



**Premio EY**

**MATTEO LUNELLI È IMPRENDITORE DELL'ANNO 2015**

Il presidente delle Cantine Ferrari, Matteo Lunelli, è il vincitore del Premio "L'imprenditore dell'Anno 2015" per la categoria Family Business. Lo ha decretato la Giuria del Premio EY, composta da importanti personalità del mondo finanziario, imprenditoriale e istituzionale, sottolineando "la particolare attenzione che, da oltre un secolo, la famiglia Lunelli dedica al territorio e alla continua ricerca dell'eccellenza. È un'azienda che ha saputo crescere costantemente, rappresentando oggi la Cantina di Metodo Classico leader in Italia e ambasciatore dell'arte di vivere italiana nel mondo."

**ARMIN KOBLER - WEINHOF KOBLER**

# Enologia cautelativa, la ricetta altoatesina

Ovvero, cercare di mantenere la qualità accumulata nel vigneto e non fare un vino molto diverso da quello che darebbe quell'uva. È come un bambino che va accudito senza voler stravolgere la sua indole. Vicepresidente dell'Associazione Vignaioli, ha riversato nella sua "azienda senza tradizione", come la definisce, l'esperienza di 18 anni da ricercatore a Laimburg di BRUNO DONATI

**M**argrè (Bz). Sul suo sito, attraversato da un umorismo quasi impalpabile, dà questo titolo alla sua Weinhof Kobler: "L'azienda senza tradizione". Siamo a Margrè - Margreid sulla Strada del vino, in Alto Adige quasi al confine con il Trentino. **Armin Kobler**, vicepresidente dell'Associazione Vignaioli dell'Alto Adige, braccio destro del presidente Michael Graf Goëss-Enzenberg, si è laureato a Vienna in Agraria dopo il diploma di perito agrario a San Michele all'Adige. Ha lavorato 18 anni al Centro di Sperimentazione a Laimburg (ultimo incarico: coordinatore della sezione Enologia) e poi si è ricordato di avere poteri di famiglia per 5 ettari, che conferivano le uve alla Cantina di Cortaccia. Ha deciso quindi di mantenerne due e mezzo a disposizione della Cantina e di produrre con propria etichetta nell'altra metà. E ora, grazie a un piccolo, benvenuto aumento della produzione, mette sul mercato 15 mila bottiglie. **Sembra si faccia un punto d'onore presentando la sua "azienda senza tradizione".**

C'è un po' d'ironia, è vero. Sappiamo che nell'immaginario collettivo dei consumatori di vino tutto deve essere tradizionale. Più generazioni si sono susseguite nell'azienda, più cresce la sua immagine. Personalmente conosco vecchie aziende che ormai sono decadute, perché la tradizione deve essere sempre rinnovata. Buona per forza solo perché è vecchia non ha senso. Può esserlo, naturalmente, ma non in automatico. Così ci siamo voluti prendere in giro noi stessi, mia moglie Monika e io, definendoci l'azienda senza tradizione. Come quando si dice che il vino deve nascere in collina, il più in alto possibile, e anche con qualche ragione se pensiamo al cambiamento climatico in atto, però resta almeno in parte un luogo comune. Ogni tanto cambiamo lo slogan sul sito e scriviamo: "Vino dal punto più basso dell'Alto Adige", proprio perché molti si fregiano di andare sempre più in alto. Insomma, come vede, non ci prendiamo troppo sul serio.

**Dove vende le sue 15 mila bottiglie?**

Il 55% rimane qui in Alto Adige, ristoranti ed enoteche locali che però sono frequentate per il 99% da turisti. In altre parole, vendiamo a italiani e tedeschi che soggiornano nella provincia. Poi il 25% va sul territorio nazionale, il 15% vendita diretta in azienda, il 5% export, soprattutto Germania.

**Sono molto indiscreto se le domando se si vive con 15 mila bottiglie?**

Ci sono due cose da premettere. Nonostante produca così poco, ogni anno ho fatto parecchi investimenti. Ma siamo solo in due, mia moglie ed io, abbiamo un tenore di vita normale, abbastanza modesto direi. E poi ho quegli altri due ettari e mezzo per i quali sono socio della Cantina di Cortaccia, e ci aiuta.

**Quindi fa investimenti importanti.**

Sì, nel 2013 ho costruito la cantina nuova, tutta sotterranea, e nel 2010 il locale di degustazione dove ci troviamo adesso. Ecco, questo locale c'è costato un fatturato e mezzo annuo. Ho anche venduto un piccolo appezzamento di frutteto, che non m'interessava granché. Ho acceso un mutuo in banca, ci ho messo dentro la mia buonuscita da

Laimburg e così mi sono finanziato la sala degustazione. Comunque è vero: facciamo ogni tanto spese esagerate per la nostra piccola azienda, ma sono cose che ci piacciono. Qui, ad esempio, organizziamo anche belle feste di famiglia e in quei momenti non penso più a quanto è costata questa sala.

**Come mai ha studiato perito agrario in Trentino se poi si è fermato 18 anni a Laimburg?**

All'epoca in provincia di Bolzano non c'era un istituto agrario. Quello di Ora è stato istituito due anni dopo la mia iscrizione a San Michele. Non avevo scelta. E sono contento: lì ho migliorato le mie conoscenze di italiano, parlandolo per anni a parte i fine settimana a casa. Poi però è successo che certi termini tecnici li sapevo solo in italiano e quando ho deciso di continuare gli studi, ho voluto farli in tedesco, così come alcuni amici hanno fatto prima da noi la maturità in tedesco e poi Scienze agrarie a Milano. Ci si arricchisce di conoscenze linguistiche.

**Ma perché l'università a Vienna?**

Volevo tenere aperta l'opzione pubblica, che richiede titoli di studio riconosciuti, e tra Italia e Austria ci sono accordi in base ai quali sono equipollenti. Se fossi andato in Germania, non avrei avuto problemi nel settore privato ma in quello pubblico non sarebbe stata riconosciuta la mia laurea.

**Lei usa solo il tappo a vite. Mi sembra stia prendendo più piede in Alto Adige che nel resto d'Italia. È così?**

Sì, sembra proprio così. Partiamo dal fatto che tutte le mie scelte sono fondate sul mio passato di ricercatore. Non ci si riesce a staccare, dopo 18 anni, gli ultimi due dei quali si sono sovrapposti tra Laimburg e la mia azienda. Di conseguenza termini come immagine e tradizione sono per me concetti abbastanza estranei. Ci si basa su quello che riesco a quantificare e le esperienze valgono solo se sono state verificate e replicate. Così non ho mai avuto un legame emozionale con il tappo di sughero, che per me è una chiusura e basta. Il mio è un approccio solo pragmatico: non per risparmiare 30 centesimi ma ottenere sicurezza e quindi per una forma di tutela del consumatore, dandogli possibilmente vini indenni. Non c'è dietro assolutamente altro. Questo mio pensiero non è nuovo, è anzi abbastanza diffuso e si sta divulgando sempre di più fra i miei colleghi produttori, anche quelli che vendono a un prezzo più alto del mio perché più famosi.

**Da ex responsabile del settore Enologia di Laimburg, qual è oggi il ruolo dell'enologo? Strettamente tecnico o con possibili sconfinamenti in altri settori, magari nel marketing?**

L'enologo deve possedere la giusta formazione per padroneggiare la tecnica e saperla gestire anche nelle situazioni estreme, su questo non si discute. Certo che poi il suo ruolo non finisce lì. Non parlo per me che, nella mia azienda, sono l'agronomo, l'enologo, il responsabile della logistica, delle vendite e così via. Quello che vedo è il punto di forza dei Vignaioli: quando discorrono con i visitatori o con il giornalista, sanno rispondere

Armin Kobler con alcune sue bottiglie. Le etichette riproducono, stilizzate, i vigneti di provenienza



a tutto. Non c'è quindi aspetto aziendale che non conoscano. Nelle grandi aziende, invece, dove ci sono ruoli specializzati e ben precisi, se in certe occasioni è presente anche l'enologo per illustrare un prodotto con un linguaggio divulgativo, aiuta a trasmettere un po' la filosofia aziendale sulla trasformazione del prodotto. Questo va bene, arricchisce l'immagine dell'azienda con il proprietario, l'amministratore, il direttore vendite. Le parole dell'enologo sono differenti da quelle del venditore. Quando in azienda entrano persone importanti, così pure nelle fiere, non può mancare l'enologo.

**Lei che nella sua azienda è, a pieno titolo, agronomo ed enologo, che peso dà a viticoltura ed enologia? Nel suo sito usa una bella espressione: enologia cautelativa...**

Ci sono tante cose che vorrei dire al proposito e cerco una sintesi. Nella mia attività precedente, quando ero responsabile della sezione Enologia, abbiamo soprattutto cercato di risolvere i problemi attuali e di aumentare la qualità del prodotto finale. Abbiamo cercato di sviluppare, ma anche di testare, tecniche e metodi enologici in queste

direzioni. A Laimburg c'era, e c'è ancora, un comitato scientifico composto per la maggioranza da produttori, rappresentanti delle cooperative o vignaioli. Queste persone dettano i temi della ricerca, che poi sarà affrontata dai tecnici pubblici come sono stato io. Nei miei 18 anni trascorsi a Laimburg abbiamo fatto tantissime prove, collaborando anche con ditte che proponevano nuove tecniche e materiali, come lieviti, enzimi ecc. che abbiamo testato. Sono lavori cominciati alla metà degli anni Ottanta, e allora bastava poco per migliorare. Si produceva ancora tanta uva per ettaro, non c'era la cura d'oggi nel vigneto, e quasi tutte le nostre prove davano alla fine in degustazione risultati nei quali le differenti varianti si distinguevano in modo significativo dal testimone. In altre parole: tutto quello che si cambiava in cantina, migliorava il prodotto, poiché si partiva da uve di non grandissima qualità.

Con gli anni, poi, anche la viticoltura è cambiata in direzione della qualità, per cui l'uva che arrivava in cantina era sicuramente migliore. E abbiamo visto così che le tecniche che andavamo a testare fornivano scostamenti sempre inferiori verso l'alto. Che cosa voleva dire? Che più l'uva era



Foto grande a sinistra:  
una degustazione  
da Armin Kobler può essere  
davvero emozionante



Foto qui a fianco, dall'alto:  
la luminosa, essenziale  
sala di degustazione  
della Weinhof Kobler e la cantina,  
piccola, pulita a specchio  
e ordinata

Foto sotto:  
vendemmia di Chardonnay  
in casa Kobler

buona, meno si riusciva a migliorare con le tecniche in cantina. Alla fine in nove prove su dieci - tanto per dare un'idea - non registravamo più differenze rilevanti. Quindi: se un'uva ha una certa qualità, in cantina è più importante, e anche meno costoso, praticare un'enologia cautelativa, come l'ho definita. Cercare di mantenere insomma la qualità che abbiamo accumulato nel vigneto e non fare un vino molto diverso da quello che darebbe quell'uva.

**In pratica?**

Se per esempio questa partita di uva tende a dare sempre una certa aromaticità, lasciamola andare in questa direzione. È come un bambino che va accudito senza voler stravolgere la sua indole. Se vuole diventare un calciatore, è inutile costringerlo a studiare da musicista; cercherò di aiutarlo a formarsi in quello che desidera. Questa, almeno, è la mia filosofia che cerco di trasferire in azienda. Il consumatore è cambiato. Non c'è più la filosofia tecnico-feticista degli anni Ottanta e Novanta. Ora sembra diffidente della tecnica, le notizie che ci giungono riguardo alla tecnica sono in genere più allarmanti che positive. Si è creato uno scetticismo nei suoi confronti, per certi aspetti anche comprensibile. Così si parla sempre di qualità nella vigna e si comunica con forza anche perché è quello che vuole sentire il consumatore.

**Parliamo di cambiamenti climatici. Che cosa si può fare in vigna e in cantina?**

La media delle temperature continua a salire, questo è un dato certo, e noi dobbiamo studiare come adeguarci. Andare più in alto, dove è possibile, può essere una delle soluzioni. Addirittura, in alcune zone della Germania stanno pensando di convertire impianti tradizionalmente coltivati a Riesling con Sauvignon, che esce meglio da una situazione del genere. Eppure là il Riesling è d'obbligo. Ci saranno ripercussioni sul corredo ampelografico, è sicuro. Ma mentre da noi in Alto Adige ci sono alcune possibilità di salire, in Borgogna, per fare un esempio, non è così. Per ora siamo riusciti a convivere con questo fenomeno. Noi facciamo vendemmie spesso ritardate e produciamo vini con sempre mezzo grado o un grado in più dei nostri vicini, ma per fortuna la più delle volte il consumatore non se ne accorge, se non dalla etichetta. È una componente naturale, ben inserita nel prodotto. Quando sei un bravo enologo, hai gli strumenti in cantina per affrontare questi problemi di riscaldamento, ma fino a un certo punto. Di sicuro non al di là di un certo limite. Insomma, si riesce a correggere qualcosa, si riescono a tamponare questi effetti, finora ci siamo arrivati anche con metodi semplici, ma oltre quel limite si dovrà pensare a mettere altre varietà o di andare a cercare zone più fresche, non solo in altezza ma anche più a Nord. Oppure bisognerà pensare alla parziale dealcolizzazione dei vini, come già fanno negli Usa già da anni con diversi metodi.

**Ci sono controindicazioni?**

A Laimburg sono state fatte diverse prove, quando ormai avevo lasciato l'Istituto, e fino a un grado alcolico, uno e mezzo, non hanno trovato differenze organolettiche. Devo anche riferire quello che ci hanno detto alcuni commercianti: pur supponendo che il vino sarà buono anche solo al 95%

di com'era prima, ci va bene lo stesso, dobbiamo badare anche al valore commerciale. Se non riesco a venderlo a 15°, mi va bene a 14°, seppure con un attimo meno di aroma. In ogni caso non è la soluzione ottimale. È come l'arricchimento: in situazioni particolari va bene ed è giusto che ci sia, ma se una zona deve arricchire tutti gli anni, c'è qualcosa che non va. E così con l'alcol: non possiamo sempre togliere, bisogna pensare a qualcosa d'altro.

Personalmente mi auguro che domani ci siano lieviti selezionati con un'efficienza fermentativa meno rivolta all'alcol. Spero sia possibile senza lavorare sul loro corredo cromosomico, la gente è molto sensibile in questo campo, per me forse anche troppo...

**Cambiando discorso, modificherebbe qualcosa nelle regole della produzione del vino?**

Questa è la domanda più difficile. Parlo adesso da vignaiolo, e penso che ci siano norme che cambiano spesso. Faccio l'esempio di quello che ora va scritto sui cartoni che contengono le bottiglie. Ultimamente hanno deciso di indicare tutte le informazioni che ci sono sulla bottiglia, non soltanto Doc e Pinot grigio per intenderci. Ora, su tutte le cose che fai stampare, la scontistica dipende dalla tiratura. Così tanti di noi hanno comprato una volta sola scatole per tre anni, specificando tutti i vini prodotti dall'azienda con accanto la casella che evidenziavano con una crocetta. Non si può più fare. Ci hanno obbligato a mettere un'etichetta. Può andare anche bene, ma bisognava intervenire subito, e che cosa facciamo con i cartoni che abbiamo in magazzino? Li dobbiamo buttare? Credo che tante leggi siano fatte pensando a grosse realtà. Le grandi cantine ordinano tre volte l'anno i cartoni, noi viceversa: ogni tre anni. E questo ti frega. È una burocrazia che non tiene conto delle modeste quantità, anche se i piccoli produttori sono tanti e importanti per l'immagine di una regione viticola.

Un altro problema senza soluzione è quello dei vini a denominazione che continuano a perdere di valore. Mi spiego: appartenere a una certa produzione a denominazione di origine controllata in certe regioni d'Italia diventa sempre meno importante. Conosco diversi produttori che si vantano perfino di non fare vini Doc ma solo Igt o addirittura vino bianco e rosso da tavola. Ci vorrebbe una riforma di contenuto, di filosofia delle Doc, ma non mi chiedo che cosa cambiare, so solo che non andiamo troppo bene.

**Ma lei non può certo lamentarsi della Doc Alto Adige... Garantisce bei profitti.**

Ci sono produttori di qualità che dicono: il mio vino, pur ricercato dalle guide e dai consumatori, se lo do in degustazione alla commissione sarà bocciato perché non è abbastanza tipico come richiesto dal disciplinare e interpretato dalla commissione d'assaggio. Tipico è quasi sempre inteso come usuale e, se lo fai migliore ma un po' diverso, lo scartano. Invece chi fa un prodotto più banale, anonimo, supera magari l'esame perché è corretto, è tipico. Ma che cosa vuol dire tipico? Ogni mese mi ritrovo nella reggia di Colorno (Pr) con i miei amici della Fivi, Federazione italiana vignaioli indipendenti, per la nostra seduta periodica e sentendo i colleghi di altre regioni mi dico: noi in Alto Adige siamo ancora fortunati.

**Vini biologici, senza solfiti, naturali? Nuove possibilità o rischi?**

È interessante vedere come si riesce a reinterpretare il prodotto vino e, in certi momenti, anche a reinventarlo. Siamo arrivati a un alto punto qualitativo, a causa dei miglioramenti nel vigneto e anche in cantina, e i vini scadenti ormai sono pochissimi, per fortuna! Anzi, direi proprio nessuno a un certo livello di prezzo. Sono solo le preferenze personali di gusto che ci fanno scegliere questo o quel prodotto. Qualcuno parla addirittura di livellamento verso l'alto, ma è un errore perché non fa certo male. C'è comunque un bisogno da parte del pubblico in genere ma anche dei consumatori più evoluti di trovare qualcosa di diverso.

Sarà poi il tempo a scremare, a tenere il buono e far scomparire il resto.

**E lei?**

Non ho mai avuto questa necessità. Sono abbastanza impegnato in cantina e nel vigneto a cercare di migliorare i miei vini e non ho molto interesse a cambiare la mia filosofia produttiva. In una cosa nuova dovrei partire da zero, meglio allora per me perfezionare quello che penso di saper fare. Farei invece un altro tipo di discorso sul territorio.

**Perché? Come vede il territorio?**

I sostenitori di queste tipologie continuano a dire, spesso più degli altri, che i vini debbano rispettare e rispecchiare il territorio, ed è giustissimo. Però capita poi che spesso i vini si assomiglino tra di loro e il territorio addirittura sparisca... Riconosci di più come sono stati fatti, con che tecnica o non tecnica, fattori che prevalgono sulla provenienza, difficilissima da capire perché tannino, ossidazioni, aromi particolari - non vorrei chiamarli in taluni casi puzzette - coprono un po' l'origine del vino. Si capisce allora più facilmente che è un vino fatto con le macerazioni prolungate sulle bucce, con la tecnica che copre il territorio. Spesso chi è diffidente nei confronti della tecnica, fa poi vini nei quali essa è più riconoscibile di tutto il resto. Una contraddizione.

**Come definirebbe il termine sostenibilità?**

È un concetto nato nelle scienze forestali che dice: puoi togliere dal bosco solo quello che cresce. Vuol dire che dobbiamo lavorare in modo che i posteri trovino terreno, aria e acqua in condizioni uguali o migliori di come li abbiamo trovati noi. Vuol dire non lavorare con una prospettiva breve bensì molto a lungo termine. Quando facciamo le nostre scelte aziendali, guardiamo dunque alla sostenibilità, ma non riusciamo sempre a garantirla al massimo. Un esempio: il consumo energetico in cantina lo vedo ancora troppo elevato.

**Simei: quali sono le innovazioni tecnologiche più importanti che ha visto in quest'ultima edizione e quali secondo lei mancano ancora?**

Sono stato al Simei solo una giornata, purtroppo, e mi sono concentrato più sui macchinari in linea con la dimensione della mia azienda. Probabilmente mi sono perso innovazioni concernenti le grandi cantine o gli imbottigliatori industriali. Comunque ho notato che la tematica della selezione dell'uva - o per meglio dire degli acini - interessa sempre più aziende. Si vedono spesso pigiadraspatrici particolari con tavoli di cernita, ormai frequentemente supportate da macchine anche elettroniche. Poi tanti miglioramenti di macchine già esistenti, che non danno però nell'occhio. In compenso ho cercato invano costruttori di vasche di cemento, materiale che ricomincia a interessare molto i produttori di vino: non ne ho trovate in esposizione.

**Qui in Alto Adige c'è una tipologia o una Doc che meriterebbe maggior fortuna?**

Penso alla Doc Colli di Bolzano (Bozner Leiten), a base di Schiava. Oggi è rimasto un solo produttore che la propone in vicinanza della zona del Santa Maddalena ma più in quota, con un frutto che i vigneti sottostanti non riescono a dare. Spero davvero nel rinascimento di questa Doc, naturalmente ben caratterizzata. E anche con il prezzo che merita.

