

IL TIRRENO

15 SETTEMBRE 2011

C'è una donna tra le vigne

Un giorno di vendemmia con l'enologa Barbara Tamburini

di Maria Teresa Giannoni

È ormai qualche anno che Barbara Tamburini ha lasciato Bardalione nel comune di San Marcello Pistoiese, a 800 metri d'altitudine, dove ha vissuto la sua infanzia e l'adolescenza. Oggi abita a Castellina Marittima sulla costa Toscana, ma è sempre in giro per il mondo... specialmente in tempo di vendemmia.

Barbara Tamburini è un enologo tra i più quotati, da quando nel 2004 ha ricevuto da Slow Food la chiocciolina d'oro come consulente più giovane d'Italia si è buttata a capofitto nella sua professione. Passando dal Sangiovese al Pinot Nero, dal Merlot all'Aleatico, dal Moscato Passito al Vinsanto ottenendo riconoscimenti molto importanti come la nomination all'Oscar del Vino nel 2004 per la categoria miglior Enologo, il premio Vini di Toscana assegnatole dalla Regione Toscana nello stesso anno e poi il Premio Veronelli sempre per la categoria miglior enologo dell'anno nel 2007. Ha già più di quindici vendemmie al suo attivo. I suoi sono vini di classe, eleganti e sobri: l'Rennero di Gualdo del Re in Val di Cornia, Aghiloro e Mandrione prodotti dall'azienda La Corsa, quelli del Podere Le Poggiarelle e Colline San Biagio di Carmignano, Cecilia Oglasa Syrah e Cecilia Aleatico dell'Elba, Renzo Bolgheri Superiore prodotto dall'azienda Patrimonio Tringali Casanuova, La Calonica di Montepulciano, e queste sono solo alcune delle oltre ottanta etichette da lei curate.

Una giornata tipo. Appassionante ma anche dura. Seguiamola in una normale giornata di vendemmia. «Sveglia tra le 6 e le 7 del mattino. Dopo un'ora sono in macchina con destinazione visita alle aziende, che possono essere da un minimo di una a un massimo di quattro in un giorno. Visito i vigne-



L'enologa Barbara Tamburini al lavoro nella vigna: controlla la maturazione degli acini

“ Comincio presto controllando la maturazione dell'uva. Consulto il meteo ma ne sanno di più i produttori

“ Dopo cena al pc trovo le analisi del laboratorio e spedisco le istruzioni alle aziende per l'indomani

ve sbagliare. La potatura invernale prima, la vendemmia verde poi, fino all'invaiaitura, sono momenti fondamentali in cui l'enologo inizia a dare il suo contributo per la nascita di un vino. La raccolta può essere manuale in cassette con un'at-

scono le ore di sole e di pioggia, nonché le temperature di tutte le ore del giorno nella loro azienda. E mi informano continuamente per programmare insieme, incrociando i dati analitici delle uve e meteo, il momento di raccogliere ogni tipologia di uva».

La qualità. Per Barbara Tamburini la qualità si costruisce giorno per giorno, puntando sempre però in alto. Già ad agosto le prime campionature. «Faccio continue passeggiate lungo i filari dei vigneti. Iniziano le prime campionature degli acini, uso il rifrattometro (uno strumento che ha la forma un po' di un cannocchiale) che misura il contenuto zuccherino delle uve. Poi, man mano che si avvicina il momento della raccolta, passo a una campionatura più rigorosa e scientifica che mando al laboratorio di analisi per controllare non solo la maturità tecnologica,

le analisi (di uve, mosti e vini) che mi arrivano principalmente dal laboratorio ma anche dalle aziende. Esamino i valori e invio immediatamente il programma alle aziende che, già l'indomani mattina, lo trovano nel loro PC e possono intervenire con la massima rapidità».

Previsioni. «Le quantità quest'anno sono mediamente ridotte, sia per le poche piogge estive sia per le temperature elevate che hanno contribuito alla disidratazione degli acini e quindi a una naturale concentrazione dei costituenti della bacche. La qualità dei vini fin qui ottenuti direi che è ottima, i prossimi 15-20 giorni saranno però determinanti. I nuovi vini bianchi si presentano profumatissimi: l'escursione giorno-notte ha dato il suo importante contributo naturale per la sintesi degli aromi».

Una donna leader. Uno sguardo femminile attento a

IL TIRRENO

15 SETTEMBRE 2011

ti per valutare il grado di maturazione e il potenziale qualitativo delle uve e così programmare la raccolta; poi la cantina per controllare le schede di vinificazione che le aziende compilano ogni giorno, ma anche per degustare i vini nuovi e i mosti in fermentazione».

Un momento delicato. Quello della vendemmia è il periodo in cui prende forma un intero anno di lavoro. «È il momento in cui non si può e non si de-

tenta cernita dei grappoli, oppure meccanica: le vendemmiatrici di ultima generazione svolgono un buon lavoro».

Il meteo. Lo facevano i nostri nonni: cercare di programmare la vendemmia quando l'uva ha preso il sole e prima delle piogge. «Tutti i giorni consulto almeno due siti meteo per avere il quadro della settimana. Ma ormai so per esperienza che i produttori, meglio di qualsiasi meteorologo, cono-

ovvero il contenuto di zuccheri e acidi, ma, per le uve rosse, in modo particolare la maturità fenolica - che ci fornisce indicazioni importanti per ottenere grandi vini rossi - ovvero il contenuto di polifenoli, di antociani e la loro estraibilità».

La giornata non finisce qui. Barbara non conosce mai con esattezza l'ora del rientro. «E non è ancora finita. Dopo cena è il momento in cui mi siedo davanti al computer e trovo tutte

tutte le sfumature del vino, dai colori alla ricchezza in profumi, all'eleganza al palato. «Le donne - dice Barbara - hanno affinato nel tempo le loro capacità sensoriali, basti pensare alle attenzioni nell'arte culinaria oppure al rapporto madre/figlio. Credo nel lavoro di squadra. A patto però che ci sia un buon leader che sappia prendere le decisioni giuste al momento giusto e le sappia trasmettere alla squadra».

Barbara
Tamburini
tra le botti
A destra
vendemmia
nell'azienda
Gualdo
del Re in
Val di Cornia



La qualità quest'anno è ottima. «I nuovi bianchi si presentano profumatissimi»

PHOTO: ROMEO GATTI