

PROTAGONISTI

Zoe Parisi



LO SCULTORE DEL VINO

QUELLO DI GIANNI TESSARI È UN NOME NOTO NEL MONDO ENOLOGICO VENETO: FIN DAGLI ANNI OTTANTA HA FIRMATO VINI DI SUCCESSO, PRIMA NELL'IMPRESA DI FAMIGLIA POI PER LA MARCATO VINI DI RONCÀ (VR), SEMPRE NELLA FERMA CONVINZIONE CHE 'ASCOLTARE IL TERROIR' E INTUIRNE LE POTENZIALITÀ FOSSE L'ARMA VINCENTE PER DARE ESPRESSIONE ENOLOGICA AD OGNI TERRITORIO.

Imbottigliamento
GIUGNO 2016

40

iamo a metà degli anni Ottanta, un momento molto particolare per il vino italiano. È il 1986, per l'esattezza, l'anno in cui si verifica lo scandalo del vino al metanolo. Riparte da qui la grande corsa del vino del Belpaese e, proprio in questo delicato periodo storico, Gianni Tessari, insieme al fratello Amedeo, prende in mano le redini dell'azienda di famiglia, situata a Monteforte d'Alpone (Vr), e le dà il nome di Ca' Rugate. I due fratelli si occupano degli aspetti produttivi e puntano subito sul vino Soave e sulla qualità assoluta, senza lasciare spazio ai compromessi: una

scelta azzeccata, dal momento che in quel periodo tutte le porte si spalancano di fronte a prodotti di alta qualità. I vini dei Tessari si impongono in Italia e sui mercati internazionali e iniziano a inanellare premi e riconoscimenti di ogni tipo, tra cui, per ben 14 volte, i Tre Bicchieri, massimo riconoscimento per la guida vini del Gambero Rosso. Nei primi anni 2000 la produzione Tessari si allarga alla Valpolicella: Gianni inizia a confrontarsi con le varietà a bacca rossa di Amarone, Ripasso e Valpolicella e con la tecnica dell'appassimento, aggiungendo successi a successi. Nel 2013 la svolta: lascia l'impresa di famiglia, acquisisce la gestione della società agricola Marcato di Roncà (Vr), azienda di riferimento della denominazione Lessini Durello, con importanti referenze anche tra i Soave e, per i vini rossi, con la DOC Colli Berici.

Oggi Gianni Tessari, divenuto uno dei nomi più importanti del vino veronese, gestisce l'azienda insieme alla moglie Anna Maria, con l'aiuto estemporaneo delle figlie Valeria e Alice.

Quando nasce la sua passione per il mondo vitivinicolo?

Sono nato e cresciuto a Monteforte d'Alpone, non a caso il Comune italiano con la maggiore densità di viti. La mia famiglia, come tante, possedeva alcuni ettari di vigneto e già da giovanissimo davo una mano tra i filari. È stato naturale quindi, per me, iscrivermi all'Istituto Agrario e, dopo il diploma, dedicarmi a tempo pieno all'azienda agricola, per imparare sul campo ciò che nessuna scuola può insegnare fino in fondo. La mia prima bottiglia risale al 1982.



Quali sono i suoi punti di forza e le capacità che mette in campo per produrre le eccellenze aziendali?

Benché riservato, posso dire di essere molto curioso e determinato. La qualità più importante per un vignaiolo è la capacità di osservazione: dove in qualche modo ascoltare la terra e comprendere cosa essa può offrire. Nella terra, infatti, troviamo già scritto quale sarà il risultato finale del lavoro in vigna e in cantina. Spesso, invece, noi tecnici abbiamo la tendenza a rincorrere una ricetta perfetta, adatta per ogni situazione.

Io cerco il più possibile di abbandonare questo punto di vista e di essere flessibile, per affrontare ogni momento con la massima versatilità; credo che la capacità di applicare tecnologie ed esperienze alle diverse circostanze sia la vera chiave di volta nel nostro lavoro.

Qual è la sua filosofia di lavoro?

Mi piace ripetere che il vignaiolo non è un artista che disegna su un foglio bianco usando tempera e pennelli, ma piuttosto uno scultore, che ha di fronte un blocco di pietra e sa che dentro a quella pietra c'è già un'opera d'arte. Un'opera che egli deve solo liberare. L'enologo deve saper ascoltare il terroir, riconoscere i segnali, intuire le potenzialità, individuare la strada maestra per dare espressione enologica a un territorio. Possiamo così dire che il vino è presente ben prima che la pianta metta radici. Con le sue conoscenze e l'istinto, il produttore può orientare ogni scelta compiuta in vigna e in cantina affinché il risultato sia il più naturale e congeniale possibile per il terroir. Il modo ideale di lavorare, a parer mio, è prendere in mano la terra, tastarla, ascoltarla e infine tirare fuori quello che ha dentro.

Il suo è un bagaglio di conoscenze acquisito lavorando con territori e stili diversi tra loro...

Sì, prima la zona del Soave, poi la Valpolicella e, dal 2013, con l'acquisizione della gestione della Marcato, ho raccolto la sfida di misurarmi con il Durello e la sua spumantizzazione con Metodo Classico, portando questo vino verso nuove vette qualitative, e di esprimere la mia statura di wine maker attraverso il confronto con tre terroir tra loro diversi e complementari: Monti Lessini, Soave e Colli Berici. È sorta così un'azienda che si è articolata in due marchi: Marcato, per tutti i vini spumanti, e Gianni Tassar, impegnata nella produzione di vini fermi. In totale oggi sono circa 55 gli ettari di superficie vitata che producono 4.500 quintali di uva, dai quali derivano 400.000 bottiglie all'anno. Tre le località in cui sono situati i vigneti, Roncà, Soave e Sarego, su Colli Berici,

mentre la cantina, della superficie di 7.000 metri quadrati, è unica, a Roncà. Oggi, quindi, a mia è un'azienda molto articolata, con vigneti suddivisi in diversi appezzamenti di piccole dimensioni e dislocati su tre aree DOC; ci troviamo di fronte a varietà e caratteristiche pedo-climatiche diverse, il che comporta dover gestire più tempi di maturazione, vigoria delle piante, terreni e sistemi di allevamento, come guyot, pergola e sylvoz. Il numero di variabili da tenere sott'occhio è molto ampio e questo complica la gestione.

Vuole parlarci delle tecniche che adotta in cantina?

La mia filosofia mi porta a cercare di utilizzare tutte le tecniche a mia disposizione, provando di volta in volta ad adattare gli strumenti al mio obiettivo enologico, seguendo sia pratiche di cantina ortodosse che innovative. Nel corso degli anni ritengo di aver sperimentato e contribuito a mettere a punto alcune tecniche specifiche: sono stato tra i primi ad affinare una procedura per la fermentazione sulle bucce dei vini bianchi e ho lavorato sulla doppia vendemmia ragionata, praticando il taglio del tralcio nella fase finale di maturazione, con parte del grappolo attaccata alla pianta che continuava la sua maturazione e una seconda parte che andava in appassimento concentrando il suo tenore zuccherino. Oggi abbiamo messo a punto una nuova tecnica, frutto dell'incontro tra il territorio dei Colli Berici e l'esperienza maturata in Valpolicella. Con questa produciamo il Due, un merlot-cabernet in cui al termine della fase fermentativa viene aggiunta uva fresca per innescare una seconda fermentazione: una procedura simile, ma non del tutto uguale, è quella del Ripasso, dove la rifermentazione avviene sulle bucce dell'Amarone.

Qual è il prodotto di cui va più fiero e perché?

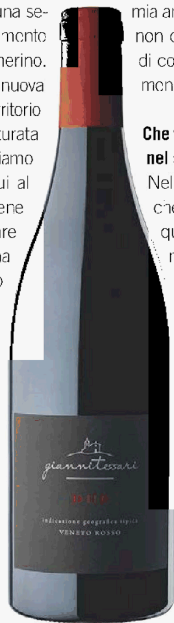
Sarebbe scontato rispondere il nostro Soave Classico Cru Pigno o il Lessini Durello AR. In realtà io cerco di riporre una grande attenzione sui vini base, ancor più che sulle selezioni. I vini top di gamma, infatti, sono sempre curati con precisione e, per certi

versi, è facile raggiungere alti livelli qualitativi con loro. La vera sfida, a mio modo di vedere, è sui cosiddetti vini base: riuscire a ottenere un prodotto di alta qualità, coniugando volumi produttivi e prezzi in grado di sostenere i mercati, è la sfida più difficile, che perseguo come mia ambizione principale. Nei grandi vini non dico che questi livelli poi vengano di conseguenza, ma sono sicuramente meno difficoltosi da raggiungere.

Che tipo di criticità ha dovuto affrontare nel suo lavoro?

Nella mia esperienza mi sono accorto che le difficoltà emergono soprattutto quando in un'azienda si consolidano determinati modi di pensare e alcuni prassi di lavoro sono ritenute inarrovabili. Questo accade quando ci si considera arrivati e non si è più disposti ad aprirsi al dialogo e al cambiamento: i veri imiti siamo noi stessi. Oggi, nell'azienda attuale, mi reputo molto fortunato: in quanto unico responsabile, mi accolgo tutti gli oneri e ho la possibilità di

Il Due, un merlot-cabernet in cui al termine della fase fermentativa viene aggiunta uva fresca per innescare una seconda fermentazione



lavorare sui prodotti assumendomi i rischi che valuto opportuni. Non mi pongo più limiti e so di poter andare lontano. Molto importante è poi l'affiatamento con tutto il gruppo di lavoro: in una scala da zero a cento, per me il gruppo di lavoro conta cento. Nessuno può fare il vino da solo, serve una squadra preparata e competente, e tre a chi la motiva, la guida e la coordina. Esattamente come in un team di calcio, serve un buon allenatore, ma anche un buon spogliatoio.

In azienda adottate qualche strategia per rispettare l'ambiente ed essere ecosostenibili?

Sì, ma non per ragioni economiche, bensì unicamente per motivi di salute e rispetto dell'ambiente. Abbiamo recentemente svolto una valutazione dell'impatto ambientale di tutto il processo produttivo con Ambiente Italia: è stata calcolata quanta anidride carbonica e quanta acqua vengono consumate per ogni bottiglia di vino prodotta, secondo la metodologia LCA (Life Cycle Assessment), identificando gli indici del Carbon Footprint e Water Footprint. Questo ci ha permesso di valutare alcune criticità e di correggere diverse prassi di lavoro.

Di quali aspetti è bene tener conto per quantificare la qualità di un vino?

Dobbiamo tornare a mettere al centro la piacevolezza e la bevibilità del prodotto. Credo che il vino vada giudicato in primo luogo dal a velocità con la quale una bottiglia viene svuolata in tavola, per questo considero azzeccato il metro di giudizio messo a punto dal giornalista Andreas Mertz, della rivista Merum, secondo cui la prima bottiglia che viene ultimata è quella corrispondente al vino migliore. Non esiste un vino di qualità che non possieda queste due caratteristiche intrinseche: la tradizione, e cioè ciò su cui ci basiamo, e l'innovazione, perché il prodotto può continuare ad esistere solo se siamo capaci di innovarlo.

A cosa aspira per il futuro?

Credo, con il mio lavoro, di aver significato qualcosa per la denominazione Soave. Ora vorrei contribuire a valorizzare le altre due denominazioni in cui opero: Lessini Durello e Colli Berici, due territori con un potenziale enorme. Fare qualcosa per dare lustro a queste denominazioni sarebbe per me una grande soddisfazione. ■

© WINE CONSULTING ITALY/ITALY