

Osservando i vigneti dalle nuvole

MODI E MODE

DI FABRIZIO RUSSO
DEGUSTAZIONI A CURA DI FABRIZIO RUSSO,
FRANCESCO D'AGOSTINO
E ALESSANDRO BRIZI

Intervista a Barbara Tamburini, giovane e valente enologo toscano. A oltre dieci anni dal debutto, ricordi e prospettive di una voce al femminile

Ci sono avvenimenti, anche fondamentali della nostra esistenza, di cui non sempre riusciamo a cogliere istantaneamente il significato: eventi che, a distanza di anni, riconsideriamo con occhio attento, nel tentativo di restituir loro il valore e il peso che effettivamente meritano. Altri invece, a cui abbiamo attribuito mentre stavano avvenendo grande rilievo, evaporano rapidamente, sbiadiscono nei profili e nelle forme.

Dopo oltre un decennio però, non riesco ancora a capacitarmi del perché, quando vidi Barbara Tamburini gironzolare tra le barrique di Gualdo del Re, luogo che sarebbe diventato il trampolino di lancio della sua esaltante esperienza lavorativa, non riuscii a cogliere che una parte della sua enorme concretezza, elemento che, sommato a una rara scrupolosità e alla capacità di leggere e interpretare il territorio, costituisce tuttora uno dei pilastri fondamentali del suo enorme bagaglio professionale.

A mia discolpa, pescando nel ridottissimo stagno delle "attenuanti", posso addurre il suo aspetto, evocativo di penne, cancellini e compiti in classe, che restituiva, più che l'immagine di una bravissima *winemaker*, quella di una disarmata scolaretta. In effetti, quando conobbi la giovanissima Barbara, il cordone ombelicale che la legava alle aule universitarie era stato appena reciso e dell'enologo che soltanto pochi anni dopo sarebbe riuscito a fare cose egregie negli angoli più remoti di Enotria, confrontandosi con le tipologie più svariate di vitigni, dal sa-grantino al chiavennasca, e di terreni, dal galestro toscano ai suoli vulcanici di Pantelleria, si intravedeva allora soltanto una labile traccia.

E poi, sembrava impossibile l'idea che quella figura esile e apparentemente disarmata, sormontata da un faccino minuto e sorridente che incorniciava due enormi e bellissimi occhi azzurri, dall'approccio apparentemente timido, sarebbe stata in grado di esprimere vini dalla così nitida **identità territoriale**, ed era altrettanto arduo pensare che avrebbe avuto la forza di padroneggiare situazioni complesse e difficili e di affermarsi in un mondo tumultuoso, dominato oltretutto da figure maschili. Perché il palcoscenico calpestato dai protagonisti del teatro del vino mette in mostra tante "prime donne", ma coi pantaloni e

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

poche esponenti del gentil sesso; o forse oggi non è più così.

L'intervista

È stato davvero tortuoso il percorso che ti ha permesso di ritagliarti uno spazio importante nel panorama vitivinicolo nazionale, di raggiungere traguardi prestigiosi, dai 3 bicchieri ai 5 grappoli, fino alla "nomination" come miglior enologo della penisola? Quali motivazioni ti hanno spinto tra le "braccia di Bacco", quali momenti della competizione enologica ricordi con piacere e quali, al contrario, con disgusto?

Sinceramente, fin dai tempi dell'università, non mi sono mai posta il problema di trovarmi in un contesto professionale dominato dagli uomini. Questo perché ho sempre desiderato un'affermazione professionale indipendentemente dal fatto che questa mia aspirazione comportasse anche una dose di competitività. Mi sono sempre considerata uno dei tanti giovani che si appassionano a una particolare professione e cercano di inserirsi con le loro capacità, con la loro determinazione e con grande passione nel mondo del lavoro. Onestamente non posso dire se il fatto di essere donna mi abbia aiutato oppure mi abbia creato qualche difficoltà in più. Penso, piuttosto, che la strada che ho scelto, cioè quella della libera professione possa, in linea generale, dare a una donna più opportunità, poiché normalmente la figura della donna suscita negli interlocutori (maschi o femmine, non importa) un minor timore di competitività, di contrap-

posizione. In altre parole, l'enologo donna è visto con occhio più benevolo dal cliente e parte con un piccolo vantaggio psicologico, che naturalmente deve essere supportato dalle sue capacità specifiche. Tuttavia, nel mio caso, devo dire francamente di non aver mai fatto riferimento a questo possibile vantaggio, poiché il mio obiettivo principale è quello di vedere riconosciuta la mia professionalità nel livello di qualità dei vini di cui mi occupo. In senso generale la decisione è nata ai tempi dell'adolescenza in relazione al mio desiderio di svolgere un'attività professionale che non mi costringesse a rinunciare all'aria aperta, ai grandi spazi e ai contatti umani con coloro che potessero contribuire al mio arricchimento intellettuale e culturale. Giunta al momento di decidere quale corso di laurea intraprendere, ritenni di individuare nella professione del *winemaker* l'ambito in cui realizzare queste mie aspirazioni. La conferma della correttezza della mia scelta l'ebbi fin dai primi anni di università, accorgendomi via via della **passione** e dell'amore che provavo per questo mondo che - pur non essendo legato alla mia famiglia per tradizione - mi stava coinvolgendo ogni giorno di più.

Guardandomi adesso alle spalle, veri e propri momenti di disgusto non ce ne sono stati, momenti difficili sì, ma ancor prima della laurea. Per il resto c'era allora e c'è adesso in me una grande voglia di "far bene", di essere un professionista capace, di contribuire a far emergere le potenzialità di un territorio.

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Quali saranno gli scenari prossimi futuri della viticoltura mondiale? Continueremo a inseguire le chimere di un modello globalizzato (e omologato) o riusciremo a non subire i condizionamenti e a recuperare un rapporto diverso con il territorio?

Mi riesce difficile immaginare il futuro del comparto vitivinicolo a livello mondiale come uno scenario unico. La peculiarità di questo settore infatti è proprio quella di proporsi e riproporsi con **vesti sempre nuove e sempre antiche**. Sono convinta che gli stessi consumatori finiranno per premiare, come sempre, da un lato i vini di territorio, che saranno sempre più identificabili e dall'altro i vini figli della globalizzazione, che saranno - questi sì - la più totale espressione della omologazione.

Non trovi che anche il consumatore si stia allontanando sempre di più dai vini da concorso enologico, spessi, ricchi, iperconcentrati, potenti, nei quali è evidente l'asperata ricerca di muscolarità e frutto, e si stia orientando verso prodotti meno opulenti, meno prevedibili nello sviluppo gustativo e nei profumi, capaci di un maggior equilibrio, più ricchi di sfumature? Avverti la necessità di un ritorno alla "bevibilità", come elemento imprescindibile del vino? Non credi sia importante riaffermare che la sua collocazione sulla tavola, più che sul tavolo della critica enologica?

Nella mia breve e intensa esperienza

**L'RENNERO 2005
VAL DI CORNIA SUVERETO
MERLOT DOC
GUALDO DEL RE
14,5% VOL**

È un vino emozionante, che consegna a chi assaggia tutte le straordinarie qualità del più sorridente tra i vitigni bordolesi: il merlot. Suntuoso già alla vista, grazie a un manto violaceo-bluastrò, impenetrabile a centro bicchiere, si conferma all'analisi olfattiva, rallegrata da profumi di grande definizione e nitida leggibilità, che compongono un mosaico ricco di tessere fruttate: mora, cassis, mirtillo, ciliegia e poi, in rapida successione, confettura di fichi, carruba, tamarindo, pepe, noce moscata, cacao, toni fumé, sentori balsamici e minerali. Il palato è veemente: per la perentorietà dell'attacco, la compattezza del tessuto tannico, vigoroso e maturo, la grande personalità e l'importante ricchezza estrattiva, che non eccede mai in un'opulenza fine a se stessa, mantenendo armonia, equilibrio e piacevolezza di beva. Interminabile e corrispondente il finale, con il ricordo del vino che è restio ad abbandonare il cavo orale. Una grande etichetta, da nobilitare con pietanze altrettanto regali e di pari complessità.



professionale ho notato che a ogni moda segue inevitabilmente una contro-moda. E, guarda caso, sono proprio gli *opinion leader* a determinare mode e contro-mode. Vi sono, perciò, consumatori che si affidano ciecamente agli indirizzi espressi da questi *opinion leader*, mentre altri consumatori - forse più preparati e attenti - scelgono con propri criteri, che spesso vanno in direzione opposta a quelli dei cosiddetti *opinion leader*. Poiché siamo nel periodo del "riflusso", cioè della contro-moda, avranno finalmente i giusti riconoscimenti anche i vini espressione di territorio e non solo quelli supermuscolosi che tanto sono stati osannati negli anni Novanta e agli inizi del 2000. Va comunque ricordato che i vini espressione di territorio hanno sempre avuto i loro estimatori, anche se sono stati a lungo ignorati da una certa critica.

V
R
L
LA
13
La
no
su
te
in
la
vic
sit

CUCINA & VINI

E N O G A S T R O N O M I A • A T T U A L I T À • C U L T U R A

Nei vini bianchi da uve aromatiche preferisci salvaguardare l'impatto aromatico utilizzando l'acciaio o assecondare lo stile Borgogna, attraverso l'uso della barrique? Credi che l'acciaio sia sempre sinonimo di minor complessità?

Non seguo una regola precisa in quanto dipende dal target che si vuole raggiungere. Se il vino è destinato a un consumo nel "breve periodo", l'acciaio può essere la tecnologia che si rivela vincente poiché mantiene ed esalta le caratteristiche varietali, il fascino del vitigno e la bevibilità. Quando invece il vino è proiettato verso un medio-lungo periodo, si può decidere per il suo *élevage in barriques*, cercando maggiore complessità ottenibile con le note terziarie dovute alla permanenza del vino in questi piccoli fusti di rovere.

Qual è l'interpretazione giusta del ruolo dell'enologo: deve dare un'impronta, una cifra stilistica riconoscibile al vino che fa, assecondare il progetto enologico dell'azienda, adoperarsi affinché il vino rappresenti fedelmente il territorio, oppure...?

L'enologo è come un catalizzatore chimico per l'espressione del terroir. Quest'ultimo conferisce a ciascun vitigno un carattere peculiare e unico e sta a noi identificare e far emergere. L'enologo deve avere le conoscenze scientifiche e la sensibilità di avvicinarsi a ogni territorio con umiltà e determinazione, deve inoltre saper infondere fiducia e dimostrare di avere la competenza necessaria ad assicurare un **ritorno** in termini economici degli investimenti.

Credo che oggi l'enologo debba dare un contributo anche nella progettazione e nella realizzazione di un'azienda, partendo dallo studio del contesto territoriale, dal quale trarre quel famoso legame che deve poi caratterizzare il vino che si otterrà dalle uve di quel particolare vigneto. All'enologo spetta il compito di valorizzare il frutto della vigna per **trasmettere al consumatore l'emozione di riconoscere l'origine geografica** del vino che sta bevendo. Vorrei che il mio lavoro mi permettesse di dare un contributo concreto alla crescita del settore vitivinicolo in Italia, soprattutto per quanto riguarda il concetto di qualità legato alla **territorialità**, a mio avviso non ancora sufficientemente sostenuto a **livello normativo**. Mi rendo conto che per questa mia affermazione potrei essere accusata di presunzione, ma nel mio piccolo cercherò sempre di svolgere il mio lavoro in tale ottica. Devo dire che una delle maggiori soddisfazioni che traggio dalla mia attività è quella di sentire riconoscere dal consumatore attento, il legame con la terra di origine nel momento in cui degusta uno dei "miei" vini.

Voglio subito precisare che le mie scelte operative in azienda non prescindono mai da quella che con un termine moderno, preso in prestito dalla politica, possiamo definire "concertazione". Infatti le strategie aziendali vengono concordate con la proprietà, mentre poi spetta a me la scelta tattica per la loro realizzazione. Detto questo è evidente che il mio vissuto professionale si trasmette inevitabilmente nelle mie linee di condotta nelle varie fasi di produzione, che riguardano le scelte

CUCINA & VINI

E N O G A S T R O N O M I A • A T T U A L I T À • C U L T U R A

viticole, la definizione del periodo ottimale di raccolta delle uve, l'impostazione delle migliori tecniche di vinificazione e quindi la scelta dei legni per i vini che vi sono destinati, l'affinamento e la conservazione dei prodotti, fino alla loro messa in bottiglia. Ciò significa che il mio intento è quello di far sì che il vino trasmetta al consumatore il *mio* messaggio di qualità che si può esprimere con i concetti di finezza, eleganza, armonia e struttura, unitamente all'immagine del territorio e alla filosofia produttiva aziendale.

Di che natura è stato il tuo primo rapporto col vino: viscerale, sentimentale, razionale, distaccato? Come vivi quello attuale? Riesci a lavorare, seppur con tempi e ritmi indubbiamente stressanti, con passione?

Con quante e con quali aziende collabori? Sei soddisfatta dei rapporti che ti legano a loro? Quali sono le tue ambizioni, i progetti futuri?

Direi che mi sono appassionata a questa professione soprattutto perché è un'attività esaltante dal punto di vista creativo. Non è per nulla ripetitiva e mi permette di esprimere vari aspetti della mia personalità. Il progettare un programma di lavoro e il vederlo realizzarsi dapprima nel vigneto, poi in cantina, fino alla tavola del ristorante è quanto di più gratificante avrei potuto desiderare nella vita professionale. È evidente, poi, che quando c'è la passione (e di certo non mi manca), non ci sono tempi e ritmi - per quanto stressanti - che mi possano condizionare nel mio lavoro.

Le aziende con le quali collaboro sono una ventina, la maggior parte di queste sono toscane, le altre si trovano in Lombardia, Umbria e Sicilia. Il mio rapporto con loro è improntato sulla più ampia fiducia reciproca e sono molto soddisfatta di come vanno attualmente le cose. Ambizioni? Continuare ad avere il consenso dei titolari delle aziende con cui collaboro. Progetti futuri? Continuare a crescere consolidando quanto ho realizzato in questi quasi quindici anni di lavoro e... per adesso basta così.

Perché nonostante tanti progetti, la viticoltura toscana, pur esprimendo indiscutibilmente una straordinaria e diffusa qualità, è ancora afflitta da una situazione di grande caos? Selezioni clonali, zonazione, revisione (e talvolta violazione) dei disciplinari. Quale strada è necessario percorrere per mettere un po' di ordine in questo marasma?

Siamo sicuramente una viticoltura giovane. Nonostante quando si parli di Toscana ci si rifaccia a tradizioni viticole millenarie, nella realtà la moderna viticoltura della nostra regione ha poco più di un paio di decenni di vita. Non ci si deve meravigliare, perciò, se siamo ancora alla ricerca di scoprire il nostro vero **potenziale qualitativo** in questo campo. Ben vengano, perciò, selezioni clonali, zonazioni, revisione dei disciplinari e quant'altro necessario per arrivare a una migliore conoscenza di territori e vitigni, in modo da poter finalmente esprimere al meglio il grande potenziale qualitativo ancora sconosciuto. Ovviamente, senza creare ulteriori pastoie e oneri economici