



LORIS
VAZZOLER
SANTA
MARGHERITA



Il vino è un'emozione E chi lo fa sa raccontarla

di BRUNO DONATI

Chi si avvicina oggi al vino è più preparato e il tecnico che lo produce può meglio rispondere alle sue curiosità. Il biologico è l'obiettivo a cui tendere: già adottato nel Chianti Classico, ha salvato la vendemmia 2014 e sarà esteso anche ad altre realtà del gruppo

Fossalta di Portogruaro (Venezia). Nella sede della Santa Margherita incontriamo **Loris Vazzoler**, enologo formato a Conegliano, in azienda da trent'anni e dal 2004 nella veste di direttore tecnico. Quella che guida è un'équipe nutrita: 3 enologi in Santa Margherita, 2 in Toscana e altri 2 in Alto Adige. Poi 4 tecnici in laboratorio per il controllo qualità. Con le nuove realtà nel Prosecco Superiore a Refrontolo, nel cuore della Docg, e in Sicilia, ha quindi quotidianamente sott'occhio mezza Italia del vino. Cominciamo dai lavori in corso.

Non sono una novità, visto che da tempo siamo impegnati sia per quanto riguarda il polo toscano sia per Kettmeir a Caldaro, per arrivare a valorizzare e produrre in quei territori di grande vocazione vini di alto livello. Sono tempi lunghi, perché l'impostazione è partita prima dal vigneto e poi in cantina. In particolare, nel programma di riconversione dei vigneti, le tre componenti fondamentali per produrre vino che sia l'immagine del territorio, ovvero suolo-pianta-atmosfera, sono state attentamente valutate. In questa ripartenza la sostenibilità è stata la vera protagonista e il biologico sta ormai diventando una condizione. Di sicuro il Chianti Classico può manifestare più ampiamente le sue grandi potenzialità e un livello di qualità e caratterizzazione che forse non sempre ha espresso in passato. Molto spesso, questo

ha creato confusione nel consumatore che, bevendo un vino, si aspetta invece di comprendere il territorio da cui proviene. Dobbiamo soddisfare questo desiderio, è una responsabilità che sentiamo molto.

E in Alto Adige?

Il percorso è lo stesso, salvo per il fatto che in quella zona, essendo difficile acquisire terreni, ci siamo basati sul modello della cooperazione. Controlliamo così una cinquantina di ettari, che seguiamo direttamente, e i viticoltori conferiscono poi l'uva a Kettmeir. A Caldaro, in particolare, stiamo puntando a una produzione di metodo classico che esprima tutto il potenziale di questo fantastico territorio. La spinta ci è venuta da diversi fattori e, evidentemente, dal mercato. Quello del metodo classico è un segmento in crescita e riteniamo che l'Alto Adige abbia proprio tutto per questa produzione, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero di ottima qualità. Ora stiamo investendo nella cantina.

Da un lato, è vero, ci sono nomi famosi per queste bollicine, dalla Franciacorta al Trentino, ma l'Alto Adige potrebbe rivelarsi una nicchia. I suoi produttori più rappresentativi non hanno mai pensato seriamente alle bollicine, noi crediamo invece si possano ottenere spumanti di grande livello. E poi c'è un fatto: il 40% del vino altoatesino è venduto sul posto e penso ci sia richiesta di spumanti anche da parte del flusso turistico. Lo spazio c'è, insomma, anche perché stiamo parlando di un

Loris Vazzoler, direttore tecnico di Santa Margherita. In alto, scorcio della cantina di vinificazione a Fossalta di Portogruaro



Dall'alto, spettacolare veduta di vigneti che fanno capo alla Kettmeir e vigneto storico del 1945 con viti allevate nel tradizionale sistema ad "Alberello di Lamole"



ordine di grandezza piuttosto limitato, 150-200 mila bottiglie. Accanto, naturalmente, la produzione di vini altoatesini su due fasce di livello - linea dei Classici e linea dei Masi - dedicando quest'ultima solo ai prodotti che ci consentono di esprimerci e competere con le migliori produzioni della denominazione, come ad esempio il Müller Thurgau Athesis coltivato a 700 metri.

Lei ha salito tutta la scala, dal laboratorio alla responsabilità di direttore tecnico della capogruppo. Qual è il ruolo dell'enologo oggi? È coinvolto anche in altri settori?

L'enologo deve essere una persona professionalmente qualificata, molto focalizzato sulle attività tecniche che gli competono. Nelle moderne organizzazioni aziendali, le varie funzioni hanno ognuna un proprio responsabile con conoscenze specifiche, ed è giusto così. Tra i suoi compiti, invece, trovo che comunicare, raccontare il vino, sia un aspetto fondamentale e che vada svolto da noi che siamo le figure più preparate a farlo. Siamo quelli che l'hanno progettato, conosciamo com'è stato fatto e che storia ha alle spalle. Questo credo abbia importanza soprattutto per il consumatore: oggi il vino ha un connotato prettamente emozionale e chi si avvicina è più esperto di una volta, più preparato, più curioso. È il più grande giudice che abbiamo davanti.

A questo proposito, crede che si sia un po' esagerato il peso del vigneto rispetto a quello della cantina? Negli ultimi anni si sta dando particolare risalto alla viticoltura al punto che il detto che il buon vino si fa nel vigneto, suona quasi un luogo comune...

Sono convintissimo che la parte agronomica sia fondamentale. La vocazione colturale di un ambiente, assieme alle corrette strategie nella conduzione del vigneto, sono le prerogative indispensabili per un frutto perfettamente sano e maturo. Il potenziale lo dà l'uva: se non è di grande qualità, non avremo mai un vino di alto livello, questo è un concetto che va rimarcato. In compenso, in cantina abbiamo la responsabilità di non perdere questo potenziale: servono solide conoscenze scientifiche e professionalità, sorrette da un'impostazione maniacale nel portare avanti il lavoro di tutti i giorni. Mi riferisco non solo ai tecnici, ma a tutti coloro che hanno un ruolo all'interno della cantina. Solo se conosciamo le dinamiche chimico-fisiche che avvengono nei vini, saremo in grado di intervenire e incidere sui risultati.

Il binomio vigneto-cantina non è dunque sostituibile, sono due aspetti indispensabili entrambi. Devo lavorare bene in vigna e poi, in cantina, ho bisogno della tecnologia. Qualcuno può pensare che la "cantina tecnologica" sia il luogo dove si "costruisce" il vino: non è così.

In sintesi: se in cantina non ho tecnologia e know how, perdo tutto il potenziale che ho nell'uva. Se non ho potenziale

nell'uva, non c'è cantina che possa fare il miracolo.

Da noi, l'impostazione produttiva vuole essere il più possibile rispettosa della materia prima, un approccio per certi versi tipico di aziende dalle dimensioni più piccole: in vinificazione e in affinamento manteniamo separate tutte le varie partite di vino. Qualsiasi intervento, dai trattamenti all'utilizzo delle tecnologie, è deciso in funzione del risultato. La buona qualità si può fare anche producendo milioni di bottiglie.

Come arrivate a questi livelli?

La nostra filosofia è produrre con la massima attenzione alla qualità e lo testimoniano le zone nelle quali operiamo e le aziende del Gruppo. Forse l'esempio più evidente ci viene dal vino che maggiormente ci identifica, il Pinot grigio, patrimonio dell'azienda. Il suo successo ha radici solide e ben piantate nelle denominazioni di origine, essendo l'unico Pinot grigio prodotto in grandi volumi legato alle Doc Alto Adige e Valdadige. Territori indiscutibilmente tra i più vocati delle Tre Venezie, dove oggi è prodotto oltre l'80% di tutto quello italiano. Anche negli anni in cui c'è stata difficoltà nel reperire materia prima, l'azienda ha scelto con coerenza di rimanere ancorata alle denominazioni altoatesine. Credendo nel valore di questi territori, anche a scapito di una crescita più contenuta ma continuando a offrire al mercato il prodotto con il quale ha iniziato nella vendemmia del 1961.

Quando si parla di valorizzazione di un prodotto, valorizziamo immediatamente al nostro Pinot grigio. Produrre senza valorizzare alla lunga non è nemmeno sostenibile.

Ecco, come definirebbe il termine sostenibilità?

La sostenibilità è data dalla capacità di mantenere una produttività utile nel lungo periodo. Tale efficienza va valutata non solo sul piano produttivo ed economico, ma anche etico, sociale e ambientale. È fondamentale creare e distribuire valore lungo la filiera, garantire redditività all'impresa. Questa condizione permette di imporre le proprie scelte e non subire, determinando molto spesso il successo di un progetto. Tornando al caso del Pinot grigio ad esempio, Santa Margherita può permettersi di restare in Alto Adige e in Trentino, dove i costi della materia prima sono sensibilmente più alti, perché i margini che genera glielo permettono.

Sul versante sociale e ambientale, abbiamo bisogno di un cambio di mentalità. Il consumatore mostra una tendenza sempre più pronunciata nei confronti di tutto ciò che è salubre e naturale; da parte nostra, abbiamo il dovere di rispettare l'ambiente. Da tutto ciò nasce la sfida per il futuro. Abbiamo fatto grandi investimenti nel risparmio energetico e nelle energie rinnovabili, installando oltre 2.000 mq di fotovoltaico e utilizzando energia elettrica prodotta da biomasse. Eseguiamo il calcolo dell'impronta carbonica sull'intero ciclo produttivo del Pinot

grigio destinato al mercato canadese, ottenendo il certificato "carbon neutral" di Carbonzero. Sono solo alcune delle azioni che testimoniano il nostro modo di essere sostenibili.

Come si adegua l'enologia ai grandi cambiamenti: clima, tendenze di consumi, nuovi prodotti, magari con meno alcol?

Dove si può, si è cercato di salire a quote più fresche. Anche a Greve, nel Chianti Classico, con il nostro Lamole di Lamole siamo a 500 metri. Ricordo che 10-15 anni fa le uve a quelle altezze faticavano a raggiungere la corretta maturazione. Oggi è frequente ritrovarci il Sangiovese a 14° naturali. Lo stesso accade in Alto Adige o nelle colline del Prosecco Superiore. Ma non è che tutto si potrà risolvere coltivando ad altezze più elevate. La ricerca e un sistema legislativo più flessibile dovrebbero andare incontro a questi problemi.

Quale flessibilità, più esattamente?

In realtà, non sono le gradazioni troppo alte e nemmeno le tendenze del mercato l'origine del problema; sono tutte conseguenze del cambiamento climatico. Se non cambieremo le nostre abitudini, è possibile che tra non molto in alcune zone del mondo non sarà più possibile coltivare la vite. In questo scenario ci troviamo, ad esempio, a fronteggiare annate agli antipodi - 2014 e 2015 - ed è vero che l'impianto normativo è rigido e molto spesso non risponde alle esigenze attuali. I principali competitor del Nuovo mondo sono molto più "liberi". Di fatto, giochiamo sullo stesso campo da gioco ma con regole diverse.

Ad ogni modo, non credo alle raccolte anticipate o ai trattamenti per ridurre la gradazione alcolica, che portano a vini squilibrati, privi di personalità e ricchezza. Per esprimere il meglio di sé, il frutto deve essere maturo e in equilibrio in tutte le sue componenti chimiche. Se però questo non accade, bisogna poter intervenire ma, come dicevo prima, molto spesso l'impianto burocratico e normativo nicchia.

E se per ipotesi potesse cambiare le regole per produrre vino in Italia?

Oggi il settore è ingessato da una serie di norme e burocrazie che rendono tutto più costoso e complicato. L'ideale sarebbe un sistema più snello pur garantendo il rispetto delle norme. Quello che prevedo possa rivelarsi una mazzata, è il blocco degli impianti: vuol dire ingessare completamente il comparto. Nel momento in cui avrai la necessità di sviluppare un prodotto, di fatto non potrai più piantare.

Vino naturale, senza solfiti, bio, biodinamico, vegano...

Opportunità o rischio confusione?
Senza dubbio opportunità, il mercato chiede oggi più che mai soluzioni sostenibili, siamo ancora all'inizio di un cammino dell'impronta carbonica sull'intero ciclo produttivo del Pinot

vantaggiate, la vocazionalità di un territorio aiuta, ma la superficie del "vigneto bio" sarà destinata ad aumentare. Un esempio: nel distretto di Panzano, nel Chianti Classico, su poco più di 600 ettari coltivati a vigneto, 500 sono bio o in conversione. Negli anni sono stati messi in luce i punti critici della viticoltura biologica, sono stati affrontati e nella maggior parte dei casi risolti, fino ad arrivare a produrre vini di grande livello in tutto il mondo.

La viticoltura biologica presta attenzione alla tutela dell'equilibrio naturale del vigneto e dell'ambiente circostante, dove i prerequisiti essenziali sono lo sviluppo della biodiversità e il mantenimento della fertilità del suolo attraverso la riduzione della chimica e l'adozione di pratiche agronomiche ecocompatibili. Sono temi cui il consumatore di oggi mostra sensibilità e interesse.

Abbiamo intrapreso questo percorso in Toscana e sono rimasto molto affascinato dai risultati. Inizialmente ho avuto timore, più volte manifestato a Ruggero Mazzilli - l'agronomo con il quale abbiamo iniziato questo progetto - di non riuscire a produrre e garantire una buona redditività. E lì ho scoperto che sostenibilità è invece anche questo, ma soprattutto che è possibile realizzarla.

Nell'annata 2014, disastrosa, siamo arrivati a inizio settembre con l'uva perfettamente sana: questo ci ha permesso di spingere la maturazione più a lungo grazie al successivo periodo di bel tempo.

È stata una grande soddisfazione constatare che, nonostante condizioni climatiche difficilissime, quando altri produttori incontravano grosse difficoltà, noi abbiamo ottenuto un eccellente risultato sia qualitativo sia quantitativo al punto che, grazie a questo, potremmo ricordarla come un'ottima vendemmia. Valuteremo attentamente, ma c'è la convinzione di poter estendere anche ad altre

realità del Gruppo questo modo di produrre.

Non tutti i produttori indicano vino biologico in etichetta.

Non so cosa decideremo, se verrà o no indicato in etichetta. L'aspetto importante che deve trasparire è la motivazione, la filosofia produttiva che ha portato a questa scelta. Certamente non sarà usato come leva commerciale o per trarre vantaggio economico, non mi risulta che il mercato oggi riconosca prezzi più alti a questa tipologia di vini. Sono tutte tematiche che vanno ben argomentate e comunicate; ne parlo volentieri a chi è interessato ai nostri vini, ma non ritengo indispensabile specificarlo in etichetta.

Delle denominazioni che prodmete in diverse regioni, ce n'è una che meriterebbe maggior successo?

Devo ritornare ancora al Pinot grigio, per il motivo che ritengo sia un patrimonio italiano, oltre che della nostra azienda. È il motivo per cui i produttori di questo territorio dovrebbero sentire il dovere di tutelarla. Il grande progetto della Doc Pinot grigio delle Venezie può certamente essere utile a gestire con maggiore chiarezza e profitto un prodotto che da almeno trent'anni è una delle locomotive della produzione viticola del Nord-Est. Una tracciabilità più efficace e la regolamentazione degli impianti sono i punti cardine del progetto.

Anche se noi entriamo marginalmente, essendo già legati principalmente ad altre denominazioni, alla fine ci crediamo lo stesso perché potrebbe essere l'occasione per aiutare il comparto Pinot grigio a valorizzare meglio la propria produzione. Mi auguro davvero che questo progetto riesca ad andare in porto: come dicevo prima, oltre l'80% del Pinot grigio italiano è prodotto nel Triveneto e poco importa se la parte restante potrà continuare a godere delle

maglie più larghe delle Igt.

Quali indirizzi, secondo lei, dovrebbe seguire la sperimentazione?

Lo studio del genoma della vite è uno degli aspetti che maggiormente mi incuriosisce e che ritengo importante per lo sviluppo e il rafforzamento della viticoltura del futuro. Decifrare i complessi messaggi contenuti nel genoma ci consente di conoscere meglio tutte le reali potenzialità della vite. Identificare e mappare, ad esempio, geni responsabili della resistenza alle principali patologie della vite o della maturazione fenolica dell'uva rivoluzionerà le produzioni del futuro.

E in azienda state seguendo qualche progetto?

L'attività che normalmente è portata avanti in questo settore rappresenta sperimentazione e test a materiali o tecnologie che possono rappresentare un miglioramento rispetto agli standard usati. In questi ultimi anni stiamo lavorando molto sugli effetti causati dalle diverse tipologie di chiusura utilizzate nella tappatura dei nostri vini. È un tema molto sentito, il mercato oggi offre svariate alternative che danno risposte diverse a seconda degli obiettivi, ed è quindi fondamentale scegliere la più appropriata. Posso però dire che non sempre il monopezzo in sughero naturale, che da sempre utilizziamo, è la risposta ideale a tutti i profili di vino che produciamo.

E il tappo a vite?

È una bella chiusura, anche se risente molto delle imperfezioni del vetro. A differenza del sughero, che per caratteristiche si adatta molto bene al collo della bottiglia, il tappo a vite esige la perfezione del vetro. Se non è così, è un problema serio ma, quando tutto funziona, consente innumerevoli vantaggi, compreso quello di ridurre le quantità di solfiti nella fase di pre-imbottigliamento.