Gianfrancesco Paoletti, enologo per passione

written by Rivista di Agraria.org | 19 febbraio 2016

Gianfrancesco Paoletti

Gianfrancesco Paoletti, classe 1963, è nato a San Casciano Val di Pesa, a poche centinaia di metri dalle storiche Cantine Antinori nel cuore del Chianti. E' uno tra gli enologi più apprezzati in Italia, segue la parte enologica di varie aziende vitivinicole in Toscana, Umbria e Marche e collabora con altri enologi in diverse Regioni italiane.
L'abbiamo incontrato a Chianti Collection 2016, la presentazione delle nuove annate del Chianti Classico agli esperti del settore, nel suggestivo scenario della Stazione Leopolda di Firenze.

Come nasce la sua passione per il vino?
Fin da bambino sono sempre stato attratto dalla terra (e pensare che mio padre era professore di latino e greco !) e l'incontro con Giacomo Tachis che era amico della mia famiglia e alle cene portava sempre dei vini straordinari, ha provocato l'attrazione verso la squisita bevanda di Bacco.

Proprio pochi giorni fa ci ha lasciato appunto Giacomo Tachis, il padre di tutti gli enologi italiani. Lei che ricordo ha?
Avevo diciotto anni quando è iniziato il mio rapporto con il grandissimo e straordinario Dottor Giacomo Tachis, con cui ho collaborato per oltre trent'anni, prima presso le Cantine Antinori, poi come libero professionista. Sono profondamente e eternamente grato a lui per tutto ciò che mi ha insegnato e trasmesso sotto il profilo tecnico, in particolare sui criteri di degustazione dei vini, ma ho anche un piacevole ricordo del suo modo di rapportarsi con i collaboratori, da un lato estremamente severo e autoritario, ma allo stesso modo anche paterno, scherzoso e goliardico.

Quali prospettive per il Chianti Classico?
Il Chianti classico è un vino unico, inimitabile e prodotto in un territorio che non ha uguali nel mondo e che sta riemergendo dopo alcuni anni di sofferenza, grazie soprattutto al profondo e generalizzato miglioramento qualitativo che si evidenzia stappando una qualsiasi bottiglia con il caratteristico gallo nero. Le prospettive non possono che essere positive, a condizione che si continui su questa strada, lavorando sodo, con attenzione e soprattutto senza vantarsi troppo delle nostre meraviglie.

Il settore dei vini in Italia è uno trai i trainanti dell'intero agroalimentare italiano. Quali prospettive vede per i giovani diplomati e laureati nel settore?
L'agricoltura è l'unico settore che non ha conosciuto crisi e non ne conoscerà mai, poiché rispetto ad altri prodotti tecnologici e non, ci sarà sempre " consumismo " di derrate alimentari. Ovviamente il vino è un prodotto alimentare di cui se ne può anche fare a meno, ma è troppo profondo e radicato il legame con la nostra cultura e la nostra storia che non potrà essere cancellato. Pertanto le opportunità lavorative dovranno per forza essere incrementate, sperando che anche la politica faccia la sua parte.

Che consiglio si sentirebbe di dare a un ragazza come me che completerà quest'anno gli studi agrari nell'indirizzo Viticoltura ed enologia?
Il consiglio è sempre quello di interessarsi alla materia, andare oltre il semplice insegnamento scolastico, essere curiosi ed appassionati e soprattutto al momento dell'ingresso nel mondo lavorativo, portare molta pazienza: nessuno all'inizio può pretendere di svolgere subito ruoli importanti e di concetto.

[embedyt] http://www.youtube.com/watch?v=ax2c80fgtvM[/embedyt]

Intervista realizzata da Teresa Castellani, studentessa in Viticoltura ed enologia presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze.

19/02/2016.