

# CANTINA TABUCCO, TRA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

di **Emilio Pagliaro** | [emiliopagliari82@gmail.com](mailto:emiliopagliari82@gmail.com)

La cantina dell'agronomo ed enologo **Nicola Trabucco** è situata a Carinola, territorio prestigio già ai tempi degli antichi Romani per la produzione del cosiddetto *Faler-num*, ritenuto uno dei migliori vini rossi dagli imperatori romani.

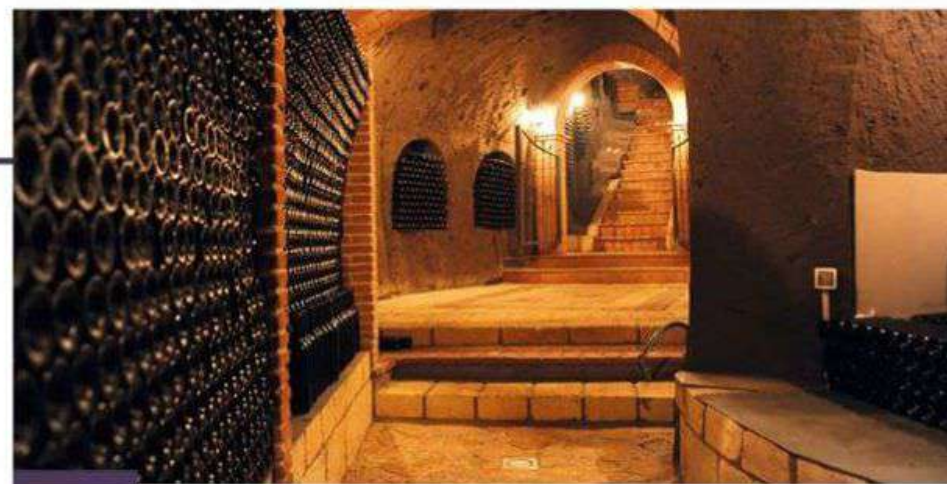
**Trabucco, ci racconti la figura dell'enologo.**

«Da sempre la figura dell'enologo ha avuto un ruolo fondamentale nella produzione del vino. Negli anni passati, tale figura era più comunemente rappresentata dal *Vigner*on (francese) oppure dal *vignaiolo* (italiano) che forse meglio rendono l'idea della figura dell'enologo moderno. Queste "due" figure avevano competenze sia in vigna che in cantina, acquisendo una sempre maggiore valenza nell'ambito della produzione

del vino, occupandosene in maniera sempre più scientifica e sempre più in linea con le moderne e mutate esigenze del consumatore moderno». **Cos'è cambiato negli ultimi tempi tra viticoltura ed enologia?**

«Queste due mansioni si sono integrate al punto tale da divenire una azione unica ed indissolubile. Viteicoltura ed enologia sono sempre andati a "braccetto" e, di fatto, negli ultimi 30-40 anni queste due mansioni sono diventate indivisibili, ovvero è impensabile ad oggi produrre un buon vino senza portare in cantina uva di ottima qualità, e questa condizione è sempre più evidente nelle piccole cantine dove maggiore è l'attenzione verso la qualità del prodotto finito».

**Quanto conta il lavoro svolto in vi-**



**gna e in cantina per la riuscita di un buon vino?**

«È da premettere che per fare un grande vino hai bisogno di grandi uve, ed è facile intuire la grande importanza che ha il lavoro in vigna: dalla potatura invernale alla gestione della parete vegetativa fino al diradamento.

Partendo da grandi uve, l'unico lavoro che bisogna fare in cantina è quello di "cullare" il vino e aiutarlo nella sua evoluzione senza mai interferire con tutte le sue espressioni gusto-olfattive. Solo così si otterrà un grande

*Falerno*».

**Se dovesse spiegare a qualcuno che non conosce la vostra produzione, il vostro stile, come definirebbe i vostri vini?**

«Vini territoriali, strettamente legati alla coltivazione sostenibile, praticata sui terreni di origine dell'antico Falerno e vinificati con tecniche moderne ma senza mai stravolgere quelle che sono le caratteristiche tradizionali, dando origine a vini di grande spessore, intraprendenti, instancabili, coniugando l'antico Falerno al concetto di vino moderno».