

# Un progetto per tutelare la ricchezza enologica italiana: The Winefathers

*“Che cosa si beve stasera? Per iniziare le propongo un Prosecco.” Questa è la tendenza del momento. Con tutto il rispetto mi sono un po’ stancata. Nonostante le mie origini trevigiane mi rendano orgogliosa per il successo che sta riscuotendo questo vino bianco a Denominazione di Origine Controllata, prodotto tra Friuli e una parte del Veneto, la smorfia in queste circostanze mi viene spontanea.*

***Vivo in Italia, un paese che vanta oltre 300 vitigni autoctoni da promuovere e valorizzare. Eppure...***

Eppure i più ne conoscono solo alcuni, spesso di origine internazionale (alloctoni). Nella ristorazione, e non solo, proporre i soliti vini è molto più facile. Per lo meno questa è la risposta che abitualmente mi sento dare. Un vero peccato per chi si sforza di continuare, con molte difficoltà, la coltivazione di vitigni antichi e rari.

In Toscana c’è un vitigno a bacca rossa quasi scomparso – il **Bonamico** – chiamato anche “Giacomino” nel pisano, “Tinto” nel pistoiese, “Uva rosa” o “Durace” nel fiorentino. Ebbene, c’è un ingegnere-vignaiolo, **Samuele Bianchi**, che ha dato vita all’**Azienda Il Calamaio** acquistando una terra con vigne abbandonate. E’ così che ha scoperto questo antico vitigno che sta tentando di preservare tramite la riproduzione dei singoli cloni.



Samuele Bianchi – Azienda Agricola Il Calamaio

Con la collaborazione di **“The Winefathers”**, un progetto realizzato da un gruppo di amici di Udine, sta cercando supporto per far sì che questa ricchezza enologica non scompaia. Ma ora veniamo al punto, cercando di capire concretamente come si sviluppa questa idea a sostegno dei vignaioli artigiani italiani.

▪ **The Winefathers, o meglio, diventare parente di un vignaiolo italiano. Quando e come è nato questo progetto?**

E' nato un anno e mezzo fa, lavorando ad un progetto imprenditoriale in tutt'altro settore. Sviluppando quel lavoro abbiamo conosciuto un sito americano che metteva in contatto diretto chi produceva piccolissime serie di prodotti artigianali in tutto il mondo, con appassionati alla ricerca di prodotti unici. Ci è nata così un'illuminazione. Perché non farlo nel mondo del vino? Da lì siamo partiti, ci abbiamo lavorato e abbiamo creato The Winefathers.

▪ **Come è possibile instaurare la parentela con un vignaiolo, e concretamente, in che cosa consiste?**

E' sufficiente andare sul sito [www.thewinefathers.com](http://www.thewinefathers.com) Si potranno trovare alcuni progetti dei migliori vignaioli artigianali italiani. Si tratta di progetti diversi ma sempre nel campo della sostenibilità, come ad esempio quello del

salvataggio del Bonamico dell'Azienda Il Calamaio, di cui parlavi prima. Scelto il progetto che si preferisce, lo si può sostenere, diventando simbolicamente parente del vignaiolo: da cugino a zio, da fratello o sorella a padre o madre. In questo modo si contribuisce alla realizzazione del progetto, si resta aggiornati con foto e video sull'avanzamento dello stesso, e al termine si ricevono le ricompense previste, proporzionali all'offerta effettuata: da bottiglie di vino fino a vere e proprie esperienze di più giorni nelle vigne insieme al vignaiolo. E' proprio come entrare a far parte di una nuova famiglia.

**• In quanto fondatori del progetto come scegliete gli artigiani del vino da sostenere?**

Siamo partiti coinvolgendo un vignaiolo nostro amico, Marco Cecchini di Faedis, e inizialmente ci siamo mossi per segnalazione. A ogni nuovo vignaiolo che entrava chiedevamo di indicarci altri vignaioli che avessero le qualità che cerchiamo: prodotti artigianali di eccellenza, una storia da raccontare, un progetto interessante da sostenere. Pian piano così abbiamo cominciato a espandere la nostra rete. Con il passare del tempo e grazie alla visibilità ottenuta, abbiamo cominciato ad essere contattati da nuovi vignaioli. Abbiamo messo in piedi una squadra di sommelier e degustatori che assaggia i vini che ci vengono inviati ed esprime i suoi giudizi. Poi, valutiamo il progetto e le persone che ne fanno parte, importanti quanto l'eccellenza dei vini.

**• Mi raccontate il buon esito di qualche esperienza fatta in questi anni con The Winefathers?**

Ti possiamo dire che in Basilicata, nel territorio di Melfi, non c'erano più alberi. A tanto possono arrivare gli interessi economici. Luca e Sara Carbone, vignaioli artigianali che producono un ottimo Aglianico del Vulture, hanno voluto tramite il nostro sito ripopolare le aree intorno ai loro vigneti con alberi da frutta in via di abbandono. Il successo

del progetto è stato notevole, tanto che diversi nuovi “parenti” sono arrivati dagli Stati Uniti per incontrare i vignaioli e vedere con i loro occhi quello che stava nascendo. Ora Luca e Sara vedono crescere meli, mele cotogne, mele zitelle e limoncelle, melograni, nespole, amarene, fichi, albicocchi e peschi. Sono risultati semplici raggiunti con la convinzione che ciascuno di noi, nel nostro piccolo, possa fare la differenza.



Una giornata con un vignaiolo e i suoi “parenti”

## **THE WINEFATHERS**

Via Santa Giustina 8

33100 Udine (UD)

+39 3275618717

[info@thewinefathers.com](mailto:info@thewinefathers.com)