

Lo spirito di contraddizione mi ha sempre animato e sostenuto. Sono un polemico per natura e, forse, alle volte pecco nell'essere troppo istintivo. Quando ho iniziato a produrre vini sono stato folgorato sulla via di Damasco dalla piacevolezza, dal frutto dei grandi vini di Bordeaux. Li paragonavo a certi prodotti di qui, compresi quelli della mia cantina, e sentivo di voler cambiare. I loro prodotti nelle barriques si potevano già bere, qui l'aggressione dei tannini era scoraggiante, l'amarrezza insostenibile.

***Cosa ti è rimasto dei viaggi a Bordeaux?***

Quello che dico sempre è: andate anche voi in pellegrinaggio e lo scoprirete. Sono un insieme di piccole cose che mi hanno sicuramente fatto crescere. Non c'è una formula magica lì, l'idea più importante è quella di terroir. Dopo essere stato lì è iniziato il mio lavoro di miglioramento della qualità del frutto e lo sforzo di garantire a queste doti una durata nel tempo. Provo grande soddisfazione nel trovare ancora il frutto quando apro delle mie bottiglie di qualche annata fa. La cosa più importante è che mi sia creato uno stile.

***Come ha inciso la crisi economica mondiale nel vostro territorio?***

Penso in modo positivo, anche se molti miei colleghi potranno non capirmi. Ho visto tanti manager tornare in vigna, e questo, per il consumatore, non può che essere un segnale positivo. Negli anni Novanta abbiamo avuto uno tsunami di denaro che ci ha arricchito ed ubriacato in certi casi. C'è stata una competizione anche il limite della correttezza. Ripeto spesso che la nostra è un'arte povera, parliamo di vino. Fra cinquecento anni difficilmente il mio vino sarà ricordato, Michelangelo avrà diversa fortuna. Con la crisi siamo tornati con i piedi per terra. Il vino è un mezzo per comunicare un territorio.

***Come è la situazione attuale?***

Molti operatori stanno soffrendo, anche perché spesso gli investimenti sono stati fatti facendo calcoli su parametri ormai completamente stravolti. Anche noi abbiamo fatto acquisizioni e lavori in cantina e ci siamo trovati a fronteggiare una situazione complessa.

***Dunque c'è stato un riflesso positivo soprattutto per i vostri clienti.***

Abbiamo cambiato atteggiamento. Prima la domenica era tutto chiuso come in Francia. Oggi siamo aperti e accogliamo molto meglio i nostri ospiti. Anche gli albergatori ed i ristoratori hanno saputo adattarsi al cambiamento, applicando ricarichi più adeguati. Il vino ha un volto più umano.

