

In evidenza Portrait aziendale

La Sicilia vista da Zonin

di Daniel Thomas

8 aprile 2017



Domenico Zonin, insieme con i fratelli della numerosa famiglia, è stato una forza trainante di importanti salti di qualità che hanno posizionato le diverse aziende agricole familiari fra i leader nelle varie zone in cui operano. La prima mossa al di fuori della base triveneta della casa ha avuto luogo alla fine degli anni '70 con l'acquisizione del **Castello di Albola** a Radda in Chianti. Decisione molto lungimirante: all'epoca era una proprietà la cui altitudine era ritenuta troppo elevata per far maturare bene il Sangiovese. Ma le nuove tecniche agronomiche che sono state poste in essere, insieme con il clima più caldo del nuovo millennio, hanno dimostrato in modo inequivocabile quanto fosse intelligente questo acquisto. Altrettanto scalpore ha destato lo sbarco in **Sicilia** nel 1997, un momento in cui, a differenza di oggi, solo una modesta parte della produzione isolana partiva dalla Sicilia in bottiglia. Una decisione quella della casa vicentina che è stata seguita negli ultimi tre lustri da tanti altri concorrenti. Ma furono gli Zonin ad aver dato il là. In questa conversazione Domenico Zonin spiega sia gli inizi del progetto che gli sviluppi dell'ultimo decennio.

T. So che eri giovane all'epoca, ma i fatti e i dettagli sono sicuramente stati raccontati in molte occasioni. Senza chiedere che vengano rivelati segreti di Stato, puoi dirci qualcosa su come si è maturata la decisione di investire in Sicilia?



Franco Giacosa

Z. Sono appunto “segreti” aziendali, non segreti di Stato sotto copertura ufficiale, quindi racconto volentieri tutto. La supervisione tecnica delle nostre produzioni all'epoca era stata affidata a **Franco Giacosa**, piemontese d'origine ma per molti anni il direttore enologico della Duca di Salaparuta di Casteldaccia nel palermitano (Giacosa è un classico nome albeso e quando lui si presentava a convegni, congressi e incontri con la frase “Giacosa, Palermo” molto lo guardavano come se fosse una presa in giro). L'azienda in quel momento apparteneva alla Regione Sicilia e si forniva del fabbisogno d'uva principalmente acquisendola nelle diverse zone viticole dell'isola. Franco di conseguenza aveva una conoscenza incomparabile, quasi palmo per palmo, delle zone e delle vocazioni, vitigno per vitigno, e quando la decisione di cercare un'importante azienda siciliana cominciava a prendere una forma concreta nel 1996-1997 svolse un ruolo fondamentale nella scelta del luogo in cui investire. Era molto entusiasta di Butera in provincia di Caltanissetta. Poiché la politica della Zonin è sempre stata di puntare sulle varietà autoctone, il fatto che Franco fosse molto convinto della qualità delle produzioni di Nero d'Avola della zona ha fatto sì che la scelta sia caduta proprio su questa area. Decisione molto azzeccata mi permetto di dire, abbiamo attualmente quasi 70 ettari di vigneti a Nero d'Avola e le produzioni annuali superano le 200.000 bottiglie.

T. Può darci una breve descrizione dell'azienda sebbene sappiamo che l'estensione è notevole e forse è difficile essere estremamente sintetico?

Z. Farò il mio meglio, e posso dire che sì, ci sono chiaramente differenze fra sottozona e sottozona all'interno della proprietà ma non sono tali da richiedere enormi differenze nella conduzione viticola o enologica.



Siamo nella provincia di Caltanissetta, ma rispetto al capoluogo siamo decisamente più a sud, di 50 chilometri. Una distanza che si traduce anche ad un notevole dislivello di altitudine s.l.m., mentre la città è a quasi 570 metri la tenuta si trova fra i 300 e i 350. Un divario che significa maggiore calore anche se a questa altitudine le sere e notti sono significativamente più fresche dei giorni con i relativi vantaggi che un'escursione termica di questo tipo quasi sempre apporta. Inoltre siamo poco distanti dal mare, ci sono solo 27 chilometri fra Butera e Femmina Morta sul Mediterraneo, direttamente a sud, e l'influenza marittima ci regala ventilazione e irraggiamento solare altrettanto benefici. All'interno della tenuta, oltre ai dislivelli di altitudine, ci sono differenze di suolo, le parti più alte sono anche calcaree e come tutti i suoli di questo tipo tendono a contenere la produttività e mantenere bene l'acidità, ovviamente utile in un'area tendenzialmente calda. Queste zone sono quelle preferite per le uve a bacca rossa, mentre le sottozone più basse e più fertili vengono impiegate – di nuovo, tendenzialmente – per i vitigni a bacca bianca.

T. Che tipo di viticoltura ha trovato all'arrivo?

Z. Nessun tipo, l'agricoltura si basava sui seminativi e c'erano le pecore, basta. Abbiamo dovuto fare tutto da soli benché fosse evidente, ciò che ci insegnava sia la storia che la tradizione, che la vocazione principale era per il Nero d'Avola e l'Insolia.

T. E la viticoltura che avete impostato nelle prime fasi di sviluppo dell'azienda?

Z. Niente di fantasioso o esotico, non lo ritengo necessario dato che non miravamo a fare grandi numeri, quindi niente sistemi espansivi, le vigne sono allevate sia a Guyot che a cordone speronato e la densità è fra i 4500 e i 5000 ceppi per ettaro, più che sufficienti per il clima locale, grandi fittezze e pochissima produzione per ceppo non avrebbero alcuna logica nel contesto di un clima mediterraneo di questo tipo. Per i rossi, comunque, la produzione è di un chilogrammo di uva per vite, la quantità che riteniamo idonea per la qualità che abbiamo voluto di raggiungere.

T. Ci sono stati cambiamenti nella proposta varietale rispetto al periodo iniziale nel nuovo millennio?

Z. Qualcosa ma nulla di fondamentale, la base della gamma è, e rimarrà, Insolia e Nero d'Avola che, insieme, rappresentano all'incirca 450.000 bottiglie mono varietali. Se aggiungiamo le selezioni e il blend di Nero d'Avola e Syrah arriviamo a 550.000 bottiglie, il grosso della produzione. Fra le uve bianche abbiamo eliminato il Catarratto e piantato Grillo, i cui ettari, qui come altrove in zona e in tutta la Sicilia sono destinati a crescere. Per quanto riguarda le uve non tradizionali abbiamo messo a dimora Chardonnay, Cabernet, Merlot e Cabernet Sauvignon, operazione che faceva parte dell'aria del tempo durante la seconda metà degli anni '90, decisione che certamente non rinneghiamo, anzi siamo contenti dei risultati, ma l'unica uva che sembra destinata a darci vini di maggiore complessità e prestigio è il Syrah, che ha dimostrato un'interessante affinità al clima e ai diversi suoli dell'isola. La "guerra" fra l'autoctono e l'alloctono mi è sempre sembrata una specie di manicheismo assurdo, una guerra di religione nel contesto di un'economia di mercato. Abbiamo varietà internazionali insieme con uve indigene in Sicilia così come abbiamo Nebbiolo e Vermentino assieme al Cabernet e Merlot alla nostra proprietà in Virginia negli USA. Quale è il problema?

T. I vini siciliani più recenti presentano caratteristiche organolettiche piuttosto diverse rispetto a quelli proposti alla fine degli anni '90 e la prima parte del nuovo millennio, anche voi avete cambiato stile?

Z. Non parlerei di cambiamenti quanto di evoluzione, bisogna ricordare che i primi vini nascevano da vigneti molto giovani, piantati dopo l'acquisto; le uve di oggi, da vigne con quasi 20 anni di vita ovviamente sono molto diverse da quelle dei primi anni; anche se la conduzione enologica dell'epoca aveva una certa familiarità con varietà come il Nero d'Avola e l'Insolia, ciò che riesci a fare con l'uva di una vite già di una certa età non puoi fare con quella di un ceppo molto giovane. Per non parlare del fatto che il concetto "zona" ti dice qualcosa ma non ti dice sicuramente tutto, come tutti abbiamo certe differenze fra parcella e parcella nella stessa proprietà e anche Butera, come tutti i comuni, fortunatamente non produce e non può produrre un'uva uniforme e omogenea dappertutto. Inoltre, la Sicilia degli anni '90 dell'ultimo secolo non produceva molto vino in bottiglia, modelli – non da seguire di modo pedissequo ma forse capaci di suggerire o ispirare – non esistevano, dovevamo creare noi un nostro stile che mirasse a rispecchiare una nostra idea del vino ma farlo in un contesto molto diverso da quello di oggi. C'erano molti preconcetti sulla Sicilia e sui vini che poteva e doveva esprimere, di conseguenza, come ho già detto, i vini di oggi sono il frutto di un percorso in cui abbiamo imparato molto. Siamo riusciti allo stesso tempo ad offrire vini che sono decisamente siciliani ma con un'eleganza e armonia che pochi credevano possibile 20 anni fa quando abbiamo cominciato. Roma non fu fatta in un giorno e tentare di forzare i tappi è sempre un errore, la viticoltura ha i suoi ritmi che non sono quelli dell'industria.

T. Puoi descrivere comunque i cambiamenti effettuati durante questo percorso ventennale?

Z. Se stiamo parlando di cambiamenti nei vini una buona parte è dovuta al fatto che le uve stesse, grazie all'età dei vigneti, sono già di per sé più ricche e dotate di un patrimonio organolettico di maggiore complessità, dunque non c'è alcun bisogno di forzare le estrazioni, pratiche che comunque che non abbiamo mai seguito. Usiamo come tecniche di estrazione sia rimontaggi, principalmente, che follature e qualche *delestage*, la fase della macerazione delle bucce nel caso dei vini rossi è stata prolungata e può arrivare fino ai trenta giorni per quelli più importanti. La selezione del Insolia, il Serbo, a differenza del Insolia base, è un taglio fra il vino affinato in acciaio inossidabile e, una parte, in botti di rovere che aggiungono un'ulteriore complessità che sia noi che la clientela apprezzano molto. Sono botti, non barrique, una differenza importante. Lo Chardonnay, che una volta era parzialmente affinato nei piccoli legni, ora si affina solo in acciaio. Nel caso dei vini rossi, che sono di gran lunga la parte più significativa della produzione della tenuta, il 70%, distinguiamo fra le varietà autoctone e quelle internazionali. Il Nero d'Avola vede solo legno grande, botti di rovere, non c'è neanche un tonneau, mentre il Syrah si affina sia in legno grande che piccolo in percentuali che variano di anno in anno, il vino buono non si può fare né con formule né, soprattutto, dogmi.

T. Siete stati fra i primi produttori italiani ad avvalervi dei consigli del professore Denis Dubourdieu dell'Università di Bordeaux. Può raccontarci questa collaborazione?

Z. Il Dr. Dubordieu, che purtroppo è mancato l'autunno scorso, è stato di grande aiuto alla famiglia Zonin e non solo, non esito a dirlo. Aveva un rispetto enorme per l'Italia e per la sua viticoltura e vini, e ha contribuito molto al loro miglioramento. Era un uomo di grande curiosità, non era venuto in Italia sicuramente per fare solo Chardonnay, Cabernet e Merlot, gli piacevano molto i nostri vitigni e si impegnava totalmente per valorizzarli al massimo. Abbiamo già parlato degli aspetti enologi dei cambiamenti operati negli ultimi quindici anni e il prolungamento delle macerazioni per i vini di maggiore pregio è stato solo uno dei suoi suggerimenti.



Da sinistra: Christophe Ollivier, Denis Dubourdieu e Domenico Zonin al Castello di Albola

In Italia siamo spesso dell'idea che la viticoltura e l'enologia si muovono su binari paralleli ma senza incrociarsi, ma nel caso di questa consulenza erano un tutt'uno, il consulente era figlio di un produttore di Sauternes, e produceva lui stesso sia vino rosso che bianco a Château Reynon e Château Floridène. Conosceva benissimo la viticoltura come gestore diretto di vigne e le sue idee erano validissime in campagna quanto in cantina. Grazie ai suoi consigli abbiamo cambiato molti aspetti della viticoltura. In primis fasi quali il defogliamento e il diradamento, che sembrano operazioni semplici ma non lo sono affatto: togliere le foglie benissimo, ma in che momento della stagione, quante e quali, eliminare la foglia sopra o quella sotto non è la stessa cosa. Stesso discorso per il diradamento, ci vuole occhio, criterio ed esperienza, non basta un paio di forbici. Fortunatamente Dubordieu aveva formato una piccola equipe, e il suo collaboratore Christoph Olivier è ancora con noi per assicurare la continuità. Aggiungo che il nostro staff interno consiste in persone di prim'ordine, sia il supervisore Stefano Ferrante che il responsabile della Principi di Butera, Antonio Paolo Froio. Come fra l'altro Alessandro Gallo al Castello di Albola a Radda in Chianti. Non siamo estero-fili in modo esagerato, ma sarebbe ridicolo non approfittare delle conoscenze che esistono e lavorano dappertutto nel mondo, ormai siamo tutti inseriti nel mercato mondiale del vino di qualità ed eccessi di cosmopolitismo o provincialismo sarebbero entrambi approcci egualmente limitativi e sbagliati.

T. Conclusioni e prospettive?

Z. Nel mondo del vino non ci sono mai conclusioni, il lavoro deve andare avanti all'insegna della voglia di migliorare, al momento, benché siamo contenti del nostro Syrah, stiamo parlando con un importante winemaker australiano, anche produttore in proprio, l'idea ovviamente è di sperimentare nuovi concetti e pratiche in vigna e cantina che ci permetterebbero un ulteriore salto di qualità. Per quanto riguarda nuove proposte, abbiamo piantato Nerello Mascalese a Butera, siamo un po' lontani dalle zone classiche della sua coltivazione ma vedremo, farsi frenare da preconcetti e pregiudizi non fa parte del nostro modus operandi, dopotutto la nostra tenuta Rocca di Montemassi sorge in una zona dove, storicamente, c'era poca vigna e poca produzione di vino.



Ciononostante, siamo stati in molti ad investire in questa parte del grossetano e i vini che siamo riusciti a creare – e non sto parlando solo dei nostri – sono molto quotati. Alla fine nessuno ci obbliga a mettere in bottiglia un vino che non ci convince. Finora la Sicilia non ci ha mai deluso, anzi è stata una grande sorpresa e, mi permetto a dirlo, allo stesso tempo, un grande successo. La nostra base è stata il nord d'Italia e i primi investimenti fuori zona erano in Toscana, non eravamo mai scesi al di sotto della Toscana. La Principi di Butera dunque era per noi una vera e propria sfida che ci ha regalato talmente tanta soddisfazione che in seguito abbiamo pure effettuato un investimento importante nella Puglia brindisina. Come disse Machiavelli, la fortuna è una donna e viene conquistata con l'audacia. Noi siamo imprenditori, quindi il rischio fa parte del nostro mestiere, ma il capitale puntato sulla Sicilia ci è tornato indietro con guadagni veramente molto belli.

Feudo Principi di Butera

Contrada Deliella

93011 Butera (CL)

tel. 0934-347726

www.feudobutera.it

info@feudobutera.it

Coordinate GPS: N37° 13.05 / E14° 03.44

Nella foto in alto: (da sinistra) Francesco, Domenico e Michele Zonin