

Precisione e tecnologia. Quando la qualità parla anche “in grande”

**RICOPRE UN RUOLO DI GRANDE RESPONSABILITÀ ALL'INTERNO
DI UN COLOSSO DA 60 MILIONI DI BOTTIGLIE L'ANNO.
“SERVONO CONTROLLO, COORDINAMENTO E TRACCIABILITÀ”.**

👁️ PAOLO VALENTE

Classe 1970, sposato con 3 figli, Andrea Faustini ricopre dal 2011 il ruolo di responsabile del Gruppo Viticoltura CAVIT coordinando le attività viticole e agronomiche delle realtà associate. Siamo questa volta in Trentino, a casa di una storica cooperativa che unisce 10 cantine sociali e produce oltre 60 milioni di bottiglie. Ma il percorso del protagonista della nostra rubrica si forma a Milano, laurendosi in enologia nel 1996. Subito dopo l'esperienza in Bellavista, al fianco di un grande enologo lombardo come Mattia Vezzola. Nel 2016 è stato insignito del Premio “Rigoletto d'Argento”, assegnato annualmente dalla Delegazione AIS di Mantova “per l'altissima professionalità espressa come coordinatore e responsabile scientifico del progetto PICA ed il continuo impegno profuso a favore della sostenibilità ambientale”.

COME NASCE LA TUA PASSIONE PER IL VINO?

Mio padre era enologo della cantina sociale Roverè della Luna e in famiglia ho sempre sentito parlare di vite e di vino e questo mi entusiasmava. Anche la nostra casa era in mezzo ai vigneti nei quali giocavo divertendomi. A San Michele all'Adige esiste poi la scuola di enologia; la scelta è venuta facile e spontanea.

QUALI SONO STATE LE TUE ESPERIENZE LAVORATIVE?

Finite le superiori, ho conseguito la laurea breve di enologia e viticoltura a Milano dove ho avuto l'onore di conoscere il professor Attilio Scienza con il quale, tra l'altro, mi sono laureato. La prima vendemmia in Friuli, nel Collio e poi il trasferimento in Franciacorta dove per 5 anni ho lavorato presso l'azienda Bellavista di Vittorio Moretti. Lavorare con Mattia Vezzola, oltre ad avermi consentito di apprendere le tecniche della spumantizzazione, mi ha insegnato a saper cogliere ogni singolo dettaglio: sono i particolari curati con la massima attenzione a rendere importante il risultato. Dal 2002, in Cavit, ho approfondito le mie conoscenze agronomiche ed enologiche lavorando alla realizzazione dei vini di alta gamma e affiancando Anselmo Martini, direttore tecnico. Fino al 2007 sono stato responsabile della parte agronomica potendomi anche confrontare con gli enologi delle cantine socie e con Carlo Corino che collaborava con Anselmo. Il progetto ha continuato a svilupparsi e crescere, tanto che oggi dai vigneti selezionati si producono tutti i nostri vini DOC destinati alla ristorazione e alle enoteche, nonché tutti i nostri Trentodoc Altemasi.



PRATICI DI QUESTO PROGETTO?

PICA raccoglie i dati catastali dei vigneti degli oltre 4500 viticoltori associati, le loro caratteristiche in termini di origine geologica del terreno e sua tessitura, quantità di sostanza organica e di acqua presente nonché le indicazioni climatiche quali la radiazione termica, le ore di luce al giorno, le temperature e le piogge. Queste informazioni sono facilmente visibili sul sistema e consentono al tecnico di poter fornire informazioni precise al viticoltore in relazione alle attività quotidiane quali, ad esempio, il momento in cui trattare e la scelta del trattamento stesso per avere, sempre più, una viticoltura di precisione. Il tutto a vantaggio dell'ambiente e del contenimento dei costi di gestione. È anche uno strumento fondamentale per l'agronomo per orientare la scelta del vitigno da impiantare in caso di nuovi vigneti.

PREDILIGI I VITIGNI AUTOCTONI O QUELLI INTERNAZIONALI?

In Trentino sono presenti oltre venti varietà diverse la cui coltivazione è resa possibile grazie alla molteplicità dei terreni e del clima. Mi è difficile dire quale vitigno preferisco; da enologo non ne ho uno al quale sono particolarmente affezionato. Mi affascina una varietà quando questa riesce ad avere espressioni diverse. Lo chardonnay, ad esempio, che può essere raccolto tardivamente per vini passiti, oppure se ne possono ricavare vini fermi da invecchiamento o da pronta beva, oppure può essere sottoposto a spumantizzazione. I vitigni poliedrici che permettono un utilizzo diversificato sono per me i più interessanti.

CI PUOI PARLARE DEL PROGETTO PICA DEL QUALE SEI RESPONSABILE?

Il progetto PICA (acronimo che sta per Piattaforma Integrata Cartografica Agri-vitivinicola) nasce nel 2010 nell'ambito delle attività di ricerca e sviluppo di Cavit. È un progetto innovativo basato sulle tecnologie digitali che consiste nel raccogliere e rendere disponibili i dati di ogni vigneto provenienti da differenti software: catasto, carta dei suoli del Trentino, atlante meteorologico, elaborazioni geostatistiche realizzate da CNR di Firenze e FEM, dati climatici e orografici della NASA. I tecnici

Scegliere tra autoctoni e internazionali?

Mi affascina una varietà quando questa riesce ad avere espressioni diverse

delle cantine hanno così a disposizione una cartografia dei dati vitivinicoli dei vigneti dei soci e possono accedere dal WebGIS di PICA ai modelli previsionali elaborati dalle Fondazioni Edmund Mach e Bruno Kessler, veri punti di eccellenza trentina.

QUALI SONO I DATI DISPONIBILI E I VANTAGGI

NEL MONDO DELL'ENOLOGIA MODERNA, L'ANIDRIDE SOLFOROSA RAPPRESENTA UN PROBLEMA O UN'OCCASIONE?

Con la giusta tecnologia e prestando attenzione nella gestione dell'uva e del vino, ovvero riducendone il contatto con l'ossigeno in tutte le fasi di lavorazione, è stato possibile contenere l'impiego di solforosa a livelli quantitativi sempre più



Maso Toresella, sede di rappresentanza di Cavit

bassi. Quindi non più un uso massiccio e indiscriminato ma dosato a seconda della tipologia del vino. Farne completamente a meno è una scelta dell'enologo. Se però il nostro compito è quello di curare tutti i dettagli, anche l'uso dell'anidride solforosa diventa un'opportunità per poter conservare nel tempo un vino ed evitare evoluzioni troppo veloci e non controllate.

COME SI FA A CONCILIARE LA QUALITÀ CON LE GRANDI QUANTITÀ COME AVVIENE, AD ESEMPIO, IN CAVIT?

Credo che si debba sfatare il luogo comune che sia possibile produrre grandi vini solo in piccole quantità. Tutta l'uva che proviene da determinate zone vocate può essere lavorata con grande cura e generare grandi vini. Il problema è di controllo, coordinamento e tracciabilità: il "segreto" è la grande precisione e la tecnologia. Ho la fortuna di lavorare con dieci cantine dislocate su tutta l'area della provincia di Trento e i vigneti sono ubicati in diverse zone. La numerosità dei vitigni segmenta l'offerta e ci consente di identificare zone dove valorizzare al massimo l'eccellenza, la qualità e le

caratteristiche del vitigno. Abbiamo aree che si prestano a produrre vini da pronta beva, mentre in altre produciamo i vini da invecchiamento, espressione del territorio dove non è più importante la quantità ma l'equilibrio vegeto-produttivo. Il lavoro in vigna è fondamentale: l'uva è la sintesi della vocazione del territorio

negli ultimi decenni, delle selezioni clonali adatte alla regione. Questo offre la possibilità di essere protagonisti nel mercato internazionale; il consumatore conosce già le varietà in quanto diffuse in molte regioni.

Teroldego rotaliano, in primo luogo, poi marzemino, nosiola (unico a bacca

Grandi vini solo in piccole quantità? È un luogo comune da sfatare.

Servono precisione e tecnologia

e della professionalità del viticoltore. L'enologo in cantina deve impegnarsi sempre, sia nel grande che nel piccolo, al rispetto dell'equilibrio fra complessità, intensità e piacevolezza.

COM'È POSSIBILE CONIUGARE IL GUSTO INTERNAZIONALE CON LA FORTE TRADIZIONE LOCALE TRENTINA?

In Trentino vengono coltivate varietà internazionali accanto a quelle autoctone. chardonnay, pinot nero e pinot grigio sono i vitigni internazionali per i quali l'Istituto di San Michele ha realizzato,

bianca), lagrein (autoctono regionale), schiava gentile ed enantio (lambrusco a foglia frastagliata) sono i principali vitigni autoctoni coltivati da centinaia di anni in Trentino. I relativi vini hanno un mercato rivolto per lo più agli appassionati che intendono arricchire le loro conoscenze sul vino di qualità e specificità tipica del *genius loci* (terroir).

Per coniugare il gusto internazionale con la forte tradizione locale trentina è fondamentale il legame e la collaborazione fra chi produce il vino e chi è addetto alla sua presentazione. ■