“I francesi sono più bravi nel dire che nel fare, gli italiani sono più bravi nel fare che nel dire.” Tommaso Bucci

Era il 1981… inizia così la storia nel mondo del vino di Tommaso Bucci, un ingegnere chimico approdato a Montalcino grazie al progetto originale di Castello Banfi, la prima cantina al mondo ad ottenere la certificazione di responsabilità etica, sociale ed ambientale, e di qualità della produzione. Direttore tecnico di questa realtà vitivinicola per molti anni, ormai fa parte della sua storia. Un uomo semplice dalla grande cultura, che, oltre a guidarmi nella visita all’azienda, ha catturato la mia attenzione per la simpatia e per alcune sue affermazioni.

In realtà Tommaso quel giorno era li per caso…

Basta poco per capire che cosa cerco durante le mie visite, per questo, la persona che mi ha accompagnata, ha pensato bene di presentarmelo. La mia curiosità spesso va oltre le normali domande, perché cerca ‘quel qualcosa’ che per me fa la differenza, e che mi spinge a custodire ciò che vivo, oltre che attraverso le immagini, con le parole. Mi è bastato scambiare con lui poche battute per capire che aveva vissuto tempi e modi di un tempo che fu, e che rimpiango per la passione e l’entusiasmo con la quale gli uomini e le donne affrontavano le sfide. Per questo l’ho letteralmente rapito, e costretto ad avvisare a casa che non sarebbe tornato, perché una donna che aveva appena conosciuto l’aveva invitato a pranzo.

Che cosa c'è di più affascinante che conoscere le persone… Le loro produzioni, non necessariamente materiali, sono la naturale conseguenza della loro creatività che, unita all'esperienza, distingue gli italiani nel mondo per la loro genialità. Siamo un popolo strano… riusciamo a far emergere i nostri lati più critici, e molto meno le nostre potenzialità. Proprio per questo inizierò con un pensiero di Tommaso che certamente lascerà qualcuno perplesso: "*I francesi sono più bravi nel dire che nel fare, gli italiani sono più bravi nel fare che nel dire.*" Rifletteteci sopra un attimo. Mentre lo fate lascio a lui la parola…

> *Cinzia, le cose stanno così.* ***Noi italiani siamo bravi nel "savoir faire", mente i nostri cugini sono bravissimi nel "faire savoir"****. Nel mondo del vino ciò è profondamente vero. Pensiamo per un attimo al fatto che laddove noi diciamo: -fermentazione in bianco-, loro dicono -fermentation liquide-*

; la nostra -fermentazione delle uve rosse- diventa -fermentation solide- ; il nostro invecchiamento diventa -elevage- i profumi -bouquet- etc. Pensa ancora ai menu (bellissima edizione dell'Accademia italiana della cucina "150 anni di menu per 15 capi di Stato").

Il francese la faceva da padrone, non solo per spocchia, ma soprattutto perchè loro sull'enogastronomia hanno cominciato con almeno un secolo d'anticipo… ma stiamo rapidamente recuperando. Pensa che le loro AOC nacquero nel lontano 1855 con NAP III, noi per le DOC abbiamo dovuto aspettare il 1963. Loro giustamente parlano di terroir (origine), noi stranamente di vitigni, etc etc…

- **Tommaso, era il 1981, e tu eri il direttore tecnico di Villa Banfi. Mi racconti il mondo del vino che hai vissuto in quegli anni?**

Era un mondo, quello italiano, di consumatori robusti (quasi 100 lt/pro capite anno) soprattutto di vini sfusi prodotti in proprio o da amici. Consumatori che raramente erano interessati a storie, denominazioni, a viticultura e cantine…

- **"La Banfi non ha inventato niente, semplicemente si è messa su una polveriera e ha accesso la miccia." Sono parole tue. Io mi permetto solo di aggiungere che bisogna avere la capacità di accenderla, ma soprattutto di tenerla accesa.**

Sì, i tempi stavano cambiando. Mancavano alcuni ingredienti. Ricordo che stimolava molta ironia, a fine anni 70 inizio 80, il fatto che la progettanda cantina Banfi prevedesse un percorso di visita. All'epoca la cosa era considerata perlomeno stravagante: "un'americanata". Fino all'86, "scandalo del metanolo dell'indimenticato Ciravegna di Narzole", gli sparuti italiani in visita alla cantina erano distratti e insofferenti a ogni notizia, visto che il vino si faceva da millenni, e tutti o quasi l'avevano fatto, così come i loro padri e i loro nonni, e i nonni dei nonni.

Dopo l'86 abbiamo scoperto il vino. Le università italiane, da nord a sud, da economia a medicina, registrano il vino come argomento maggiormente ricorrente nelle tesi di laurea. Il settore vitivinicolo è l'unico che negli ultimi decenni è cresciuto, mentre tutto il resto: moda, tessile, chimica siderurgia automotive etc, ha perso drammaticamente peso e importanza. Secondo Angelo Gaja, un grande vino ha successo quando esiste una bandiera storica (Biondi Santi) ed una locomotiva commerciale (Banfi) ed ovviamente un contesto territoriale (umano e materiale) di grande fascino storico e contemporaneo. Più che mettere la miccia, abbiamo acceso il locomotore comunicando il territorio quando gli altri ancora non lo facevano.

1st WINERY in the WORLD
Recognized for Exceptional
Enviromental Social & Ethical Responsibility &
Leadership in Customer Satisfaction
PRIMA CANTINA al MONDO
ad ottenere le certificazioni di
Responsabilità Etica, Sociale ed Ambientale
e di Qualità della Produzione, dei Servizi e Rispetto del Cliente

1st WINERY in the WORLD
Recognized for Exceptional
Enviromental Social & Ethical Responsibility &
Leadership in Customer Satisfaction
PRIMA CANTINA al MONDO
ad ottenere le certificazioni di
Responsabilità Etica, Sociale ed Ambientale
e di Qualità della Produzione, dei Servizi e Rispetto del Cliente

711

- **Montalcino, città del Brunello. Sicuramente un grande vino, ma non l'unico di queste terre. Io per mia natura tendo a sostenere i vitigni meno conosciuti meritevoli per la qualità, perché amo la nostra storia vitivinicola, e mai vorrei che andasse persa.**

Qui il vino è stato sempre fatto, diciamo però che a partire dal 500 il vino principe è stato indubbiamente il MOSCADELLO. Come non ricordare i versi di Francesco Redi del suo Ditirambo

di Bacco in Toscana del 1685. "…ma premiato coronato sia l'eroe, che nelle vigne di Pietraia e di Castello piantò pria il Moscadello. Il legiadretto, il sì divino Moscadelletto di Montalcino…

Un tal vino lo destinò alle dame di Parigi e a quelle che sì belle, rallegrano il Tamigi." Il Brunello è una scoperta recente, la prima citazione del supposto vitigno la fa: Giovanni Pieri (§) presidente dell'Accademia senese dei Fisiocritici, dopo aver visitato il Sud Africa ed avervi trovato alcune uve toscane come il Gorgottesco; tiene una sua disquisizione nel 1843 (edita da Pandolfo Rossi "8"). Racconta dei suoi esperimenti fatti nella tenuta di Presciano, in un suo latifondo collinare sopra Taverne D'Arbia, che aveva messo a disposizione dell'Accademia "…a sue spese …per giovare all'agricoltura senese" tramite " …tutti quegli esperimenti che all'Accademia parrà si faccino sull'agricoltura…"

Secondo quello che allora veniva definito lo stile moderno, aveva piantato nello stesso filare più varietà di uve, con viti maritate a testucchi di Gorgottesco, di Canajolo di Procanico, di Sangiovese, di Malvagia, di Marrugà e di Brunello. Il Procanico era una varietà del Trebbiano, mentre è chiaro che il Brunello fosse allora distinto dal Sangiovese anche fuori dal territorio del comune di Montalcino. Presciano è infatti (ora, non allora) nel comune di Siena.

- Tommaso, quando ti ho espresso la mia ammirazione per la bellezza dei paesaggi dell’Oltrepò Pavese, mi hai risposto dicendomi che quei territori soffrono la ‘sindrome dei castelli romani’. Per certo, quando ne parlo, mi rammarico del fatto che non vengano valorizzati come dovrebbe essere, e nel contempo, non

venga supportato chi tenta di farlo. Come si suol dire: "Chi è causa del suo mal pianga se stesso." Tornando a noi, mi spieghi meglio il significato della tua affermazione?

L'essere al centro del triangolo industriale Milano Torino Genova, quindi al centro di un mercato ricco e numericamente consistente, ha reso facile lo smercio dei vini, senza doversi ingegnare più di tanto per la relativa promozione, che, come al solito, richiede anche qualche cosa di buono da promuovere. Il vino si vendeva facilmente senza fare tanti sforzi. Ciò ha fatto dormire sugli allori produttori e sistema, che ora scontano pesanti ritardi nel rimettersi in marcia.

- **Ezio Rivella, un uomo che hai citato molte volte nei nostri discorsi con parole di stima e rispetto. Mi racconti qualche aneddoto del periodo passato insieme?**

Ezio Rivella è stato ed è, una figura di grandissimo livello, assommando su se stesso le qualità del tecnico e quelle del manager imprenditore. Io lo conobbi nel lontano 1974, quando ancora studente d'ingegneria gli chiesi se era possibile fare un tirocinio nel suo studio romano di consulenza e progettazione nel campo enologico. Mi rispose: "Ovviamente si, ma a gratis". La cosa si concretizzò nella primavera del 1976, e poi con l'assunzione nel 1979, dopo il mio servizio militare ed un paio d'anni di Cartiere Burgo (Torino, Corsico-Milano, Lugo di Vicenza, Ferrara). All'assunzione mi disse: "Ti pagherò poco, perché i soldi te li rubano, ma ti farò fare molta esperienza, e quella nessuno potrà togliertela". Per anni mi sono complimentato con lui per aver mantenuto la promessa.