Il terroir che emoziona: l’Argentina vista da uno dei suoi protagonisti

scritto da Lavinia Furlani | 10 Dicembre 2025



Roberto Cipresso guida alla scoperta del vino argentino attraverso storia, geologia e identità culturale. Dall’eredità degli emigrati italiani ai vigneti su piede franco, dalla nascita di Achaval Ferrer al rivoluzionario progetto Matervini nella Pre-Cordigliera: un viaggio che svela come il terroir più antico possa ridefinire il futuro del Malbec e dell’enologia argentina.

Per prepararci al nostro viaggio di enoturismo in Argentina, abbiamo incontrato uno dei narratori più autentici e appassionati di questa terra: Roberto Cipresso. La sua esperienza, intrecciata alla storia degli emigrati italiani e alla profonda conoscenza della geologia andina, ci offre una

chiave di lettura inedita e sorprendente. Con lui abbiamo esplorato non solo il vino, ma l’identità culturale di un Paese che assomiglia più a un ponte tra mondi che a un “Nuovo Mondo”.

Roberto, perché dici che “l’Argentina non è Nuovo Mondo”, ma un continente culturale sospeso tra Europa e Sud America?

Perché parlare di Nuovo Mondo è fuorviante. Tecnicamente sì, siamo nell’emisfero sud, con più luce e condizioni diverse, ma culturalmente siamo di fronte a un’eredità europea potentissima. Quasi il 70% degli argentini è di origine italiana e lo si percepisce ovunque: nei gesti, nello spirito, nelle abitudini. Camminando in Argentina hai la sensazione di tornare indietro di trent’anni in Italia.

La tua narrazione parte sempre dall’arrivo degli emigrati a La Boca: in che modo quel passato segna ancora i vigneti di oggi?



Gli italiani sbarcavano dopo tre mesi di viaggio, con la valigia di cartone stretta

a
al
pe
tt
o,
e
ve
ni
va
no
ca
ta
pu
lt
at
i
in
ba
ra
cc
op
ol
i
te
rr
ib
il
i.
Po
co
do
po
ve
ni
va
no
sm

istativersoterrelontanissime:unofinivaaSantaFe,l’altroinPatagonia,

e magari erano fratelli che non si sarebbero più rivisti. Quando arrivava vano nel

luogo assegnato, la prima cosa che compravano, con i quattrosoldi che avevan

o, era il cavallo. La seconda era costruire la casa in *adobe*, mattoni crudi di fa

ng
o.

E poi arrivava il gesto forse più poetico: “l’albero di casa”. Cosa rappresenta?

Prima ancora di piantare un vigneto o un ulivo, piantavano l’albero che riportava alla loro regione d’origine. Oggi, a distanza di 150 anni, quegli alberi sono enormi e ancora lì.
Ed è straordinario: guardando un albero puoi capire se quella casa è stata fondata da un friulano, un piemontese, un veneto o un emiliano. Un tiglio parla del Friuli, un castagno del Piemonte, un platano dell’Emilia. Gli alberi sono bandiere silenziose che ancora marcano il paesaggio argentino.

Che cosa raccontano invece le viti antiche su piede franco piantate a densità altissime?

Raccontano una necessità, non una filosofia agronomica. Si piantava fittissimo per far fare meno fatica al cavallo. Il risultato oggi è straordinario: vigneti di 150 anni, su piede franco, a 8.000 ceppi per ettaro. Per me era davvero entrare in un parco dei divertimenti della viticoltura.
Quando sono arrivato, però, stavano sradicando le vigne antiche per piantare nuovi cloni francesi di Malbec. Mi veniva la pelle d’oca. Da lì è nato il mio impegno nel salvaguardare quel patrimonio.

In questo contesto nasce Achaval Ferrer: com’è cambiata la percezione del vino argentino grazie a quel progetto?

Con Achaval Ferrer abbiamo dimostrato che l’Argentina non doveva fare vini “estetici” – colorati, densi, balsamici – ma

vini che parlassero di terroir.
Sono nati così Bella Vista, Altamira e Mirador: tre vini che rappresentano tre macro-aree definite dalla distanza dalla montagna. Più ti avvicini alla Cordigliera, più il suolo è scheletrico; più ti allontani, più diventa fine, limoso, argilloso. Questa lettura ha cambiato tutto, anche per produttori come Zuccardi e Catena.

Dopo Achaval Ferrer, però, hai detto che c'era ancora una domanda da esplorare: "e se il terroir non bastasse?". È così che nasce Matervini?

Esatto. L'unico elemento fragile della Cordigliera era il suolo alluvionale. Così abbiamo parlato con geologi, che all'epoca erano dedicati all'industria del petrolio, quindi non erano particolarmente romantici o attenti agli aspetti geologici. Ma proprio loro ci hanno indicato la Pre-Cordigliera.
Lì il suolo non ha 40 milioni di anni come la Cordigliera: ne ha 450. È terra della Pangea, di un'autorità geologica impressionante.

Ed è su quella terra antica che avete creato il vigneto "caotico" di Piedra Vieja. Perché è così rivoluzionario?

Non abbiamo toccato il terreno: abbiamo piantato tra le pietre, adattando la vite alla natura e non il contrario. Ci sono voluti più di cinque anni per vedere il primo frutto.
Quando abbiamo assaggiato quei vini, ho pianto. Erano la risposta più intima possibile a quel luogo, vini da 100 punti che ti fanno capire cosa può diventare l'Argentina.

Guardando avanti, quali varietà potrebbero raccontare la nuova identità dell’Argentina?

Il Malbec rimarrà la grande bandiera nazionale, ma la Pre-Cordigliera può aprire un’altra stagione. Lì potrebbero emergere Carignan, Grenache, Syrah… varietà che dialogano bene con una geologia così antica.
È possibile che l’Argentina del futuro non sia solo Malbec, ma molto di più.

Punti chiave

1. **L’Argentina è culturalmente europea**: quasi il 70% degli argentini ha origini italiane, con gesti e tradizioni che richiamano l’Italia di trent’anni fa.
2. **Vigneti antichi su piede franco** con densità di 8.000 ceppi per ettaro raccontano 150 anni di storia viticola da salvaguardare.
3. **Achaval Ferrer ha rivoluzionato la percezione del vino argentino puntando sul terroir** invece che sull’estetica del prodotto.
4. **Matervini e la Pre-Cordigliera**: vigneto “caotico” su suolo di 450 milioni di anni che ridefinisce il potenziale dell’Argentina.
5. **Il futuro oltre il Malbec**: varietà come Carignan, Grenache e Syrah potrebbero emergere dalla geologia antica della Pre-Cordigliera.