

Riccardo Cotarella

IL VINO, LA MIA VITA

Un viaggio sensoriale tra storia,
tecniche e segreti del vino

Prefazione di Bruno Vespa



Rizzoli

Riccardo Cotarella

Il vino, la mia vita

Un viaggio sensoriale tra storia,
tecniche e segreti del vino

Rizzoli

Pubblicato per

Rizzoli

da Mondadori Libri S.p.A.

Proprietà letteraria riservata

© 2025 Mondadori Libri S.p.A., Milano

Fotografie © Daniele Mari

tranne alle pagine 26, 31, 34, 42-43, 55, 252, 255, 284, 286, 291, 307, 323, 326, 329

© archivio Famiglia Cotarella

Illustrazioni di Riccardo Rosanna

ISBN 978-88-17-19518-8

Prima edizione: ottobre 2025

Progetto grafico: tundrastudio.it

Impaginazione: Studio Noesis, Milano

PREFAZIONE

Una favola. La storia di Riccardo Cotarella e di suo fratello Renzo è semplicemente una favola. Due ragazzi nati in un paese dell'Umbria, Monterubiaglio, in una stradina in cui tutte le famiglie producevano vino, diventano uno Presidente mondiale degli enologi, l'altro amministratore della Marchesi Antinori, il brand del vino italiano più conosciuto al mondo. Come è stato possibile? La formula vincente la propone Riccardo in questo libro: «Dopo cinquantasei vendemmie diverse le une dalle altre, posso dire che bisogna avvicinarsi al vino con umiltà. Tutto può essere sconvolto, bisogna essere in grado di ripensare ogni cosa nell'interesse del vino, di chi lo produce, di chi lo consuma».

Qui, come altrove, non esistono certezze consolidate. Riccardo, giovanissimo enologo assunto da poco dalle Cantine Vaselli, famose nel mondo per il loro Orvieto, si trova isolato e – diremmo oggi – bullizzato da due enologi in servizio da tempo. L'8 settembre 1970 si scopre che, per ragioni inspiegabili, il dieci per cento di una grossa partita destinata agli Stati Uniti è lattiginoso e di fatto imbevibile. Riccardo si confida con il padre, suo primo maestro, e dopo un sopralluogo notturno e clandestino in cantina, papà Domenico gli suggerisce di usare il buonsenso: perché solo il dieci per cento del vino è inquinato? Riccardo capisce che solo uno dei dieci beccucci dell'impianto d'imbottigliamento deve avere dei problemi. Lo dice ai conti Vaselli, ma gli altri enologi provano a zittirlo. Vaselli, però, lo incoraggia, così lui lo porta davanti ai beccucci dell'imbottigliamento, l'impianto viene smontato e si può constatare che uno dei beccucci presenta un arricchimento di rame oltre il consentito. I due enologi presuntuosi subiscono la furia di Vaselli, il quale nomina Cotarella, a soli ventidue anni, direttore generale responsabile dell'azienda. Quattro anni dopo, il più giovane Renzo si laurea con una tesi avveniristica: *Vinificazione di uve bianche atte alla produzione dell'Orvieto Classico previa criomacerazione*. Da questa esperienza, molti anni dopo, sarebbe nato il Cervaro della Sala di Antinori, uno dei grandi bianchi italiani.

Sono trascorsi più di cinquant'anni, la carriera dei fratelli Cotarella è stata inarrestabile ed entrambi sono diventati protagonisti della rivoluzione del vino italiano, che porta una data: 1986.

Nella primavera di quell'anno, un'azienda piemontese aggiunse al proprio vino dosi molto elevate di metanolo – cosa ovviamente proibita – per alzarne la gradazione. Ventitré persone morirono, altre centocinquantatré rimasero intossicate, alcune con danni neurologici permanenti, quindici persero la vista. Alle tragedie personali si aggiunse una tragedia commerciale e reputazionale per l'intera filiera del vino italiano. Ricordo che la Germania, secondo mercato per il vino italiano dopo gli Stati Uniti, non accettò a lungo le analisi dei laboratori ufficiali italiani.

Quell'anno Vittorio Vallarino Gancia, presidente della Camera di Commercio di Asti, mi invitò a moderare un drammatico dibattito sul futuro del nostro vino. Ricordo in piedi, in fondo alla sala, Angelo Gaja e Renato Ratti, due autorità assolute per il Barbaresco e il Barolo, muti e assorti al pensiero della fine, che sembrava inevitabile, della loro prestigiosa esperienza. Ma già nel 1987, quando a un dibattito nella stessa sede fui invitato da Gianni Gorla, astigiano e da poco presidente del Consiglio, cominciarono a intravedersi le primissime luci di quell'inarrestabile rivoluzione che ha visto Riccardo Cotarella protagonista assoluto.

In questo libro, Riccardo riconosce con generosità il ruolo di maestri della generazione precedente alla sua, come Luigi Veronelli (nato nel 1926) e Giacomo Tachis (nato nel 1933). Il primo mi raccontò del dispiacere di Piero Antinori di non avere una DOC per il Tignanello e lui gli rispose: «Che importa? Chiamalo vino da tavola. È così buono...». E Tachis mi disse che Mario Incisa della Rocchetta voleva diseredare il figlio Nicolò quando, con la complicità dell'enologo, gli nascose la grande profanazione del mondo del Chianti con l'invenzione di un Supertuscan come il Sassicaia.

Il più giovane Riccardo Cotarella ebbe la prima consacrazione internazionale nel 1994 con l'invenzione di due grandissimi vini nati nella diffidenza generale: il suo Montiano, frutto di gemme di Merlot impiantate su vecchie viti di Trebbiano, e il Montevetrano di Silvia Imperato, una fotoreporter di successo che gli chiese di fare un vino in un suo terreno del Sud. Nacque un grande blend di Aglianico, Cabernet Sauvignon e Merlot. Robert Parker, che allora era in grado con uno sguardo di stabilire vita e morte di un'etichetta, assaggiò in

silenzio i due vini e poi confidò a Riccardo: «Da domani la tua vita cambierà». Riccardo ottenne l'assoluta consacrazione internazionale.

In questo libro leggerete che Riccardo ha vinificato nei Paesi più diversi, dal Giappone alla Palestina, dalla Cina alla Russia, dalla Francia al Portogallo, dalla Spagna alla Svizzera, dalla Romania agli Stati Uniti. Un'esperienza unica, accumulata giorno dopo giorno, Paese dopo Paese, vigna dopo vigna, con due caratteristiche del suo carattere: curiosità e umiltà, unite a una straordinaria competenza tecnica.

E qui debbo parlare della mia esperienza personale. Avevo scritto per quarant'anni di vino, da semplice appassionato senza alcuna competenza specifica, quando all'inizio degli anni Dieci mi trovai coinvolto nella tremenda e meravigliosa avventura di produttore. Senza Riccardo, che mi fu presentato dal grande visionario Franco Maria Ricci, non avrei compiuto quel passo. Da allora è nato un rapporto di amicizia, prima che di stima professionale – di cui gli sono profondamente grato – fatto di provocazioni mie, da lui raccolte e trasformate in miracoli. Al primo assaggio di ogni nuovo vino, mi sorprende e mi commuove perché regolarmente Riccardo è andato al di là di ogni aspettativa. Mi sento un bambino che ha scritto una lettera a Babbo Natale e si trova ad aprire regali più belli di quelli richiesti. Mai un errore, mai una delusione; sempre la straordinaria capacità di risolvere le situazioni più critiche, che in un lavoro affidato ai capricci delle stagioni non mancano mai.

Da giornalista abituato da tanto tempo a parlare a un pubblico vastissimo, so bene quanto sia difficile e indispensabile entrare in sintonia con chi ti ascolta. Era fondamentale che portassi questa sensibilità nel mio piccolo mondo di produttore. Riccardo mi ha sempre anticipato nel coniugare l'altissima qualità ai gusti di un mercato mutevole, guardingo, traditore e capriccioso come non mai.

Lui guarda al futuro. Anzi, lo realizza prima che arrivi.

Bruno Vespa

SOMMARIO

Prefazione di Bruno Vespa	5
Introduzione	15
Capitolo 1 Le origini: la mia storia, la mia famiglia	25
- Il seminario e le scuole secondarie	30
- Gli anni della scuola e l'inizio della passione	33
- Dai Vaselli al viaggio in Francia. Vita, sentimenti, professione	39
- Est! Est!! Est!!!	45
- La scoperta del Merlot e il mercato americano	46
- Legami di famiglia	54
- Renzo	56
Capitolo 2 L'enologo: chi è, cosa fa, come lo si diventa	59
- Vino, tra scienza e intuito	62
- La figura dell'enologo nella storia	63
- Il ruolo dell'enologo-manager oggi	70
- L'onore di rappresentare l'enologia italiana nel mondo	82
Capitolo 3 Il vino nel passato: breve viaggio nella sua storia	87
- La nascita della viticoltura	90
- La diffusione nell'area mediterranea	91
- La crisi dell'Impero romano e la rinascita del vino con gli ordini monastici	98
- Il vino nel Medioevo e nel Rinascimento: i vini dolci medievali, i vini greci e le malvasie	99
- Il vino tra il Secolo dei lumi e l'arrivo delle "malattie americane"	100
- L'evoluzione delle tecniche fino ai giorni nostri: nasce la viticoltura moderna in Europa	102
- Dalla bottiglia di Appert al microscopio di Pasteur	106
- Il vino oggi	109