

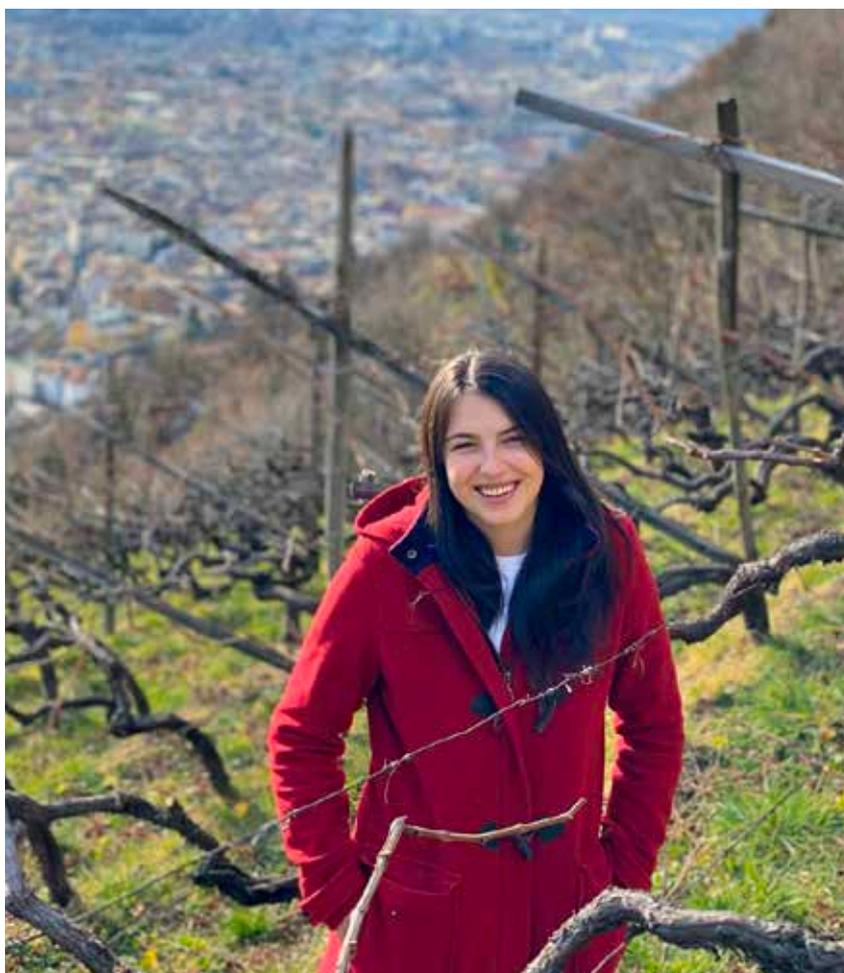
INTERVISTA A GIOVANI ENOLOGI SENZA FRONTIERE

LEA FILIPPI E QUATTRO GENERAZIONI AL SERVIZIO DEL VINO

Lea Filippi ha ventotto anni ed è cresciuta a Bolzano. Ha assolto e concluso i suoi studi alla Facoltà di viticoltura ed enologia all'Università di Geisenheim in Germania e da due anni lavora alla Cantina Sociale Valle Isarco come seconda enologa e responsabile di laboratorio. Rappresenta la quarta generazione di una famiglia dedicata all'enologia. La abbiamo intervistata.

Quando e come hai capito che la tua "vocazione sarebbe stata quella di fare l'enologo?"

Sono cresciuta nel mondo del vino, in quanto la professione di enologo si tramanda nella nostra famiglia ormai da generazioni. Il primo è stato il mio bisnonno, Franz Filippi, nella cantina St. Michael-Eppan, seguito da mio nonno Graziano Filippi nella cantina St. Magdalena e da mio padre Stephan Filippi nella Cantina Produttori Bolzano. Anche la famiglia di mia madre è sempre stata legata al vino, addirittura da molto prima. L'interesse per la professione di enologo è nato durante l'ultimo anno di scuola superiore, dopo aver lavorato in una cantina, anche se la curiosità di conoscere e approfondire il processo di lavorazione del vino faceva parte di me già da prima. Soprattutto mi ha sempre affascinato quanta pazienza, dedizione ed esperienza siano necessari per creare un buon vino e quante varietà vi siano. Ho quindi deciso di intraprendere il mio percorso di studi per diventare enologa.



Lea Filippi

Qual è stata la tua prima esperienza lavorativa?

La mia prima esperienza lavorativa è stata nella Cantina sociale di Bolzano, dove in seguito sono diventata parte del team per diverse stagioni.

Hai avuto difficoltà ad avvicinarti a questa professione?

Naturalmente all'inizio è stato tutt'altro che facile imporsi in un mondo prettamente maschile ed ottenere la fiducia necessaria. Con il tempo poi sono riu-



Franz Filippi



Graziano Filippi



Stephan Filippi

scita a dimostrare che in questo lavoro non esistono differenze tra uomo e donna, soprattutto nella professionalità. In questo modo il lavoro è diventato sempre più piacevole ed ho così accumulato sempre maggiore esperienza.

Hai avuto una persona che ti ha professionalmente ispirato?

La mia ispirazione è stata e continua ad essere mio padre. D'altronde, come potrebbe essere diversamente? A casa il vino è sempre al centro delle nostre conversazioni e questo mi ha dato modo di conoscere le mille sfaccettature di questo liquido prezioso, risultato di fatica e passione.

Come hai proseguito il tuo percorso dopo la prima esperienza lavorativa?

Ho iniziato gli studi frequentando il corso di laurea triennale in viticoltura ed enologia dell'Università di Trento presso la sede di San Michele all'Adige che tuttavia ho interrotto dopo un solo anno, in quanto non mi sembrava l'università adatta alla mia persona. Ho dunque deciso di lavorare presso una cantina e di trascorrere in seguito alcuni mesi all'estero. Queste esperienze mi hanno fatto capire che la strada dell'enologia sarebbe stata quella giusta e mi hanno spinto ad iscrivermi all'Università di Geisenheim. Durante gli studi, in autunno, ho lavorato in diverse

cantine nonché in laboratorio. Una volta conclusa la carriera universitaria, ho trovato lavoro presso la Cantina Sociale della Val d'Isarco. Inizialmente solo durante la vendemmia, poi trascorsi due anni come sostituto cantiniere.

Quale credi sia oggi la figura dell'enologo?

L'enologo per me è l'artista che si cela nel vino, la sua opera imbottigliata. Spesso mi trovo a paragonare gli enologi ai grandi chef - entrambi con semplici materie prime a loro disposizione riescono a creare un qualcosa di unico e straordinario che può essere degustato da una vasta gamma di persone. Un enologo rappresenta il vino come un prodotto culturale di un paese, di una regione.



Cosa consiglieresti a un giovane che vuole fare questo mestiere?

Il mio consiglio è innanzitutto quello di approcciarsi a questo mondo partendo da un tirocinio in una cantina per capire se questa è davvero la strada giusta da intraprendere. Di non aver paura di porre domande alle persone con maggiore esperienza, anche fossero cento. Quello dell'enologo è un lavoro faticoso e impegnativo, ma che può dare grandi soddisfazioni, specialmente quando il proprio risultato lo si vede in un bicchiere. Bisogna dimostrare a sé stessi di essere capaci e di non aver paura del lavoro.

Quali sacrifici hai dovuto affrontare per riuscire a realizzare le tue ambizioni?

In verità, nel mio percorso non ho dovuto sostenere grandi sacrifici. Fortunatamente sono sempre stata accompagnata da persone, poi diventate amiche, che mi hanno aiutata e sostenuta nel recuperare nozioni perdute.

Qual è un obiettivo che vorresti raggiungere?

Il mio sogno è quello di poter, un giorno, creare e presentare un vino tutto mio, il "mio vino". ■