

PROTAGONISTI

Laura Turrini

Tra scienza e sensibilità

Si definisce una professionista con la p maiuscola e una persona molto impegnata, che ha sempre fatto di tutto per realizzare i propri obiettivi muovendosi su binari precisi e mantenendo, al centro, l'etica e la deontologia: Graziana Grassini ha una storia che "profuma" di conquista a ogni capitolo, lei che tanto ha amato, e ama, esercitarsi con l'olfatto e che, del naso, ha fatto uno dei suoi principali punti di forza. Ogni azione intrapresa e ogni tassello della sua formazione e del suo percorso ne riflettono il carattere determinato, l'amore per lo studio e la forza di volontà, oltre che un'eleganza a cui Graziana tiene particolarmente e che, spesso, ritrova nei vini che predilige. «Sono nata a Scarlino, sulla costa toscana della provincia di Grosseto, da genitori lungimiranti che mi hanno lasciato scegliere e perseguire la mia strada – racconta Grassini –. Mio padre Enzo mi ha sempre trattata alla pari, sin dalla tenera età, e questo per me è stato uno splendido insegnamento, un incentivo che mi ha permesso di affermarmi anche nel lavoro, dimostrando la parità di genere con i fatti. In principio avrei voluto diventare una maestra e studiare: una passione che mi è sempre rimasta. Ero attratta, in particolare, dalle materie scientifiche e sentivo l'esigenza di "usare le mani" per creare qualcosa di nuovo. Per questo mi sono iscritta all'Istituto tecnico industriale per chimici, un percorso che mi è piaciuto talmente tanto da spronarmi ad aprire, a soli 19 anni, un personale laboratorio di analisi agroalimentare, dove ho iniziato a lavorare anche con il vino per i piccoli vignaioli».

Per l'enologo e consulente Graziana Grassini, produrre vino implica il saper ascoltare: solo chi sa emozionarsi e ha, al contempo, la competenza ed esperienza necessarie può recepire ciò che questa bevanda è in grado di suggerire e svelare. «Occorre intelligenza emotiva».



FEBBRAIO 2025 Imbottigliamento 65



PROTAGONISTI



«Sto introducendo in alcune aziende anche la vinificazione in anfora, una pratica antichissima che fa in modo che le caratteristiche originarie delle uve siano mantenute; dove non si può utilizzare l'anfora, si sta diffondendo la tecnica simil-anfora, ovvero l'impiego di serbatoi di acciaio con lunghe macerazioni sulle bucce»

È in questo modo che si è avvicinata al settore enologico?

«Sì: in quel momento ho intravisto l'opportunità di approfondire le mie conoscenze nel settore viticolo ed enologico e, per operare al meglio, mi sono iscritta anche alla scuola enologica per prendere un secondo diploma e diventare enotecnico, proseguendo contemporaneamente l'attività in laboratorio. L'anno in cui mi sono diplomata è coinciso con lo scandalo del metanolo e così, da un giorno all'altro, il mio laboratorio si è riempito di campioni di vino e dell'apprensione di tanti produttori. Questa tragedia ha creato tanto dolore, ma ha dato anche un'importante opportunità al mondo del vino per rinascere e divenire tutti più consapevoli, basandosi su regole precise e non più sull'empirismo: all'epoca, infatti, la figura dell'enologo praticamente non esisteva e i produttori ignoravano molte cose. Basti pensare che

Progetti ad hoc, tra varietà autoctone, ibridi Piwi e vini artigianali

Tra i volti più noti dell'enologia italiana nel mondo, Graziana Grassini affianca le attività di consulenza a quelle istituzionali. Dal 2019 fa parte del Comitato Scientifico dell'Onav – Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, dal 2021 è stata nominata componente del Comitato nazionale vini dal Ministro delle Politiche Agricole, alimentari e forestali e, sempre su nomina del Ministro, dal 2022 è Vicepresidente della Commissione di degustazione di appello dei vini Docg e Doc. La sua attività professionale la vede consulente dal 2009 – chiamata personalmente dal Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta – della prestigiosa Tenuta San Guido a Bolgheri, famosa in tutto il mondo per il suo vino di punta Sassicaia. «Un vino al quale sono particolarmente legata – rivela Grassini – e che mi è sempre piaciuto moltissimo». Le consulenze si sono presto estese, dalla Svizzera alla Liguria, dal Veneto alla Puglia, fino in Calabria, e molti sono stati i progetti sfidanti. Tra questi, la collaborazione quinquennale con l'Istituto Vite e Vino della Sicilia al fianco del Prof. Di Stefano, uno dei nomi di riferimento per la ricerca scientifica in Italia, e la realizzazione di un Asolo Prosecco Docg che porta il suo nome, "by Graziana Grassini", per il quale l'imprenditore Ermenegildo Giusti le ha lasciato una totale libertà di interpretazione. Un vino fuori dagli schemi, pensato per durare nel tempo e dimostrare che, accanto alle espressioni più immediate, il Prosecco Docg

spesso non controllavano nemmeno il valore del pH. Da questa disgrazia è iniziata una rinascita e, in questo frangente, ci hanno aiutato anche i colleghi francesi, permettendoci di recarci a studiare a Bordeaux, migliorando le nostre conoscenze. Io stessa, dopo il diploma di enologo e la conclusione del percorso con la laurea in Scienze Biologiche all'Università di Pisa, ho perfezionato gli studi post-universitari presso la Facoltà di Enologia di Bordeaux. All'epoca ero già moglie e mamma».

Cosa crede abbia maggiormente contribuito alla sua carriera?

«Più che a un evento, o a un incontro particolare, devo tutto a un percorso di crescita che è stato specifico e continuo. Credo che a caratterizzarmi, negli anni, siano state la professionalità, la costanza e la coerenza, oltre all'umiltà, una dote fondamentale. Nonostante i ruoli che ricopro tuttora, continuo a studiare e sento un'incessante sete di conoscenza».

Quali sono state le sue guide, le personalità a cui si è ispirata negli anni?

«La mia guida è stata, innanzitutto,

il mio maestro, Giacomo Tachis, al quale devo tanto. Lo conobbi a 27 anni, quando mi venne proposto di entrare nell'Associazione Enotecnici della Toscana e di candidarmi come consigliera. Lo feci un po' per scherzo, dal momento che ero la più giovane e l'unica donna, ma venni subito confermata. Presidente, al tempo, era proprio Tachis, con cui iniziai a collaborare; da allora divenne per me maestro, mentore e amico. Ricordo quando mi diceva "Graziana, non smettere mai di studiare": un insegnamento che mi è particolarmente caro. Lui mi ha trasmesso l'importanza del legame tra vigneto e cantina. Anche altre due persone rappresentano per me un importante riferimento scientifico: il professor Rocco Di Stefano, per l'enologia, e il professor Stefano Poni per la viticoltura».

Quali sono state le sfide più appassionanti che ha incontrato?

«La sfida iniziale fu dimostrare che i vini bianchi toscani avevano molto da dire, in un'epoca nella quale si realizzavano solo vini rossi. Al tempo avevo già collaborazioni con cantine importanti, come il Castello del

può offrire complessità e longevità, rappresentando a testa alta l'Italia nel mondo. «Il progetto di creazione di questa nuova interpretazione di Prosecco Docg a marchio GiustiWine, a Nervesa della Battaglia, sul Montello, dove si produce l'Asolo Prosecco Superiore, così come la volontà di dargli uno spessore pari a quello di un Metodo Classico, è senza dubbio tra le sfide a cui tengo di più – dichiara Graziana –. Sempre in questa azienda, mi ha dato grande stimolo lavorare con la varietà autoctona Recantina applicando la vinificazione in anfora, un metodo antichissimo che consente di mantenere integre le caratteristiche dell'uva. Attualmente seguo poi un altro progetto che mi appassiona particolarmente: il recupero del vitigno reliquia Ruzzese, con l'azienda Ca' du Ferrà, in Liguria». Ma non è finita qui, perché Graziana sta sperimentando anche la vinificazione del Piwi, ibridi tolleranti alle malattie principali della vite che presentano caratteristiche enologiche diverse dalle varietà di partenza e in grado di portare alla realizzazione di vini originali. Oggi, secondo l'enologa, si guarda con sempre maggior interesse ai vini artigianali, prodotti con fermentazioni spontanee e senza l'utilizzo di additivi: «Ascoltare e interpretare le evoluzioni del mercato mi ha sempre appassionata ed è innegabile che attualmente il consumatore abbia una crescente voglia di naturalità, originalità e tipicità. Nel cibo e nelle bevande vogliamo stimoli sempre diversi – conclude –: questa ricerca e quest'attenzione si inseriscono in un movimento di pensiero che fa parte del nostro secolo e che, per forza di cose, coinvolge anche il vino».



Terriccio, dove entrai proprio con il progetto di interpretare i vitigni bianchi internazionali: ero entusiasta all'idea, perché sono una convinta bianchista con una grande passione per il "naso". Io e mia madre abbiamo sempre avuto un grande talento e una forte passione per i profumi e a contraddistinguerci è una sensibilità particolare. Ricordo che, anche quando non avevo grandi disponibilità economiche, compravo fragranze preziose e mi feci perfino portare dal mio ex a Grasse, culla della profumeria, per esercitarmi e imparare il più possibile. E per questo motivo che mi sono dedicata fin da subito ai vini bianchi, anche se, nel tempo, i grandi vini rossi, simbolo della Toscana, hanno preso sempre più spazio nel mio lavoro. Un'altra sfida vinta riguarda anche quanto realizzato in Maremma con Fattoria di Magliano, per la quale abbiamo creato vini di grande eleganza, oltre che potenza».

Ama più lavorare in Italia o al di fuori del Belpaese?

«Lavoro in quasi tutte le regioni d'Italia, dalla Liguria al Friuli-Venezia Giulia, dal Veneto alla Toscana, fino

alla Sicilia; fuori dai confini nazionali seguo un'azienda in Svizzera, nazione molto sfidante. Ho scelto di concentrare la mia attività principalmente sull'Italia perché credo ci sia ancora molto da fare e ogni area mi piace perché ha le sue peculiarità: amo vivere sensazioni diverse e, in questo senso, il nostro Paese è caratterizzato da una grande ricchezza. Se dovessi pensare ai Paesi esteri nei quali mi piacerebbe operare, tuttavia, opterei per la Grecia, perché molta della cultura vinicola è partita da lì, ma mi affascinano altrettanto i Paesi dell'Est e il Sud Africa».

Come ritiene si sia modificata, negli anni, la figura dell'enologo?

«In passato l'enologo era un tecnico che operava perlopiù in cantina; oggi, invece, dialoga costantemente con l'agronomo, con il quale ha una collaborazione strettissima, perché la qualità delle uve è imprescindibile. L'enologo non deve semplicemente trasmettere il pensiero del produttore e ha un ruolo importante anche nella comunicazione aziendale e nei rapporti con il commerciale, per intercettare i trend e capi-

«Attraverso l'esperienza è possibile guidare i diversi processi di trasformazione per trasmettere, tramite le caratteristiche del vino, la propria filosofia e le peculiarità del vitigno come risultato dell'interazione con il suolo nelle condizioni climatiche in cui vive»

Graziana Grassini

re le esigenze del mercato. Io sono curiosa di natura e amo studiare, mi piace incontrare altre persone e fare domande, soprattutto ai giovani e ai giovanissimi, perché loro rappresentano il futuro; cerco di frequentarli, dunque, anche per comprendere e anticipare le tendenze. Il vino è un prodotto complesso, che richiede tempo prima di uscire sul mercato: abbracciarne in anticipo le evoluzioni significa arrivare preparati e proporre al consumatore il vino giusto al momento giusto. Se una volta si pensava a un modello di "vino dell'enologo", dove il professionista rinomato offriva un'interpretazione spesso omologante, io, dal canto mio, credo da sempre che il vino rappresenti il frutto dell'espressione dell'azienda a tutto campo e che, per interpretare questa espressione,

PROTAGONISTI

«Oggi posso definirmi uno "scienziato emozionato", che sa unire la formazione approfondita nella materia alla sensibilità necessaria per interpretare in modo originale un vino. Il mio è un approccio multidisciplinare: il lavoro di analisi chimiche in laboratorio mi ha dato la possibilità di comprendere al meglio i dati scientifici, applicandoli con elasticità a ogni diversa situazione»



il feeling con lo staff sia fondamentale. Tutti conoscono ogni operazione da compiere in ogni fase dell'anno e lavorano nella stessa direzione per raggiungere un risultato comune».

A quali tecniche di cantina, nello specifico, si affida?

«La conoscenza e il progresso ci consentono di utilizzare attualmente diverse tecniche, fermo restando che rimane fondamentale la cura delle uve in vigneto. Credo molto nell'utilizzo del freddo, tanto che nelle aziende che seguo ho richiesto l'introduzione di celle frigo che permettano di raffreddare le uve prima della vinificazione. Il beneficio si ha sia per quelle a bacca bianca che rossa e, in quest'ultimo caso, il freddo assicura una migliore estrazione di antociani e tannini. Sto introducendo in alcune aziende anche la vinificazione in anfora, una pratica antichissima che fa in modo che le caratteristiche originarie delle uve siano mantenute; dove non si può utilizzare l'anfora, si sta diffondendo la tecnica simil-anfora, ovvero l'impiego di serbatoi di acciaio con lunghe macerazioni sulle bucce. Tra le tecniche di vinificazione e imbottigliamento più innovative, invece, si va dalla vinificazione in assenza di solfiti aggiunti alla micro-ossigenazione per la produzione dei vini ros-

si e interessante è anche lo studio sull'utilizzo in vinificazione dei lieviti a bassa resa di alcol etilico, come la Candida Zemplinina (Starmerella Bacillaris). Sempre più in voga, poi, è l'imbottigliamento in assenza di ossigeno, una scelta molto interessante, così come il processo in cantina che, per gestire con la massima precisione ogni passaggio, avviene sempre più spesso tramite l'utilizzo di digitalizzazione e informatizzazione. Una decisione importante, infine, è quella legata al tappo tecnico più idoneo per un determinato vino, in base alla sua permeabilità all'ossigeno».

Come si realizza un vino di qualità?

«Per me è essenziale che nel vino si riconosca il legame immediato con il vitigno e che esso presenti nitidezza di profumi e, soprattutto, equilibrio, un elemento complicato da ottenere, quanto fondamentale. Progettare un vino di grande personalità, che sia complesso, suadente, avvolgente, è come innamorarsi; realizzarlo è amore. Per poter compiere tutto questo la scienza è indispensabile, ma è l'arte del saper fare a rendere un prodotto davvero speciale, quando, cioè, si sanno mettere in pratica le conoscenze acquisite. Attraverso l'esperienza è possibile guidare i diversi processi di trasfor-

mazione per trasmettere, tramite le caratteristiche del vino, la propria filosofia e le peculiarità del vitigno come risultato dell'interazione con il suolo nelle condizioni climatiche in cui vive. Amando l'eleganza in tutte le sue forme, mi riconosco nei vini che esprimono questa peculiarità: tra tutti quelli che ho realizzato, sono quelli che preferisco. Oggi posso definirmi uno "scienziato emozionato", che sa unire la formazione approfondita nella materia alla sensibilità, necessaria per interpretare in modo originale un vino. Il mio è un approccio multidisciplinare: il lavoro di analisi chimiche in laboratorio mi ha dato la possibilità di comprendere al meglio i dati scientifici, applicandoli con elasticità a ogni diversa situazione».

La sua più grande soddisfazione?

«Aver raggiunto gli obiettivi che mi ero preposta. Ho compiuto il mio percorso formativo coniugando studio e lavoro, fondando il mio laboratorio di analisi a 19 anni e portandolo a livelli importanti: le aziende con cui lavoro sono soddisfatte e ottengono riconoscimenti crescenti e questo mi riempie di orgoglio. Più che un progetto particolare, auspico e mi auguro di avere l'energia per lavorare nel mondo del vino fino a tarda età, perché, oltre che un'occupazione, è parte integrante della mia vita».