

Simone Franceschi



Alessandro Cellai
racconta l'eredità di Giacomo Tachis
e le prospettive per il futuro
del vino italiano



DAL PINOT NERO AL CHIANTI CLASSICO:

la filosofia di vinificazione di un maestro enologo

Alessandro Cellai è un enologo toscano con oltre 25 anni di esperienza nel settore vinicolo. Dal 2020 ricopre il ruolo di direttore generale ed enologo presso Vallepicciola, un'azienda vitivinicola situata nel cuore del Chianti Classico. Sotto la sua guida, Vallepicciola ha ottenuto riconoscimenti significativi, tra cui l'inclusione nella Top 100 di Wine Spectator con il Chianti Classico 2021.

Sei stato allievo del leggendario Giacomo Tachis, una figura emblematica del mondo del vino italiano. In che modo questa collaborazione ha influenzato il tuo percorso professionale e la tua filosofia di vinificazione?

Indubbiamente l'amicizia e la frequentazione con Giacomo Tachis ha segnato in maniera indelebile la mia crescita professionale ma anche umana in quanto per me Giacomo non era solo un maestro di vino ma anche di vita. Mi sento davvero un privilegiato ad aver potuto condividere tantissimi momenti con lui nei nostri 20 anni di profonda e sincera amicizia.

Quale è il ricordo più vivido che hai di Giacomo Tachis?

Sono moltissimi i ricordi che ho di Giacomo. Ogni singolo momento passato con lui è scolpito nella mia memoria. Senza dubbio le degustazioni fatte al suo fianco hanno rappresentato per me qualcosa di unico da cui ho imparato a vedere e comprendere il vino non solo sotto l'aspetto tecnico ma anche e soprattutto sotto l'aspetto umano.

tutto sotto quello emozionale. Mi ricordava spesso che noi enologi abbiamo una grande responsabilità in quanto con i vini che facciamo siamo generatori di emozioni.

Sei famoso per essere uno specialista del Pinot nero. Questo vitigno è noto per essere uno dei vini più difficili da produrre per via della delicata natura dell'uva.

Quali sono state le principali sfide che hai incontrato lavorando con questo vitigno e come sei riuscito a superarle?

Lavorare il Pinot nero impone, insieme a una grande conoscenza di questo vitigno, tanta, tantissima sensibilità e capacità di ascolto della vite. Questo è un vitigno estremamente suscettibile a terreno, clima e gestione del vigneto, oltre al fatto che concede pochissima tolleranza. Sicuramente l'aspetto più complesso è riuscire a far generare il carattere del Pinot nero dentro l'acino senza perdere il dna del territorio. Uno degli aspetti cruciali nella produzione del Pinot nero è riuscire a raccogliere le uve nel momento ideale di maturità fenolica. Talvolta anche qualche ora fa molta, moltissima differenza...

Veniamo da un anno difficile per il mondo del vino italiano: crisi climatica, calo dei consumi, export in flessione, troppi stock in cantina. Come vedi il futuro del vino in Italia? Quali strategie credi siano essenziali per rimanere competitivi e attrarre nuovi consumatori?

Sono sempre positivo (per natura), pertanto sono sicuro che il vino si riprenderà e continuerà a darci tante soddisfazioni; certamente non possiamo trascurare gli importanti segnali che provengono dai vari mercati, ma sono sicuro che, se non verrà mai abbandonata la via della qualità e del rispetto per la vite, il vino italiano sarà ancora capace di incantare e conquistare i palati di tutto il mondo. Noi enologi italiani abbiamo la fortu-

na di lavorare su territori meravigliosi molto diversi tra loro e soprattutto capaci di esprimere valori di unicità anche quando si parla di vigneti nella stessa provincia e nella stessa denominazione. Un esempio è proprio il Chianti Classico, dove basta spostarsi di soli pochi chilometri per avere espressioni meravigliosamente diverse dello stesso vitigno.. Unicità! (senza mai trascurare la qualità). Credo che questo sia il vero segreto!!!

C'è qualche curiosità o aneddoto particolare legato alla sua carriera di enologo o alla produzione dei vini che vorrebbe condividere con i nostri lettori?

La vita di un enologo è come quella di un pittore, di uno scultore, e quindi piena di tantissimi momenti che ne caratterizzano il percorso. Forse quello che più mi fa piacere condividere è quando mio zio sacerdote Don Giuseppe (che ha avuto un ruolo fondamentale nella mia vita) mi portò, all'età di 5 anni, nel vigneto che coltivava a fianco della chiesa a La Piazza (frazione di Castellina in Chianti) e mi disse: "adesso raccogliamo 10 kg di uva e con questa farai il tuo primo vino". Sì, infatti io gli dicevo sempre che da grande avrei voluto fare l'enologo.

Che consiglio daresti a un giovane enologo appena laureato...

Il consiglio che mi sento di dare ai giovani enologi è lo stesso che do sempre ai miei figli Barbara e Lorenzo che hanno deciso di seguire le mie orme: avere umiltà e fare quanta più esperienza possibile partendo dal vigneto così da acquisire quella sensibilità che è dote imprescindibile per recepire e trasferire nel bicchiere il carattere di ogni singolo vitigno. Dire che "un grande vino si fa in vigna" non è una frase fatta ma una grande verità! Infine, assaggiare sempre, in modo da allenare il palato per cogliere anche le più impercettibili sfumature. Auguro a tutti di avere la fortuna che ho avuto io, e cioè di trovare un maestro e una guida capace di accompagnarli nel loro percorso.



«CERCO SEMPRE DI TRASFERIRE LA MIA PASSIONE NEL PROCESSO DI CREAZIONE: QUELLO DELL'ENOLOGO È UN MESTIERE D'ARTISTA E, COME TALE, DEVE ESSERE IN GRADO DI CREARE UN'OPERA DA UNA TELA BIANCA CON L'INTENTO DI EMOZIONARE CHI LA GUARDA»