

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

(L'ENOLOGO)

C'è anche una Barbara tra i filari del Re

di Guido Ricciarelli

L'enologo una professione esclusivamente maschile? Sbagliato. Negli ultimi anni si è creata una schiera di donne talentuose e non meno competente dei colleghi uomini. Fra queste spicca senz'altro Barbara Tamburini (sotto). Sorprende leggere quattro pagine di curriculum in una ragazza di soli 32 anni. Alla maturità scientifica segue il diploma universitario in Tecnologie alimentari con orientamento in viticoltura ed enologia alla facoltà di agraria a Pisa. Quindi, la vera e propria laurea in Viticoltura ed enologia, sempre a Pisa, con tesi sulla valorizzazione del Pinot nero in Val di Cornia. Tralascio, per limiti di spazio, la citazione dei 25 (ripeto, 25) corsi e seminari ai quali ha partecipato, in Italia e in Francia (Borgogna e Bordeaux), sottolineo le sue docenze tecniche presso le principali associazioni e federazioni vinicole ufficialmente riconosciute. E pensare che tutto è cominciato con un classico tirocinio alla Tenuta di Capezzana a Carmignano (Prato), cui è seguita un'analoga esperienza da Gualdo del Re a Suvereto (Livorno): due mesi appena e il proprietario Nico Rossi la ingaggia come enologo consulente: la prima collaborazione in ordine di tempo è ancora oggi la consulenza centrale per Barbara. E la citata tesi di laurea altro non è che lo sviluppo dei ragionamenti impostati proprio a Gualdo del Re. La Val di Cornia è uno dei distretti vinicoli di più recente scoperta in Toscana e Gualdo del Re ne fa parte. Una gamma di una decina di etichette per circa 100mila bottiglie prodotte annualmente potrebbe sembrare addirittura pletorica. Tutt'altro: riflette la progressiva entrata a regime di una serie di impianti sperimentali per verificare la diversa risposta di uve bianche, come Vermentino e Pinot bianco, e uve rosse. Qui il patrimonio varietale è più composito, affiancando al tradizionale Sangiovese le cultivar alloctone che sono ormai diventate dei classici per Suvereto. D'altra parte, Cabernet Sauvignon e, soprattutto, Merlot hanno dimostrato con i risultati la potenzialità di questo territorio che ha rapidamente scalato le



graduatorie nazionali fino a proporsi come alternativa alla vicina Bolgheri. E poi c'è questo sfizio del Pinot nero (poche centinaia di esemplari), con etichetta disegnata da Fulvio Pierangelini, che Nico Rossi ha voluto chiamare Sensansia perché, si sa, con il Pinot nero non ci vuole fretta. In pochi anni Gualdo del Re ha raggiunto un'affidabilità fuori discussione, e una precisa definizione stilistica. Il rischio concreto, in Val di Cornia e non solo, è di spingere sul versante della potenza e della vigorisità, che sono poi connaturate in questo distretto caratterizzato da temperature mediamente più alte rispetto al limitrofo bolgherese e da minore piovosità. I vini di Gualdo del Re sanno essere arrebranti e, nelle migliori annate, anche profondi e complessi, senza tuttavia mancare di una certa eleganza. L'apice, sinora, è stato toccato dal Merlot l'Rennero 2001 che non teme le coeve versioni di Redigaffi e Masseto, i vertici di Suvereto e di Bolgheri e veri e propri vini-culto mondiali. Ma è nelle due annate successive (2002 e 2003) estreme e opposte dal punto di vista andamentale, che si vede la serietà del lavoro impostato con esiti che hanno riprodotto fedelmente le caratteristiche dei millesimi di appartenenza, ammortizzandone però gli eccessi. Nel bagnato 2002 è uscito meglio il precoce Merlot, nel siccitoso 2003 è stata la volta del tardivo Cabernet Sauvignon Federico Primo a emergere di autorità. Grande attesa per il 2004, annata in cui la natura ha consentito il raggiungimento di maturazioni perfette. Ma anche Barbara corre: 23 le attuali consulenze, dal Piemonte alla Sicilia. Sono molte le start-up e le aziende emergenti: Podere Le Poggiarelle a Carmignano, Mocali e Roberto Bellini a Montalcino, Fattoria San Quintino a San Miniato, Sorbaiano a Montecatini Val di Cecina, Cecilia all'isola d'Elba, Tenuta Roccaccia a Pitigliano, sono da appuntare nel taccuino. E poi, una veterana come la siciliana Miceli (da seguire anche un'altra committenza a Marsala: Marcanza), la perugina Goretti o la piemontese Hastae. Bicchieri che racconteranno nuove emozioni e tutta la determinazione di Barbara Tamburini. 