«Il vino non nasce in cantina, ma in campagna». Intervista a Daniele Piccinin, il re delle bollicine naturali in Lessinia

Il lavoro del titolare di Cantina Muni, tra le migliori realtà della Lessinia, si basa su sperimentazione e studio costante dei migliori processi produttivi per i vini naturali, senza trascurare i consigli dei migliori enologi. L’obiettivo è garantire la qualità della pianta e perfezionare il lavoro agricolo e quello in cantina

Nasce come cuoco, senza sapere nulla di vino, ma obbligato dagli eventi ad abbandonare ifornelli e prestare servizio in sala, frequenta il corso di sommelier. Nasce, così, la grande storiad'amore tra **Daniele Piccinin** e l'enologia.

Daniele Piccinin: la storia della Cantina Muni

Un colpo di fulmine che ha richiesto tanti sforzi e impegno per trasformarsi in un matrimonio perfetto: per comprendere meglio i processi che stanno alla base dei vini naturali, Daniele usa i suoi giorni liberi andando a lavorare gratuitamente nelle cantine del suo territorio, la Lessinia. E dopo tanta pratica e sacrificio, nel 2006 il colpo di fortuna: trova un vigneto in vendita e lo compra. Con lo chardonnay, in blend con la durella – unico vitigno autoctono del territorio – crea il Larion, il suo primo vino bianco base.

Trascorre ancora qualche anno, in cui Piccinin vinifica in cantina da un amico, prima di compiere il grande investimento e attrezzare una propria cantina acquistando anche altri vitigni.

Daniele ha sempre avuto le idee chiare: non vuole spaziare troppo e si concentra su quello che il territorio offre già, valorizzando al massimo la durella, a cui aggiunge in un secondo momento dei vitigni di pinot noir. Produce 4 etichette: il già citato **Larion**; l'**Epoque**, ovvero il metodo classico non dosato di durella con 24 mesi sui lieviti (con le piante che guardano a Est); il **Montemagro**, durella in purezza (con le piante che guardano a Sud) e **Kalipe**, il pinot nero.

Daniele Piccinin e Caterina Zanirato durante l’intervista (Foto © Caterina Zanirato).

Ricerca, sperimentazione e rispetto della natura

Fa esperimenti, studia sempre meglio i processi dei vini naturali ascoltando però anche i consigli dei migliori enologi e riesce ad unire l’innovazione alla tradizione, la qualità della pianta e il lavoro agricolo al lavoro in cantina (pur rimanendo fedele ai principi del vino naturale) e piano piano prendono vita le sue grandi creazioni che a oggi collocano la sua **Cantina Muni**, tra le migliori della Lessinia.

> «Quando ho iniziato, nel 2006, il vino naturale era agli albori. – spiega Piccinin – Era pieno di difetti, puzzette, instabile. Alle prime serate di presentazione venivano al massimo tre persone. Ho fatto tanti esperimenti, ogni anno perché sono questi i tempi della natura: ho provato vari tempi di macerazione, botti di dimensioni diverse, acciaio, tempi di vendemmia, pressatura. Mi sono confrontato con tante persone, e piano piano gli innovatori naturali e gli enologi si sono influenzati reciprocamente, alzando l’asticella della qualità: noi produttori abbiamo imparato ad evitare i problemi che si verificano durante la lavorazione del vino senza utilizzare chimica e gli enologi hanno capito che una vite in salute e un’alta qualità dell’uva sono la base di partenza fondamentale per realizzare buon vino. Come dico sempre il vino non nasce in cantina, ma in campagna».

Una panoramica sui vigneti (Foto © Daniele Piccinin).

Le etichette prodotte da Piccinin

Se il vino più venduto da cantina Muni rimane il **Larion**, di cui vengono prodotte 20mila bottiglie l'anno, il più amato dai consumatori è senza dubbio l'**Epoque**, lo Spumante Metodo Classico da uve durella di cui sono prodotte 12mila bottiglie.

Per Daniele, invece, il beniamino è il **Montemagro** (Durello veneto IGT).

> «La bolla è semplice farla bene e farla apprezzare. Un vino fermo a base di durella invece è una continua sfida: se non è davvero buono non lo bevi. – spiega Daniele – Per me è sempre stato fondamentale rapportarmi con la mia natura e ho voluto intraprendere questa sfida per valorizzare al massimo l'unico vitigno autoctono del mio territorio. Anche se non è semplice: studiare come elevare la qualità della durella nel fermo, mi ha aiutato anche a fare meglio il metodo classico. È un vino in continua evoluzione, perché ogni anno voglio alzare l'asticella della sua qualità».

E come in ogni matrimonio perfetto, Daniele e la sua cantina stanno già facendo progetti per il futuro.

> «Dal 2020 abbiamo iniziato a lavorare per produrre una bollicina riserva, che uscirà nel 2030. Dietro c'è un grande lavoro di ricerca, perché abbiamo selezionato le uve delle zone più calcaree per dare ancora più regalità alla durella».

Azienda Agricola Daniele Piccinin
Via Governi, 4 – San Giovanni Ilarione (VR)
www.danielepiccinin.it

Data di creazione
28/08/2023
Autore
caterina-zanirato