

{Pe}

Prima*edizione*

FABRIZIO PADUA

IL VINO DELL'INGEGNERE

COME AVERE UNA VIGNA E PRODURRE
VINO SENZA ASPETTARE... LA PENSIONE

IL RACCONTO DI UNA PASSIONE
CHE DIVENTA REALTÀ

Prefazione di

PAOLO LAUCIANI

{Pe}

Primaedizione

{Pe}
Primaedizione

©

ISBN
979-12-80315-45-8

PRIMA EDIZIONE
ROMA 19 MAGGIO 2023

INDICE

<i>Prefazione di Paolo Lauciani</i>	7
<i>Introduzione</i>	9
Genesi di un progetto	13
Passione	15
Nihil difficile volenti	19
Otricoli: il paese umbro più vicino a Roma	23
Una casa sempre aperta (fresca di estate, calda di inverno)	27
Il vino del contadino e il primo seminario	31
La vigna	35
Un terroir speciale: l'importanza della biodiversità	39
Sostenibilità, riciclo e cura dell'ambiente	45
La terra è bassa... e pericolosa	49
Come e da chi farsi aiutare	53
Il piano degli investimenti	57
La natura detta i tempi (e il tempo)	61
Aprire una azienda agricola	65

Dalla vendemmia alla bottiglia in vendita:	
il lavoro in vigna	69
Dalla vendemmia alla bottiglia in vendita:	
il lavoro in cantina	75
L'igiene in cantina	87
La tecnologia in vigna	91
Gli attrezzi e le macchine	95
Far conoscere l'Otricolaia: il piano di marketing	97
Vendere l'Otricolaia: il piano di vendita	105
Imparare in aula: il corso di sommelier	111
La ragione e il sentimento	113
Le prospettive future	115
Il vino è vita ed allegria	119

PREFAZIONE

DI PAOLO LAUCIANI

Il vino è molto più che una bevanda. Il vino è storia, tradizione, cultura di un popolo.

Degustare un grande vino significa entrare in contatto con un territorio e con l'umanità che nel tempo lo ha plasmato.

Come scrisse Mario Soldati, «il vino è come la poesia, che si comprende davvero quando si studiano la vita e le opere dell'autore, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l'ambiente in cui è nato, con la sua educazione, con il suo mondo».

Il libro di Fabrizio Padua, ingegnere per professione e vignaiolo per passione, ci apre le porte a questa conoscenza. Dalle sue pagine apprendiamo come studio, ricerca, meticolosa precisione, attenzione ai dettagli e rispetto per la natura possano sostenere e sostanziare, come una linfa vitale, l'amore e la passione, riuscendo a trasformare un desiderio in una realtà concreta e meravigliosa.

Con schiettezza e leggerezza, Fabrizio ci apre le porte del suo mondo, raccontandosi senza veli. E ci lascia una

testimonianza preziosa, che diviene monito per tutti coloro che inseguono un sogno. Ci ricorda, come ha scritto Paulo Coelho, che «il mondo è nelle mani di coloro che hanno il coraggio di sognare e di correre il rischio di vivere i propri sogni».

Paolo Lauciani, professore di lettere classiche e dottore di ricerca in filosofia greca e latina, è da molti anni ai vertici della Fondazione Italiana Sommelier.

Sommelier dal 1994, relatore e docente, ha redatto contributi per alcuni testi del settore, fa stabilmente parte della redazione della guida e della rivista Bibenda.

Ha partecipato a diverse trasmissioni televisive e radiofoniche su reti nazionali ed è intervenuto a numerosi convegni enogastronomici in Italia e nel mondo.

Dal 2021, è divenuto membro della prestigiosa Confrèrie des Chevaliers du Tastevin.

INTRODUZIONE

Quando racconto quello che sto facendo scopro che produrre il proprio vino è il sogno di tanti, anzi di tantissimi.

È il famoso sogno nel cassetto.

In fin dei conti in Italia siamo più o meno direttamente quasi tutti figli di contadini e ognuno di noi ha ricordi della propria infanzia nell'orto o nel campo del nonno a razzolare nella terra.

Ma siamo anche figli della migrazione nelle città, con le sue comodità e i servizi a portata di mano, le mille opportunità di lavoro ma anche il traffico, l'inquinamento, il rumore, la folla e tutto questo, talvolta, finisce per essere insopportabile. E allora si riscopre la campagna.

È un gran parlare di "sostenibilità ambientale", di voglia crescente di tornare in mezzo alla natura, di toccare le piante e la terra, di scaricare a terra l'elettromagnetismo accumulato dalle reti e dai dispositivi elettronici soprattutto in questa era digitale, ricchissima di contatti virtuali con l'occhio fisso sullo smartphone H24, la voglia di ritornare

all'analogico e al fisico sta diventando non una moda ma una esigenza, quasi una terapia di disintossicazione. E il vino è una parte di questo contesto, di ritorno alle origini.

Produrre vino è nobile ma produrre vino di qualità è cosa molto complessa, molto più di quanto si immagini perché richiede competenza, tanta esperienza, costanza, attesa, e gestione fatalistica delle tante variabili imprevedibili che la natura ci propone stagione dopo stagione.

E non dimentichiamolo mai: in ogni stagione vi è un solo raccolto perché la vendemmia si fa una volta all'anno (se tutto va bene) e procrastinare il "piano B" a dopo la pensione può significare avviare questo progetto a 70 anni, viste le previsioni pensionistiche di oggi.

Ciò significa, tenuto conto dei tempi necessari per l'entrata in produzione di una vigna, di godere di 5-6 annate al massimo: troppo poche per il proprio sogno!

Produrre vino è impegnativo e quindi un lavoro a tempo pieno.

Quando ciò non è possibile, come nel mio caso perché svolgo un altro lavoro in un settore completamente diverso (informatica, software, impegno, manager di un team internazionale, responsabilità) tutto può diventare estremamente oneroso e complicato, quasi impossibile.

Questo libro ha l'ambizione di ripercorrere lo stesso percorso che mi ha portato a produrre un "vino straordinario" (come lo ha definito un famoso Sommelier) partendo da zero e spiegando in modo semplice la genesi e lo sviluppo di questo progetto con pragmatismo e organizzazione del lavoro, del tempo e uso delle tecnologie.

Premetto che fare più cose contemporaneamente, e provarle a farle bene, richiede un grande impegno per sfruttare ogni momento libero, pause pranzi incluse, weekend e

serate al lavoro. Poche pause e tanto lavoro ma, d'altra parte, il nome Fabrizio in latino deriva da "artefice, fabbro... colui che fa".

Non è un libro tecnico perché non sono né agronomo né enologo e uso terminologie semplici apprese in anni di vendemmie, per tutti i dettagli professionali di viticoltura e enologia rimando allo specialista che vi potrà dare approfondite delucidazioni.

Diciamo subito che Cantina Otricolaia non sarebbe mai potuta diventare tale senza la partecipazione di mia moglie Laura e di mia figlia Carlotta: inizialmente la casa era semplicemente un posto dove respirare aria buona e stare in mezzo alla natura senza alcuna ambizione di produrre vino, al massimo il "vino del contadino". Aggiungo che questo progetto è stato da sempre un progetto della famiglia, ha contribuito grandemente alla serenità e alla salute familiare e come tale si è sviluppato passo dopo passo, investimento dopo investimento.

Una volta presa la decisione di assecondare quello che la natura ci offriva abbiamo deciso di fare vino per noi, il cosiddetto uso familiare, un vino sano con minime aggiunte e correzioni in cantina. Non avremmo mai immaginato come sarebbe evoluto il progetto fino a lanciare Cantina Otricolaia con la ricerca costante di un prodotto di nicchia e di eccellenza per un mercato di appassionati ed esperti.

L'ambizione estrema in effetti è proprio quella di produrre un vino di massima eccellenza, emozionante, che appartenga alla ristretta cerchia di vini unici in Italia. Un'asticella veramente alta, direi quasi impossibile soprattutto se pensiamo che l'Italia è il maggior produttore mondiale di vino, e come giriamo lo sguardo in ogni collina

troviamo... una vigna! Direi che è più facile vendere il frigorifero agli eschimesi!

Oltre a voler condividere la grande passione per il mondo del vino, questo libro vuole essere anche un manuale operativo su come gestire tutti gli aspetti della nascita di una cantina di nicchia, con produzione minima ma con ambizioni di eccellenza.

Ambizioni sì ma anche tanto rispetto e ammirazione per chi invece produce vino da generazioni, per chi ha sulle spalle l'esperienza di decine e decine di vendemmie, e custodisce i segreti tramandati dai bisnonni che nessun libro potrà mai spiegare.



GENESI DI UN PROGETTO

Dicembre 1997, sabato pomeriggio, Roma. In TV trasmettono il programma Linea Verde sulla campagna e vedo distattamente che parlano di un Presepe Vivente organizzato a Otricoli, che definiscono “essere il paese umbro più vicino a Roma”. Memorizzo subito il nome di Otricoli in quanto ricordo che a Roma esiste una Via Otricoli dove io vendevo personal computer in un centro elaborazioni dati di Banca di Italia, molti anni prima. Mi colpisce l’area archeologica dove allestiscono il Presepe Vivente e il fatto che è molto vicino a Roma. Propongo a mia moglie Laura di andare domenica con la piccola Carlotta, di un anno, a fare un picnic a Otricoli. Lei accetta di buon grado, non le è mai piaciuto portare la bimba ai parchi pubblici a Roma.

Tutto è nato così, casualmente, come spesso accade per le grandi cose.

Il paese e la zona ci piacciono subito: pranziamo con panini lungo una strada sterrata bianca accanto a piante di ogni tipo, Carlotta mangia di gusto la sua pappa e sembra apprezzare tanto l’aria e l’ossigeno di Otricoli. Ci torniamo tante altre

volte, visitiamo il paese antico situato su un colle e anche l'area archeologica dove sorgeva la città romana Otriculum sin dai tempi repubblicani, in posizione strategica tra il Tevere e la via Flaminia: tanta legna, olio e vino furono portati sul Tevere fino a Roma partendo dal Porto dell'Olio. Era una città ricca, con teatro, anfiteatro, ninfeo, foro...

Il Mosaico delle Terme e il Giove di Otricoli che sono oggi ai Musei Vaticani furono scoperti proprio a Otricoli.

La Testa di Giove è stata da me scelta come logo della Cantina Otricolaia ed etichetta dei vini proprio come omaggio a Otricoli e come retaggio di una storia classica gloriosa.

In effetti il nome "Otricolaia" ha anche successo per la sua inevitabile assonanza con ben altri vini che hanno fatto la storia enologica italiana nel mondo...

