

Vini *plus* di Lombardia

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA • N°12 MARZO 2017

VINIPLUS 2017

11^a edizione del libro guida
alle produzioni vitivinicole
di qualità in Lombardia





In volo, tra terroir e vitigno

Umile e determinata, Barbara Tamburini ci racconta filosofia, progetti e ambizioni future

PAOLO VALENTE

Elegante, raffinata, con un sorriso accattivante che ti conquista al primo incontro. Concreta e scrupolosa nel suo lavoro, Barbara Tamburini ha l'umiltà di lasciar parlare il vitigno e la determinazione a raggiungere vette qualitative sempre più alte. Il suo approccio, apparentemente timido, nasconde una grandissima capacità di leggere il territorio e di esaltarne le tipicità. I suoi vini sono eleganti, mai eccessivi, sempre giocati sulla finezza

CHI È

Barbara Tamburini si laurea in Viticoltura ed Enologia all'Università di Pisa nel 2002, dopo il Diploma Universitario conseguito nel 2000. Dopo vari stage in aziende toscane, inizia l'attività di enologo nel 1999 con importanti consulenze, prima in Toscana poi in Umbria, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Sicilia. In questo periodo incontra Vittorio Fiore, enologo di fama internazionale, che considera il suo Maestro. Si cimenta con successo in molteplici direzioni, passando dalla viticoltura all'enologia, senza trascurare le problematiche della commercializzazione del vino italiano nel mondo. Oltre quindici le aziende di cui è enologo consulente e oltre un centinaio sono gli articoli e le interviste che la riguardano.

dei profumi e sulla compostezza nella degustazione. Caratteristiche riconosciute dagli ormai tanti riconoscimenti che nel corso della sua carriera le sono stati assegnati: a partire dal Premio Luigi Veronelli nel 2007, nel 2015 il riconoscimento speciale Protagonisti Eccellenti di MondoMerlot, nel 2014 il Premio Rigoletto di AIS Lombardia per la sua attenta e precisa professionalità nell'interpretare il "Vitigno Italia". Sempre in viaggio tra la sua Toscana, la Valtellina e il resto del mondo, ci dedica un po' del suo tempo per raccontarsi e raccontarci la sua esperienza di enologo.

Barbara, com'è iniziata la tua passione per il vino e come è maturata la scelta di diventare enologo?

In senso generale la decisione di diventare enologo è nata ai tempi dell'adolescenza in conseguenza del mio desiderio di svolgere un'attività

professionale che non mi costringesse a rinunciare all'aria aperta, ai grandi spazi ed 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 dell'enologo l'ambito in cui realizzare queste mie aspirazioni.

Quindi una scelta quasi casuale che si è poi rivelata vincente?

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 per tradizione alla mia famiglia – mi stava coinvolgendo

ogni giorno di più. Sinceramente, ho sempre desiderato un'affermazione professionale e mi sono sempre considerata uno dei tanti giovani che si appassionano ad una particolare professione e cercano di inserirsi con le loro capacità, con la loro determinazione e con una grande passione nel mondo del lavoro. Il mio obiettivo principale è sempre stato, ed è ancora oggi, quello di vedere riconosciuta la mia professionalità nel livello di qualità dei vini di cui mi occupo.

C'è stato un incontro fondamentale che ha segnato la tua vita professionale?

Una persona importante, che ho conosciuto seguendo alcuni cicli di seminari durante il periodo universitario e che considero il mio Maestro, è Vittorio Fiore, enologo di lunga esperienza e di fama internazionale, con il quale ho iniziato un percorso di collaborazione che, per alcune realtà produttive, continua tutt'oggi.

Quale è stata la tua più grande soddisfazione professionale che, almeno per il momento, hai raggiunto?

Soddisfazioni tantissime! Difficile identificare la più grande. Le motivazioni dei numerosi premi che mi sono stati assegnati in questi venti anni di attività professionale mi hanno spesso emozionato proprio perché, all'assaggio, i vini da me curati sono risultati essere l'immagine dei vitigni e dei territori in cui sono nati.

In una frase, quale è la tua filosofia produttiva?

Seppure animata da una intensa curiosità professionale, cerco di mantenere fermo il proposito di far esprimere ai vini di cui mi prendo cura gli elementi di riconoscibilità innanzitutto aziendale e poi territoriale; sono sempre alla ricerca delle massime espressioni qualitative, cercando di percepire ogni segnale

Alitia por
autem hit,
tempo
rem quam
fugia cum
reruptatium
quidebit,



proveniente dal mercato e in particolare dal consumatore. Per questo sono molto attenta ai risultati della ricerca sia in viticoltura che in enologia e pronta a mettere in atto le innovazioni che ne scaturiscono.

Come giudichi il biologico: una moda o uno stile di vita?

Premettendo che sono consulente di alcune aziende che applicano con successo il biologico e il biodinamico, credo che – come in tutti i campi – anche nell’ambito viticolo (ed enologico, di conseguenza), l’attività di ricerca non deve mai interrompersi, ma anzi deve percorrere tutte le strade che riguardano la genetica, la pedologia, l’agronomia, la climatologia, la tecnologia, l’informatica ed ogni altra scienza o disciplina che possa rispondere a domande concrete da parte dei produttori, da un lato, e dei consumatori dall’altro. In questo quadro inserirei anche i tentativi di verificare nuovi percorsi, che vanno, appunto, dal biologico al biodinamico. Gli obiettivi – anche alla luce dei risultati ottenuti fino ad oggi – sono senz’altro encomiabili, in quanto mirano alla riduzione degli indebiti impatti ambientali ed alla salvaguardia della integrità dei prodotti ottenuti. Alla base di tali tentativi, tuttavia, vi devono essere fattori indelegabili, quali la qualità intrinseca dei prodotti ottenuti ed il mantenimento della loro identità varietale e territoriale, senza alcun cedimento qualitativo in nome di supposte o conclamate rinunce ad interventi di corretta e sperimentata tecnologia. In altre parole le discipline del biologico e del biodinamico devono mantenersi rigorosamente nell’ambito scientifico e sperimentale e mai trasformarsi in una sorta di feticismo settario.

Prediligi le espressioni del vitigno o del territorio?

Sono da considerarsi condizioni mai dissociabili, perché ogni territorio conferisce una propria specifica espressione al vitigno che vi viene coltivato. Nella mia vita professionale ho lavorato con tantissimi vitigni differenti, dal Sangiovese al Pinot Nero, dal Merlot al Nebbiolo e Barbera, all’Aleatico, dal Vermentino al Pinot Bianco e all’Ansonica, al Moscato Passito cercando sempre di farli esprimere al meglio. I produttori con cui collaboro dichiarano di apprezzare soprattutto la mia sensibilità nel saper interpretare le potenzialità dei vitigni esprimendo il legame con il territorio.

A te piace “volare alto”...

Decisamente sì, in tutti i sensi. Ho sempre nel cuore quando, quinta donna al mondo, dopo una lunga preparazione, il 29 ottobre 2004 sono salita su un MB339 - il mitico aviogetto delle Frece Tricolori - e insieme al comandante della Pattuglia Acrobatica Nazionale, ho fatto un’ora di volo acrobatico nei cieli del Friuli. Un’emozione unica e indimenticabile che ricordo ogni giorno quando indosso un capo di abbigliamento con le effigi dell’Aeronautica Militare.

Quali sono i tuoi progetti e le tue ambizioni per il futuro?

Indubbiamente sono quelli di ottenere sempre maggiori soddisfazioni dai risultati del mio lavoro. Un lavoro che, essendo legato da un lato alla natura e dall’altro alle mutevoli richieste dei consumatori, è difficile dire dove mi condurrà. Mi sento comunque pronta ad affrontare ogni nuova sfida che mi si presenterà davanti.