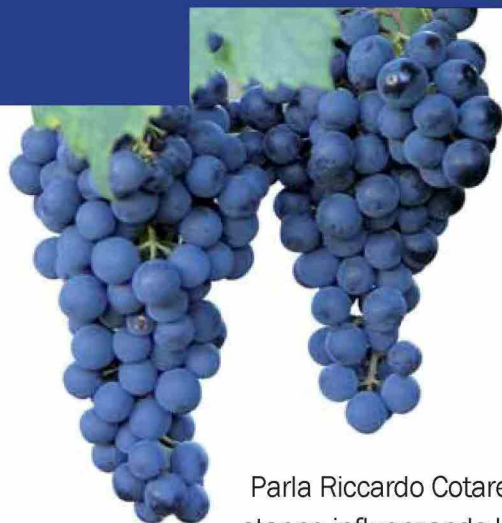


L'INTERVISTA

di Giordana Talamona



“Sarà il clima la nuova sfida per il mondo del vino”

Parla Riccardo Cotarella, il grande wine-maker italiano: “I cambiamenti meteo stanno influenzando le produzioni. Il merlot, per esempio, sta soffrendo molto.

Meglio andranno i vitigni tardivi, come il Montepulciano, l'Aglianico, il Negramaro, il Gaglioppo o il Nebbiolo”.

“L'Italia è cresciuta, ma continua a pagare l'incapacità di fare sistema”

L'abbiamo incontrato a Milano, durante la presentazione del suo libro biografico “Quasi un ritratto”, edito da **Città del Vino**. Riccardo Cotarella, enologo e docente universitario, formatore alla scuola di Conegliano, è una vera autorità nel settore. Chiamato da decine di aziende, in Italia e nel mondo, come stimato wine maker, Cotarella ha una visione ben precisa sull'importanza della ricerca e sulla straordinaria potenzialità del vino italiano che - afferma - “ha dei grossi vantaggi rispetto a quello francese”, ma è manchevole di quel sistema d'intenti condivisi, che al contrario “permette ai cugini d'Olttralpe di alzare barricate a protezione dei loro prodotti”. E in questo quadro si inseriscono, non ultimi, i cambiamenti climatici, vera incognita del futuro della viticoltura italiana.

Al congresso nazionale di Assoenologi, nel giugno scorso, ha espresso preoccupazioni sul rischio di estinzione del merlot. Vuole dirci di più?

“Non è tanto un rischio di estinzione della varietà, quanto la preoccupazione che il vitigno, a causa dei cambiamenti climatici, non riesca più a esprimersi qualitativamente al massimo. Il merlot è un vitigno che matura precocemente, ma se una volta dava risultati “regolarmente eccezionali”, sia a livello qualitativo che quantitativo, oggi sta soffrendo

molto di questi sbalzi climatici. Le estati torride degli ultimi anni, per esempio, hanno influito non poco sulla sua corretta maturazione”.

Quali vitigni si goveranno dei cambiamenti climatici tuttora in corso?

“Tutti quelli tardivi, che faticavano a maturare. Per fortuna, in Italia, si tratta della maggior parte dei nostri vitigni autoctoni, come il Montepulciano, l'Aglianico, il Negramaro, il Gaglioppo, il Nebbiolo e molti altri. È chiaro che ci troviamo a vivere in un altro ambiente, rispetto al passato, quindi molte cose vanno riviste grazie alla sperimentazione”.

Cosa, nello specifico?

“Una volta i terreni migliori erano quelli a sud-ovest, perché prendevano il sole dalla mattina al tramonto. Oggi, si cercano zone più fresche. Nel caso del Vermentino, ad esempio, non solo ha dato risultati eccezionali su una costa fredda come quella tirrenica toscana, ma anche nell'entroterra, in Umbria”.

Se il clima cambia, cosa rimane costante?

“Il terreno. L'identità di un vino emerge più dal terreno che dalle caratteristiche del vitigno, per questo il concetto di autoctoni o alloctoni non ha nessuna importanza. In Italia permane l'idea che uno stesso vitigno, impiantato a nord e a sud, darà gli stessi risultati, ma non è

così. Non solo. Ci sono vitigni impiantati da secoli nei nostri territori che danno dei vini mediocri e altri recentemente impiantati, grazie alla sperimentazione, che danno il massimo”.

E l'uomo?

“Ha avuto il cambiamento maggiore. Le nuove generazioni vogliono essere pronte ad occuparsi di vino, altrimenti non si spiegherebbe come mai così tanti giovani si iscrivano all'università, a viticoltura ed enologia”.

Se dunque fino a quarant'anni fa il vino era, banalmente, un prodotto agricolo fatto dal contadino, oggi cos'è diventato?

“Il vino è un prodotto della terra, quindi per certi versi mantiene ancora quella matrice, tuttavia grazie alla rivoluzione a cui abbiamo assistito in questi anni, in termini di conoscenze sul terreno, sulla vite, sui sistemi d'impianto e, non ultima, grazie alle nuove tecnologie di cantina, il vino è cambiato molto, qualitativamente parlando”.

Eppure c'è chi ritiene che, con tutta questa tecnologia, si sia stravolta la natura.

“Direi che è l'esatto contrario, più riusciamo a trasportare integralmente le caratteristiche di un prodotto dal terreno al bicchiere, e più rispettiamo la natura. Nel passato non era così, ma non

dicembre 2012 **Affari di Gola**

perché le persone non volessero, ma perché non ne avevano i mezzi”.

Cosa risponde, dunque, a chi afferma che produrre vini assolutamente perfetti, anno dopo anno, faccia perdere loro un po' di anima?

“Dovremmo prima intenderci su cosa sia l'anima del vino. Per me è tutto ciò che può dare piacere. La stragrande maggioranza dei consumatori, oggi, vuole sentire il vino nella sua integrità, non come viene, viene. Altre persone, al contrario, amano i vini con quelle che noi definiamo “puzzette” anomale? Niente da dire, a ognuno la propria scelta. L'unica cosa che conta, dopo aver bevuto un vino, è se piace o no. Da lì finiscono tutte le elucubrazioni”.

Cosa ne pensa dei vini biodinamici?

“Vanno benissimo, ma mi permetto di fare qualche osservazione. Visto che non c'è ancora una legge che definisce appieno la viticoltura biodinamica e biologica, occorre stare molto attenti alla serietà di certi produttori. Sono quelli che hanno la “divisa da biodinamici” nello sgabuzzino, jeans strappati, maglietta a quadri e scarpe senza lacci, che se la mettono ad hoc quando incontrano i giornalisti. Oltre a quelli, ci sono i viticoltori seri che producono vini, consci che avranno caratteristiche ricollegabili al loro modo di condurre la vigna e alle tecniche usate”.



Riccardo Cotarella

“Ci sono giornalisti italiani che parlano a sproposito di vini, di territori, di proprietari e di enologi, arrivando in maniera comica a dare consigli su come produrre. All'estero non succede”

E sul versante biologico ed ecosostenibilità?

“È un dovere. Dobbiamo assolutamente rispettare ciò che ci circonda, ma sempre attraverso la scienza e la conoscenza, altrimenti rischiamo di attuare procedure sbagliate. Siamo sicuri, per esempio, che con trenta trattamenti di solfato di rame, rispettiamo l'ambiente? È un discorso lungo, che meriterebbe una certa riflessione”.

Venendo al mercato, come stanno i cugini d'Oltralpe?

“Non bene, stanno soffrendo quanto noi, se non di più, fatte salve quelle venti aziende che rappresentano il top della produzione”.

E noi?

“Abbiamo dei vantaggi, in questo momento, rispetto alla Francia. La conformazione del nostro Paese, lungo e stretto, ci permette di avere un'enorme variabilità di terreni e di climi, con innumerevoli vitigni autoctoni. Senza contare che possiamo coltivare anche i loro vitigni, cabernet, syrah, merlot, producendo vini che mediamente non temono il confronto. I francesi, al contrario, non possono coltivare i nostri vitigni, non hanno né le condizioni, tanto meno la mentalità. Hanno chiamato me, un italiano, come enologo, ma le assicuro che per la loro mentalità nazionalista è la classica eccezione che conferma la regola”.

Eppure la loro immagine sembra essere ancora vincente rispetto alla nostra, non trova?

“Questa è una valutazione che forse poteva andare bene qualche anno fa, perché nella produzione di livello medio e medio-alto, le cose sono cambiate. Negli Usa il vino italiano è il più venduto, anche di quello francese, grazie a un lavoro di promozione che è stato fatto in questi ultimi anni dalle aziende italiane. Altro discorso è sulle loro punte massime,

che vivono ancora di una considerazione altissima, soprattutto nei paesi emergenti. Oggi in Cina un vino francese ha ancora un'alta considerazione, che un vino italiano non ha”.

Quanto è importante arrivare con credibilità sul mercato cinese?

“Molto, perché i consumi di vino, in Italia, sono contratti, quindi bisogna cercare altri mercati, se no, presto o tardi, verremo superati dagli altri Paesi. Oggi, infatti, proprio a causa dei cambiamenti climatici, è possibile produrre vini in luoghi prima impensabili”.

Dove?

“Sono stato chiamato da un'importante azienda in Giappone, per esempio, per la realizzazione di un grande vigneto, mentre un altro verrà impiantato a sud di Londra, a Brighton. Non possiamo chiuderci nel nostro orticello, perché quando arriveranno i vini cinesi, e ne sono certo presto o tardi arriveranno, non potremo alzare bandiera bianca, no?”.

Cosa ci manca, dunque?

“Non abbiamo, e temo non avremo mai, l'obiettivo di fare sistema. I francesi alzano dei muri a protezione dei loro vini, che noi ci sogniamo. Non ho mai sentito un viticoltore francese parlare male di un altro produttore: tutti vanno protetti perché rappresentano il Paese. Purtroppo anche i giornalisti italiani hanno delle grosse responsabilità”.

Trova che i media italiani abbiano in qualche caso nuocuto al comparto?

“Purtroppo sì, basti ricordare Velenitaly o certe recensioni di vini. Ci sono certi giornalisti italiani, e temo di offendere la categoria chiamandoli giornalisti, che parlano a sproposito dei vini, dei territori, dei proprietari e degli enologi, arrivando in maniera comica a dare consigli su come fare il vino. Proprio loro che non distinguono una vigna da un pero!”.

All'estero non succede?

“Certo che no, giornalisti famosi come Parker, di Wine Spectator, non recensirebbero mai un vino difettoso, perché hanno l'intelligenza di capire che un difetto può venire semplicemente da una bottiglia mal conservata. Se un vino ha un difetto o non piace, non si recensisce, tutto qui. Mentre noi, grazie a questo piccolo esercito di giornalisti italiani che sparano sul settore, facciamo ridere i nostri concorrenti stranieri”.

Qual è il futuro?

“Risiede nella ricerca a 360°. Ricerca della qualità, del mercato, della migliore comunicazione. Ma sono ottimista, perché i giovani hanno capito che il mondo va a mille e non possiamo stare a guardare”.