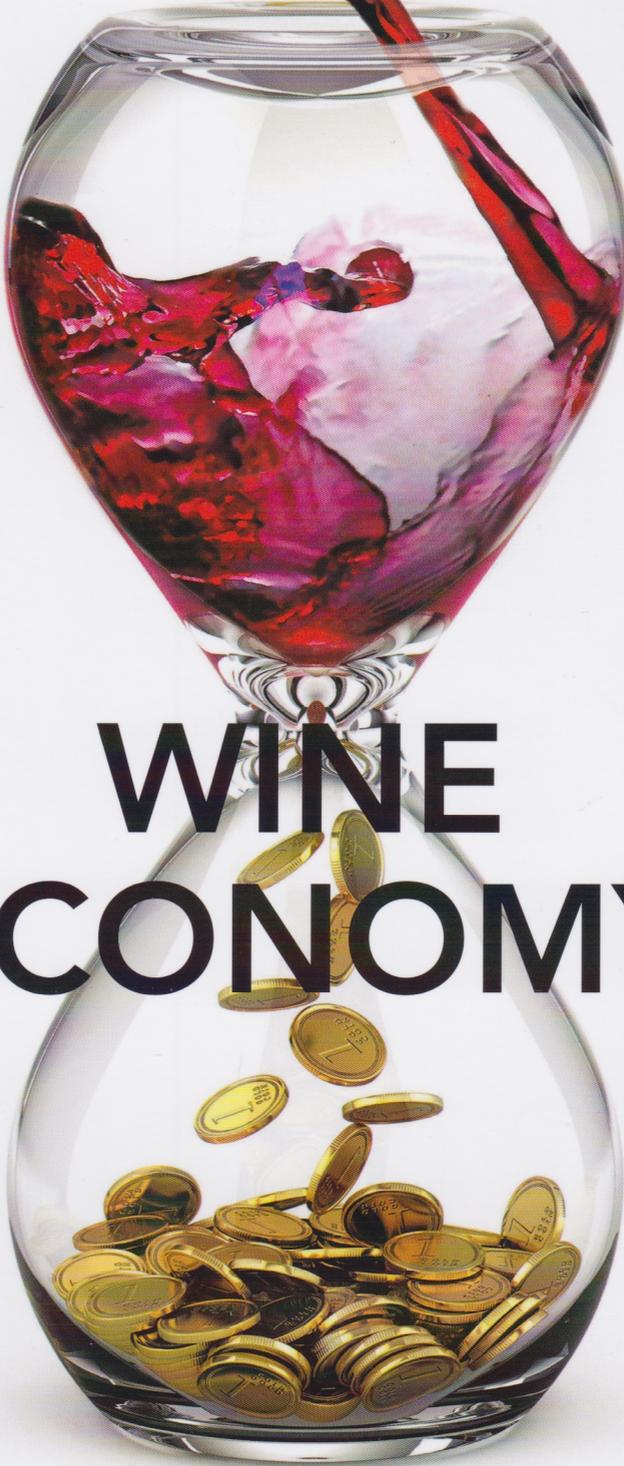


ANNO XXXVII NUMERO 5 MARZO 2017

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO



WINE ECONOMY

COLLIO

**VERTICALE
BIONDI SANTI**

SYRAH

INTERVISTA A BARBARA TAMBURINI, L'ENOLOGA CHE VOLA ALTO

Nel 2004 si è affermata tra il grande pubblico come "l'Enologa volante" per la sua esperienza di volo con le Frecce Tricolori, ma Barbara è innanzitutto una professionista del mondo del vino, che ha fatto del suo amore per la natura e del suo legame con essa un mestiere di successo

di Flavia Rendina

Un percorso iniziato da giovanissima, ma con le idee ben chiare, nonostante non ci fosse vino nella storia della tua famiglia. Come hai scoperto la tua vocazione?

«La decisione è nata ai tempi dell'adolescenza in relazione al mio desiderio di svolgere un'attività professionale che non mi costringesse a rinunciare all'aria aperta, ai grandi spazi e al contatto umano con chi potesse contribuire al mio arricchimento intellettuale e culturale. Giunto il momento di decidere quale corso di laurea intraprendere, individuai nella professione di enologo l'ambito dove poter realizzare queste aspirazioni. 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 andava coinvolgendomi ogni giorno di più».

Quali sono state le tappe più significative del tuo percorso di crescita professionale?

«La mia prima vendemmia: 1996. Avendo scelto una tesi sperimentale presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, dove ho studiato, ho avuto l'opportunità di effettuare importanti periodi di tirocinio in campo e in cantina già durante il periodo universitario; questo mi ha permesso di ini-

ziare a costruire una base solida su cui, *post lauream*, avviare la professione che avevo sempre desiderato svolgere: l'enologo. Nel 1999 ci fu l'incontro con l'azienda Gualdo del Re di Suvereto che, in occasione della discussione della prima tesi di laurea (in Tecnologie Alimentari con orientamento in Viticoltura ed Enologia, cui ha fatto seguito due anni dopo la seconda tesi di laurea in Viticoltura ed Enologia), mi propose di iniziare una collaborazione. Risale a quel periodo la decisione di intraprendere la libera professione anziché ricercare un posto di lavoro come dipendente in qualche azienda vitivinicola. Inizia così, nel 2000, la collaborazione professionale con Gualdo del Re (con la quale collaboro tutt'oggi), fin da subito molto produttiva, e nello stesso anno iniziano ad arrivare anche altre importanti consulenze. Oggi sono oltre quindici le aziende di cui mi occupo e nella maggior parte dei casi si tratta di collaborazioni ultradecennali. Un altro anno importante è stato il 2001, anno di inizio della collaborazione con l'enologo Vittorio Fiore.

Consolidata una buona esperienza in Toscana, il 2004 si apre con l'inserimento di altre realtà molto interessanti, in Umbria sui Colli Perugini e a Montefalco, in Sici-



lia e sull'Isola di Pantelleria, in Piemonte e poi in Lombardia (Valtellina). Ultima, ma non ultima, tappa della mia crescita gli aggiornamenti professionali, ai quali ho sempre attribuito grande importanza e che tutt'oggi seguono con regolarità sia in Italia che all'estero, oltre all'apertura a esperienze diverse, quali ad esempio quella lavorativa fatta in California (USA)».

Quali le maggiori difficoltà che hai dovuto fronteggiare?

«Francamente che il mio obiettivo principale è, ed è sempre stato, quello di vedere riconosciuta la mia professionalità nel livello di qualità dei vini di cui mi occupo. Ho sempre messo davanti il mio lavoro e ho sostenuto, fin dal primo giorno passato in cantina, che sono i vini a parlare per me!».

Cosa ti appassiona di questo lavoro?

«Molti sono gli elementi che costantemente mi appassiano. Quando mi sveglio al mattino, il pensiero che gli impegni sono numerosi, ma sempre diversi, è energia positiva; le passeggiate nelle vigne in estate e in autunno sono, oltre che molto importanti, anche molto belle; l'aria di cantina mi riporta all'inizio della mia attività professionale; le degustazioni, ovvero quei momenti in cui si prendono le decisioni della composizione finale di ciascun vino... per non parlare dei vari momenti in giro per il mondo per presentare i vini o tenere *lecture* di carattere formativo».

Ritieni ci siano aspetti del mestiere di enologo in cui l'esser donna possa costituire un vantaggio, penso ad esempio alla connessione con i cicli della natura che noi donne abbiamo ben più degli uomini, ma anche alla maggiore capacità e sensibilità nel creare rapporti umani con la proprietà e lo staff di cantina?

«La professione di enologo è un'attività affascinante e, per molti versi, addirittura esaltante. A mio avviso, grazie alla sua *for-*

ma mentis, alle sue tendenze naturali verso la conoscenza di ogni aspetto della natura e al suo innato rigore, una donna riesce a esprimere in questa particolare attività una sensibilità speciale, che le permette di esaltare al massimo le diverse peculiarità dei prodotti che ottiene e, al contempo, di trasfondere in essi una personalità inconfondibile, pur nel rispetto delle caratteristiche specifiche, quali la provenienza da un determinato vitigno o l'appartenenza a un determinato territorio. Spesso, questo rigore e questa sensibilità sono le doti che spingono un produttore a prediligere un enologo donna».

In quali aspetti invece, se ci sono, a esser donne si fa più fatica?

«Sinceramente, fin dai tempi dell'Università, non mi sono mai posta il problema di trovarmi in un contesto professionale dominato dagli uomini. Questo perché ho sempre desiderato affermarci professionalmente, indipendentemente dal fatto che questa mia aspirazione comportasse anche una dose di competitività. Mi sono sempre considerata uno dei tanti giovani che si appassiano a una particolare professione e cercano di inserirsi con capacità, determinazione e grande motivazione nel mondo del lavoro. Onestamente non posso dire se il fatto di essere donna mi abbia aiutato oppure mi abbia creato qualche difficoltà in più. Tuttavia, nel mio caso, devo ammettere di non aver mai pensato a questo aspetto, poiché il mio obiettivo principale è sempre stato quello di vedere riconosciuta la mia professionalità nel livello di qualità dei vini di cui mi occupo».

Su quali aspetti tendi a impostare il rapporto professionale?

«La condivisione degli obiettivi da raggiungere e il rapporto umano, quest'ultimo sia con la proprietà, sia con chi opera in cantina seguendo le mie indicazioni, sono la base per partire con il piede giusto».



Barbara con il Comandante Colonnello Paolo Tarantino dopo un volo acrobatico sull'aviogetto MB-339PAN

Qual è, se c'è, lo stile enologico di Barbara Tamburini?

«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, aziendale, innanzitutto, e poi territoriale; sono sempre alla ricerca della massima espressione qualitativa, cercando al contempo di percepire ogni segnale proveniente dal mercato e, in particolare, dal consumatore. Riassunto in tre sostantivi: eleganza, struttura e bevibilità a ogni livello e, mi ripeto, con il massimo rispetto dell'identità varietale, aziendale e territoriale».

Nel tuo percorso ti sei ormai consolidata "rossista": scelta o condizione?

«I vini rossi rappresentano sicuramente una parte molto importante della mia attività professionale della quale vado molto orgogliosa. Non considero però di minor importanza i bianchi, dei quali con le aziende viviamo spesso la soddisfazione di vedere finire le giacenze ben prima che la nuova

annata sia disponibile. Vorrei solo che la soddisfazione del cliente finale potesse essere affiancata anche da quella della critica che, spesso e volentieri, sceglie a priori di non assaggiare i vini bianchi prodotti nel centro Italia, dove, ti assicuro, a partire dalla Costa Toscana fino all'Isola d'Elba e all'Umbria, oltre ai grandi rossi si possono incontrare anche ottimi vini bianchi. Infine, anche i passiti, dall'Aleatico e Moscato fino al Vinsanto, sono importanti gioielli che completano la gamma aziendale e con i quali lavoro molto volentieri».

Parliamo un po' di vini rossi: quali sono le difficoltà e al contempo i punti di forza nella loro produzione?

«I punti di forza sono molteplici. La sanità e l'ottima qualità delle uve prodotte è la base di partenza. Determinante è, al contempo, il perfetto raggiungimento della maturità delle uve, in modo particolare saper e poter programmare la raccolta in quel determinato momento. Inoltre, in funzione dell'obiettivo che si vuol raggiungere, risulta molto im-



portante anche il processo di vinificazione, sia che si vogliano ottenere vini freschi e fruttati da bersi giovani, sia per l'ottenimento di vini importanti destinati a proseguire il loro affinamento in legno. La continua cura dei vini, attraverso monitoraggi analitici e di degustazione, fino al momento dell'imbotigliamento, contribuisce al raggiungimento del risultato finale. Confermo quanto ho sempre sostenuto: alla fine non è una scelta che da sola fa la differenza, ma è l'unione di tante piccole e grandi attenzioni messe insieme a dare origine a un vino che il consumatore sceglierà per le sue peculiarità e unicità!».

Cosa ricerchi in un vino rosso?

«Spesso di fronte a questa domanda mi viene in mente Émile Peynaud, il quale diceva: «la prima qualità di un vino è di essere di colore rosso!». Al di là di questa battuta, comunque, è difficile esprimere un parere

in merito, poiché si tratta di operare con infinite variabili, su percorsi estremamente diversificati, al termine dei quali l'enologo si ritrova con dei risultati altrettanto differenti. Per ciascuna delle tipologie di vino rosso c'è ovviamente un traguardo ideale, al quale tendo ad avvicinarmi il più possibile. Per me eleganza, armonia e grande equilibrio sono denominatori comuni che tengo sempre in evidenza».

C'è un vino al quale ti senti maggiormente legata e perché?

«In ogni azienda da me curata c'è involontariamente un vino al quale mi sento più, che spesso coincide con il vino Top di gamma. Il legame talvolta è ancora più forte quando un vino nasce ed esce sul mercato per la prima volta grazie alla mia collaborazione con una determinata azienda. Alcuni esempi? Senza voler far torto a nessuno,

perché sono molti di più di quelli che sto per dire, ma mi vengono in mente l'Rennero (Merlot) e Cabraia (Cabernet franc e Cabernet sauvignon) prodotti da Gualdo del Re, I Balzini Gold Label (Merlot) prodotto dall'omonima azienda I Balzini e il Liborio, un Bolgheri Superiore Merlot prodotto dall'azienda Pietranova».

L'ultimo vino che hai "creato"?

«Insieme al team dell'azienda Triacca, abbiamo dato vita al vino dei Campionati del Mondo di Sci appena conclusi a St. Moritz: un Valtellina Superiore (e quindi un Nebbiolo) di grande eleganza ed ottima complessità».

Noti che stia prendendo piede qualche nuova moda o tendenza nei vini rossi?

«Parlando di vini rossi importanti, il cambiamento di tendenza che più si è manifestato negli ultimi anni è senz'altro riconducibile all'affinamento in legno. Personalmente, però, penso si tratti più di sensibilizzare l'enologo all'uso del legno, piuttosto che demonizzare tale pratica. Il vino che avrà trascorso il giusto periodo di affinamento in legni di equilibrata composizione raggiungerà quell'eleganza e quella finezza che sono senz'altro la chiave di volta per conquistare i palati più esigenti, che sempre nascondono una profonda competenza».

In un'intervista rilasciata nel 2015 ad Alessandro Brizi dichiaravi: «da toscannissima qual è la mia origine non posso non mettere al primo posto il grande Sangiovese»: sei ancora di questa idea o qualche nuova bacca rossa ha conquistato il tuo cuore?

«Confermo la fedeltà alle mie origini toscane con il forte legame con il Sangiovese, vitigno presente in molte delle aziende da me curate. Il vitigno preferito da enologo e da consumatrice? Il Merlot, qualora non si fosse capito dalle menzioni fatte poc'anzi! Per il resto, ancora una volta la scelta non è facile, perché molti sono stati i vitigni che

mi hanno dato e che mi danno grandi soddisfazioni, senza distinzione fra autoctoni o internazionali, a bacca bianca o rossa. In verità, la maggior parte dei vitigni con cui lavoro mi gratifica, questo perché ciascuno di loro, cresciuto in ambienti diversi, assume caratteristiche diverse».

In un anno, il 2004, per te denso di riconoscimenti e successi enologici, a colpire l'opinione pubblica è stata anche la tua esperienza di volo con le Frecce Tricolori, che ti ha reso nota come "l'enologa volante". Cosa ti spinse a vivere quell'esperienza?

«La risposta penso sia nel DNA, una passione che ho ereditato da mio padre, pilota acrobatico per passione, il quale fin da piccola mi ha fatto vivere l'ambiente del volo, ivi comprese le manifestazioni aeree che spesso si concludevano con l'esibizione delle Frecce Tricolori. Conservo ancora miei disegni, con questi aerei che raffiguravano nel cielo figure tricolori e, fin da quel periodo, il forte desiderio di poter volare a bordo di uno di essi. Nel 2004 sono riuscita a realizzare questo sogno, effettuando un volo straordinario di un'ora nei cieli del Friuli sul mitico aviogetto delle Frecce Tricolori: l'MB339».

Oggi ti diletta ancora nel volo sportivo? Le emozioni che ti dà sono paragonabili a quelle di una riuscita vendemmia o di un riconoscimento della critica ai tuoi vini?

«Considero il volo sulle Frecce Tricolori il mio terzo titolo di laurea! Per il resto, mi piace molto il volo sportivo, pur potendogli dedicare poco tempo. Ma volare rimane comunque protagonista nella mia vita professionale, visto che solo ultimamente ho preso dodici aerei in meno di un mese!».

Hai in programma qualche nuova acrobazia enologica (una nuova collaborazione, un nuovo vino...)? E aerea invece?

«Yes! Ci sono programmi e ci saranno importanti sviluppi... c'è un *work in progress* di cui parleremo con grande piacere in un prossimo incontro!».