



Roberto Cipresso e la sua “biblioteca di suoli”: un viaggio nel mondo attraverso la terra

Dai vigneti di Montalcino ai campioni raccolti nel resto d'Italia e in ogni continente: oltre trecento suoli raccontano il metodo, la visione e i progetti di uno dei winemaker più influenti d'Italia

Sicuro di sé ma non borioso, attento alla comunicazione del vino senza trascurare solide fondamenta scientifiche, **Roberto Cipresso** ha una storia che l'ha portato a viaggiare ovunque nel mondo. Da ogni Paese ha portato con sé svariati “pugni” di terra dei vigneti visitati, che mette in mostra all'interno della sua azienda vitivinicola a Montalcino.



Roberto Cipresso colleziona campioni di terra di ogni vigneto visitato nel mondo (Foto © R. Cipresso).

La collezione di suoli di Roberto Cipresso: un archivio lungo più di trent'anni

«Ho la malattia di essere un accumulatore seriale. – racconta il filosofo della vinificazione – Questo mi ha portato a tenere come ricordo un po' del suolo di ogni vigneto in cui sono stato. Queste terre rappresentano per me dei tasselli importanti, piccole ceramiche costituenti l'insieme di un mosaico. Utilizzavo come contenitore le bottigliette di plastica dell'acqua, le fendevo col taglierino per riempirle di terra, approntando poi un giro di nastro sulle aperture a chiudere. Così ho messo in valigia tantissimi suoli segnati da nomi e codici».

Il risultato è un archivio espositivo curatissimo e di grande evocazione, testimonianza di un bagaglio esperienziale lungo più di trent'anni. L'area espositiva consta di **oltre trecento cilindri in vetro** preparati su commissione da un artigiano, anche se un'altra centinaia di suoli sono rimasti momentaneamente fuori dall'allestimento per ragioni organizzative.



La mostra nell'azienda di Montalcino con oltre trecento cilindri in vetro contenente terra (Foto R. Cipresso).

Il “quartier generale” di Montalcino

Di certo la **mostra dei suoli collezionati da Cipresso** è un gioiello nel cuore dell'ex fabbrica da lui riqualficata nel 2016, divenuta il suo “quartier generale”. L'azienda è un luogo traboccante di vitalità ed energie positive fra incontri, visite in cantina, viaggi digitali nel mondo del vino e degustazioni di bottiglie pregiate. Accoglie infatti gli intramontabili *Brunello* e *Rosso di Montalcino* ma anche *Pinot noir* di California, *Malbec* argentino, *Areni* armeno e *Prensal Blanc* di Mallorca.



Un momento del lavoro in cantina (Foto R. Cipresso).

I vini del laboratorio ilcinese

Non mancano i vini d'avanguardia prodotti nel laboratorio ilcinese, come “*La Quadratura del Cerchio*” (85% Sangiovese, 10% Montepulciano, 5% Sagrantino) e “*Pigreco*” (100% Sangiovese). Si tratta, tuttavia, di una lista ridotta delle etichette proposte dal pluripremiato enologo. A ogni bottiglia è legata una narrazione relativa al terreno, immerso in paesaggi e condizioni climatiche sempre diverse.

Dalle Ande alla California: un viaggio nelle vigne del mondo

Sull'amata terra argentina, dove Cipresso realizza il suo “*Pachamama*”, racconta:

«Terre antiche, spazzolate dal vento e interessate da erosione eolica; sabbie finissime, gialle, ceneri di antiche eruzioni. Suoli che hanno permesso alla vite di sopravvivere alla fillossera».



Uno dei tanti momenti dedicati al suo lavoro (Foto R. Cipresso).

La Precordigliera andina e i terreni di 450 milioni di anni

Accanto al romanticismo dell'evocazione, si muovono gli aspetti tecnici, indispensabili a una produzione di livello.

«Ci sono terre immediatamente identificabili per magrezza, generosità, fertilità. Dal colore si capisce se un suolo è calcareo, vulcanico, argilloso. Ma evidentemente non basta, dato che ci sono altri valori fondamentali da considerare come l'età della terra e la sua conducibilità elettrica. Per questa ragione non si possono dare indicazioni certe sul suolo soltanto attraverso un'analisi visiva. – ha spiegato il winemaker – Ad esempio, sto facendo dei vini sulla Precordigliera andina, in Argentina, su un terreno formatosi 450 milioni di anni fa, prima della comparsa dei dinosauri. Lì la terra è molto dura e difficile da coltivare se non con molta pazienza e investimenti ingenti. Ma il risultato che dà la lavorazione di questi antichi terreni, grazie all'energia da cui riesce ad attingere la vite, è pazzesco».



I Brunello di Montalcino prodotti da Cipresso (Foto R. Cipresso).

I suoli della Sicilia nella collezione di Cipresso

Fra i numerosi suoli esposti ci sono anche campioni siciliani: dal **terreno vulcanico di Randazzo** a quello argilloso di **Monreale**, fino a Marsala con il suo suolo calcareo e salino.

«La Sicilia è la California d'Europa. – dice – Non esiste una terra buona e una meno buona. Tutte vanno interpretate dall'uomo in funzione degli obiettivi attraverso gli attori giusti, nella giusta scena. Esse sono come atleti: vanno allenate e alimentate affinché siano prestanti nel loro percorso».

ROBERTO CIPRESSO

Località Bivio dell'Asso, 1 – montalcino (SI)

Tel: +39 0577 835511 – Mob: +39 342 3657743 | robertocipresso.it

Data di creazione

08/12/2025

Autore

mari-cortese