

Vincenzo Cioti da Campli in giro per il mondo a vendemmiare: “Il vino italiano? Non ha eguali”

24 Settembre 2024



CAMPLI - “Il vino italiano non ha eguali al mondo. Il difetto? Non siamo bravi a comunicarlo”. Non ha dubbi **Vincenzo Cioti**, produttore di Campli (Teramo) prossimo ai 30 anni. A supportare le sue parole tre grandi esperienze tra vendemmie e cantine di tre aziende diversissime tra di loro in tre Paesi al mondo, tra i più vocati per la produzione enologica. La prima risale al periodo tra agosto 2016 e marzo 2017. Erano i tempi dell’università di Enologia a Teramo per Vincenzo quando gli si presenta l’occasione di svolgere un tirocinio alla Bodega Benegas a Lujan de Cuyo, in Argentina.

“Le tecniche lì non differiscono molto dalle nostre”, racconta a *Virtù Quotidiane*, “perché sono stati formati dalla scuola italiana. Ciò che cambia sono vitigni e clima, quindi più la parte della viticoltura. La cantina si sviluppa sotto le Ande, a 1.500 metri di altezza. È una zona quasi desertica, quindi dovevano fare delle pratiche particolari per il vigneto”.

In cantina quello che ha colpito di più Cioti sono le modalità per produrre i vini bianchi più aromatici. “Delle tecniche che in qualche modo ho fatto mie. La cosa più interessante è stato

il vedere come commerciano. Lì c'è un mercato difficilmente internazionale perché i dazi sono altissimi, quindi non importano e non esportano. I consumi sono altissimi, pensiamo che è forse l'unico Paese al mondo dove al Mc Donald's danno la bottiglia di vino di Malbec rigorosamente argentino”.

Il secondo viaggio per Cioti arriva nel 2020, in piena pandemia tra febbraio e giugno in Nuova Zelanda. “Nel 2019 mi sono laureato e l'anno dopo sono andato. Sono partito il 19 febbraio, arrivato il 21 e quel giorno è scoppiato il primo caso di Covid in Italia. Sono entrato come cantiniere alla Indevin nella sede di Hawk's bay, la più piccola di 4 di questa azienda che forse oggi è il più grande gruppo di quella nazione. Per me la Nuova Zelanda era la terra lontana che mi aveva sempre attratto. Assaggiati i vini, da appassionato di rugby, e affascinato dalla sua storia, avevo il desiderio di vederla”.



Per Cioti, Indevin rappresenta un'esperienza "positivissima per la cantina. Era di ultima generazione. Hanno un metodo di lavoro da sogno, con manuali in cui si spiegano tutti i singoli passaggi, tracciamenti precisi sulle mansioni di tutti e massimo rispetto della fatica. Indevin è un'azienda molto grande e si facevano vini targettizzati per determinati consumi. Ad esempio facevamo vino per Tesco in Inghilterra".

La cosa che colpisce di più il vignaiolo abruzzese è stata la "termovinificazione. Tra i mercati di maggiore riferimento per la Nuova Zelanda ci sono l'inglese e l'australiano che cercano vini rossi abboccati", illustra il produttore. "Per ottenere la dolcezza, oltre alla macerazione delle uve, veniva fatta una termovinificazione, cioè con uno scambiatore liquidi e bucce vengono portati a 65 gradi. Con questa cotta, viene estratto il colore subito e si arriva ad un effetto confettura".

La terza esperienza per Vincenzo è arrivata nel 2023. La causa è stata la peronospora. “Sapevo che non avremmo vendemmiato nulla. Un altro luogo che mi aveva sempre ispirato era la California, ma non avevo mai potuto nemmeno pensarci perché la vendemmia è contemporanea alla nostra. Con il fatto che invece l’anno scorso qui non abbiamo avuto uve, a causa della peronospora, ho trovato la spinta”.

La cantina è la Martinelli Winery, a Windsor. “È una zona più costiera rispetto alla più nota Napa Valley. È una piccola cantina per le loro dimensioni, ma sinceramente è stata un po’ deludente. Per il 90 per cento lavoravano su vini rossi, con tecniche di vinificazione fatte esclusivamente per ottenere vini effetto amarone. Hanno piccoli appezzamenti con uve diverse, ma poi in cantina le lavorazioni sono identiche per tutti: quindi surmaturazione delle uve, con raccolta anche ad ottobre, per avere vini più corposi, intensi e lunghi, però poi in tutte le botti viene aggiunta acqua appena inizia la fermentazione per recuperare le perdite avute in vendemmia. Un controsenso”, stigmatizza Cioti.

L’acqua non è la sola aggiunta che avviene, secondo l’esperienza del vignaiolo teramano, nella cantina californiana come in quelle in Nuova Zelanda e in Argentina. “In questi Paesi non ci sono le regole che abbiamo noi, quindi per le correzioni con zuccheri, aromi e altre aggiunte si sbizzarriscono. Il risultato? Vini artefatti costruiti ad hoc per i mercati internazionali. Quello che fa il vino purtroppo spesso è il brand, l’etichetta, la comunicazione. L’Italia non ha pari nel vino, ma non siamo per nulla bravi a comunicarlo”.

Con questo bagaglio sulle spalle, Cioti ora è concentrato sulla sua azienda, dove sta lavorando a un rosato in stile provenzale che nel 2025 potrebbe imbottigliare per la prima volta, ma anche a fare una versione spumante del suo **Indigena, il vitigno sconosciuto**, riscoperto dalla sua famiglia a Paterno di Campi.

“Altre esperienze all’estero? Ormai sono vecchio”, ride Vincenzo, “e poi ho visto quello che mi interessava. Forse esplorerei il Sudafrica, che penso sia la terra più autentica”.

LE FOTO

















