

# «COSÌ CANTO IL MIO VINO»

Maria Consolo incontra Andrea Bocelli

**A**ndrea Bocelli proviene da una famiglia di produttori di vino che abbraccia tre generazioni e 130 anni di storia. A differenza di molte star internazionali come Antonio Banderas, Francis Ford Coppola, Brad Pitt e Angelina Jolie, il caso dei vini prodotti da Andrea Bocelli insieme al fratello Alberto e alla cognata Cinzia in quel di Lajatico (PI) è completamente diverso. Andrea e Alberto Bocelli fanno il vino perché sono cresciuti fra le vigne di babbo Sandro. Perché hanno un rapporto con la terra dettato da chi l'ha conquistata a fatica (il bis-nonno dei Bocelli era solo un mezzadro dei Corsini) e da cui è quasi impossibile distaccarsi. Non a caso il vino di punta di questa piccola azienda (meno di 30 mila bottiglie) si chiama Terre di Sandro (il nome del babbo) ed è prodotto con le stesse uve che nascono da quelle vigne che papà Bocelli ha coltivato praticamente fino alla sua scomparsa. È stato il padre a trasmettere l'amore per il vino ai figli, così come aveva fatto suo padre Alcide con lui. Ora hanno ampliato la produzione dei Bocelli Wines per introdurre Bocelli Prosecco e Bocelli Sangiovese anche negli Stati Uniti, dove saranno disponibili entro la fine dell'estate, in diversi stati come New York, Texas, Illinois, Washington e Oregon.

**Andrea, ma lei ha mai fatto il contadino?**

«No, mai, ne ho troppo rispetto. È uno dei mestieri più complessi e impegnativi del mondo. Quando ero bambino partecipavo con gioia ai lavori nei campi, specie nei periodi della mietitura e della vendemmia, ma nulla di più. Diverso è il caso di mio fratello Alberto impegnato direttamente in azienda. È lui a pianificare il lavoro e a condividere dunque tanti momenti di impegno con gli operai. So che questi momenti gli danno una pace interiore impagabile! Un po' gliela invidio».

**Che ricordi ha di suo padre vignaiolo?**

«Mio padre ha sempre dedicato tempo e fatica alla vigna. Da bambino andavo con lui sul trattore o a piedi tra i filari. Lo sentivo riflettere ad alta voce, organizzare e distribuire il lavoro. Lo ricordo felice nella sua cantina, nei giorni di vendemmia e l'ho visto impegnato con i suoi alambicchi, con i suoi strumenti enologici a misurare la gradazione del mosto, a studiare con l'enologo le precauzioni da prendere... Tutte mansioni che adesso svolge Alberto il quale cerca di coinvolgere sempre di più i suoi figli, sperando che a loro volta imparino ad amare tutto questo».

«Mio padre  
ha sempre  
dedicato tempo  
e fatica alla vigna.  
Da bambino  
andavo con lui  
sul trattore  
o a piedi  
tra i filari»

>>>

**Ricorda il primo vino che ha bevuto?**

«Ci veniva concesso di versare nell'acqua qualche goccia di vino o di assaggiare un sorso di vino schietto solo in certi specialissimi giorni di festa. Nostra nonna ce lo dava a merenda: pane vino e zucchero è stato per lunghi anni un ottimo intermezzo per gli studi o per i giochi pomeridiani; ovviamente un piacere molto diverso da quello di un buon bicchiere di oggi...»

**Che ruolo ha lei oggi in azienda?**

«Il mio ruolo è essenzialmente quello di promotore di iniziative e di finanziatore delle stesse, laddove si renda necessario. Per il resto direi che il mio è un apporto morale, d'incoraggiamento, di accelerazione. Il vero imprenditore è mio fratello Alberto, ruolo che svolge col prezioso ausilio di sua moglie Cinzia che si occupa della gestione del personale, degli approvvigionamenti, e in gran parte della vendita».

**A quali aziende vi siete ispirati in Italia o all'estero?**

«La dimensione della nostra azienda non è tale da consentire un significativo livello di redditività; a noi interessa soprattutto mantenere una gran bella tradizione di famiglia e migliorare continuamente la qualità del prodotto...»

**Chi è il vostro enologo?**

«Un ottimo professionista: Paolo Caciorgna, che sa interpretare i nostri gusti; il suo collaboratore Nicola Berti segue tutte le operazioni di cantina, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Per le cure colturali in vigna ci avvaliamo invece della consulenza di Alfredo Tocchini».

**A quali mercati puntate?**

«Una metà circa dei nostri vini vie-

ne distribuita tra ristorazione e clienti privati americani, mentre il resto viene attentamente calibrato per assecondare le richieste dei paesi del centro-nord Europa. Negli ultimi anni abbiamo leggermente aumentato la produzione con nuovi impianti di sangiovese e cabernet. Questo dovrebbe consentirci l'apertura a nuovi mercati interessati alla nostra azienda, in particolare il Brasile e alcuni paesi asiatici».

**Qual è il vostro vino di punta?**

«Il Terre di Sandro, ottenuto dalla vinificazione di sangiovese in purezza, uve che vengono da un unico vigneto di oltre quarant'anni, che fanno affinamento per diciotto mesi in barriques francesi di primo passaggio. Comunque stiamo ottenendo grandissimi consensi anche con i vini ottenuti dal cabernet sauvignon vinificato sia in purezza (In Canto) che con gli altri vitigni autoctoni toscani (Alcide, Poggioncino, Le Franette)».

**Siete tentati dal biologico o dal biodinamico?**

«Non abbiamo mai aderito a programmi specifici, ma per nostra scelta cerchiamo di massimizzare le operazioni meccaniche o manuali di coltivazione e difesa, limitando al minimo l'utilizzo di coadiuvanti di sintesi. Questo perché da diverse generazioni siamo anche apicoltori, con produzione di diverse tipologie di miele molto apprezzate, e pertanto siamo stimolati ad adottare qualche attenzione in più!»

**Lei ama definirsi un tenore moderno, ma all'antica: definirebbe così anche i suoi vini?**

«Magari il pubblico giudicasse così il nostro prodotto. Noi ci impegniamo al massimo per conservare in bottiglia i sapori e i profumi che provengono direttamente dalla terra. Per far questo occorrono tecnologie sempre più all'avanguardia».

**«Tony Bennet  
e Barbra  
Streisand  
hanno  
apprezzato  
i miei vini.  
Mi piace  
regalare i miei  
rossi»**

È una lotta continua contro il tempo e contro le difficoltà derivanti da un'economia in sofferenza».

**Lei ha incontrato i Grandi della terra, dal Papa a Clinton a Obama fino ai più famosi artisti internazionali. C'è qualche personalità con cui condivide la passione per il vino?**

«Qualche tempo fa è venuto a casa mia Tony Bennet. Abbiamo pranzato assieme, poi abbiamo registrato in duetto una sua celebre canzone. Alla fine, siccome aveva apprezzato molto il nostro vino, gliene ho fatto preparare qualche cartone da portare via. Mi è sembrato molto felice del dono, come del resto Barbra Streisand, che una sera, in modo del tutto inatteso suonò al campanello di casa. Fu una serata indimenticabile. Credo che Barbara abbia apprezzato la tavola di casa, i nostri cibi e naturalmente anche il vino di cui le ho fatto poi dono. Amo regalare il mio vino, è l'espressione più sincera di quello che sono, sa raccontare tante cose di me, oltre alla musica naturalmente».

**75 milioni di dischi venduti nel mondo, quante bottiglie...?**

«Come per i dischi, anche per le bottiglie viene prima la qualità, poi il resto. Per mio fratello e per me, l'attività del vino altro non è che una grande passione ed un modo per ricordare ed onorare il babbo. Attualmente distribuiamo nel mondo circa 25.000 bottiglie di 7 tipologie, e con la maturità dei nuovi vigneti arriveremo in un paio di anni a 40.000».

**La sua sensibilità, la sua capacità di percepire le più piccole sfumature si trasformano anche in doti di degustatore?**

«Ho un palato abbastanza selettivo e dei gusti precisi, ma non ho mai avuto modo di affinare seriamente l'arte della degustazione».

**Lei è un grande cliente dell'Enoteca Marcucci di Pietrasanta, ma anche di Lorenzo a Viareggio. Cosa beve in questi ristoranti?**

«Glielo devo confessare. Con gli intenditori, specie negli ultimi anni, mi piace stappare i vini di nostra produzione, anche per coglierne meglio pregi e difetti, evoluzione...»

**Ha un abbinamento cibo-vino preferito?**

«Detesto bere vino quando mangio i carciofi, mentre sono in Paradiso con un buon pecorino e un bicchiere di rosso».

**Lei ha una cantina personale di tutto rispetto. Come l'ha messa insieme, quando ha iniziato?**

**Quali sono le etichette di cui va più fiero?**

«La devo deludere, non sono un collezionista. Mi piace bere bene e purtroppo sono ben poche le occasioni in cui posso liberamente concedermi un bicchiere in più. Mi piacciono i grandi vini italiani, ma anche certi bianchi francesi e californiani e alcuni rossi spagnoli. Ho una cantina nella casa di mio padre, a Lajatico, dove conserviamo i nostri vini storici. Abbiamo ancora bottiglie di vecchissime annate, fino al 1928, compreso bottiglie di Vin Santo del nonno Alcide degli anni '40 e di vini aromatizzati degli anni '70. Nella casa dove attualmente vivo mi limito a conservare i vini quotidiani... ».

**Quali sono i suoi vini preferiti?**

«Mi piacciono molto i vini toscani, i vini di Bolgheri e di Montalcino (sullo stile di di Salvioni e delle Potazzone), ma apprezzo moltissimo anche certi siciliani (come quelli di Cusumano), oltre, è ovvio, a prodotti provenienti dal Piemonte, dal Veneto e, specie per i bianchi, dal Friuli. In particolare amo i vini di Gravner».

«Amo i vini di Bolgheri e di Montalcino, quelli più territoriali e veri, ma anche certi siciliani come quelli di Cusumano. E adoro le etichette di Gravner»