



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR

LUGLIO / AGOSTO 2023

GLI STRUMENTI DELL'ENOLOGO

MARIO PICCINI DIALOGA COL PRESIDENTE DI ASSOENOLOGI RICCARDO COTARELLA

THE CRAFT OF THE WINEMAKER:
A CONVERSATION BETWEEN MARIO PICCINI AND RICCARDO COTARELLA,
PRESIDENT OF ASSOENOLOGI

M: Riccardo, c'è una cosa del tuo lavoro che mi ha sempre affascinato. Possiamo dire che l'enologo, in fondo, è un trasformatore, un abile professionista dotato, però, anche dei crismi del comunicatore, in virtù di quel continuo dialogo che intreccia col vino.

R: Ti ringrazio Mario. È proprio così: il vino è una materia viva, un figlio che cresce e si alimenta della passione del suo "genitore". E come in un qualsiasi rapporto, di contro, il vino restituisce ciò che tu gli hai dato, tessendo una relazione viscerale col suo creatore. Quel vino, infatti, porterà impresso nel suo carattere l'educazione che gli hai impartito, divenendo di fatto un prolungamento delle idee e della filosofia di una persona, tenendo sempre bene in mente anche il destinatario finale, ovvero il consumatore.

M: E tu certamente in questo sei un maestro. In virtù della tua ricchissima esperienza, quale consiglio daresti ai giovani che si affacciano per la prima volta al mondo dell'enologia?

R: Innanzitutto, lasciami dire che sono molto felice del numero crescente di giovani che si interessa a questa professione. Ciò mi rende orgoglioso e sicuro del futuro prospero dell'enologia, specie perché vedo in loro il fuoco vivo della passione.

Inoltre, rispetto alla mia generazione, hanno una maggiore consapevolezza, dovuta ad una visione più lucida del loro percorso: sanno che ogni loro mossa non può prescindere dal mercato. Alle volte, se mi è concessa una piccola critica, questo atteggiamento si accompagna a qualche pretesa di troppo, rifiutando quella sana gavetta che ognuno di noi si è fatto, trainando i carrelli dell'uva. Ciò non toglie, tuttavia, che conoscano bene le nuove dinamiche che governano

M: Riccardo, there's always been something captivating about your work. The winemaker can be described as a transformer, a skilled professional who is not only equipped with technical expertise but also possesses the qualities of a communicator, fostering an ongoing dialogue with the wine itself.

A: Thank you, Mario. You're right; wine is a living entity, akin to a child that grows and thrives on the passion of its "parent". Like any other relationship, wine reciprocates what it receives, forming a profound connection with its creator. The wine will carry the essence of the care and knowledge imparted to it, becoming an extension of the winemaker's ideas and philosophy, always keeping in mind the ultimate recipient, the consumer.

M: Indeed, you are a master at this craft. With your vast experience, what advice would you offer to young enthusiasts stepping into the world of winemaking for the first time?

A: First and foremost, I am thrilled to see the growing number of young people interested in this profession.

Their passion and enthusiasm make me proud, assuring a bright future for enology. Unlike my generation, they possess a clearer understanding of their path and the importance of considering market dynamics. However, if I may offer a small critique, some of them might be a bit too eager to dismiss the essential value of apprenticeship, the hands-on work that each of us has experienced, starting from the very basics like pulling grape carts. Nonetheless, they are well aware of



SCAN ME

ASCOLTA ADESSO L'INTERO EPISODIO DEL
NUOVO PODCAST FIRMATO PICCINI
LISTEN NOW TO THE ENTIRE EPISODE OF THE
NEW PICCINI PODCAST

il mondo del vino e i modi per sfruttarle al meglio per avere successo in questo settore. Come anch'io non mi stanco mai di ripetere loro, il nostro punto di arrivo non deve essere il nostro gusto personale, ma quello del consumatore, rispettando, in primis, l'ampia diversità dei palati.

M: E questo ci porta ad un altro aspetto centrale del tuo lavoro: i continui viaggi per esplorare le nuove forme del gusto e i territori di ogni angolo del mondo.

R: Hai perfettamente ragione, tutto parte da lì. In fondo, pare una banalità, ma è giusto ricordarlo, se non ci fosse la Madre Terra coi suoi cicli stagionali non avremmo il vino. Rispettare e proteggere i ritmi della natura è il primo comandamento per ognuno di noi, a maggior ragione nel settore vinicolo. Allo stesso tempo, è essenziale anche il fattore umano e culturale che, nel corso dei secoli, si è intrecciato con quel territorio. Conoscere tutti questi elementi è essenziale per poter proporre un vino che sappia interagire appieno con il consumatore finale e con le sue abitudini. Per esempio, in Giappone - paese in cui seguo un'importante azienda vinicola - la base dell'alimentazione è il pesce; ciò significa che sarebbe fuorviante proporre un abbinamento con un vino rosso strutturato. Al contrario, l'abbinamento ideale sarà con un bianco aromatico, capace di esaltare le componenti della cucina locale. Questo breve excursus per sottolineare come la conoscenza, in questo lavoro come in tutti gli altri, è fondamentale per effettuare delle scelte vincenti, sempre all'insegna del massimo rispetto nei confronti delle uve e del territorio.

the new trends shaping the world of wine and understand the need to embrace them for success in this industry. As I always emphasize, our goal shouldn't be our personal taste but that of the consumer, while respecting the diverse palates out there.

M: That brings us to another central aspect of your work - your constant travels to explore new flavors and regions across the globe.

R: You are absolutely right; everything begins there. It may seem trivial, but we must always remember that without Mother Earth and her seasonal cycles, there would be no wine. Respecting and safeguarding the rhythms of nature is our foremost commandment, especially in the wine industry. Additionally, the human and cultural elements intertwined with the land over the centuries are equally vital. Understanding all these factors is crucial to offer a wine that can harmoniously connect with the end consumer and their preferences. For instance, in Japan - a country where I'm involved with an important winery - the staple diet revolves around fish. Consequently, suggesting a pairing with a robust red wine would be misleading. On the contrary, an aromatic white wine would be the perfect match, enhancing the flavors of the local cuisine. This brief explanation underscores the significance of knowledge in our profession, just as in any other field, to make informed choices while respecting the grapes and the unique characteristics of the land.



RICCARDO COTARELLA, PRESIDENTE DI ASSOENOLOGI

DOPO LE GRANDI PIOGGE E IL MALTEMPO, LA TOSCANA GUARDA ALLA VENDEMMIA

IL QUADRO TRACCIATO DAI NOSTRI ENOLOGI DALLA COSTA TOSCANA AL CHIANTI CLASSICO.

AFTER HEAVY RAINS AND ADVERSE WEATHER, TUSCANY PREPARES FOR HARVEST: AN OVERVIEW FROM OUR WINEMAKERS ACROSS THE TUSCAN COAST AND CHIANTI CLASSICO.

Nel corso della stagione primaverile, specialmente nel mese di giugno, abbondanti piogge hanno interessato la Toscana, favorendo il naturale insorgere della Peronospora, una delle più temibili malattie della vite. Il nostro team ha prontamente risposto con interventi fitosanitari, mirati a contrastare la Peronospora e a limitarne i danni in termini di produzione. Le tempestive contromisure ci permettono di guardare alla vendemmia con rinnovato ottimismo, seppure con le opportune distinzioni.

“Sulla Toscana costiera, dove sorge Tenuta Moraia, - spiega il nostro enologo Pasquale Presutto - il regime delle precipitazioni si è attenuto su livelli molto inferiori rispetto all'entroterra. In aggiunta, la presenza di terreni drenanti ha permesso ai nostri agronomi di effettuare una serie di trattamenti a base di zolfo e rame (in virtù del regime biologico) in linea con gli anni precedenti. Se il clima non tornerà a fare capricci, prevediamo un'ottima annata. Presso Fattoria di Valiano, nel Chianti Classico, invece, la notevole abbondanza delle precipitazioni ha favorito una maggiore incidenza della malattia, soprattutto nei vigneti al di sotto dei 250 metri di altitudine, a causa del più alto tasso di umidità. Poggio Teo e San Lazzaro, le vigne poste al di sopra di questa soglia, hanno infatti riportato perdite più contenute rispetto alla media della zona nord di Vagliagli. In generale, ci attendiamo una riduzione sulla produzione di uva di circa il 30%, su una normale vendemmia nel Chianti Classico, a beneficio di una maggiore qualità.”

“Diverso il quadro per la denominazione Chianti DOCG, - sottolinea l'enologo Alessandro Barabesi - che insiste su un'area molto più vasta ed eterogenea. Qui, la diversità dei terreni, dei microclimi e le differenti altitudini ci consegnano un quadro a macchia di leopardo. Le propaggini settentrionali della denominazione hanno sofferto danni minori rispetto alle zone del Senese e dell'Aretino; tuttavia, dovendo tracciare una media, stimiamo un calo di circa il 20% sulla produzione.”

During the spring season, particularly in June, Tuscany experienced abundant rainfall, which created favorable conditions for the onset of downy mildew, one of the most dreaded vine diseases. Our team responded promptly with phytosanitary interventions to combat Peronospora and minimize its impact on production. Thanks to these timely measures, we now approach the harvest with renewed optimism, although there are some distinctions to be made.

“In coastal Tuscany, where Tenuta Moraia is situated,” explains our winemaker Pasquale Presutto, “the rainfall levels remained much lower compared to inland areas. Additionally, the presence of well-draining soils allowed our agronomists to implement a series of sulfur and copper-based treatments, following the organic practices from previous years. If the climate remains favorable, we anticipate an excellent vintage. On the other hand, at Fattoria di Valiano in Chianti Classico, the considerable rainfall led to a higher incidence of the disease, especially in the vineyards below 250 meters above sea level, due to increased humidity. However, vineyards such as Poggio Teo and San Lazzaro, located above this threshold, reported lower losses than the average in the northern area of Vagliagli. Overall, we expect a grape production reduction of around 30% compared to a normal harvest in Chianti Classico, but this may result in higher quality.”

“The situation for the Chianti DOCG denomination is different,” highlights our winemaker Alessandro Barabesi, “as it covers a much larger and diverse area. The varied soils, microclimates, and altitudes create a patchwork scenario. The northern parts of the appellation suffered less damage compared to the areas around Siena and Arezzo. However, taking an average into account, we estimate a production decrease of approximately 20%.”

PREMIAWARDS

TENUTA MORAIA
MAREMMA TOSCANA
DOC 2022



COLLEZIONE ORO
TOSCANA ROSATO
IGT



PORTA ROSSA
BAROLO
DOCG 2018



TORRE MORA
CHIUSE METODO CLASSICO
DOC 2018



IL PRODOTTO DEL MESE: VERMENTINO IGT COLLEZIONE ORO

Lo sciabordio delle onde, il sibilo del vento, il calore della terra. La prestigiosa linea Collezione Oro abbraccia il Vermentino, vitigno simbolo del litorale toscano, da sempre caro alla famiglia Piccini.

The lapping of the waves, the hiss of the wind, the warmth of the earth. Our premium line "Collezione Oro" welcomes Vermentino, the iconic vine of the Tuscan coast, dear to the Piccini family for generations.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Vermentino

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Denominazione: Toscana IGT

Vinificazione: La vendemmia del Vermentino avviene a fine agosto, nelle ore più fresche della giornata, per preservare gli aromi dell'uva. Una volta in cantina, i grappoli vengono pigiati e diraspati delicatamente. La macerazione a freddo si protrae per alcune ore, in tini di acciaio inox a temperatura controllata (circa 14-15 °C).

Note degustative: Nel calice esibisce un giallo paglierino brillante. Il bouquet sprigiona fragranze fruttate, impreziosite dalla vivace nota agrumata di pompelmo e scorza di lime. Aromi di pesca ed erbe mediterranee completano il profilo olfattivo. Fresco e brillante, il sorso richiama al palato sapori di frutta a polpa bianca.

Abbinamenti: Si abbina a crostacei, risotti ai frutti di mare, linguine all'astice. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 12 °C

Grape variety: Vermentino

Alc: 13% Vol.

Appellation: Toscana IGT

Winemaking: Vermentino harvest takes place at the end of August, during cooler hours of the day, preserving the grape's aromas and flavors. Once in the cellar, the grapes are gently pressed and destemmed. Cold maceration lasts for a few hours, in stainless steel vats under controlled temperatures (about 14-15 °C).

Tasting notes: In the glass it shows a bright straw yellow. The bouquet releases fruity fragrances, enriched by the lively citrus note of grapefruit and lime peel. Aromas of peach and Mediterranean herbs complete the olfactory profile. Fresh and brilliant, the sip recalls flavors of white-fleshed fruit on the palate.

Food pairing: It goes well with shellfish, seafood risotto, linguine with lobster. Also excellent as an aperitif.

Serving temperature: 12 °C







PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO


PICCINI
ITALIA


VALIANO
CHIANTI CLASSICO


**TENUTA
MORAIA**
MAREMMA TOSCANA


VILLA AL CORTILE
MONTALCINO


REGIO CANTINA
VULTURE


TORRE MORA
ETNA


Porta Rossa
LANGHE


GEOGRAFICO
TOSCANA