

BERNARDO CONTICELLI CI RACCONTA LA TOSCANA DEL VINO



Bernardo Conticelli, *wine marketing consultant* e *wine educator*, in questa intervista ci racconta il vino toscano oggi ed il futuro di questo prodotto tipico. Ci consiglia inoltre qualche azienda vitivinicola dove andare a scovare ottime bottiglie.

Bernardo Conticelli, un incontro in sapor di Toscana

Incontro Bernardo Conticelli, esperto di vini e consulente per importanti aziende nazionali ed internazionali, durante uno dei suoi rapidi passaggi a Firenze. La sua curiosa professione infatti gli permette di essere sempre in movimento: dall'Italia a Parigi, da Londra al lontano Oriente, degustando, assaggiando, criticando e parlando di vino.



Quale è e in cosa consiste precisamente la tua professione?

Sono consulente wine marketing con la mia società *Vinifocus*: tecnicamente mi occupo di sviluppo e promozione, aiutando le aziende a posizionarsi e sviluppare i mercati export, in particolare su Francia, USA e Asia. Collaboro con diverse aziende vitivinicole e sono il Project Manager Italia per Bettane+Desseuve a Parigi.

Seguo inoltre altre attività di promozione sempre legate al Wine&Food come, per esempio la collaborazione con il Consorzio della Mozzarella di Bufala DOP. Mi occupo inoltre di progettazione europea per i bandi dell'OCM vino sulla promozione nei paesi extra-UE. Infine una parte più "ludica" è la wine education: organizzo degustazioni e tengo lezioni sul vino per italiani e stranieri.



## Parlami del vino in Toscana

La Toscana è uno dei territori più importanti del mercato nazionale ed internazionale. La produzione di vino sta cambiando molto sia in Italia che nella nostra regione: da una parte abbiamo le grandi aziende storiche che hanno contribuito alla fortuna della Toscana nel mondo; dall'altra troviamo un nuovo trend fatto da una nuova generazione di piccoli produttori. Tanti giovani stanno tornando alla terra, recuperando vigneti di famiglia o creando aziende agricole e vitivinicole ex-novo e con una maggiore attenzione al rispetto del territorio e della natura (biologico, biodinamico).

La Toscana è tutt'ora piuttosto ricercata sui mercati esteri, ma purtroppo la nostra regione per molti anni ha vissuto su Chianti da pizzeria e altri vini da basso prezzo. Si sta cercando di riportare un'immagine media a livelli congrui con la qualità del vino toscano, che mai come oggi è di buon livello. Pensiamo per esempio alla qualità del Chianti Classico oggi, che ovunque si produca nei territori del consorzio ha una qualità media molto alta, cosa che per il Chianti ancora non accade.



Così come esistono tutta una serie di produttori emergenti che lavorano prettamente in modo naturale e bio, ma che non necessariamente hanno un avvenire di sicuro successo. Si assiste però ad una nuova vitalità fatta di giovani 30/40enni che stanno sperimentando nuove tecniche di vinificazione, e che stanno riportando la tradizione di fare vino in nuove generazioni utilizzando vitigni autoctoni.

Sempre di più si abbandona lo stile di vino “internazionale” (utilizzo-abuso delle barriques, blend con merlot, cabernet etc), per tornare ad uno stile più tradizionale nei vitigni e nelle tecniche di vinificazione, con una grande attenzione e cura ad una produzione che definirei artigianale, sia in vigna che in cantina.

Stiamo parlando di vino biologico?

No, non stiamo parlando strettamente di biologico, parliamo dell'utilizzo di certi prodotti in vigna: laddove normalmente i produttori convenzionali utilizzano pesticidi e differenti tipi di prodotti sistemici, ovvero prodotti di difesa della pianta, erbicidi o fertilizzanti che sono di sintesi chimica, qui troviamo l'impiego di prodotti naturali quali zolfo e rame. Dobbiamo pensare che alla vigna come una persona, se abusa di medicinali si assuefà, ha sempre più bisogno di sostanze per stare bene, ma il corpo è indebolito e sempre meno reattivo alle malattie.



La vigna subisce lo stesso processo con l'utilizzo di questi prodotti sistemici. Quindi coloro che producono biologico o "naturale" essenzialmente non utilizzano prodotti di sintesi chimica, ma cercano di intervenire il meno possibile e laddove debbano farlo, intervengono con i prodotti naturali che citavo prima. In cantina si cerca di fare lo stesso, non aggiungendo nulla, si utilizza solo il frutto del lavoro in vigna. Tanto più questo è preciso tanto maggiore è la qualità dell'uva e più alta sarà di conseguenza la qualità del vino senza bisogno di particolari trasformazioni.

Tra l'abuso nell'utilizzo (fattore tipico dei produttori "industriali") e l'assenza completa, c'è un mondo nel mezzo. Non sono un patito dei vini senza solfiti, credo anzi che in una certa quantità siano importanti, necessari per mantenere il vino, soprattutto quando esce sul mercato. Il rischio altrimenti è un vino instabile, che abbia deviazioni aromatiche o attacchi acetici.

Il vino deve essere protetto quel tanto necessario a far sì che il minuzioso lavoro fatto in vigna e cantina venga preservato fino al bicchiere del consumatore, e non lasciare che siano le condizioni di trasporto, il clima o lo stoccaggio a modellare il vino in modo definitivo prima del consumo.



Se non conoscessi il vino toscano, quali aziende mi consiglieresti?

Mi piace citare qualche piccola azienda emergente, che merita attenzione. Quindi se rimaniamo nel Chianti Classico troviamo Candialle a [Panzano in Chianti](#), una piccola azienda che lavora con grande rispetto della natura e produce dei vini di grande fattura nella rinomata Conca d'Oro.

Penso alla giovane emergente Angela Fronti dell'azienda Istine che a [Radda in Chianti](#) - sempre nel Chianti Classico - produce un sangiovese molto femminile e di territorio. Penso Stefano Amerighi e la sua Syrah di [Cortona](#), che in pochi anni è già diventata un riferimento in Italia. Spostandoci a [Montalcino](#) mi vengono in mente due piccole aziende che fanno del sangiovese la propria bandiera, un sangiovese di territorio, ma con interpretazione molto personale che sono Stella di Campalto e Pian dell'Orino.

Cosa è necessario fare nel futuro per il vino in Toscana?

Scommettere sulla qualità e cercare di legare le produzioni ai propri territori di origine, abbandonare i più generici gusti internazionali per tornare a caratterizzarsi con le peculiarità della propria terra e del proprio lavoro. Vini di territorio declinati dall'anima di ciascun produttore.

Vini di cuore e non soltanto di tecnica. Ringraziamo Bernardo Conticelli e buon vino toscano a tutti.

