Rocco Vallorani, un giovane enologo e… “ciò che sta dietro a una bottiglia”

Vigneti Vallorani – Colli del Tronto (AP)

> *Era il 2 ottobre 2012 quando mi arrivò una mail…*
>
> *Gentile Cinzia, mi chiamo Rocco Vallorani. Ho iniziato a seguirti sul web perché mi ha colpito l’attenzione che dai in tutti i tuoi post a “ciò che sta dietro a una bottiglia”.*

Mi piace molto il tuo modo di raccontare le cose, un’analisi, o meglio un racconto, che va oltre la scheda descrittiva spingendosi più in là, fino cercare la storia che c’è dietro ad ogni prodotto. E’ per questo motivo che ho deciso di scriverti…

Ho studiato enologia a Perugia prima, e a Torino poi. Nel frattempo sono stato per diversi anni in giro per l’Italia e non solo (NZ, USA, Francia) lavorando come cantiniere e/o assistente enologo, cercando di aumentare le mie conoscenze e competenze, imparando un po’ da tutte le splendide persone che ho incrociato nel mio cammino professionale. Nel 2010 sono tornato a casa e insieme a mio fratello ho ristrutturato la cantina che fu di mio nonno e poi di mio padre. Insieme ci siamo rimessi a produrre vino dando vita ai “Vigneti Vallorani”.

Noi vendiamo la quasi totalità delle bottiglie direttamente, riducendo al minimo indispensabile i rappresentanti. Ci teniamo a farlo in prima persona, e, quando possibile, a far visitare l’azienda ai clienti, perché non vogliamo solo vendere una bottiglia che, piazzata su uno scaffale sarà solo una delle tante, ma, attraverso i nostri vini, cerchiamo di

trasmettere le nostre idee, i nostri valori, ed il nostro territorio.

Ti ringrazio per il pezzo che hai scritto, "ridare l'identità ai contadini", spero possa arrivare agli occhi di chi decide delle nostre sorti ma, sinceramente, ne dubito, scusa il pessimismo. Ho visto che sei spesso in viaggio, hai in programma una visita nel Piceno? Sarebbe un piacere incontrare una persona così attenta nell'ascoltare la voce di chi ha qualcosa da raccontare… Rocco

Ricordo che inizialmente mi scrisse chiedendomi un giudizio sui vini che avrebbe provveduto a spedirmi. Lo fermai subito sia pur ringraziandolo per la fiducia. Gli feci capire che non sarei stata in grado di scrivere nulla così. La conoscenza delle persone per me è fondamentale esperienza per capire i loro prodotti. I giudizi tecnici li lascio agli esperti, io il vino lo bevo e lo vivo facendomelo raccontare da chi lo produce.

Lui è un giovane enologo che mi ha capito e non si è arreso. L'ho trovato così determinato da non poter non accettare l'invito per incontrarlo e conoscerlo a Bologna in occasione di "Gusto Nudo", la Fiera dei vignaioli Eretici.

Li abbiamo parlato e mi ha raccontato…

Rocco Vallorani è cresciuto nell'azienda di famiglia. A quei tempi il vino prodotto era destinato al mercato locale e venduto prevalentemente sfuso. Dopo aver frequentato l'istituto agrario si è iscritto a Perugia al corso di laurea in viticoltura ed enologia. Mentre studiava ha avuto modo di fare il tirocinio a Montalcino nell'Azienda Siro Pacenti.

Rocco: *"A fianco al titolare, Giancarlo Pacenti, persona vera e perfezionista all'inverosimile, mi sono letteralmente innamorato del sangiovese e della sua eleganza."*

Sentendo la necessità di vedere cose nuove e di ampliare le

sue conoscenze sul vino, decise di partire cercando lavoro in Nuova Zelanda, terra dai paesaggi fantastici e incontaminati che lo ha fatto innamorare già dai primi giorni.

Rocco: *"Gente sempre con il sorriso sulle labbra, rispettosa dei beni comuni. Nessuno li si permette di buttare una cicca a terra o lasciare rifiuti in un parco (da Italiano ho provato molta invidia)."*

Una volta tornato accettò l'incarico di assistente enologo in una cantina di Limoux in Francia, nella Linguadoca. Fu in quel periodo che si rese conto di non aver appagato del tutto la sua voglia di sapere. Decise quindi di iscriversi al corso di laurea specialistica in scienze viticole ed enologiche delle università di Torino e di Milano che si tiene ad Asti. Durante queste esperienze, fondamentali per la sua crescita personale e professionale, ha avuto modo di conoscere persone squisite provenienti da ogni angolo del mondo, tutte legate dalla stessa passione per il vino. L'Italia a suo favore però ha un infinito potenziale varietale che nessuno stato, tantomeno la Francia, può vantare. Più di 600 varietà di vite capaci di produrre vini unici nel loro genere con un forte legame con il territorio, che rende le nostre varietà poco adattabili ad altri ambienti.

Rocco*: "Ho provato dei Sangiovese prodotti negli States o in Australia, dei Montepulciani neozelandesi, Arneis e Nebbioli prodotti negli Stati Uniti. Pur riconoscendo l'elevata qualità media dei vini del nuovo mondo, sulle varietà Italiche non c'è confronto. A differenza delle nostre varietà autoctone, quelle francesi sono state esportate con ottimi risultati in tutto il mondo. Basti pensare ai buonissimi Sauvignon Neozelandesi, agli ottimi Cabernet e Merlot degli Stati Uniti, agli interessanti Chardonnnay Cileni o i Shiraz Australiani. Sono convinto che la valorizzazione delle nostre varietà possa essere la nostra arma in più nell'ormai globalizzato mercato del vino."*

Durante l’esperienza all’estero Rocco mi ha raccontato quanto ha apprezzato il clima di sincera collaborazione tra tutti i produttori, consapevoli del fatto che, muovendosi nella stessa direzione è l’intera area ad acquisire valore. Se penso a quante volte insisto nei miei scritti e a voce durante le mie visite su questo concetto… mah, dicono che chi la dura la vince, io dico solo che insisto!

Rocco*: “Cinzia, ci tengo a raccontarti un particolare; premesso che le degustazioni nelle aziende del nuovo mondo si pagano 5-10 dollari a persona, in tutti gli stati è prevista la degustazione gratuita per i lavoratori del settore. Cioè un consumatore normale che va a fare una degustazione sostiene il costo della stessa, mentre per un dipendente di un’altra cantina non ci sono costi. Inoltre in ogni zona viticola venivano organizzati party pre e post vendemmia solo per le persone del settore, ognuno portava una bottiglia della cantina per la quale lavorava e tutti insieme ci si trovava a degustare tutti i vini del territorio scambiandosi conoscenze e pareri.”*

Altro argomento che abbiamo affrontato insieme è stato quello relativo alla figura e alle mansioni del winemaker su cui mi sono già precedentemente soffermata. Rocco mi ha raccontato che da produttore ed enologo è rimasto molto colpito dal fatto che tutte le cantine hanno un “winemaker” interno, molto spesso giovane, sui 30-35 anni, con laurea in Enologia e diverse esperienze alle spalle. Una persona competente che si affianca al vignaiolo, vivendo il vigneto e la cantina tutti i giorni dell’anno, seguendo le viti dal risveglio primaverile fino alla vendemmia, poi i vini fino alla bottiglia.

Rocco*: “Gli enologi che ho avuto la fortuna di incontrare mi hanno raccontato che il loro obbiettivo è quello di ottenere vini che esprimessero le idee del proprietario. Tra gli appassionati dei vini prodotti utilizzando le tecniche naturali, gli enologi sono spesso visti come chimici del settore, pronti con pozioni o unguenti a rendere “innaturali”*

i vini. A mio parere un bravo enologo è colui che segue i vigneti, da questi decide quando e come vinificare e quali tecniche utilizzare per ottenere un vino che sia la migliore espressione del connubio tra vitigno, territorio e persone che lo lavorano. Oggi purtroppo molte aziende si affidano ai cosiddetti "superconsulenti", enologi sicuramente molto preparati e brillanti, che si trovano però a seguire decine di cantine sparse su tutto il territorio, e a gestire uve di ogni tipologia prodotte in condizioni totalmente diverse. Considerando anche i costi di queste consulenze, non sarebbe forse più giusto affidarsi a un enologo, magari giovane, che possa davvero dedicarsi quotidianamente alla nascita di un determinato vino, trasmettendo tramite questo anche la personalità propria e quella del vignaiolo? E per le cantine non sarebbe meglio avere una persona con le specifiche competenze che li affianca nel lavoro quotidiano?"

Rocco con il fratello Stefano ha deciso nel 2005 di dedicarsi all'azienda di famiglia chiudendo inizialmente la cantina per avviare i lavori di ristrutturazione terminati nel 2010. Una realtà a conduzione biologica in terra marchigiana alimentata energicamente da un impianto fotovoltaico che gli permette di avere, nell'arco dell'anno, un bilancio energetico positivo. Una superfice di otto ettari di cui sette a vigneto e uno a oliveto. Le varietà allevate sono Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia, Sangiovese e Montepulciano.

Rocco*: "Tutti i nostri prodotti fanno affinamento sur lies, una tecnica antica nata in Borgogna per la produzione di Chablis, che permetteva di ottenere vini più complessi dal punto di vista aromatico e gustativo favorendo inoltre le stabilità tartarica e proteica dei vini. L'unico neo di questa tecnica è il tempo; per avvenire al meglio richiede almeno 6-8 mesi, ma spesso anche un anno. Purtroppo, con l'industrializzazione della produzione di vino le tecniche che richiedevano tempo sono state accantonate per far posto a nuovi prodotti naturali e/o di sintesi, ed attrezzature*

all'avanguardia in grado di accelerare ogni tipo di processo. Oggi per fortuna si sta guardando al passato cercando di apprendere le cose migliori che, erroneamente, ci eravamo lasciati alle spalle. Sarei un ipocrita se dicessi che la tecnologia non faciliti il lavoro, però credo che debba essere utilizzata nella maniera giusta, senza forzature. Crediamo molto nelle potenzialità del piceno e per i nostri vini abbiamo cercato dei nomi che fossero legati alla nostra tradizione."

- ***Avora*** *è un Falerio DOC, una delle denominazioni più antiche del Piceno che si produce assemblando le varietà a bacca bianca allevate in quest'area. Il nome deriva da un termine dialettale utilizzato per indicare i terreni soggetti alla Bora (Bora diventa Vora in dialetto marchigiano) quindi quelli esposti a Est-Nord/Est, come i terreni con i quali produciamo questo vino.*
- ***Polisia*** *è un Rosso Piceno DOC, altra doc storica locale, prodotto con un assemblaggio di Montepulciano e Sangiovese. Il nome deriva dalla legenda di Polisia, figlia di un prefetto romano che governava ad Ascoli che, contro la volontà del padre, si fece battezzare dal vescovo di Ascoli per poi rifugiarsi sul Monte Ascenzione da dove protegge gli abitanti del Piceno.*
- *Il* ***Konè*** *è un Rosso Piceno Superiore DOC prodotto dalle varietà Sangiovese e Montepulciano ma affinato in barriques di rovere francese per almeno 14 mesi. Il nome deriva da un termine dialettale ascolano ma di origine greca, Konè, che sta ad indicare qualcosa di prezioso. Oramai in disuso nel linguaggio quotidiano, questo termine veniva spesso utilizzato dai nonni per chiamare amabilmente i nipoti.*

Nelle annate che lo permettono, oltre alla nostra linea, produciamo due riserve, un Montepulciano ed un Sangiovese in purezza affinati in barrique per 24 mesi. Questi vini sono

stati dedicati da noi ai nostri nonni, perché è grazie a loro che oggi abbiamo la possibilità di valorizzare il patrimonio che ci hanno lasciato. Il Sangiovese, elegante e raffinato come nostro nonno Livio, si chiama appunto ***Sorlivio,*** *mentre il Montepulciano, caratterizzato da un carattere più deciso come era nostra nonna Filomena, si chiama* ***Philumene,*** *che nell'etimologia greca significa amico della forza.*

Fra qualche mese ho in previsione una tappa nelle Marche. Rocco non mancherò di venirti a trovare come abitualmente faccio e come piace a me, direttamente sul campo… o meglio, in vigna!