



CANTINA TIBALDI
LOCALITÀ POCAPAGLIA, CUNEO

MONICA TIBALDI 29 ANNI
DANIELA TIBALDI 27 ANNI

Studi: Monica, laurea in Viticoltura ed Enologia; Daniela, diploma di Ragioneria. Produzione totale: 35 mila bottiglie.

Vino top: **Roero Rosso (Nebbiolo)**.

Prezzo medio: 25 euro.
Web: cantinatibaldi.com



Il vino è giovane

Dalle Langhe alla Sicilia, passando per l'Emilia e le Marche, sono tanti i **vignaioli under 30**, testimonial della crescente attrattiva del settore agricolo tra i millennials. In queste pagine, dodici storie esemplari.

di Michela Filippi

CASCINA FALETTA
CASALE MONFERRATO,
ALESSANDRIA

LORENZO ROSSO 28 ANNI

Studi: laurea in Marketing
e Comunicazione.
Produzione totale:
30 mila bottiglie.
Vino top: **3 Fucili**
(Pinot Nero).
Prezzo medio in enoteca:
14,50 euro.
Web: faletta.it



Gianluca Zaio

Davide Zoppi, trentenne di Bonassola, un pugno di case a ridosso del mare in provincia di La Spezia, per la sua azienda vinicola Cà du Ferrà ha rinunciato a una carriera da magistrato. Vive tra le vigne, è felice, fiero: «L'agricoltore ha una funzione sociale. Restituisce dignità al territorio, crea indotto. Offre ai giovani la possibilità di restare nel luogo di origine». **Giovanni Frascolla**, venti primavere, ha deciso di fare la sua parte nell'azienda di famiglia, la storica Tua Rita in Toscana. «Ricordo nonno Virgilio andare su e giù per i filari con una gamba sola, una settimana prima di morire. Quel passo dignitoso, lo sguardo vivace mi hanno fatto capire che non avrei potuto fare altro». Raccogliere una pesante eredità in termini di riconoscimenti nel mondo non lo spaventa.

Davide e Giovanni sono due dei dodici eno-millennials che *Panorama* ha rintracciato dal Trentino alla Sicilia. Il mondo del vino agli under trenta piace. Sempre di più. «Aumentano i laureati delle Facoltà di Viticoltura ed Enologia», confermano dal Ministero dell'Istruzione. E aumentano gli iscritti a Coldiretti, che registra un

ABRIGO GIOVANNI
DIANO D'ALBA,
CUNEO

SERGIO ABRIGO 22 ANNI

GIULIO ABRIGO 24 ANNI

Studi: entrambi diploma di Enotecnico.
Produzione totale: 70 mila.
Vino top: **Garabei (Dolcetto di Diano d'Alba)**.
Prezzo medio in enoteca: 9 euro.
Web: abrigo.it

**POJER
E SANDRI**
FAEDO, TRENTO

**FEDERICO
SANDRI**
25 ANNI

Studi: diploma di Perito agroindustriale. Produzione totale: 250 mila bottiglie. Vino top: **Palai (Müller Thurgau)**. Prezzo medio in enoteca: 11-12 euro. Web: pojeresandri.it



ALESSANDRO FEDRIZZI
LOCALITÀ CASTELLO
DI SERRAVALLE, VALSAMOGGIA,
BOLOGNA

ALESSANDRO FEDRIZZI 23 ANNI



Studi: frequenta la Facoltà di Agraria. Produzione totale: 25 mila bottiglie. Vino top: **Pignoletto (Gretchedto Gentile)**. Prezzo medio in enoteca: 12 euro. Web: fedrizzivini.com



TUA RITA
LOCALITÀ NOTRI, SUVERETO, LIVORNO

GIOVANNI FRASCOLLA 20 ANNI



Studi: frequenta la Facoltà di Viticoltura ed Enologia. Produzione totale: 300 mila bottiglie. Vino top: **Rosso dei Notri (blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah)**. Prezzo medio in enoteca: 18 euro. Web: tuarita.it



CA DU FERRÀ
BONASSOLA, LA SPEZIA

DAVIDE ZOPPI 30 ANNI



Studi: laurea in Giurisprudenza. Produzione totale: 7 mila bottiglie. Vino top: **Bonazolae (blend di Albarola, Bosco e Vermentino)**. Prezzo medio in enoteca: 15 euro. Web: www.caduferra.it



Claudio Gemmai

LINK_SCELTE DI VITE



Davide Gallizio

LA STAFFA, STAFFOLO, ANCONA

RICCARDO BALDI

27 ANNI

Studi: laurea in Economia e Commercio.
Produzione totale: 45 mila bottiglie.
Vino top: **La Staffa 2016 (Verdicchio dei Castelli di Jesi)**. Prezzo medio in enoteca: 12 euro.
Web: vinilastaffa.it



TENUTE EMÉRA, GUAGNANO, LECCE

ALESSANDRA QUARTA

28 ANNI

Studi: laurea in Economia e Commercio.
Produzione totale: 300 mila bottiglie.
Vino: **QU.ALE (blend di Negroamaro, Primitivo di Manduria e Merlot)**.
Prezzo medio in enoteca: 10 euro.
Web: claudioquarta.it



più 30 per cento nel 2016. «Contiamo su finanziamenti e networking», commenta Federico Terenzi, presidente dell'Associazione giovani imprenditori vinicoli italiani (Agivi). Il quadro in fondo è positivo. La vendemmia 2017, che ha tenuto col fiato sospeso i produttori a causa della siccità, è andata bene. «Il calo produttivo, stimato al 26 per cento, non compromette il primato mondiale del nostro paese, con oltre 40 milioni di ettolitri», annunciano unanimi Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), Osservatorio del Vino e Unione italiana Vini. Raffaele Borriello di Ismea è ottimista: «Il vino italiano registra performance positive, soprattutto all'estero. L'export anche quest'anno indica una crescita oltre il 6 per cento in volume e valore, forse si raggiungeranno i sei miliardi di euro entro dicembre 2017». E altre buone notizie arrivano da un rapporto Censis-Federvini sul consumo in Italia: «Si è passati dal bere al degustare. Tra il 2013 e il 2015 l'esborso degli italiani per il vino è cresciuto del 9 per cento contro lo 0,5 del settore alimentare. In un contesto di crisi, significa cen-



**VENTITREFILARI
MONTEFREDANE, AVELLINO**

ROSA PUORRO 30 ANNI



Studi: laurea in Economia aziendale.
Produzione totale: 3.500 bottiglie.
Vino top: **Numero Primo (Fiano di Avellino)**.
Prezzo medio in enoteca: 16 euro.
Web: www.ventitrefilari.com

tralità di questa bevanda nei consumi».

Insomma, uno scenario decisamente roseo che sprona sempre più giovani a scommettere sul vino. Come fanno i due ragazzi citati prima, e come fa il 25enne trentino **Federico Sandri**. Nel suo biberon della sera c'era sempre una puntina di grappa. Per lui un vignaiolo è «un artista che crea, un mago che mette un territorio in un bicchiere. Un ponte che collega persone».

È anche un collante che fortifica rapporti tra fratelli: come succede, a Diano

d'Alba, a **Sergio e Giulio Abrigo**, simbiotici, cresciuti a pane e tralci: fanno un Dolcetto interessante. E alle sorelle **Monica e Daniela Tibaldi**, sempre nel cuneese: puntano dritte alla conquista del mondo. Wine Spectator le ha appena premiate vincitrici 2017 del WS Video contest, indetto ogni anno dal magazine.

Nel Monferrato c'è **Lorenzo Rosso** di Cascina Faletta. Sorriso passepertotut e un amore folle per il Pinot Nero: «Avrei voluto fare l'astronauta, salvo accorgermi che sto



ASSULI

MAZARA DEL VALLO, TRAPANI

MICHELE CARUSO 26 ANNI
NICOLETTA CARUSO 24 ANNI



Studi: Nicoletta, laurea in Mediazione e Interpretariato. Michele, diploma di maturità classica.
Produzione totale: 100 mila bottiglie.
Vino top: **Astolfo (Grillo)**
Prezzo medio in enoteca: 29 euro.
Web: assuli.it

meglio a terra. Mi emoziona il contatto con la natura, che è diverso dall'amarla. La terra c'è da sempre e sempre ci sarà. In un mondo che muta rapido, far parte di qualcosa di eterno è un privilegio». Lorenzo ha centrato quella che Cinzia Patera, psicologa, chiama «Bisogno di appartenenza. Ancor più della famiglia, l'alfa e l'omega dell'esistenza è la terra. Rassicura nella precarietà».

Alessandro Fedrizzi, nel bolognese, ha creato un'azienda con le sue sole forze. Integerrimo: «Non faccio vacanze, investo tutto sulla cantina, non ho vizi».

In provincia di Ancona c'è **Riccardo**

Baldi. Nelle bottiglie mette la sua ambizione: «Voglio diventare un famoso produttore perché il Verdicchio merita un posto d'onore accanto ai vini più blasonati».

Ci crede con tutta se stessa anche la campana **Rosa Puorro**. Astemia convinta, con un coup de théâtre nel 2014 ha iniziato l'avventura. All'attivo quattro vendemmie, tre produzioni eppure «siamo già menzionati in due importanti guide».

Alessandra Quarta, spirito guerriero, ha convinto il padre a non mollare in un momento di crisi. Il suo Qu. Ale piace. Non solo perché è buono. È accompagnato da un Manifesto per la democrazia del vino con tanto di articoli, scritto dalla pugliese. «Ciascuno ha diritto a un grande vino italiano al giusto prezzo».

Sta ancora festeggiando il palermitano **Benedetto Alessandro**: il suo Catarratto ha appena preso i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. «Sono grato alle politiche che hanno

LINK_SCELTE DI VITE

ALESSANDRO DI CAMPOREALE
CAMPOREALE, PALERMO

BENEDETTO ALESSANDRO

27 ANNI

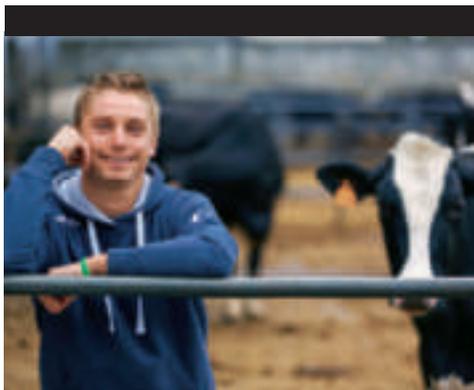


Studi: laurea in Viticoltura ed Enologia.
Produzione totale: 220 mila bottiglie.
Vino top: **Catarratto (Catarratto Lucido)**.
Prezzo medio in enoteca: 18 euro.
Web: alessandrodicamporeale.it



incentivato il ritorno alle campagne. I fondi europei hanno permesso a ragazzi come me di non lasciare la loro terra». In Sicilia ci sono anche i **fratelli Caruso**, Michele e Nicoletta, di Assuli. Nicoletta viaggia per promuovere il vino, Michele ha scelto di stare tra la polvere dei filari. Anche loro, gente che piega la schiena in vigna, giovani che vanno a testa alta nel mondo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA CAMPAGNA È SEMPRE PIÙ COOL

Coltivare le patate usando sementi speciali che non solo arricchiscono il terreno, ma permettono di evitare l'utilizzo del concime. È una delle innovazioni introdotte nella sua azienda agricola da **Claudio Scipioni**, 35 anni, imprenditore di Avezzano (L'Aquila) che da anni collabora con l'università, con i laboratori del Consorzio di ricerche applicate alla biotecnologia e con il Consorzio di ricerca It.Qsa (Innovazione tecnologica, qualità e sicurezza degli alimenti). **Matteo Mapelli**, 34 anni, di Bellinzago Lombardo (foto) sta invece sperimentando nuove tecniche per migliorare il benessere degli animali del suo allevamento. Mapelli e Scipioni, fornitori della McDonald's, hanno raccontato le loro storie al convegno «Futuro in campo», che si è svolto mercoledì 18 ottobre a Milano nell'ambito delle iniziative di «Panorama d'Italia»: al centro del dibattito, la trasformazione dell'agricoltura da cenerentola dell'economia a settore «cool» per i giovani.