

Voce alla nuova generazione di enologi: in equilibrio tra tecnica e identità

scritto da Emanuele Fiorio | 2 Aprile 2025



Tommaso Zanella è un rappresentante della nuova generazione di enologi: competenti, dinamici e consapevoli del ruolo strategico della tecnica enologica. Dalla Nuova Zelanda, dove sta approfondendo la vinificazione del Sauvignon Blanc, condivide riflessioni su vini naturali, affinamento in barrique, ruolo degli enologi, vini no/low alcohol e sfide climatiche.

A soli 27 anni, **Tommaso Zanella** ha già alle spalle dieci vendemmie in quattro Paesi diversi (Italia, Germania, Francia e Nuova Zelanda), un approccio pragmatico alla vinificazione e una visione chiara sul futuro del vino. Nato in Trentino, ma con radici professionali ben piantate in Alto Adige, Zanella

incarna la **nuova generazione di enologi**: attenti, versatili e sempre in viaggio per ampliare le proprie competenze.

Dalla crescente **tendenza verso i vini naturali** – che definisce una scelta produttiva più che un reale indicatore di qualità – al **dibattito sull'affinamento in barrique**, fino alle **sfide climatiche** che impongono nuove strategie per preservare freschezza e acidità nei vini bianchi, il suo pensiero è lucido e curioso.

Oggi si trova in Nuova Zelanda, nel cuore di Marlborough, per approfondire le tecniche di vinificazione del Sauvignon Blanc. Un'esperienza che non è solo un'opportunità formativa, ma un tassello in più nel suo percorso di crescita umana e professionale. Con un occhio critico, Zanella ci offre una **riflessione autentica e concreta sul presente e sul futuro dell'enologia**.

L'idea di “vini naturali” e di “minimo intervento” ha preso piede negli ultimi anni. Ritene che sia una reale rivoluzione qualitativa o più una strategia di marketing?

Premesso che la produzione di vino richiede la supervisione dell'uomo in tutta la filiera produttiva, ritengo che **questi termini non influiscano realmente sulle caratteristiche del prodotto e non siano un indicatore distintivo di qualità**.

Produrre secondo queste filosofie è una scelta che dipende dal produttore. Detto ciò, non bisogna giustificare eventuali difetti né screditare chi ha scelto un diverso metodo di produzione. Questi due concetti, di per sé, significano tutto e niente e non implicano necessariamente che un vino prodotto secondo tali criteri sia più sostenibile rispetto a uno convenzionale.

Molti sostengono che l'enologo debba avere un ruolo sempre più invisibile per lasciare parlare il vino. Lei come vive questo equilibrio tra intervento e rispetto dell'identità del prodotto?

Penso che la figura dell'enologo sia sempre centrale nella struttura produttiva aziendale e che debba possedere anche competenze sociali e comunicative per trasmettere al meglio il proprio lavoro. Nel tempo, alcuni enologi hanno costruito un'immagine pubblica che li ha resi protagonisti della scena enologica, con effetti positivi a livello commerciale e comunicativo. Per come la vedo io e in base alla mia esperienza, **l'enologo moderno è un tecnico, ma deve anche avere cultura e sensibilità nell'assaggio**, considerando il punto di vista del consumatore.

Negli anni ho avuto la possibilità di far parte di diverse giurie di degustazione, anche internazionali come 5StarWine di Vinitaly, dove ho assaggiato vini con esperti da tutto il mondo. Questo mi ha permesso di **comprendere meglio il concetto di equilibrio tra tecnica e identità del vino**. So che assaggiare è impegnativo, ma non esistono alternative: dal 2020, infatti, degusto settimanalmente con Max, un amico enotecario.

Qual è il suo vitigno "imprevedibile", quello che ogni anno la sorprende e la obbliga a ripensare l'approccio alla vinificazione?

Probabilmente il mio preferito: il Riesling. Nelle mie quattro vendemmie da Pacherhof ho avuto modo di osservare e comprendere il suo comportamento in base all'annata. Forse "ripensare la vinificazione" non è il termine più

corretto, direi piuttosto che **va adattata in base alla materia prima che la natura ci offre**. Il nostro compito, come enologi, è esaltare al massimo la qualità e creare sempre il miglior vino possibile.

L'affinamento in barrique è un tema divisivo tra gli enologi. Perché a Pacherhof si è scelto di evitarlo e in quali casi invece lo ritiene insostituibile?

La barrique è un'arma a doppio taglio: può esaltare incredibilmente un vino o renderlo banale e mediocre. Più che concentrarsi sulla scelta della barrique, credo sia fondamentale selezionare il vigneto più adatto a questo tipo di affinamento. A Pacherhof si è scelto di evitarla perché le varietà vinificate sono prevalentemente semi-aromatiche, e il legno grande ne esalta meglio le caratteristiche. Storicamente, in Alsazia e Austria queste varietà vengono affinate in legno grande per mitigare l'acidità e preservare l'eleganza dei profumi varietali.

Nelle mie esperienze passate, tra Vie di Romans e Bordeaux, ho avuto modo di lavorare con diversi tipi di barrique. Personalmente, **le ritengo insostituibili per alcune varietà tipicamente francesi come Borgogna e Bordeaux, ma solo quando clima, suolo e vigneto lo permettono**. Inoltre, quando si vinifica un vino destinato alla barrique, l'approccio enologico cambia: maturazione delle uve, estrazioni, macerazioni... tutto va ripensato.

In un contesto di cambiamento climatico, quali sono le strategie più efficaci per

mantenere freschezza e acidità nei vini bianchi senza dover intervenire troppo in cantina?

Bisogna interrogarsi sulla piattaforma ampelografica italiana, riflettendo su dove e come sono state piantate le varietà. In alcune zone, un cambio di varietà o di forma di allevamento potrebbe risultare vantaggioso, anche a scapito della tradizione. **Un'altra strategia chiave è la gestione agronomica di precisione**, per ottenere grappoli con i parametri chimico-fisici ideali. Dal punto di vista tecnologico, è **fondamentale monitorare la maturazione** per vendemmiare nel momento più adatto agli obiettivi enologici.

Personalmente, trovo che piantare in quota (ove possibile) sia una soluzione eccellente per preservare l'acidità durante la maturazione, sfruttando le notti più fresche. Per le zone meno vocate, considerato anche il calo dei consumi, trovo sensata la strategia dei francesi dell'espianto, per evitare eccedenze di produzione.

Alcuni ritengono che produrre un grande vino rosso sia più semplice che produrre un grande vino bianco. Qual è la sua opinione?

La vinificazione in bianco è, a mio avviso, più tecnica nella gestione degli step, perché prevede più variabili. Io mi considero un "bianchista", anche se negli anni ho vinificato con piacere varietà rosse, in particolare il Pinot Nero. **Non credo abbia senso stabilire cosa sia più facile o difficile**: tutto dipende dall'esperienza dell'enologo o del vignaiolo. Certamente, a seconda della zona in cui si lavora, si sviluppa una maggiore specializzazione in un tipo di vinificazione rispetto all'altro.

Se potesse sperimentare la coltivazione di un vitigno “inusuale” o “fuori contesto” nella Valle Isarco, quale sarebbe e perché?

Oltre al Riesling, le mie varietà preferite sono Chardonnay e Pinot Nero. Mi piacerebbe sperimentarle in Valle Isarco, magari **affinando lo Chardonnay in barrique, per creare un vino di identità alpina con malolattica svolta**. Detto ciò, la Valle Isarco ha già tante varietà storiche che meritano di essere valorizzate. Penso sia giusto puntare su quelle.

Vini no/low alcohol: moda passeggera o cambiamento destinato a durare? Quali sono le sue impressioni sui vini dealcolati?

È un segmento di mercato che nei prossimi anni andrà considerato. Penso sia una tendenza che si ritaglierà il proprio spazio. Da enologo e appassionato del mio lavoro, **lo vedo come un prodotto destinato a un pubblico diverso** rispetto alla mia categoria di professionisti. Idealmente, credo che **andrebbe trovato un altro termine per definirlo**, perché, da ciò che ho assaggiato, perde molte delle caratteristiche fondamentali del vino. Dal punto di vista economico, però, rappresenta una nuova frontiera e potrebbe aiutare le zone meno blasonate a evitare eccessi di produzione.

Tre parole chiave per il futuro dei vini bianchi dell'Alto Adige?

Tecnica, precisione e innovazione. Questi tre concetti sono fondamentali perché ritengo che il futuro dei vini bianchi dell'Alto Adige sarà sempre più legato alla capacità di produrre vini distintivi, adattando le tecniche enologiche ai

cambiamenti climatici che stiamo affrontando. **Negli ultimi anni ho notato una certa omogeneizzazione dello stile**, pur mantenendo un livello qualitativo molto alto. Penso che sia necessario dare **fiducia alla nuova generazione di Kellermeister**, affinché possano innovare e valorizzare al meglio le diverse zone di produzione, portando **nuove tecniche sia in vigna che in cantina**. Ovviamente, alcune aree storiche come la Valle Isarco, il Pinot Nero di Mazzon o il Santa Maddalena manterranno sempre una loro identità ben definita. Tuttavia, è importante non fermarsi e continuare a cercare nuove soluzioni per esprimere al meglio il potenziale del territorio.

In questo momento lei è impegnato nella vendemmia in Nuova Zelanda: perché questa scelta e cosa sta imparando?

Sono a Blenheim, nel cuore della zona del Sauvignon di Marlborough. Era un'esperienza che avrei sempre voluto fare, durante la scorsa vendemmia a Pacherhof ho capito che fosse il momento e ringrazio di cuore chi mi ha aiutato a essere qui. Dal punto di vista enologico, ho l'opportunità di confrontarmi con un clima e con **metodi di lavoro diversi da quelli europei** soprattutto da un punto di vista di sensibilità e tecnologia. Vedere da vicino un modello produttivo così diverso, mi permette di **valutare quali tecniche possano essere utili per affrontare le sfide future nel mondo del vino** quanto tornerò in Europa.

Punti chiave:

- 1. L'enologo moderno è un tecnico, ma anche un comunicatore**
– Oltre alle competenze di vinificazione, è fondamentale saper trasmettere il proprio lavoro e comprendere il

punto di vista del consumatore.

2. **Vini naturali e minimo intervento: concetti ambigui** – Non sono indicatori automatici di qualità o sostenibilità, ma scelte produttive che devono essere valutate caso per caso.
3. **Affinamento in barrique: vantaggi e limiti** – È una tecnica efficace solo se il vigneto e la varietà lo consentono. Per le uve semi-aromatiche, il legno grande è spesso preferibile.
4. **Strategie per contrastare il cambiamento climatico** – Piantare in quota, ottimizzare la gestione agronomica e scegliere varietà più adatte al contesto climatico sono soluzioni fondamentali per preservare freschezza e acidità nei vini bianchi.
5. **Vini no/low alcohol: tendenza emergente, ma con limiti** – Rappresentano una nicchia di mercato in crescita, ma rischiano di perdere le caratteristiche fondamentali del vino tradizionale.