Intervista a Edoardo Ceri, premiato come Cantina emergente 2024

scritto da Claudia Meo | 28 Maggio 2024



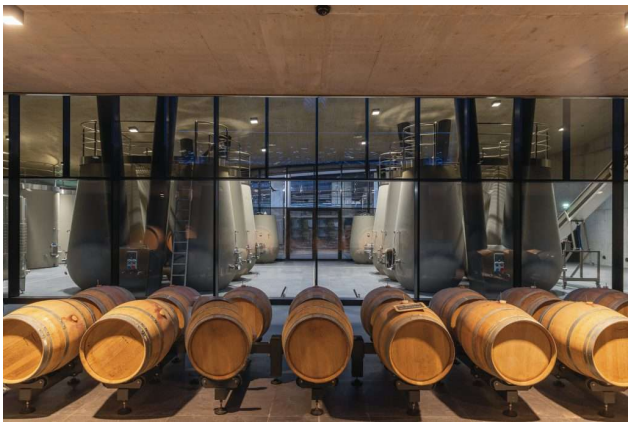
Edoardo Ceri ha le idee chiare su cosa si aspetti chi vuole bere un buon Carmignano: l'eleganza che deriva dal perfetto incontro tra il **Sangiovese** e il **Cabernet**.

Per Edoardo, premiato quest'anno sia dal Gambero Rosso come Cantina emergente che da Doctor Wine come Produttore Emergente, questo connubio deve essere tale da non coprire il **Sangiovese**; il Cabernet Sauvignon è infatti presente nei suoi vini in piccole quantità.

Edoardo ha in mente, e mette in bottiglia, un vino che non deve essere standardizzato, frutto di rigidi **protocolli** prestabiliti, ma un vino che si sforzi di interpretare il

territorio, che non lo “sconsacri”.

E il territorio è quello del **Carmignano**, tra l’Appennino Tosco-Emiliano e il Montalbano, che regala freschezza alle notti estive, mentre di giorno si raggiungono temperature elevate e il **Sangiovese** qui matura molto bene; un’area circondata da boschi, ma ad appena 20 minuti dalle città di Prato, Firenze e Pistoia.



Tenuta Cerriogi è un’estensione di 35 **ettari**, acquistati poco

per volta da un nucleo iniziale di 4.

Edoardo, come è iniziata la tua avventura di produttore?

“Ho iniziato a lavorare per l’**azienda** di famiglia nel 2012, quando ero appena ventiduenne; all’epoca producevamo soltanto **uve** che venivano vendute. Nel 2014 ho iniziato a lavorare presso altre aziende come cantiniere; con l’esperienza svolta presso altre cantine ho iniziato a fare delle microvinificazioni presso la nostra azienda, che hanno dato da subito ottimi risultati. Non vedevo l’ora di fare il vino. Con la pandemia, poi, le uve si stavano svalutando e ho deciso di iniziare a produrre **vino** per venderlo. Ho inizialmente utilizzato una cantina provvisoria che avevamo acquisito come parte di un immobile più ampio nel 2019, ma dal 2022 in poi il vino viene prodotto nella nuova **cantina** ipogea, progettata e realizzata da mio padre, che è architetto. In cantina non entra nessuno se non ci sono; per questo motivo ho visitatori soltanto di sabato e domenica, organizzando dei gruppi”.

Nel tuo caso si può parlare di cambio generazionale?

“In un certo senso sì, perché non avrei potuto dare avvio a questa impresa senza le **vigne** di famiglia e senza l’aiuto di mio padre. Tuttavia nel mio caso si è trattato, contemporaneamente, dell’avvio di un nuovo **progetto**. La mia fortuna è stata quella di non avere nessuno a parare i miei errori, cosa che mi ha aiutato ad assumermi le mie responsabilità e a ragionare con un istinto imprenditoriale. Per fortuna, poi, ho dei buoni consulenti, e io li ascolto. Il rapporto con il mio enologo, Alberto Antonini, è per me fonte di prezioso confronto, come pure con il mio agronomo Roberto Lamorgese di Montepulciano”.

Edoardo, a cosa pensi quando decidi di produrre un vino?

“Penso a un **vino** che faccia “wow” con il **cibo**; ed essendo anche un appassionato di cucina, quando cucino penso al vino da abbinare al cibo. Non cerco un vino da giornalisti, passami il termine, ma un vino che valorizzi la nostra cucina. Il Carmignano Rigoccioli, per esempio, è un vino per così dire “fatto per mangiarci”. È nato da un impianto di **Sangiovese** del 1994, un nuovo impianto, sempre di Sangiovese, del 2009, e una vigna degli anni Settanta di **Cabernet Sauvignon**, che entra in bottiglia per il 10%. È un vino al quale sono molto legato perché abbiamo iniziato a produrlo fin dalle barbatelle. Rappresenta il Carmignano d’annata, con una bevibilità facile, un tannino elegante, l’uso di legno che non eccede e non copre il frutto, e un contenuto di alcol che non appesantisce. Nei ristoranti della zona viene abbinato con la cacciagione: con la beccaccia è da applauso! L’arrendevole, Carmignano Riserva, che è il **vino** premiato con 3 bicchieri del Gambero Rosso e 96 punti di Doctor Wine, rappresenta il superiore rispetto al **Rigoccioli**. Per utilizzare la cucina come metafora, è il “filetto” del Rigoccioli”.