

Intervista ai fondatori di Uva Sapiens: «Ecco come creiamo il vino del futuro»

scritto da Gianna Bozzali | 05/03/2024



A dieci anni dalla nascita del noto studio italiano di consulenza vitienologica, i soci fondatori si raccontano. Ecco i punti di forza della loro squadra e dei vini prodotti in giro per il mondo

Rimettere al centro l'uva e le sue potenzialità per **ottimizzare le scelte da fare in cantina**, da un lato attraverso un approccio multidisciplinare e un team di grandi professionisti e dall'altro attraverso un pool di conoscenze acquisite in giro per il mondo, perchè quando si seguono decine di realtà internazionali, l'arricchimento professionale e umano non ha uguali.

10 anni di Uva Sapiens: una consulenza enologica "di gruppo"

Parte da tutto ciò, estremamente sintetizzato qui, il lavoro di un **gruppo di consulenti enologici** che da qualche mese ha festeggiato le *dieci candeline di attività*. Loro sono **Mattia Filippi**, **Umberto Marchiori** e **Roberto Merlo**, i tre soci fondatori che insieme ad altri sette professionisti sono conosciuti come **Uva Sapiens**. Dal 2013 offrono la propria consulenza dialogando in modo

sinergico con tutti gli aspetti che compongono la filiera del vino.



Il team completo di Uva Sapiens (Foto © Uva Sapiens).

Nomen omen

Il nome, **Uva Sapiens**, rimanda a un senso di sviluppo e cambiamento anche e soprattutto in termini di conoscenza e sapere convinti che il vino sia prima di tutto un prodotto culturale. E siccome l'obiettivo è la **realizzazione di un progetto enologico di valore**, si cerca di adottare una metodologia che permetta loro sempre di ragionare in modo trasversale e integrato. Ciò è possibile grazie alle **molteplici competenze su cui possono contare** che si traducono in una **modularità di servizi** e si ha pertanto una vera e propria contaminazione positiva dell'intero processo produttivo proprio attraverso la raccolta prima e la sintesi poi di punti di vista diversi.

Oltre l'individualità del singolo

Esprimere al massimo l'identità di un vino mediante un approccio integrato che vada dallo studio del territorio alla gestione del verde e alla difesa dalle malattie, dalla gestione della cantina fino all'ottimizzazione dei flussi di lavorazione e al posizionamento del vino sul mercato e, perché no, creare nuovi vini pensandoli fin dal vigneto: su questo, a detta di **Uva Sapiens**, occorre puntare riconoscendo e facendo emergere le potenzialità di ogni vigneto, di ogni azienda, di ogni vino.



Un momento del lavoro in vigna (Foto © Uva Sapiens).

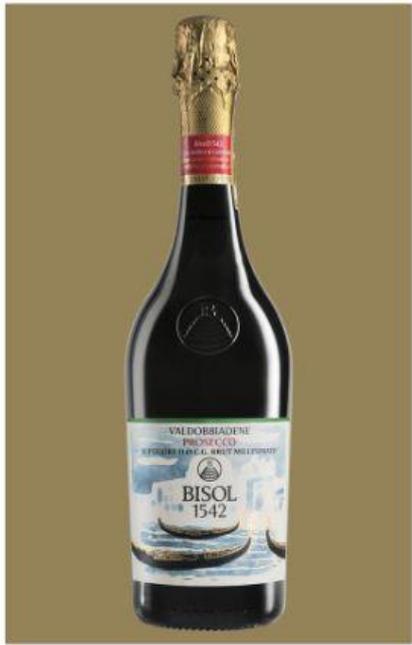
Il vino del futuro attraverso un approccio olistico

«Vedere il vino come figlio di un'intera filiera ci consentirà di avere una visione più alta e olistica -sottolinea **Roberto Merlo** -, unica via per approcciarci ad una viticoltura sempre più consapevole ed ecologica».

Una visione nuova per rispondere alle sfide dei tempi moderni e che permetterà al vino di poter continuare a essere vissuto come esperienza culturale, una sorta di "way of living", come sottolinea il presidente di Uva Sapiens, **Umberto Marchiori**, «capace di ridare valore e significato al concetto di unicità dei territori».

Tre vini nati dalla consulenza di Uva Sapiens

In 10 anni di Uva Sapiens, sono tanti i vini nati da questo approccio di lavoro che punta sulla contaminazione positiva di tutto il processo produttivo e dove si parte dalla vigna a tracciare le giuste scelte da fare in cantina. Tra questi, citiamo il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "Gondolieri"**, un omaggio della **cantina Bisol** al fascino senza tempo dell'atmosfera veneziana. 100% uve glera provenienti dalle colline eroiche di Valdobbiadene, è uno spumante a basso contenuto di alcol (10,5°), fresco e beverino, in cui non sono stati usati zuccheri esogeni ma da mosto d'uva.



Poi il **Bianco di Rosso di Diesel Farm**, uno chardonnay dotato di grande complessità dove le uve fermentano in legno, per poi maturare per 12 mesi in barrique di rovere. Infine, ma solo per citare qualche esempio, il **Cabernet Franc** della cantina veneta **Tenuta la Cà**, dove si è scelto di effettuare una fermentazione integrale di acini interi e circa il 15% di grappoli interi in tino d'acciaio. Pressatura con torchio meccanico. Nessuna stabilizzazione, niente chiarifiche, nessuna filtrazione. Tutti e tre esempi di vini dallo stile ben definito capaci di guardare al futuro.

Info: www.uvasapiens.com