

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

INDICAZIONE PER LA FURELLA-GENERALE DELLE AZIENDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL SETTORE VITIVINICOLO

INFORMAZIONE PER LA FURELLA-GENERALE DELLE AZIENDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL SETTORE VITIVINICOLO

INFORMAZIONE PER LA FURELLA-GENERALE DELLE AZIENDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL SETTORE VITIVINICOLO

PROSECCO DOC

Il grasso che aspira a diventare grande

I concetti di qualità dovrebbero far da freno. Ma sul tavolo si sono alzate rilevanti questioni. Chi sono i futuri viti del Consorzio?



di [unreadable]

PROSECCO COMPARATIVO Prosecco, Cava, Champagne

Come accostare e differenziare i tre giganti dell'effervescenza? E soprattutto, si fanno davvero concorrenza a vicenda?



di [unreadable]

IL PROSECCO VISTO DAGLI AUSTRALIANI Un fenomeno in grande crescita



Viaggio nella King Valley, nella Stato di Victoria, australiano. Incontrare i produttori.

Giuseppe
L'Espresso

PROSECCO QUO VADIS?



Il messaggio
appassionato
di un enologo può essere
molto efficace:
è cristallino, diretto,
non costruito...
In ogni caso prima
c'è l'impegno costante
nella produzione,
che richiede incessanti
aggiornamenti



Marco Cerqua, direttore tecnico della Barone Ricasoli

**MARCO
CERQUA
BARONE
RICASOLI**

Il marketing? Sì, ma prima il lavoro in cantina

di SONIA LODETTI

Gaiole in Chianti (Si). Direttore tecnico della Barone Ricasoli, **Marco Cerqua**, romano di Ladispoli, non è enologo - è perito chimico - ma agli enologi deve sicuramente molto. A due maestri in particolare: Riccardo Cotarella, proprietario della Falesco, wine maker di fama internazionale e oggi anche presidente di Assoenologi, e Carlo Ferrini, consulente di una quindicina di aziende eccellenti fra le quali - ça va sans dire - la Barone Ricasoli.

Perché il suo debito morale con questi wine maker?

Perché, dopo un anno a Londra per imparare l'inglese, ho cominciato a lavorare alla Cantina Cerveteri come analista di laboratorio e ho avuto Riccardo Cotarella direttore generale, chiamato per far compiere un deciso salto di qualità all'azienda. Mi ha insegnato moltissimo, lo stavo ad ascoltare affascinato dalla sua competenza. Quando poi sono stato assunto alla Barone Ricasoli, ho incontrato un altro maestro, il consulente Carlo Ferrini, al quale sono legato da grande stima e affetto.

Da direttore tecnico come vede il ruolo dell'enologo oggi? È cambiato qualcosa negli ultimi anni? Ad esempio, coinvolto anche nel marketing?

È evidente che gli enologi debbano curare l'aspetto tecnico e garantire la migliore produzione, standardizzando certe lavorazioni, garantendo efficienza e qualità. Devono però essere anche in grado di riscoprirsi e cambiare spesso, modificando le proprie tecniche di produzione che si devono evolvere costantemente, lungi dall'essere considerate totem assoluti. Ogni vendemmia è diversa dall'altra, ogni anno si apprende qualcosa di nuovo. E il vero segreto: assaggiare e riassaggiare ogni vino.

Poi, uscendo dalla cantina, credo che il messaggio appassionato di un enologo, di un team manager, di un direttore tecnico possa essere molto efficace nel marketing come nella vendita perché è cristallino, diretto, non costruito...

Accennava a vendemmie sempre diverse. È d'accordo sul risalto che si sta dando alla viticoltura mentre prima era protagonista l'enologia? O si sta passando all'eccesso opposto? Partiamo dal concetto che il vino buono si produce con l'uva buona.



Per fare solo un esempio, a Brolio c'è una biodiversità incredibile nei nostri 235 ettari di vigneto. Ci sono vigne di Sangiovese che salgono fino ai 500 metri di quota, dal massiccio del Chianti al fiume Arbia in una cornice incantevole di colline verdi di vite. Abbiamo individuato, con un lavoro di zonazione molto importante, 4-5 macroaree che rappresentano terroir completamente diversi e dai quali produciamo vini con la propria originale personalità.

Posso garantire che ogni vigneto dà un suo vino con caratteristiche assolutamente specifiche. Però, per poter scoprire queste differenze, bisogna anche lavorare molto bene in cantina, vinificando separatamente ogni porzione di vigneto con attenzione maniacale, che si traduce dalle 200 alle 250 vinificazioni singole ogni anno. Tutta la potenzialità dell'uva (colore, aroma, mineralità, espressività, eleganza) deve passare nel vino e poi rimanerci. La pulizia organolettica, tempi e modi di affinamento, la qualità di ogni lavorazione e le decisioni che si prendono in cantina sono tutti momenti fondamentali per permettere in seguito al consumatore di apprezzare lo stile e le caratteristiche più intime di uve che abbiamo prodotto con ogni cura.

Come si adegua l'enologia ai grandi cambiamenti in atto: clima, richiesta di nuovi prodotti...?

Per i cambiamenti climatici si cerca di intervenire maggiormente con una gestione agronomica diversa secondo le zone di produzione, sulla base dello storico aziendale e dei risultati enologici ottenuti in passato.

continua a pag. 25

La nuova, luminosa tinaia della Barone Ricasoli. Costruita nel 2012 su 1.000 mq, è dedicata al ricevimento delle uve, alla vinificazione e alle fermentazioni



segue da pag. 23

Il periodo vendemmiale ideale è sempre quello in cui si raggiunge un'adeguata maturità fenolica delle uve in equilibrio con la maturità tecnologica e con lo stato fitosanitario. In effetti la raccolta si è anticipata rispetto al passato. Per quando riguarda la gradazione, almeno oggi non ci si lascia intimorire né condizionare se talvolta c'è un grado alcolico in più del passato.

E sulle nuove tendenze di consumo?

Ancor più velocemente del clima cambia il gusto dei consumatori e, devo aggiungere, anche quello degli enologi e dei produttori. La barriera non è più la stessa già da parecchio tempo, e ogni anno si trasforma un po' sia in termini quantitativi sia qualitativi. Botti grandi e tonneau stanno occupando il posto delle barrique. L'elezione deve sostituirsi alla potenza e per scegliere i legni e i tempi giusti d'affinamento ci si deve affidare alla sperimentazione, all'esperienza e all'assaggio.

Quando infine si arriva alla fase di preparazione di un blend, fatte le dovute considerazioni, è bene avere ottime basi, diverse tra loro. Poi, come un pittore con la tavolozza dei colori, lasciar spazio alle emozioni.

Cambiarebbe qualcosa nelle regole per produrre vino in Italia oggi? Dalla cantina al packaging, s'intende.

Mi auguro che si continui a lavorare nella direzione della semplificazione delle norme e a rendere meno arduo il lavoro d'ufficio. Faccio l'esempio del Mv, Movimento prodotti vitivinicoli informatizzati, che ha davvero semplificato la produzione dei documenti di trasporto. Per il resto non cambierei nulla.

Vino naturale, senza solfiti, biologico, biodinamico, vegano, il tutto nel segno della sostenibilità: cosa pensa di queste tendenze? Nuove opportunità o rischio di confusione?

Certamente sono fondamentali attente gestioni in sede agronomica ed enologica. Da diversi anni nei vigneti di Brolio si applica una viticoltura integrata molto rigorosa, in base alla quale si eseguono trattamenti alla vite solo dove e quando è necessario, eliminando i principi attivi considerati a rischio. Tecniche a basso impatto ambientale per rispettare l'ambiente, ma sempre con davanti l'obiettivo di produrre ottimi vini di territorio. In cantina la fermentazione alcolica, quella malolattica, l'estrazione del colore per i rossi, il mantenimento degli aromi e così via sono processi di per sé biologicamente naturali. Le altre operazioni cerchiamo di portarle avanti con la massima attenzione lavorando con le temperature, gli stoccaggi, le filtrazioni. Infine, per la protezione dei vini limitiamo al minimo le aggiunte di SO2, seguendo prassi di fatto in uso con i vini biologici. Personalmente rispetto ogni scelta e credo che sia giusto che ogni azienda applichi la conduzione che preferisce. È comunque vero che i consumatori sono molto interessati e sensibili ai prodotti marcati con "biologico". C'è però il rischio che i termini dei vini di

nuova tendenza possano mettere in cattiva luce gli altri o comunque che li inducano a doversi giustificare e difendersi a priori.

Siamo alla vigilia di Simei. Quali innovazioni tecnologiche in particolare ha visto negli ultimi anni?

Certamente visiterò anche questa edizione e spero, come negli ultimi anni, di andarci insieme al team della Barone Ricasoli. Ci vorranno un paio di pulmini tra cantinieri, addetti all'imbottigliamento, analisti di laboratorio, coordinatori ed enologo interno. È un momento importante che rinforza lo spirito di squadra e ci permette di approfondire il mondo dell'enologia. In più adoro le tecnologie, per cui amo il Simei e, ogni volta che vado, mi sento come un bambino al Luna Park...

Sono onorato di essere stato membro del Comitato Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino", che è il concorso che offre un riconoscimento alle innovazioni esposte al Simei.

Quest'anno, oltre alle tecnologie d'imbottigliamento che esaminerò con particolare attenzione, parteciperò al congresso sull'analisi sensoriale che ritengo possa tracciare un nuovo e oggettivo sistema di internazionalizzazione del linguaggio tecnico-commerciale-enologico.

Come immagina il futuro dei prossimi anni?

Credo che un ruolo fondamentale lo giocheranno i sistemi di comunicazione, come ad esempio i social network e le piattaforme di web care. Le nuove tecnologie non devono essere sottovalutate ma al contrario utilizzate per avvicinarsi ancor di più ai consumatori. Gli appassionati vogliono interagire direttamente con i marchi che acquistano e che amano. In futuro si potrebbe dar loro la possibilità di comunicare direttamente col produttore, magari facendo domande all'enologo, all'agronomo o al cantiniere. Insomma: uscire dagli schemi, far comunicazione ben oltre l'ufficio marketing per incontrare più persone e per raccontare loro che cosa si sta facendo in quel dato momento...

Parliamo di sperimentazione. Quali sono oggi gli indirizzi

più importanti?

Qui alla Barone Ricasoli è proprio il caso di dire che la sperimentazione è nel suo Dna. Già un secolo e mezzo fa Bettino Ricasoli attivava collaborazioni con enti e Università. Per cui oggi, anche noi, vogliamo far la nostra parte e mantenere viva questa tradizione.

Le sperimentazioni più interessanti in campo agronomico sono sicuramente la zonazione e la selezione clonale.

In campo puramente enologico, la scelta dei legni di affinamento, le chiusure naturali e alternative, l'ossigeno disciolto in fase di imbottigliamento, come difendersi dai lieviti *Brettanomyces* e dagli etilfenoli, l'analisi sensoriale e la realizzazione di un panel test aziendale.

Credo che oggi, come ieri, le aziende e i loro protagonisti debbano orientarsi all'evoluzione tecnica, che avviene sia durante le varie sperimentazioni e ricerche, sia nel lavoro quotidiano di produzione, che dà sempre spunti per nuovi approfondimenti e per arricchirsi delle ultime conoscenze.

Che evoluzione c'è stata negli anni nei bianchi e nei rossi?

Nei bianchi più tecnica, attrezzature migliori, gestione semplificata e ottimale delle temperature, gas inerti, lieviti e biotecnologie dedicate. Tutto questo ha aiutato davvero molto a esprimere freschezza e aromaticità.

Nei rossi la valorizzazione agronomica ed enologica di ogni singolo vigneto, come dicevo prima, ha portato a conoscere intimamente ogni potenzialità e a scovare e gestire le eccellenze che si hanno in azienda.

È aumentata sicuramente la produzione consapevole di quei vini che hanno qualcosa in più, quelli con l'anima dentro, che si bevono con gli occhi e con il naso prima che con la bocca. A questi vini va il compito di rappresentare al meglio un territorio e identificare il produttore.

Del resto oggi ogni uva, mosto, vino, bianco e rosso, può avvalersi di controlli enochimici sino a pochi anni fa impensabili. Controlli analitici rapidi e precisi su un gran numero di parametri. È sicuramente un supporto importante e oramai imprescindibile per i tecnici.