

PRIMO PIANO

L'INTERVISTA
LORENZO BOTTAZZI

«Soltanto fra le vigne del terreno di famiglia ho trovato l'equilibrio»

MARCO GOTTA - redazione@ilnovese.info

■ Lungo la strada per tornare a casa da Cassano a Tortona al termine dell'intervista mi sentivo un po' come Jon Landau: parafrasandolo "Ho visto il futuro del Timorasso e il suo nome è Lorenzo Bottazzi". Il regno di questo giovane vignaiolo si estende per cento-cinquanta ettari incastonato fra Stazzano, Cassano e Sardiniano: tutto terreno dell'azienda vitivinicola di famiglia, che comprende anche una (ormai ex) riserva di caccia dove gli animali possono girare liberi, un lago per la pesca sportiva e tre diversi siti per l'apicoltura creando una biodiversità notevole.

Era già diventato un degustatore riconosciuto a livello internazionale: cosa l'ha spinto a passare dalla parte dei produttori?

La storia parte da molto più lontano, quando lavoravo come broker navale a Singapore. Mi chiesero di dare una mano all'importazione di vini dall'Italia e misi su un'azienda, la 'Angra wine e spirits' che esiste ancora oggi ed è diventata il principale importatore di vitinole. Poi mi sono trasferito a Vancouver e da lì sono tornato qui in Italia perché mi ero reso conto che la mia strada non era nel commercio navale ma nel vino.

Prima di passare alla produ-

“

L'uva del Timorasso è difficile da coltivare: però fa tutto da solo quando è in cantina

IN CANTINA



Attualmente i vigneti Bottazzi presentano due tipi di Timorasso Doc: il Monterosso, fermentato con lieviti indigeni e invecchiato due anni in botti d'acciaio, e l'Italo (in foto), che viene invece fatto invecchiare sempre per due anni in cemento alimentare francese. Nel 2021 sono stati citati per due volte all'interno della rivista Forbes, due anni prima ai 'Decanter World Wine Awards' avevano ottenuto i premi di argento e bronzo. La cantina produce anche una Barbera superiore, la 'Bric dei Serpenti'.

“

La chimica rovina la bontà del prodotto. È come una donna ricoperta di trucco

zione, però, c'è stata una lunga fase di preparazione.

Ho passato il primo livello da Master Of Wine, e durante gli studi per l'esame ho avuto la possibilità di interrogare i migliori enologi del mondo. Il segnale definitivo credo sia stato il lascito di mio nonno, con il quale ho trascorso buona parte della mia adolescenza, che mi ha reso proprietario della tenuta di famiglia. Qui un distacco di monaci dall'abbazia di Precipiano a Vignole Borbera ha costruito un piccolo monastero e poi, vedendo il clima e l'altitudine della zona, ha cominciato a produrre vino già nel 1600. Era un terreno già tracciato, mio nonno coltivava le uve e poi le vendeva alle Cantine Volpi o direttamente il vino alla Cantina Sociale di Tortona. Io ho capito subito le potenzialità del Timorasso ma ho anche realizzato che per poter brillare in un settore con una competizione così alta come quello vitivinicolo era necessario impegnarmi anima e corpo.

Per molti è sembrata e sembra una follia: però i risultati le hanno dato ragione.

Il Timorasso è uno dei vini più difficili da coltivare: richiede continua attenzione e può ammalarsi da un momento all'altro. Però è anche un vino che una volta arrivato in cantina fa tutto da solo. Walter



Massa, che è un pioniere nella vinificazione di Timorasso, cita sempre Eschilo quando disse "Il vino è lo specchio della mente": io ho cominciato nel 2013 con una buona vendemmia, ma è solo con quella del 2016 che ho trovato il giusto equilibrio sopra la follia per poter dire che il vino che produco sia lo specchio della mia mente. E a quel punto, oltre a metterlo finalmente in vendi-

ta, non potevo che chiamarlo 'Italo' come mio nonno, per chiudere il cerchio.

Poi è arrivata l'investitura di Cracco nel 2018, che definì 'Italo' «una bella scoperta di un vignaiolo bravo e capace».

I complimenti fanno piacere, così come il vedere che anno dopo anno aumenta il numero delle persone che provano il mio vino e ne vogliono ancora. A breve usciremo anche con una linea di Derthona e di Piccolo Derthona fatto però con Timorasso in purezza. Le mie esperienze di vita mi hanno portato a conoscere molte culture e mentalità differenti dalla nostra, ho assaggiato decine di vini e ho deciso di puntare tutto sul Timorasso. Credo

che sia un vino con le potenzialità di eclissare buona parte dei vini bianchi che adesso vanno per la maggiore, a patto di mantenere alta la qualità come è adesso. Se avessi voluto mettere in piedi tutto questo solo per aumentare i guadagni, sarei rimasto a fare il broker: una volta compravo e vendevo titoli più volte in una giornata o chiudevo contratti uno dopo l'altro, ora il flusso di cassa del vino si muove secondo i ritmi della natura e io devo rispettarli. Forse sono diventato meno ricco, ma sicuramente sono più felice perché la mia vocazione è sempre stata l'imprenditoria come il mio bisnonno e mio nonno, e si sa "Scegli un lavoro che ami, e non dovrai lavorare nemmeno un giorno della tua vita".

La ricerca
Consorzio dell'Ovada:
il futuro passa anche
da esperimenti e dati

■ Un percorso iniziato nel 2020 con quindici aziende che si è sviluppato nei due anni successivi. Un lavoro portato avanti per avere tutte le formazioni necessarie per operare le scelte più opportune in vigna e in cantina. Ha raggiunto la ribalta di Vinitaly 2022 "Increase", il progetto avviato dal Consorzio dell'Ovada docg in

collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Torino e con il sostegno economico dell'Enoteca Regionale. A raccontare quanto emerso in due anni di campionamenti, valutazioni e microvinificazioni sono stati il presidente dell'associazione, Daniele Oddone, i tecnici universitari impegnati nelle operazioni sul

campo.

Accento territoriale

«La seconda fase del progetto - racconta proprio Oddone - è stata pratica. In un'azienda è stata effettuata una microvinificazione con uve in parte senza e in parte con i semi. In un'altra sono state uve con sette e ventuno giorni di macerazione. L'obiettivo è stato quello di raccogliere informazioni, verificare le differenze. Capire quali fenomeni si innescano in base alle scelte dei produttori». Il terzo anno partirà dalle esperienze maturate nei primi due anni. Uno studio molto approfondito. «I dati emersi per ora - prosegue Oddone - andranno necessariamente confermati. Però la composizione delle uve è ora più chiara. Il



Dolcetto si caratterizza molto rispetto all'area in cui viene prodotto. Questa forte impronta imprenditoriale può essere una carta in più da giocare per inserire Ovada nel panorama dei dolcetti e quello più ampio dei rossi Piemontesi». I protocolli di vinificazione saranno integrati in base al-

le annate.

Incognita clima

Una crescita generale che può essere anche una risposta indiretta alla principale problematica di questi ultimi anni: il riscaldamento climatico e i lunghi periodi di siccità sempre più consueti. Un esempio lampante è quanto successo proprio nel 2021. «Non è piovuto per mesi. La quantità è chiaramente scesa. Le uve del Dolcetto sono state tra le prime raccolte con concentrazioni molto alte». Un tema sul quale si è già discusso molto. «Senza fare drammi - ha commentato in più di un'occasione Vincenzo Gerbi, ordinario alla facoltà di Agraria di Torino che ha firmato la ricerca - siamo di fronte ai cambiamenti ai

quali bisogna rispondere cercando di proteggere le uve. Più in generale la vinificazione contemporanea deve essere supportata da dati». E ancora, sulle pratiche da portare avanti «Tenere il più possibile i grappoli in ombra - prosegue Gerbi - Evitare le scottature. La raccolta andrebbe fatta evitando le ore centrali della giornata. Abbiamo registrato l'arrivo in cantina di uve dalla temperatura molto calda che rischia di essere un elemento negativo al processo di fermentazione. Raccogliere l'uva a 30° significa poter arrivare anche a 40°, una situazione incompatibile con un processo ottimale». Uno scenario che impone un'evoluzione di tutte le aziende anche se i vini bianchi sono più esposti.