

# VIGNAIOLI, ENOLOGI, SOMMELIER, INFLUENCER: LE STORIE DELL'ANNO INNOVATORI, I 15 VOLTI DEL 2023

di **Alessandra Dal Monte** e **Gabriele Principato**

**U**n software basato sull'intelligenza artificiale in grado di decidere dove tagliare la vite, per aiutare l'operatore a non sbagliare. Magari montato su uno speciale paio di occhiali. È il progetto a cui

**Marco Simonit**, friulano, maestro di potatura conteso tra la Champagne e Bordeaux, celebrato sul *Financial Times* dalla Master of Wine Jancis Robinson per il suo approccio di estremo rispetto verso le piante, sta lavorando attraverso la startup 3D2cut: «Bisogna sempre minimizzare le ferite, solo così la vite può vivere a lungo e produrre bene», spiega. In Liguria la rinascita del Ruzzese, vitigno autoctono che nel '500 era uno dei preferiti di Papa Paolo III Farnese, recuperato da **Davide Zoppi** e dal marito **Giuseppe Luciano Aieta** a Bonassola: il loro bianco passito Diciassettemaggio di Cà du Ferrà sorprende per freschezza e acidità. Nel 2025 presenteranno anche un inedito bianco secco ottenuto da questo vitigno con la consulenza dell'enologa Graziana Grassini: farà oltre dieci mesi di affinamento in legno e un anno in bottiglia.

«Queste uve raccontano un territorio aspro e verticale come quello del Levante — dicono —. E grazie alla resilienza rispetto al cambiamento climatico sono pronte a guardare al futuro». Esattamente come la sperimentazione sul vino «no alcol» di **Martin Foradori Hofstätter**, che per intercettare un'esigenza crescente ha creato la linea Steinbock Zero: una bollicina e un fermo dealcolati realizzati con una particolare tecnica che consente di mantenere intatti i delicati aromi dell'uva, in questo caso Riesling tedesco. «I miei alcol-free non fanno concorrenza ai vini tradizionali — spiega Hofstätter — e sono molto utilizzati nella mixology». In un mondo del vino che cambia velocemente, tra incertezza (pensiamo alle sfi-

de del cambiamento climatico), nuove zone di produzione, la richiesta di competenze sempre aggiornate e stili di consumo in perenne evoluzione, chi sono gli innovatori? Secondo noi, coloro che con la propria storia individuale sanno affrontare tematiche di importanza universale. Dalla ricerca sui vitigni resistenti all'affinamento in mare, dal recupero di uve autoctone dimenticate alla comunicazione sui social, dall'enoturismo a nuove tecniche di vinificazione: ecco i protagonisti del mondo vinicolo contemporaneo secondo *Cook*. Quindici storie accomunate da impegno, futuro e dedizione. **Tappi a vite e vigneron eroici**

C'è **Michele Jermann** che vuole abbattere i pregiudizi e i luoghi comuni sui vini chiusi con i tappi a vite in alluminio. «Sono cresciuto nell'azienda di famiglia in Friuli — racconta — dove questa tipologia di chiusura è stata testata dal 2003 e ne ho visto i benefici nei confronti del prodotto». Così ha deciso di fare lo stesso con i vini toscani insieme alla compagna professionale e di vita **Emanuela Tamburini**, titolare dell'omonima cantina estesa su 50 ettari nell'area del Chianti e di Montalcino. «Attualmente applichiamo questa chiusura a un Castelluccio Bianco e al rosato TJ, ma stiamo conducendo un studio sulla traspirazione per individuare le membrane più adatte da usare sui nostri rossi importanti da invecchiamento». Mentre in Sicilia, sull'Isola di Salina, **Luca Caruso** e **Natacia Santandrea** scommettono sulla viticoltura eroica per amore della Malvasia. Compagni nella vita e nel lavoro, lei si è forgiata il gusto nel ristorante di famiglia — «La Tenda Rossa», aperto nel 1972 in Val Di Pesa, vicino a Firenze —, lui, eoliano doc, ha affinato la sua passione da attento padrone di casa prestato alla sommellerie nel boutique hotel Signum a Salina, che ospita l'omonimo ristorante una stella Michelin guidato dalla sorel-

la Martina Caruso. «Con Eolia vogliamo raccontare la pluralità di universi compressi nei pochi chilometri quadrati delle varie particelle dell'isola, piccoli appezzamenti con filari sistemati all'antica su terreni scoscesi, in cui si lavora ancora a mano». Eolia basa la sua produzione su un mosaico di vigna — che arriva fino ai 70 anni di età — composto da 6 ettari, frazionati in 13 particelle nei comuni di Malfa e Leni, rispettivamente nelle contrade di San Lorenzo e Valdichiesa, dove crescono uve autoctone dai 140 ai 500 metri sul livello del mare. Caratteristica che fa durare la vendemmia anche un mese. «Stiamo studiando in maniera approfondita queste contrade per valorizzare le caratteristiche». Con l'aiuto quotidiano di Bernardo Ciriofolo, talentuoso responsabile di produzione, e la consulenza dell'enologo Donato Lanati. «Dopo due Malvasie — una in purezza, Eolia V, e un'altra con una piccola percentuale di Catarratto e Insolia, Eolia M — ha debuttato il nostro Rosso CN, vendemmia 2020, al 90 per cento Corinto nero e il restante Nerello Mascalese e Cappuccio. E nel prossimo futuro arriverà un rosato». Sempre in Sicilia, in questo caso a Milo, nel versante Est dell'Etna, le sorelle **Carla, Michela e Paola Maugeri** hanno deciso di recuperare un vigneto abbandonato. «Solo uve autoctone come Carricante e Catarratto per assecondare la vocazione ai bianchi di questo lembo di terra. E del Nerello Mascalese per realizzare un rosato». Un progetto che ha permesso di preservare la biodiversità del territorio e recuperare 2,8 chilometri di muretti a secco in pietra lavica che segnano i 7 ettari della proprietà: un anfiteatro di fertili suoli vulcanici, 83 terrazzamenti distesi tra Contrada Praino e Contrada Volpare, nei sentieri del bosco di Milo, a 700 metri sul livello del mare, dove tutte le operazioni sono condotte a mano e a conduzione bio. C'è, poi, chi il territorio ha deciso di valorizzarlo con la sperimentazione di nuove tecniche. È il caso di **Francesco Perillo**, presidente di Cantina di Venosa, in Basilicata: azienda nata nel 1957, che oggi conta 350 soci con una superficie di 800 ettari. «Quello degli Underwater Wines è un progetto portato avanti con l'enologo Donato Gentile e riguarda l'immersione subacquea del nostro vino di punta, il Carato Venusio, un Aglianico del Vulture Superiore Docg 2013». Grazie alla tecnologia messa a disposizione dalla società di servizi ingegneristici Jamin Portofino, per sei mesi le bottiglie sono state cullate dalle onde

sul fondale marino ligure, a 50 metri di profondità, a una temperatura stabile di circa 13-14 gradi. «Un affinamento subacqueo che ha permesso di ottenere un vino strutturato, elegante, che al palato risulta equilibrato, sapido, gradevolmente tannico e vellutato».

### Esperienza e racconto

L'impegno nell'universo enoico va riconosciuto anche a chi questo mondo lo racconta quotidianamente. Arrivando, come nel caso di **Andrea Zigrossi**, trentenne, in arte @trotterwine, a oltre 300mila follower, sommelier e content creator tra i più seguiti sui social network in Europa nel settore. «La mia forza? È la capacità di tradurre i tecnicismi del vino con la semplicità e la naturalezza di una chiacchierata fra amici, portando chi mi segue alla scoperta di bottiglie rare e cantine, fra storie e aneddoti dei miei viaggi in ogni parte del mondo». Da poco è uscito il suo primo libro *In un mondo di-vino* (Mondadori Electa), pensato per avvicinare i principianti a questo settore. Ma il racconto passa anche dall'esperienza diretta, e su questo ha lavorato negli ultimi 24 anni **Roberta Ceretto**, dell'omonima cantina delle Langhe, premiata quest'anno dalla classifica World's Best Vineyards come prima italiana, alla posizione numero 29: «Abbiamo cominciato a parlare di enoturismo quando nessuno faceva pagare un biglietto per entrare in una cantina. Dal 2009 ci siamo dotati di un'area degustazione e abbiamo puntato sulla visita come esperienza culturale a tutto tondo, con un team formato appositamente». Oltre ad assaggiare il vino, il visitatore può ammirare le opere d'arte contemporanea *site specific* realizzate ad hoc da una serie di artisti o andare a mangiare nei ristoranti delle famiglia («La Piola» e «Piazza Duomo» ad Alba). E presto arriverà un nuovo locale/enoteca accanto all'iconica cappella colorata di Sol Lewitt e David Tremlett a La Morra.

### Varietà storiche e sperimentazioni

In Emilia, invece, la famiglia Lini è intenta a ridare dignità al Lambrusco, danneggiato dalla commercializzazione su larga scala degli anni Settanta come vino amabile. La quarta generazione di Linigio, rappresentata da **Alicia Lini**, sta rimettendo al centro la qualità: «Ricostruire è più difficile che costruire, ma questa è la nostra sfida», spiega. Il loro metodo classico Rosso Brut 2007 può competere con i grandi spumanti italiani. Lo stesso vale per il metodo Charmat. «Siamo un'azienda familiare da 300mila bottiglie — racconta — ma investiamo in

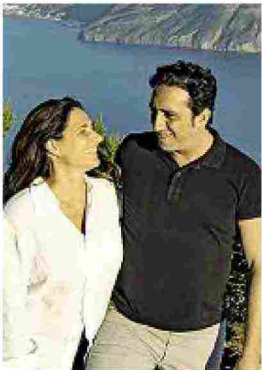
tecnologia e sostenibilità come se fossimo dei big». Nella vicina Romagna **Maurro Giardini**, titolare dell'azienda biodinamica Villa Venti a Roncofreddo (Cesena), ha riportato in auge — fino a farlo arrivare in una carta importante come quella del ristorante «Al gatto verde» di Massimo Bottura, a Modena — un'uva autoctona faentina, il Centesimino, che vinifica in anfore interrato: «Il risultato è una setosità e una freschezza sorprendenti: merito del contatto con le bucce e della continua movimentazione del liquido», spiega. L'azienda è un'opera di biodiversità a cielo aperto, tra boschi, ulivi e frutteti di varietà dimenticate, dalla pesca Bella di Cesena all'albicocca Reale di Imola. E sempre «Al gatto verde» si incontra una delle migliori sommelier in circolazione, **Valentina Bardini**, classe 1995, responsabile della selezione vini, degli abbinamenti e dei cocktail. Un approccio entusiasta e molto efficace il suo: poche parole sul vino e sul produttore, ma quelle giuste. «Cerco un racconto magico ma credibile — spiega —. Per me è fondamentale conoscere bene le persone e le storie dietro a ogni bottiglia, per trasmettere emozioni e passione. Altrettanto importante è capire la persona che è seduta al tavolo e l'esperienza che sta cercando». Tra gli sperimentatori non si può non citare **Nicola Biasi**, enologo e creatore del Vin de la Neu, una chicca da mille bottiglie l'anno (che nel 2024 saliranno a 2.500): si tratta di un bianco pluripremiato, prodotto da uve Piwi — cioè resistenti — di varietà Johanniter in Val di Non. Una scommessa totale la sua: «Ho piantato un Piwi in un territorio in cui la produzione principale sono le mele, ma ho fatto bene, perché la Val di Non si è rivelata molto vocata e con il Vin de la Neu ho dimostrato che un bianco di qualità, longevo, si può benissimo fare con un'uva resistente. Anche se in Italia non sono ancora ammesse nelle Doc». Prossimo passo: una nuova cantina che aprirà alle visite. Lungimirante è stato anche **Stefano Inama** con il recupero di un vitigno, il Carmenère, dalla storia affascinante e misteriosa: «Originario di Bordeaux e arrivato in Veneto tramite i contadini emigrati di rientro dalla Francia, sembrava scomparso. In realtà gran parte del Cabernet Franc locale era Carmenère erroneamente registrato». Oggi Inama produce all'interno della Doc Colli Berici l'Oratorio di San Lorenzo, un Carmenère Riserva, e il Carminium, più giocato sul frutto. Freschi e longevi allo stesso tempo, sono una vera e propria gemma.

Sempre nel mondo dei rossi, ma stavolta in Umbria, c'è il lavoro dell'enologa **Vera Lafranconi**, classe 1987, parte del team guidato da Michel Rolland da Arnaldo Caprai. L'obiettivo è portare il Sagrantino a un livello superiore di contemporaneità tramite tecniche sperimentali come la «vinificazione integrale»: le barrique vengono riempite con l'uva appena diraspata, in modo che il vino e il legno si fondano alla perfezione. Il risultato? Un'accentuata precisione aromatica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Centesimino, uva faentina poco conosciuta, il Carmenère, arrivato da Bordeaux al Veneto e a lungo scomparso, il Piwi Johanniter in grado di produrre un ottimo bianco da invecchiamento. Il Lambrusco a cui ridare dignità, il Ruzzese ligure da far riscoprire, il Corinto nero di Salina protagonista di un progetto integrato: piccola guida selezionata alla biodiversità italiana



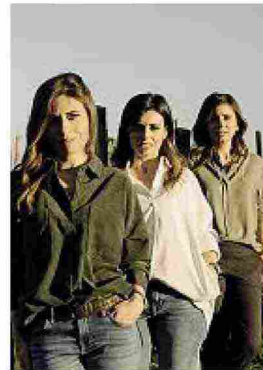
Nataschia Santandrea e Luca Caruso hanno fondato Eolia a Salina: vitigni autoctoni fino a 500 metri di altitudine



Michele Jermann ed Emanuela Tamburini studiano come utilizzare il tappo a vite anche sui rossi importanti da invecchiamento



Davide Zoppi (a destra) e il marito Giuseppe Luciano Aieta, titolari della cantina Cà du Ferrà a Bonassola (La Spezia)



Carla, Michela e Paola Maugeri (da destra a sinistra) guidano il progetto vitivinicolo di famiglia a Milo, alle pendici dell'Etna



Andrea Zigrossi, sui social network «Trotterwine», è fra i wine influencer più seguiti in Europa con oltre 300mila follower



Sveliamo i tanti universi enologici, compresi nelle diverse particelle di terra dell'isola



Vogliamo abbattere i pregiudizi e i luoghi comuni che ancora ci sono sui vini chiusi con tappi a vite



Raccontiamo la storia e il gusto del Levante ligure, un territorio aspro e verticale che però fa sognare



A Milo lavoriamo su un Etna diverso, concentrandoci solo su vitigni autoctoni lavorati a mano



Traduco i tecnicismi del vino con la semplicità e la naturalezza di una chiacchierata fra amici

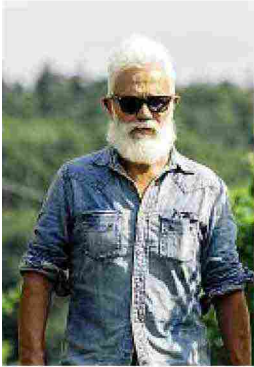
Dai vitigni resistenti coltivati in quota alle bottiglie «invecchiate» in mare, dal recupero di uve autoctone alle tecniche di potatura, dal servizio in sala smart alla comunicazione sui social, dall'enoturismo all'intelligenza artificiale

Ecco i pionieri del mondo vinicolo contemporaneo secondo Cook

Ad accomunarli, tre parole chiave: visione, futuro e impegno



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Marco Simonit è fondatore della Simonit&Sirch: si occupa di consulenza e formazione nella potatura della vite



**Tagliare la vite significa ferirla: con il nostro metodo si minimizzano i danni**



Roberta Ceretto è presidente e responsabile comunicazione dell'azienda vitivinicola di famiglia, fondata nel 1930



**Arte, ristorazione, degustazioni su misura: così rendiamo indimenticabile la visita in cantina**



Valentina Bardini è la sommelier del ristorante «Al gatto verde», aperto a Modena dallo chef tristleto Massimo Bottura



**Raccontare la passione delle persone dietro ogni etichetta: questo è il mio compito in sala**



Vera Lafronconi è l'enologa della cantina Arnaldo Caprai, in Umbria, famosa per la produzione di Sagrantino



**Con la tecnica della «vinificazione integrale» proiettiamo il Sagrantino in una nuova era**

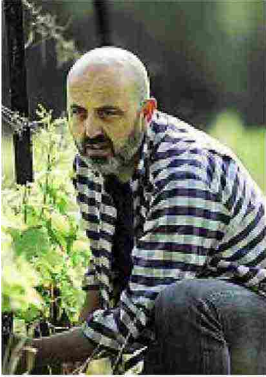


Martin Foradori Hofstätter è dal 1992 alla guida dell'omonima azienda con vigneti in Trentino, Alto Adige e Germania



**I miei alcol free, frutto di selezioni di Riesling tedesco, sono molto richiesti anche nella mixology**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Mauro Giardini è l'anima di Villa Venti, azienda biodinamica romagnola che coltiva uve autoctone e frutti dimenticati



**Il Centesimino, originario di Faenza, lo vinifichiamo in anfora con metodo ancestrale**



Nicola Biasi, enologo, ha creato una rete di otto aziende vinicole che coltivano vitigni resistenti alle malattie fungine (Piwi)



**Anche con i Piwi si possono fare grandi bottiglie, lo dimostra il mio Vin de la Neu a base Johanniter**



Francesco Perillo è il presidente di Cantina di Venosa, realtà tra le più rinomate del Sud con più di 350 soci



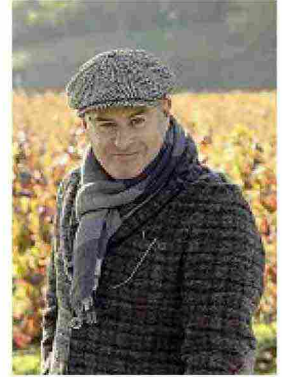
**Vogliamo portare innovazione in Basilicata, l'affinamento subacqueo è una nuova frontiera**



Alicia Lini rappresenta la quarta generazione di Lini910, storica cantina produttrice di Lambrusco a Correggio, in Emilia



**Abbiamo ricostruito la dignità del Lambrusco, ora lo serviamo come uno spumante importante**



Stefano Inama produce in due zone del Veneto: Soave Classico, regno dei bianchi, e Colli Berici, da cui nascono i rossi



**Prima di noi il Carmenère in Veneto era dimenticato, adesso è tra i rossi più apprezzati**