

1. COL METODO SIMONIT&SIRCH SI DÀ UNA FORMA ALLA STRUTTURA. IL POTATORE PERMETTE ALLA PIANTA DI CRESCERE NELLO SPAZIO CON LO SVILUPPO DI RAMIFICAZIONI CONTROLLATE.
2. 3. E 4. MARCO SIMONIT ALLE PRESE CON IL TAGLIO IN UNA SESSIONE DI SCUOLA DI POTATURA.
5. 6. E 7. FASI DEL METODO SIMONIT&SIRCH.

ciano a essere raccolte dai due friulani sul finire degli Anni 80 quando Marco Simonit, poco più che ventenne, lavora al Consorzio Tutela Vini del Collio. «Non ero particolarmente appassionato alla materia», ricorda Simonit «ma mi è sempre piaciuto disegnare. La successiva passione per la vite e la sua fisiologia sono in un certo senso nate da questo mio interesse così distante dal vino. Ad affascinarmi è stata soprattutto la forma di questa pianta che porta sul proprio tronco le ferite inflitte dall'uomo nel tentativo di farla crescere in uno spazio costretto dalle esigenze produttive. È stato in quel momento che è scoccata la scintilla».

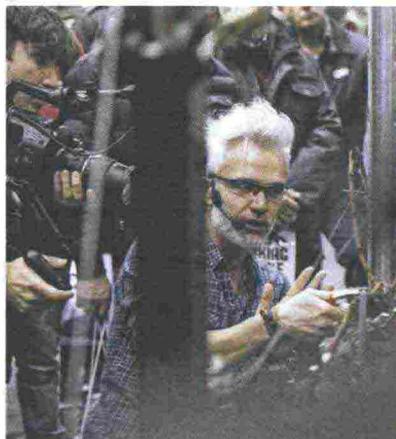
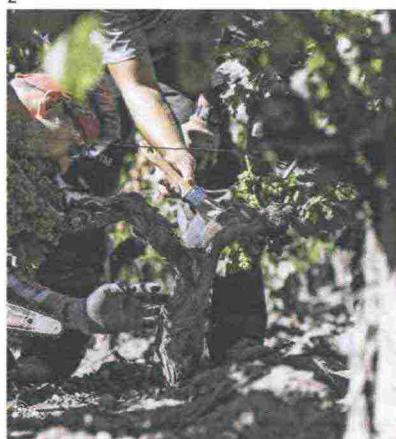
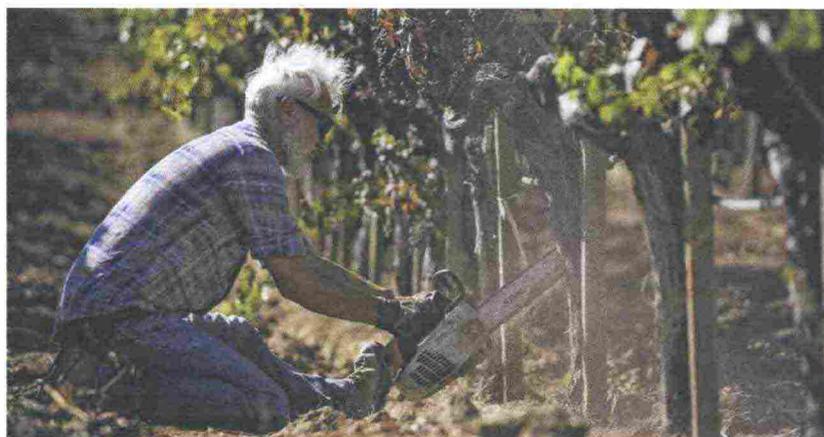
«Uno dei primi, fondamentali passi che ha portato alle good practices del metodo», spiega Simonit, «è stato portare il fusto di una vecchia vite da un amico falegname per farle una sorta di autopsia vegetale. Sezionandola», ricorda «ho avuto subito sotto gli occhi l'evidenza delle conseguenze che la potatura genera nella pianta». Semplificando si può dire che, potando anno dopo anno senza una precisa conoscenza di ciò che avviene all'interno della

THE GOOD VIBRATIONS THE GOOD WINES

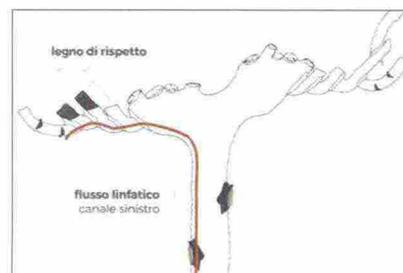
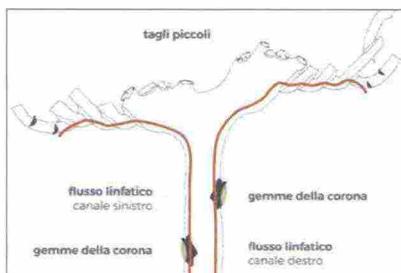
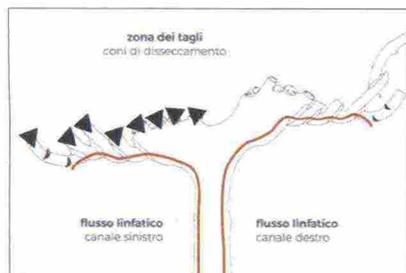
pianta, si creano delle cicatrici all'interno del legno. Ciò crea aree di legno morto e conseguenti sofferenze nel fluire della linfa nel fusto che rendono la pianta più suscettibile a malattie come il "mal dell'esca", determinandone spesso la morte precoce. Grazie al metodo, lavorando anno dopo anno con le giuste modalità e avvalendosi anche di tecniche come la dendrochirurgia, sorta di "chirurgia vegetale" messa a punto da Simonit&Sirch che limita i danni dovuti a malattie delle viti più anziane, esattamente come un dentista elimina una carie da un dente, permettendo alla pianta di continuare a vivere e a produrre. Non solo: fino a pochi anni fa per curare le malattie del legno della vite si usavano prodotti chimici a base di arsenico, un metallo pe-

Per salvare la vite dal "mal dell'esca" si effettua una vera e propria chirurgia vegetale.

sante che però provocava ripercussioni nefaste sulla flora e sulla fauna contigua ai filari. Quando questi prodotti sono stati banditi, molti viticoltori si sono ritrovati a che fare con una crescita esponenziale di viti morte per colpa delle malattie. È stato in quel momento che il metodo ha cominciato a essere conosciuto. «Non facciamo magie, non eliminiamo le malattie, ma le preveniamo dando alla vite un'impostazione strutturale che le permette di resistere meglio agli agenti patogeni e ai cambiamenti climatici». Il sapere alle spalle del metodo è cominciato sui banchi di scuole specialistiche, ma si è arricchito nel corso di molti anni grazie a spedizioni e incontri fatti sul campo, ossia in vigna. «Ho viaggiato in molti dei territori mondiali di eccellenza vitivinicola, con una predilezione per quelli in cui potevo tro-



vare viti molto anziane», spiega Marco Simonit. «Molte cose le ho apprese così, incontrando e ascoltando gli agricoltori di posti come il Priorato, in Catalogna, dove si possono ancora trovare viti di più di 100 anni d'età e dove l'uva da vino viene tradizionalmente venduta a un prezzo che cresce a seconda dell'anzianità delle piante da cui è raccolta. È così che abbiamo intuito la necessità di guardare al passato per dare alle vigne un futuro migliore. Il nostro obiettivo è trovare soluzioni moderne cercando nel sapere tradizionale». Oggi sono 150 le aziende che si avvalgono della consulenza del team di 25 persone che lavorano in una società che fattura 2,8 milioni di euro, ha la sede centrale in Italia e tre succursali estere: in Francia, a Bordeaux, negli Stati Uniti, nella californiana Napa Valley e in Sudafrica; di prossima apertura anche una succursale sudamericana. Molte delle grandi etichette dell'enologia "di lusso" mondiali si rivolgono ai servizi e alle consulenze di questa piccola-grande eccellenza italiana: basti citare i francesi Château Latour, Château Haut Bailly, Château Lynch-Bages, Château Batailley, Domaines Denis Dubourdiou. Lasciando il distretto vinicolo di Bordeaux per andare in quello dello Champagne, la



MARCO DI DONATO / ARCHIVIO SIMONIT&SIRCH (TUTTE LE FOTO)

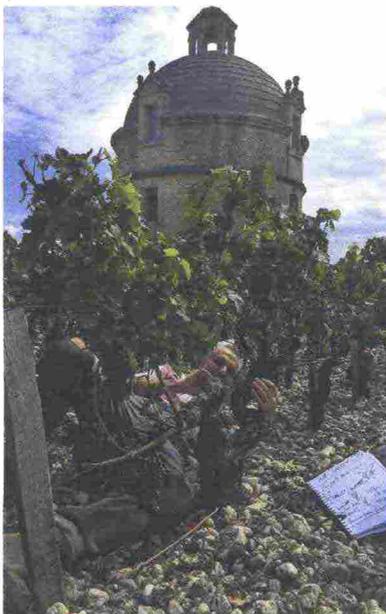
135110

THE GOOD VIBRATIONS

THE GOOD WINES



1

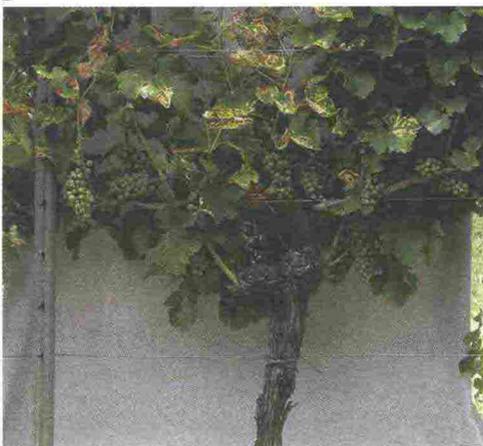


2

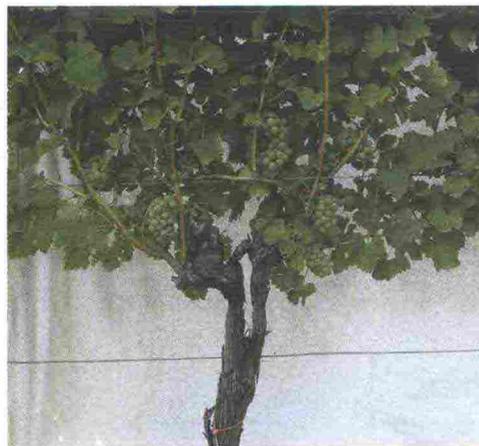
► storia si ripete: il duo friulano dà consulenza per la potatura delle viti di tutte le varietà di pinot che danno vita alle bollicine di Moët & Chandon e Louis Roederer. In Italia formano i potatori di etichette top come Ornellaia e Bellavista, solo per fare due nomi. Ma i Preparatori d'Uva italiani formano moderni potini anche in Germania, Austria, Svizzera, Spagna, Portogallo, Australia, Cile e Argentina. Se deve cercare la chiave strategica del successo della propria società, Simonit indica principalmente due elementi: «In primis, sicuramente il riconoscimento del nostro lavoro da parte delle più nobili realtà enologiche francesi. Sono loro che hanno fatto da volano per le chiamate dagli altri Paesi. In secondo luogo perché abbiamo lavorato per svilupparci nei distretti viticoli più importanti al mondo». Una parte importante del successo è dovuta anche alla scelta

di una comunicazione diversa, distante anni luce da quella un po' paludata che fino a pochi anni fa, contraddistingueva il mondo del vino. «Abbiamo investito sui social: il nostro canale Youtube, nonostante i video dal contenuto tecnico, a oggi hanno più di 3 milioni di visualizzazioni. Siamo stati tra i primi a produrre dei tutorial che vengono visti in tutto il mondo».

Anche i libri hanno avuto grande importanza. I due manuali di potatura scritti da Simonit, uno dedicato all'impianto a Guyot e l'altro al Cordone speronato – due metodi di impianto dei filari – hanno venduto seimila copie contro una previsione iniziale di mille: tantissime per manuali tecnici dal contenuto così specifico. Parlando di comunicazione, per finire, salta all'occhio un certo stile tra l'hipster e il rock'n'roll che accomuna i potatori della squadra S&S e di cui Marco Simonit è il portabandiera. «È così», ammette lui. «Quando ero bambino, in famiglia tutti gli uomini erano vestiti allo stesso modo: camicia di flanella a quadri con sotto una "maglia della salute". Io ho aggiunto le ginocchiere, perché, a differenza di quanto accadeva in passato, quando i potatori lavoravano in piedi, ingobbendosi sui filari, io sostengo che gli occhi del potino debbano essere all'altezza di dove si lavora con le cesoie. Credo fortemente in questa divisa: fino a 20 anni fa, ai convegni, enologi, agronomi, potini e proprietari arrivavano tutti in giacca e cravatta. Non riconoscevi le professioni. Io invece credo che bisogna avere coraggio ed essere orgogliosi della propria storia, perché arriviamo dalla terra e da lì parliamo al mondo».



3



4

1. DENDROCHIRURGIA APPLICATA DA MARCO SIMONIT.
2. MARCO SIMONIT MENTRE CONTROLLA LA VIGNA DI CHATEAU LATOUR.
3. E 4. PRIMA E DOPO UN TRATTAMENTO DI DENDROCHIRURGIA: UNA TECNICA LETTERALMENTE "CHIRURGICA" PER EVITARE CHE LE PIANTE AMMALATE SIANO ESTIRPATE E SOSTITuite.