

I SUCCESSI DEL CORMONESE MARCO SIMONIT

# Il “trainer del vigneto” conquista la Francia

► CORMONS

Un metodo che migliora dopo secoli la produttività di vini di livello mondiale come gli Champagne ed i Bordeaux. È quello esportato in Francia dall'equipe del cormonese Marco Simonit, da ormai un decennio uno dei preparatori d'uva maggiormente richiesti in tutto il mondo, ingaggiato ora da nomi come Roederer e da altre prestigiose Maisons francesi dopo la collaborazione instaurata dal 2011 con l'Università di Bordeaux, che ha fatto da apripista al mondo vitivinicolo francese per la squadra (12 persone in tutto provenienti da tutta Italia) guidata appunto da Simonit. Tra le 30 aziende europee che si affidano ai trainer italiano del vigneto c'è dunque ora anche il mitico Champagne Cristal, che d'ora in poi, porterà in sé qualcosa del “sapere” italiano. Marco Simonit, Oscar del vino 2012 come miglior agronomo viticoltore, è l'unico tecnico specializzato, accreditato e strutturato a livello europeo nel settore della formazione del personale addetto alla potatura ma-



Il cormonese Marco Simonit uno dei maggiori preparatori d'uva

nale dei vigneti e con il suo intervento perfezionerà la qualità della potatura adottata da secoli nello Champagne, superando i limiti e le problematiche riscontrate negli anni passati dalle aziende. Oltre a Reims e Bordeaux, la preparazione di Simonit si è ora estesa anche all'azienda Domaines Ott in Provenza dove sono prodotti i più famosi Rosé di Francia e a Ramos Pinto, storico produttore di Porto nella re-

gione del Douro in Portogallo. Ed altre collaborazioni sono in atto in Svizzera, Germania e Austria. Ma nel futuro di Simonit ci sono ora anche la California e l'Oceania: «All'estero ho trovato molto più interesse nella ricerca e nell'innovazione che in Italia - racconta Simonit - e posso testimoniare oltre che dall'esperienza francese anche dal fatto che siamo stati contattati dal professor Deloir dell'Università

di Woga Woga in Australia. Le differenze che si riscontrano uscendo dal nostro Paese sono evidenti: altrove c'è maggior pragmatismo, più cultura del fare, maggiore volontà di interrelazione. In Francia si sono subito dimostrati molto prensili sulle nostre idee: ci hanno voluto con loro dandoci carta bianca e garantendoci appoggio e fiducia sin dal primo giorno. Purtroppo investimento e ricerca

sono termini sconosciuti in Italia: consorzi ed Università in tutto il mondo ci chiedono di collaborare, qui invece c'è poco spirito di squadra tra i produttori e gli Atenei, a parte rari esempi come Milano e Firenze, non hanno visioni d'insieme. La vicenda dell'abbandono di Cormons da parte dell'Università di Udine, sperperando un'opportunità unica come quella di una Facoltà di Enologia e Viticoltura nel cuore del Collio, deve far riflettere sia il mondo produttivo che quello universitario: in nessuna parte del mondo per motivi di bilancio si sarebbe eliminata una realtà che garantiva agli studenti confronti con i loro pari-età di tutto il pianeta uniti allo stretto contatto con il settore della produzione sul campo. È stato un errore in prospettiva enorme, quando mai ci ricapiterà un'Università del vino a Cormons?». A volere per primo i preparatori d'uva di Simonit in Francia è stato il noto studioso Denis Dubourdieu, docente di Enologia e direttore dell'ISVV - Institut des Sciences de la vigne et du vin dell'Università di Bordeaux, che ha individuato in questo gruppo di specialisti italiani i consulenti migliori a livello internazionale per affrontare la scottante e attuale problematica del deperimento dei vigneti e della riduzione della produttività, con gli alti costi diretti e indiretti che ne conseguono.

**Matteo Femia**