



QUANDO IL VINO È CONDIVISIONE

Posted at 14:35 del 10 Dic in [Cucina](#), [Quando il vino è...](#), [Redazione](#)
by [Gianfranco Cipresso](#) · [1 Comment](#)

Se esiste un momento dell'anno dove la condivisione ha la sua apoteosi quello è sicuramente il Natale. Quest'anno sarà particolarmente strano, di solito si tratta di un momento che molti aspettano per incontrarsi, scambiarsi doni, ma soprattutto condividere la tavola e il buon vino.

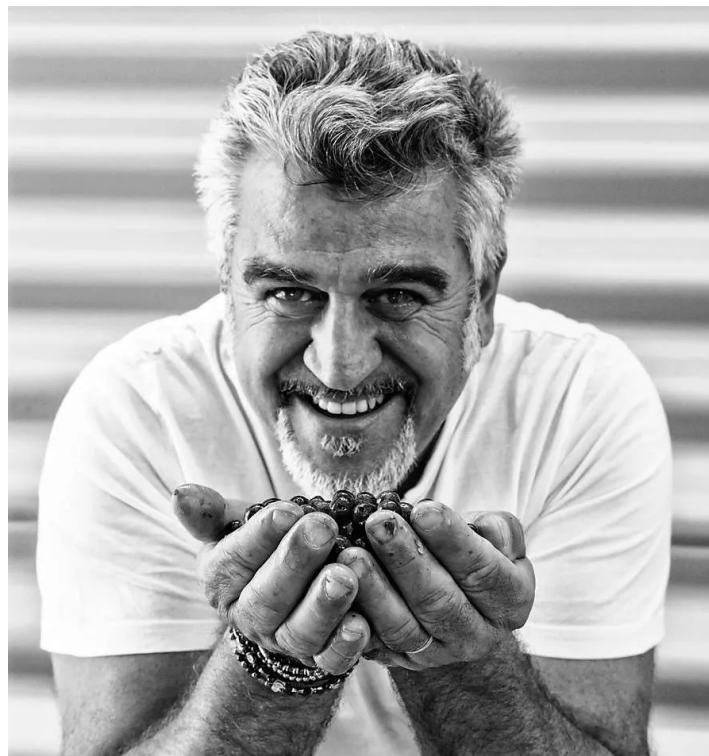
E pensando al Natale, alla famiglia, ai mille pranzi fatti attorno a grandi tavole imbandite, alle molte bottiglie stappate, non posso che dedicare queste righe alla persona che conosco da sempre, che mi ha introdotto al mondo del vino e che ancora adesso mi sa emozionare quando parla, con un bicchiere in mano, dei suoi vini e dei suoi progetti che crescono giorno dopo giorno. Mi riferisco a mio fratello **Roberto**.



Il 2 gennaio dell'87, all'età di 24 anni, ha lasciato Bassano, la sua passione per la montagna e un lavoro sicuro come guardia forestale; ha caricato il bagagliaio della sua Fiat 131 SuperMirafiori che se non ricordo male era di un bel colore celestone e ha attraversato mezza Italia per trasferirsi in una delle capitali dell'enologia italiana, **Montalcino**. Ma non ci è andato a caso, ha pensato bene di entrarci dalla porta principale cominciando a lavorare, inizialmente come **cantiniere**, in una delle aziende culto di quel territorio: **Case Basse di Gianfranco Soldera**.

Se c'è una cosa che non manca a Roberto è sicuramente la capacità di **relazionarsi** con le persone e di essere in grado, in 5 minuti, di diventare il tuo migliore amico. Questo gli ha permesso di integrarsi rapidamente in un borgo, come quello di Montalcino, dove sono molte le contrade e i campanili contrapposti.

Da subito è riuscito a farsi ben volere, sia umanamente che professionalmente, e già durante la vendemmia del 1988 era il responsabile di una cantina, **Ciacci Piccolomini d'Aragona**, che è diventata famosa per il suo **Brunello** proprio grazie a quell'annata e ancor di più, 2 anni dopo, per uno straordinario **Riserva Vigna di Pianrosso 1990**.



Pur continuando a viaggiare è riuscito a creare, assieme a un paio di amici, una sua piccola cantina, **La Fiorita**. Non contento si è avventurato nella ristrutturazione di un podere fantastico, **Poggio al Sole**. Tutte cose che ha fatto nei ritagli di tempo, tra un volo verso l'Argentina, quasi la sua terra di adozione, una visita in una cantina sperduta della Sardegna o una lezione agli studenti di qualche università italiana.



Il progetto de La Fiorita si è poi evoluto in una cosa molto più ambiziosa e sperimentale: il circo del vino o meglio **Winecircus**, un luogo magico dove le regole della tradizione enologica vengono studiate e rispettate, ma anche sconvolte e rimescolate. Si tratta di una cantina dove si produce il più classico e territoriale dei **Brunello di Montalcino**, ma anche dove si cerca di fondere assieme territori diversi, lungo la meravigliosa asse del 43° parallelo, per creare un vino che sia la **Quadratura del Cerchio**, ovvero un vino perfetto, un sogno che mai si realizzerà, ma che costringe a tenere sempre accesa l'ambizione e il desiderio di ricerca.

È stato Roberto a coinvolgermi nel mondo del vino. Con lui ci sono entrato dalla porta di servizio, da dietro le quinte. Ho imparato a conoscere il vino partendo dalla vigna e osservando quella strana magia che, in cantina, trasforma un semplice succo d'uva in un complesso calice di vino pieno di aromi e sapori. Mi ha fatto conoscere anche straordinari produttori e da quelle esperienze mi sono convinto che i vini assomigliano sempre a coloro che li producono e che a belle persone corrispondono bei vini.



Dei vini che fa Roberto faccio fatica a sceglierne uno che mi piaccia più degli altri, del resto è come chiedere quale nipote io preferisca. Ma se devo identificarne due che rappresentino Roberto direi prima di tutto il suo **Brunello di Montalcino**. Un vino che arriva dalla vigna di Poggio al Sole, un pezzo di terra che Roberto ha conquistato con la fatica di una vita, che viene lavorato solo a mano, senza l'uso di trattori e che lui tratta come fosse un giardino. Un vino che raccoglie l'essenza di Montalcino, l'eleganza del Sangiovese e la ricchezza che quel piccolo vigneto sa donare. Un vino **speziato** e **fine**, ma **austero** e **nobile**.



L'altro vino è senza dubbio la **Quadratura del Cerchio**, il frutto della sperimentazione, della ricerca continua, della fusione. Un rosso d'autore preparato con i migliori ingredienti: il **Montepulciano**, il **Sangiovese** e il **Sagrantino**, tre vitigni che vivono lungo il 43° parallelo e che si fondono assieme per dare frutto, struttura e corpo a un vino ricco e concentrato.

Non ricordo un Natale che non abbia trascorso assieme a Roberto e forse quest'anno sarà il primo a causa dei diversi colori delle nostre regioni, ma di sicuro, a tavola, stapperemo una bottiglia dello stesso vino e almeno i nostri bicchieri saranno vicini. Prosit e Buon Natale!