

UN CAFFÈ A CASA DI...

PAOLO ENDRICI BUON TEROLDEGO NON MENTE...



IL **TEROLDEGO** È PER LUI UN AFFARE DI FAMIGLIA LUNGO 130 ANNI, CAPACE DI AFFASCINARE ANCHE **MICHELLE OBAMA**. SIAMO IN UNA DELLE CANTINE STORICHE DEL TRENTINO, LA **CANTINA ENDRIZZI**. PAOLO, LA MOGLIE CHRISTINE E I FIGLI LISA MARIA E DANIELE COMPONGONO UNA FAMIGLIA DEL VINO DAVVERO SPECIALE. CON **UNA STORIA CHE COMINCIA NEL 1885**, A DON, IN VAL DI NON

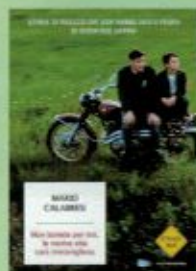


La formula magica non è quella della "one man band", ma quella di un'orchestra familiare che, insieme, prosegue da cinque generazioni la lunga tradizione di una delle cantine più storiche del Trentino, la Cantina Endrizzi. Paolo Endrici, con la moglie Christine e i figli Lisa Maria e Daniele sono, a tutti gli effetti, uno dei più begli esempi di famiglia, non solo del vino, che si possano

trovare. L'armonia, il feeling e il piacere di stare assieme si respirano nell'aria, in cantina e nei loro vini, dove gli ingredienti principali sono la tradizione impressa dai genitori e una buona dose di innovazione e freschezza che i figli, con rispetto, riescono a infondere nello stile dell'azienda che ormai ha spento 130 candeline. «Funzioniamo bene, riusciamo a essere molto creativi e a sviluppare belle idee

tutti insieme» afferma Lisa, classe 1990, e detto da un giovane figlio è musica per le orecchie non solo dei genitori. La storia che Paolo e la sua famiglia custodiscono gelosamente risale alla **seconda metà dell'Ottocento** e parte da **Don, in val di Non**, quando tre ragazzi, gli Endrici, decidono di scendere in Val d'Adige: il cugino Celestino andrà in seminario, i due fratelli Angelo e Fran-

«SOGNO SPESSO DI DARE L'ESAME DI MATEMATICA»



Libro che stai leggendo

Non temete per noi: la nostra vita sarà meravigliosa, di Mario Calabresi. È un libro che mi piace molto perché trasmette

ottimismo, lo consiglio a tutti.

Piatto preferito?

Non saprei decidere tra coda di rospo alla veneziana e risotto al Teroldego...

Film preferito

Il signore degli anelli, perché è un'epopea travolgente

Cantante e gruppo preferito

Fabrizio de André.

La cosa che ti fa più paura?

L'ignoranza e la stupidità al potere.

Sogno ricorrente?

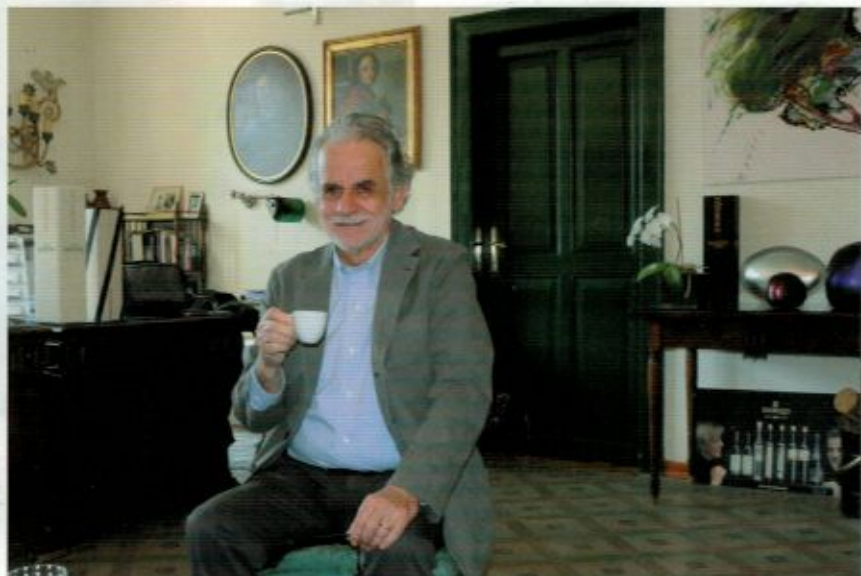
Sogno spesso di dare l'esame di matematica, ma mi capita spesso anche di sognare di seguire una luce in un bosco abbastanza rado fatto di pini ad alto fusto, pervaso da una sensazione di curiosità e da una serenità molto bella.

Se non avessi fatto quello che hai fatto, cosa avresti fatto?

Ho studiato legge, volevo fare tutt'altro, ma il lavoro che sto facendo con la nostra cantina copre tutti i settori, il primario (perché partiamo dalla campagna), secondario (perché la trasformazione del vino è un processo industriale) e il terziario perché per venderlo dobbiamo fare di tutto, commercio, marketing, comunicazione, amministrazione. Ripartirei quindi a fare quello che sto facendo adesso, amo la nostra azienda.

cesco invece si fermano a S.Michele all'Adige e fondano le Cantine Endrizzi, nel 1885. Nel giro di pochi anni quella dei fratelli Endrici (Endrizzi in dialetto trentino) diventa la cantina più importante del Trentino, con cinquanta ettari di proprietà e i suoi vini ricercati in tutto l'Impero asburgico.

Oggi i vini di questa realtà al confine tra la provincia di Trento e quella di Bolzano



raggiungono 22 Paesi in tutto il mondo: «Siamo arrivati anche in Vietnam – racconta Paolo – e per la mia generazione (classe 1949) è emozionante portare in quel posto Teroldego, invece che Nalpalm...». I mercati principali sono quelli di Germania, Italia e Svizzera, le bottiglie prodotte sono 600.000, di cui 450.000 di etichette trentine prodotte nei 55 ettari gestiti e 150.000 toscane, dove in Maremma una quindicina di anni fa gli Endrici hanno acquistato 30 ettari a Fonteblanda in provincia di Grosseto, dove hanno fondato la Tenuta Serpaia. **Paolo, la vostra gamma abbraccia dal Trentodoc ai vini toscani fino ai passiti. Ma per tutti Cantina Endrizzi vuol dire grande Teroldego, un vino in realtà poco valorizzato dalle cantine trentine, è d'accordo?**

La produzione vinicola trentina oggi è sbilanciata in modo forse eccessivo sui vini bianchi, che possono dare un'immagine solamente se parliamo di spumante metodo classico. Invece recentemente il Trentino ha chiuso un accordo sulla Doc Venezie Pinot Grigio, una denominazione di origine controllata che privilegia la quantità e, a mio avviso, rappresenterà solo un ulteriore degrado dell'immagine del vino trentino. Quello che invece io continuo a ripetere è che il Teroldego è un vino straordinario, se lo si cura con attenzione. Se lo volessimo valorizzare come ha saputo fare la Valpolicella con il suo Corvina, potremmo fare un vino ancora più importante e apprezzato dell'Amarone, invece vendiamo Teroldego a pochi dollari negli Stati Uniti o per tagliare altri vini.



CANTINE APERTE 2016

Cantine Endrizzi durante tutto l'anno è promotrice o parte attiva di molti eventi e iniziative (non ultimo, ad esempio, il progetto "Roccia madre" in collaborazione con il MUSE), mentre la cantina ormai è un punto di riferimento non solo per i wine lover, ma anche per eventi e matrimoni, settore in cui ormai è un punto di riferimento scelto per il suo fascino storico, le antiche botti austroungariche e una natura rigogliosa e bucolica in cui la struttura è inserita (www.endrizzimatrimonio.it). La prima occasione buona per visitare la cantina, se si è a caccia di un momento particolare, sarà **Cantine Aperte, in programma il 29 maggio**. Quel giorno Cantine Endrizzi si animerà di laboratori, degustazioni, mercatino enogastronomico, visite in vigneto e in cantina, con postazioni sparse in tutta la tenuta per un percorso enogastronomico itinerante, che attraverserà anche il "giardino dei profumi", un vigneto di 22 filari rappresentativo delle tipologie d'uva del Trentino. Ciascun filare inizia con piante, erbe e fiori che ricordano i profumi che caratterizzano gli aromi primari di ogni tipo di uva e che poi si ritrovano nel vino.

Perché non si è mai puntato sul Teroldego, allora?

Non lo so, noi lo facciamo e siamo la dimostrazione che dà grandi risultati: oltre ad aver conquistato Michelle Obama, che ha apprezzato i nostri vini in un ristorante di Roma. Il Gran Masetto, il nostro Teroldego di punta fatto in parte con la tecnica dell'appassimento, sulla guida dei 100 migliori rossi d'Italia, che raggruppa i risultati di tutte le guide enologiche, si è piazzato al 26mo posto, unico vino trentino assieme a Guerrieri Gonzaga. Certo, finché le rese fissate per legge per il Teroldego sono di 170 quintali a ettaro non si potrà mai fare qualità, basti pensare che ad esempio il Brunello di Montalcino ha una resa massima di 80 quintali a ettaro...

Chissà, magari con le nuove generazioni di vignaioli qualcosa cambierà. Anche voi siete in pieno passaggio generazionale, come lo state vivendo?



Per me è stato sicuramente più difficile. Io avevo studiato legge, pensavo di fare altro, poi mio padre mi ha richiamato perché la situazione in cantina si era ingolfata, ma io non avevo alcuna preparazione in questo settore. All'inizio quindi per me è stato difficile strutturarmi nuovamente. Sono arrivato in azienda nel 1976, quest'anno sono 40 anni... I miei figli invece trovano una struttura già ben organizzata, abbiamo tutto quello che può servire. I mercati certo oggi forse sono più difficili, ma l'entusiasmo e la nostra unione aiutano. Quando i miei figli mi hanno detto che volevano proseguire la nostra attività è stata una bella emozione, Christine e io non lo davamo assolutamente per scontato.

E i giovani Endrici hanno già iniziato a lasciare le loro impronte.

In effetti sì. Hanno anche già creato un vino tutto loro, il Masetto Due, ultimo nato della nostra gamma. La prima uscita è stata l'annata 2012 e adesso c'è la 2014. Il "Due" sta per i due fratelli, i due vitigni con cui è prodotto (Terolde-

go 80% e Cabernet Sauvignon 20%), i nostri due enologi che lo hanno creato (Vito Piffer e Hartmann Donà) e infine Masetto due è anche il numero civico della nostra cantina, quindi un invito a venirci a trovare. Un vino che ha incontrato subito il favore del pubblico, fruttato, senza passaggi in legno ma solo acciaio, morbido, molto piacevole.

Al Vinitaly, dal 10 al 13 aprile a Verona, presenterete qualcosa di nuovo?

Mostreremo il packaging, ma non faremo ancora assaggiare, il Masetto Privé che uscirà a Natale, è uno spumante metodo classico Trentodoc che ha maturato 8 anni sui lieviti, che prima era destinato solo al consumo privato della nostra famiglia e che invece ora abbiamo deciso di condividere con gli appassionati del nostro prodotto. Saranno appena 1.300 bottiglie numerate.

Sei stato presidente della Commissione promozione e marketing del Consorzio Vini e oggi sei ancora presidente dell'Associazione Vitivinicoli che fa riferimento all'Unione



IL FUTURO



La nuova generazione della famiglia Endrici, rappresentata da **Lisa e Daniele**, sta seguendo le orme di mamma e papà. «Stiamo toccando tutti i settori, marketing, vendite, ma soprattutto oggi siamo i brand ambassador della cantina – raccontano i due ragazzi -. E portiamo idee nuove e nuovi progetti. Ci appassiona molto seguire soprattutto il mercato».

commercio e turismo e in parte agli Industriali, di cui fanno parte tutte le più grandi cantine del territorio. Qual è il tuo punto di vista sul mondo del vino trentino?

In questi anni ho detto tutto quello che penso su questo argomento. Oggi confermo che purtroppo il Trentino del vino non riesce a comunicare: il vino trentino da solo non ha nessun appeal, tant'è che i vini migliori della regione non sono Trentino Doc (denominazione di origine controllata), sono tutti Igt (indicazione geografica tipica) delle Dolomiti.

Perché?

Perché il Trentino Doc spesso finisce sui scaffali dei supermercati a prezzi bassissimi e in questo modo non è possibile difendere l'immagine. Per questo noi, come ad esempio anche Ferrari, portiamo avanti il nostro marchio, ma non le denominazioni del territorio, e a malincuore: vorremmo essere ambasciatori del Trentino, ma non è possibile. L'unica isola "felice" è quella del Trentodoc, che a livello di promozione e comunicazione sta andando avanti bene.

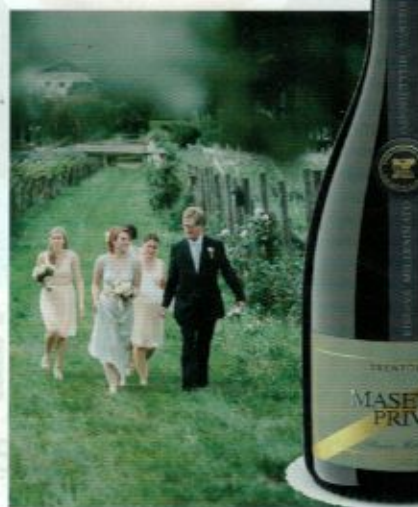
Voi siete una realtà di confine. Questo influisce in qualche modo sul vostro modo di guardare le cose e concepirle?

Ci siamo sempre impegnati per essere

una sorta di ponte tra Trentino e Alto Adige, ma anche tra il Sud e il Nord. Inoltre, mia moglie è tedesca e poter avere un mix di cultura latina e alemanna in famiglia ritengo sia un valore aggiunto.

A proposito di tua moglie Christine, architetto di Stoccarda, come vi siete incontrati?

Ci siamo conosciuti a una festa del Rotaract a Monaco, io vi partecipavo come delegato di Trento, lei di Stoccarda. Poi ho iniziato a scriverle, ad andare a trovarla, non mi ha considerato per 3 anni. Poi il caso ha voluto che si trasferisse per un anno a Milano, al tempo lavora-



va con Matteo Thun, e così Christine ha deciso di riallacciare i rapporti con i suoi contatti italiani, tra cui figuravo anch'io... Come primo appuntamento ho pensato di portarla sul Cevedale: era il primo di novembre, era venuta con le scarpette leggere da Milano. Non so come sia accaduto, ma quel giorno rimase affascinata dalla montagna e dai montanari... La cosa più incredibile è che sei mesi prima avevo fatto un viaggio in India e un veggente mi disse che il primo di novembre di quell'anno avrei conosciuto la donna della mia vita. Così è stato...

