



Home EVIDENZE [Le interviste possibili: Vittorio Fiore. Di amore e dedizione](#)

EVIDENZE 13 FEBBRAIO 2020

Le interviste possibili: Vittorio Fiore. Di amore e dedizione



MARCO BONANNI



Mi sveglio dopo una notte irrequieta trascorsa in dormiveglia. Come quando ero piccolo, nella notte che precedeva la gita scolastica. L'indomani avrei incontrato **Vittorio Fiore**. Un rinnovatore dell'enologia italiana e non solo. Un personaggio che ha, con il buon senso e con lungimiranza, stravolto il concetto e le tecniche del fare il vino fino ad allora in uso, contribuendo a proiettare il mondo enoico italiano nel gotha del panorama internazionale.

Quella notte mi svegliai più volte a ripassare mentalmente le domande, attingendo ad un bagaglio da "enofita" costruito in anni di studio, degustazioni, confronto con tanti produttori con cui ho condiviso sudori e gioie. L'appuntamento del giorno che stava per nascere non sarebbe stato solo una semplice intervista, sarebbe stato uno di quegli incontri che sai già che scombineranno tutte le certezze che

pensavi di avere. Ti confronti con la storia, ti confronti con un bagaglio di esperienze professionali ed umane enorme, e questo ti fa sentire piccolo e poco preparato.

Solo l'entusiasmo guascone romagnolo mi avrebbe potuto aiutare, e così è stato. Devo dire che i contatti telefonici per concordare l'appuntamento hanno subito slanci, battute d'arresto e fumate nere, poi con l'intercessione di Greta Thunberg la data è stata fissata. Scherzo, ovviamente, ho solo romanzato le tante telefonate che ci siamo scambiati, ma d'altronde Vittorio Fiore, nonostante le molte vendemmie alle spalle, è ancora tanto appassionato del proprio lavoro. L'appuntamento era a **Poggio Scalette** presso il "feudo" della famiglia Fiore in quel di **Ruffoli**, sulle colline di Greve in Chianti; una terrazza con una visione struggente di vigne e boschi a perdita d'occhio. Ne rimango rapito appena sceso dall'auto. Percepisco una presenza, mi volto e vedo Vittorio Fiore che sorride intuendo il mio stupore. **“Sì, è un paradiso -mi dice- rispetta la natura e lei ti ripaga così, ogni giorno”.**



Annisco in silenzio e gli sorrido di rimando. Dal mio stupore nasce la curiosità di **saperne di più sul terreno** che tiene a dimora le viti di Poggio Scalette.

“Il terreno è fatto da sabbie di marne arenacee. La mia opinione sulla importanza del terreno va un po' controcorrente. Il terreno è il più modificabile fra tutti i fattori, perché con le terre riportate, le concimazioni, l'irrigazione e la tecnologia ne posso anche modificare la sostanza.”

Cosa non si può modificare allora?

“Il clima. Quando vai a guardare le annate vedi che non dipendono dal terreno, ma dal clima.”

E quindi questo famoso *terroir* che si sta esasperando sempre di più?

“Il “terroir” lo si deve concepire come un complesso di fattori. Sono quattro i fattori fondamentali: **il terreno, il clima, l’uomo e il vitigno.** Quando parli di terreno non è solo una composizione chimico/fisica. Lo si deve contestualizzare. Dove si trova? Esposizione, altitudine, venti, correnti. E’ la posizione del tuo vigneto il *terroir*. Nel *terroir* alla fine però decide l’uomo cosa fare, come utilizzare quell’ambiente, quale vitigno piantare. I francesi, maestri del *terroir*, hanno scelto il sito e il vitigno da piantare dopo centinaia di anni di sperimentazioni. E si sono dati una linea di condotta.

Per esempio io **sono totalmente contrario all’impostazione che è stata data alle denominazioni di origine italiane.** Per motivi semplici. Sono state fatte in un’epoca storica che non aveva ancora una cultura, aveva una mentalità contadina che è stata trasferita ai politici per fare una legge, sì necessaria, ma nata su presupposti sbagliati, fossilizzando i presupposti dell’enologia e della viticoltura che invece erano e sono in continua evoluzione. Non c’è nulla che si ferma nel mondo, non ti potevi rifare ai francesi di allora che avevano già sperimentato tutto ed erano già arrivati a traguardi meravigliosi con bottiglie vendute a prezzi importanti. Noi non potevamo copiare quella realtà. Infatti sono nati i “Supertuscan”, che hanno bypassato quella sedimentazione culturale e permesso di fare nuove sperimentazioni già alla fine degli anni Sessanta.”

Lavori ancora tanto, e nell’ascoltarti trasmetti ancora tanta passione in quello che fai. Qual è il segreto?

“Il segreto è aver seguito questa realtà dalla nascita, è come veder nascere un bambino. Hai sempre voglia che si conosca e dia il massimo di sé. Questo lo vivo tutti i giorni in campagna e questa vita mi sorprende sempre. Il volano dell’energia che si mette in moto parte da sé.”

Fin dall’inizio del tuo lavoro hai girato tanto, in Italia e all’estero. È stata un’esigenza di imparare, la necessità di un confronto, oppure il tuo animo nomade?

“Diciamo che le due cose si sono sovrapposte. Il mio spirito nomade è stato fin da subito alimentato dalla esigenza di sviluppare la realtà del vino italiano. E l’unico modo era quello di confrontarmi con l’esterno. Fondamentale, in questo cammino, la mansione che ricevetti come direttore dell’Associazione Enologi. Ricordo incontri con produttori francesi che allora associavano la realtà di Montalcino con il Chianti. E io ci stavo male. Vivevo l’enorme potenzialità del territorio italiano e volevo assolutamente sovvertire la limitata cultura vinicola di allora.”

Ed è quello che è successo. Sei stato un rinnovatore dell’enologia. Senti ancora la responsabilità di esserlo?

“Sì. Non riesco a fermarmi ai risultati positivi o ai successi. Geneticamente ho bisogno di andare ancora oltre, perché sento che si può far meglio.”

Tante sono state le tue collaborazioni, in tutta Italia. Anche in Romagna hai lasciato il segno, e che segno. Castelluccio. Da allora, prendendoti come riferimento, i produttori romagnoli hanno vissuto una sorta di rinascimento, producendo vini notevoli. Il romagnolo però, a mio avviso soffre di una sudditanza nei confronti dei colleghi toscani. Come mai, secondo te?



“Vedi, è da poco che i vignaioli romagnoli si sono distaccati dalle grandi cantine sociali, venticinque/ trent’anni. In Romagna non c’è mai stata la necessità e la volontà di promuovere un territorio, il dominio è sempre stato appannaggio delle cooperative, verdi, blu, gialle ecc. La Toscana, invece, ha da sempre avuto molte più cantine private che non cooperative. E’ un dato storico. Sono gli avvenimenti storici che determinano un territorio. Il libero arbitrio dell’uomo poi cambia le cose, come vedi che sta succedendo. E poi, la Toscan, ha investito miliardi nella promozione, e questo aiuta. Una cosa che mi stupisce è come mai la stampa di settore non abbia ancora messo in evidenza la rinascita della Romagna, circostanza ormai evidente, e da tempo poi.”

E invece il Chianti Classico? Il consumatore medio non distingue bene le differenze.

“Purtroppo qui il fondamento del tutto è **un’omonimia che crea una grande confusione**. Nel 1716 si “battezzò” il Chianti associandolo ai quattro comuni di Radda, Gaiole, Castellina e Greve. Il successo del Chianti si ebbe grazie agli immigrati che volevano trovare all’estero i loro cibi, sentendosi così più vicini a casa. Per Mussolini il Chianti era una merce preziosa perché faceva entrare soldi. Così nel 1932 estese la denominazione anche alle zone di Pisa, Arezzo, Pistoia, ecc. Che non c’entrano nulla con il territorio del Chianti. Nel consorzio del Chianti ci sono tutti, e sono voti, capisci?

Al Chianti classico è stata data la *chance* di essere chiamato “classico” ma nessun altro beneficio. È come se tutti i vini fatti con il nebbiolo si potessero chiamare Barolo. Purtroppo nessuno si ribella. E’ dal 92 che vivo questa realtà. Gli unici beneficiari sono stati i commercianti sulla pelle dei produttori. Vedi la storia del Carmignano o il terre di Pisa. Quella è la strada da prendere. **Cercare un’identità.**

L’unico modo è far sì che le altre zone non possano mettere in etichetta il nome Chianti, come da diritto in data 1716. Cominciamo a dare un valore alle cose.”

Argomento particolarmente sentito questo, portato avanti fin dalla sua venuta in quel di Ruffoli. Sono investito dall’energia battagliera di Vittorio Fiore, innamorato fin nel profondo di questo angolo di paradiso e desideroso di proteggerne l’identità.

Sei stato uno dei fautori della rivoluzione e dell'affermazione del vino italiano nel mondo, attraversando esperienze di vita e professionali in ogni angolo della terra. Qual è la lezione umana più importante che hai imparato da tutte quelle esperienze?

Un ampio sospiro precede le parole.

“Che nel mondo c’è una cultura e un rispetto nei confronti del vino maggiore di quella che abbiamo noi in Italia, purtroppo. Tutti nelle proprie nazioni fanno battaglie per ottenere diritti e denominazioni, ma lo fanno sempre a favore del vino, non del soldo. Ho imparato che gli stranieri conoscono meglio di noi le realtà vinicole italiane e che loro quando girano, girano con competenza “registrando “ quello che gli dicevi, e si ricordano di tutto. Da noi manca la cultura, manca la strategia, manca il buon senso per affrontare le cose.”

Nelle sue parole una tensione unica nel voler trasmetterti che le cose vanno fatte con coscienza, una coscienza persa nell'approssimazione e nella mancanza di andare alla radice.

Sei stato anche docente alla facoltà di Agraria di Pisa. Com'era il professor Vittorio Fiore?

Severo, esigente, conviviale: com'era?

“Altra esperienza importante che nel ripensarci abbellisce i ricordi della mia vita. No, non ero severo. Ed ho avuto tanti bei riscontri positivi dagli studenti che ancora oggi mi ricordano che il mio modo di esporre le cose era molto legato alla realtà. Che poi è la chiave per coinvolgere lo studente. L'insegnamento teorico non ha fondamenta se non lo legghi con la pratica.”

Qual è il modo per far sì che i giovani possano dare del loro meglio?

“Io non sono mai stato un professore che andava a scrivere formule alla lavagna. Nella mia esperienza ho imparato che i ragazzi bisogna coinvolgerli, bisogna incuriosirli. Bisogna fare in modo che perdano i condizionamenti, si divertano in quello che fanno e tocchino con mano il risvolto pratico.”



Quali sono stati i primi vini che hanno entusiasmato Vittorio e quali sono i tuoi vini di riferimento ora

“Ho cominciato la scuola a San Michele all’Adige che avevo 14 anni e quell’anno feci la mia prima vendemmia. Ricordo perfettamente quei vini, meravigliosi. L’esperienza di San Michele è quella che mi è rimasta nel cuore. Lì si lavorava, lo studio lo facevi principalmente lavorando, lo facevi col piccone a fare il fosso per piantare le viti, assistevi al parto della mucca, facevi il formaggio, vivevi l’esperienza aziendale a 360 gradi. Altri vini che mi hanno lasciato il segno sono stati dei Gattinara, ne bevvi uno del ’64 commovente.”

“I miei vini di riferimento adesso sono i **Riesling** della Germania, vini inarrivabili. La **Borgogna**, con i loro Pinot Nero. **Non pianterei mai Pinot perché non ha senso, Pinot per me è Borgogna e basta.** Sei nato in mezzo la natura, sulle Alpi, che rapporto ha Vittorio Fiore con la natura? E quanto la natura ha influito nella tua carriera? Insomma, cos’è la natura per te?

“Il fatto stesso che io faccia questo mestiere è legato alla mia tendenza a vivere la natura e nella natura. Io volevo fin da piccolo fare un’attività che non mi costringesse a stare in un ufficio, mio padre mi consigliò agraria.”

La magia del vino per Vittorio Fiore cos’è?

“Per me il vino è un’opera d’arte, come per un pittore un quadro che ha dipinto. Il vino ti nasce fra le mani, lo senti che si trasforma, che ti risponde. Il vino è come la donna, se lo trascuri ti tradisce. Ed è vero perché il vino va seguito, lui lancia dei segnali e tu devi essere attento nel comprenderli e non lasciarteli sfuggire. Il vino non chiede, sei tu che lo devi ascoltare. **Il vino è la mia anima che esce allo scoperto. La magia del vino è aver la possibilità di vedere l’anima da vicino.**”

I microfoni e i riflettori di questa intervista si spengono. Purtroppo in certi incontri le cose più belle non le riesci mai a registrare per riascoltarle e rifletterci su. La mente le perde e ti rammarichi di questo. Però poi ti rendi conto che ti sono entrate sotto pelle. Il messaggio che le emozioni portano con sé si infila lì in una sorta di memoria emotiva a cui puoi attingere, una memoria mai precisa di concetti e parole ma vivissima di tenerezza e commozione. Ascolto in silenzio la vita piena di quest'uomo, il mondo che ha visto, non più uguale ora. Gli incontri, i successi, le gioie di nonno, di padre, di marito. Durante il racconto la voce, fino ad allora salda e granitica, diventa leggera, impalpabile, eterea nel ricordo di chi non c'è più e ha condiviso con lui gioie e fatiche. Prendo tutto questo come un regalo da portare con me, per sempre.

Si decide di condividere il pranzo con i vini di Poggio Scalette e con la sacrosanta "ciccia". Il promemoria liquido è sulla tavola e dà bello sfoggio di sé. Chiedo scusa, cari lettori, se il racconto dei vini che seguirà non sarà troppo preciso, ma siamo entrambi rapiti da una condivisione umana più che didattica. Il tempo si ferma. Attorno alla tavola siedono due uomini, il vino è al centro. Un rito antico. Di nuovo la magia si crea grazie al nettare della terra, mentre noi chiacchieriamo di sole e di vita.



Richiari 2016 (chardonnay)

Corpo e anima. Radicato nella terra da cui riporta alla superficie sensoriale eleganti note di legni antichi. Mi immergo negli infiniti spazi dove incontro le migliori tonalità mature dei frutti bianchi e gialli. Il paesaggio aromatico si fonda su nitidi dettagli che ingentiliscono un carattere sostanzialmente toscano. Senza dubbio lo specchio di questa meravigliosa terra.

Chianti Classico Poggio Scalette 2017 (sangiovese)

La sua beva mi ricorda un celebre dipinto di Monet, *"Déjeuner sur l'herbe"*. È il sentimento di comunione con la natura e il tutto. Respiro pace e mi sento a casa.

Capogatto 2017 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot in parti uguali)

Ricercatezza ed equilibrio. Vino raffinato, elegante e strutturato. Sapienza di chi ha vissuto tante esperienze e le ha fatte proprie. Nessun fuori registro. Un vino che ti fa viaggiare di qua e di là dalle Alpi.

Il Carbonaione 2016 (sangiovese)

Un condottiero, un capitano di ventura. È impavido, completamente centrato sulla sua natura. Figlio e custode delle colline del Chianti a cui devi dare del lei. Possanza, materia, concretezza. Ti accompagna a conoscere quello che ancora forse non sai: “se tratti bene la natura lei ti ripaga così, ogni giorno”

Piantonaia 2015 (merlot)

“Una” Merlot, al femminile. Ammiccante, misterioso. Sa di essere desiderabile e gioca a nascondino. Ti stuzzica e si ritrae. Poi in un attimo ti corre incontro, come in uno slancio di passione. Un tutt’uno di energia, eleganza, dolcezza, sensualità. Poi di nuovo si ritrae e ti osserva distante. Povero sprovveduto amante, sei in suo potere. Beffarda, da lontano, la sua risata si burla di te, perché lui sa di averti in pugno.

Nota conclusiva: Poggio Scalette è anche e soprattutto Jurij Fiore, figlio di Vittorio, valente enologo con imprinting decisamente borgognone.

TAGS CARBONAIONE CHIANTI CLASSICO PODERE POGGIO SCALETTE POGGIO SCALETTE VITTORIO FIORE ENOLOGO