



Roberto Cipresso - Storyline

Roberto Cipresso, originario di Bassano del Grappa, inizia la propria carriera di winemaker nel 1987 a Montalcino, dove si stabilisce e lavora per alcuni dei più noti produttori, come Case Basse, Poggio Antico, Ciacci Piccolomini d'Aragona. Dopo i primi successi personali, la sua attività si estende anche ad altre zone della Toscana, e ad aziende collocate nelle più importanti regioni italiane; al 1999 risale la nascita di Winemaking, il gruppo di consulenza agronomica ed enologica da lui fondato, all'interno del quale opera attualmente con la collaborazione di un team di tecnici da lui selezionati, e che al momento segue più di trenta aziende dislocate in tutto il territorio nazionale.

Il suo percorso professionale ha visto e vede anche collaborazioni con alcune aziende straniere - tra le realtà argentine citiamo la prestigiosa Achaval-Ferrer in passato, e adesso Matervini; in Brasile, il progetto Bueno Bellavista - nell'ultimo periodo, ha poi finalmente potuto soddisfare il suo desiderio di confrontarsi con il Tempranillo grazie alla nuova collaborazione con i Vinos de La Luz in Argentina ed in Spagna.

È il fondatore dell'azienda La Fiorita, ed è adesso titolare di un vigneto di circa 3 ettari - dei quali uno coltivato a Brunello - a fianco del suo Resort di Poggio al Sole; è creatore e guida del progetto Winecircus, cantina-laboratorio che, grazie alla possibilità di usufruire di vigneti particolari e di una cantina sperimentale, è dedicata allo svolgimento di attività di ricerca orientate ai diversi aspetti dell'attività vitivinicola, in collaborazione con le Università di Padova, di Torino, di Venezia, di Pisa, di Udine e di Palermo. Il Winecircus si è recentemente trasferito in una nuova sede, proprio alle porte di Montalcino, che permetterà a Roberto e ai suoi collaboratori di lavorare in condizioni di ancora maggiore agio e libertà. L'avventura del Winecircus lo vede attivo a fianco del fratello Gianfranco e dell'amico Santiago Achaval.

Partecipa frequentemente come relatore a convegni nazionali ed internazionali di natura tecnico-scientifica. Nel 2000, in occasione del Giubileo, esegue la Cuvée speciale per il Papa Giovanni Paolo II. Tra gli altri importanti riconoscimenti ottenuti nel corso della sua carriera, nel Giugno 2006 viene proclamato Miglior Enologo Italiano nell'ambito della manifestazione "Oscar del Vino 2006". Nel 2007 riceve il premio Luigi Veronelli come "Miglior Scrittore Italiano di Enogastronomia". Nel 2008 la rivista Men's Health lo elegge "Uomo dell'Anno" nella categoria "Food". Nel 2009 riceve lo Special Award come "Miglior Enologo Italiano nel Mondo" al Merano Wine Festival. Nel 2015 è celebrato tra i 10 migliori enologi nel Cult del Merano Wine Festival.

I suoi tre libri, "Il Romanzo del Vino", "Vinosofia", "Vineide", scritti in collaborazione con Giovanni Negri (e nel primo caso anche con Stefano Milioni, che cura il glossario de "Il Romanzo del Vino"), vengono pubblicati rispettivamente il 27 Settembre 2006, il 12 Ottobre 2008 e il 23 settembre 2009. Nel 2009 "Wine&Spirits" proclama la Bodega Achaval-Ferrer "migliore cantina del mondo".

Nell'Aprile 2010 incontra il Presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano e riceve l'incarico da "Città del Vino" per la produzione del vino speciale in occasione del 150° Anniversario



dell'Unità d'Italia. Nel 2011 Robert Parker, patron della prestigiosa rivista "The Wine Advocate", assegna 99/100 al vino dell'azienda argentina Achaval-Ferrer Finca Altamira 2009, 98/100 al Finca Bellavista 2009, e 96/100 al Finca Mirador 2009. Nel corso dell'annata 2012, il Brunello di Montalcino Riserva 2006 La Fiorita (95/100 da "Wine Spectator"), è inserito nei "Migliori 50 vini d'Italia" nell'ambito della manifestazione "Best Italian Wines Awards 2012", e riceve la "Medaglia d'Oro" al "Merano Wine Festival 2012". Nel 2013 invece, il Brunello di Montalcino Riserva 2007 La Fiorita viene valutato con 94/100 da "Wine Spectator", ed il Brunello di Montalcino 2008 con 91/100.

Roberto Cipresso si posiziona nella "Top 10 Wine Spectator 2012" con il suo Finca Bella Vista 2010 della Bodega Achaval-Ferrer di Mendoza. Nel 2013, riceve da Wine Spectator 96/100 per i vini argentini Finca Altamira 2011 e per il Finca Mirador 2011, e 95/100 per il Finca Bella Vista 2011.

Il 21 Gennaio 2013, Roberto Cipresso tiene, presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto, una *Lectio Magistralis* dal titolo: "La vite ed il vino in 25 anni di esperienza." Nello stesso anno, in data 20 Giugno, svolge, nell'ambito del Master Cibo-Vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, una lezione dal titolo: "Il vecchio ed il nuovo mondo del vino". Il 3 Ottobre 2013, tiene una conferenza presso l'Ambasciata Argentina di Montecarlo riguardo alla propria esperienza di lavoro nell'area viticola di Mendoza.

La rivista Wine & Spirits ha definito il vino Achaval Ferrer Finca Altamira 2010 "il miglior Malbec del mondo" per l'anno 2013. Il Finca Altamira 2013 è tra i dieci migliori vini dell'anno 2016 per la rivista americana Forbes.

Dal Febbraio 2010 è Accademico Corrispondente per l'Accademia Nazionale di Agricoltura.

Il 30 Luglio 2014, Roberto è nominato membro del Comitato Scientifico dell'Ente Vini - Enoteca Italiana.

Il 16 Dicembre 2014, presso Palazzo Strozzi, "La Quadratura del Cerchio incontra il Cubismo di Pablo Picasso", in esclusiva per gli ospiti della Cathay Pacific Airways.

Il 19 Gennaio 2015, in collaborazione con l'Università di Udine e con il Prof. Roberto Zironi, tiene, presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto, una "Lectio Magistralis" dal titolo: "Storia della Vite e del Vino".

Al Brunello di Montalcino 2010 La Fiorita sono assegnati, nel corso dell'annata 2015, 95/100 da "Wine Spectator", 5 Grappoli sulla guida Bibenda 2000 Vini 2016, e Tre Stelle Super sulla guida I Vini di Veronelli 2016.

Il 24 ottobre 2015 Roberto riceve il prestigioso "Premio Penisola Sorrentina Arturo Esposito 2015"; il 6 Novembre 2015 è, con 10 dei suoi vini migliori, tra i winemaker selezionati per il Cult Oenologist, nell'ambito del Merano Wine Festival 2015. Il 12 Novembre 2015, ha preso parte con un suo intervento alla Cerimonia Inaugurale del Master dal titolo: "Vini Italiani e Mercati Mondiali", a cura



della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, dell'Ais, dell'Università per Stranieri di Siena, e dell'Università di Pisa; il 13 Novembre 2015, sempre presso l'Università di Pisa, ha tenuto un seminario dal titolo: "La vite, il vino ed il suo mercato, nel moderno concetto di "qualità globale".

Sabato 21 Novembre 2015, Roberto partecipa, nell'ambito della manifestazione "Vins Extrêmes 2015", alla tavola rotonda dal titolo: "Tra innovazione e tradizione: la ricerca per lo sviluppo della viticoltura eroica", con l'intervento dal titolo: "Viticoltura al limite: dall'originalità all'autorevolezza".

Nel 2016 da vita, con il fratello Gianfranco, al progetto Cipresso 43, per la produzione dei vini da vitigni autoctoni coltivati lungo il medesimo parallelo - che idealmente per l'autore rappresenta l'eccellenza dei vini dell'area del Mediterraneo - e sui due mari, Tirreno ed Adriatico, ai lati opposti della penisola italiana.

Il 2 Dicembre 2017 fornisce i vini da abbinare e li presenta al prestigioso pubblico di una esclusiva "Charity Dinner" ad Ellis Island-New York, firmata dallo chef Massimo Bottura e alla presenza dell'attore Chazz Palminteri.

Il 2 Agosto 2018 tiene un seminario sulla sua attività di Winemaker all'estero presso la "24 ore Business School" a Roma.

Il 5 Settembre 2018, nel corso di un'udienza privata, consegna a Papa Francesco I una bottiglia del vino "Abbraccio", appositamente realizzato per il Pontefice in collaborazione con Città del Vino.

Nell'Ottobre 2018, in collaborazione con Alessandro Zaltron, pubblica il suo quarto libro, dal titolo: "Vino: Il Romanzo Segreto".

Il 1 Novembre 2018 riceve a Volterra il Premio Letterario Jarro.

Il 16 Novembre 2018 Roberto partecipa all'Euposia Challenge 2018 - in gara 150 vini spumanti Metodo Classico da diverse parti del Mondo - in qualità di Presidente di Commissione.

Il 5 Dicembre 2018 prende parte, selezionando i vini e guidandone l'assaggio, alla seconda edizione di una Charity Dinner al Gotham Hall di New York, con lo scopo di raccogliere fondi per l'associazione God's food we deliver. L'evento, a cura del gruppo GR8, ha visto la partecipazione degli chef Massimo Bottura, Joan Roca, Mauro Colagreco, Christina Tosi.

L'11 Febbraio 2019 tiene una lezione sull'antico, sul vecchio e sul nuovo mondo del vino presso la prestigiosa Fondazione CUOA di Vicenza.

17 Aprile scorso, in occasione del Malbec World Day al Westin Palace Hotel di Milano, due dei tre vini sul podio tra i Migliori Malbec Argentini in Italia sono a firma Matervini: nel corso del bellissimo evento a cura di Via dell' Abbondanza, la medaglia d'oro è stata assegnata ad Antes Andes Canota 2015, e la medaglia di bronzo ad Alteza 2015.



Iluminado 2015 Vinos de La Luz è il miglior vino argentino - e tra i migliori 50 vini del mondo - secondo i Decanter World Wine Awards 2019, con una valutazione di 97/100.

Il 1 Novembre 2019 riceve il titolo di Accademico presso l'”Academia Argentina de la Vid y del Vino”, con sede a Mendoza.

Il 1 Dicembre 2019 Partecipa, con gli chef Mauro Colagreco, Massimo Bottura, Alex Atala e Antonio Bachour alla terza edizione di Once Upon A Kitchen, presso l'iconico New World Center di Miami Beach. Seleziona i vini per l'evento, guida la loro degustazione, e dirige una esperienza sensoriale unica attraverso i vini di Venissa e la drammatica fondazione della “Venezia Nativa”.

Il 12 Novembre 2020 svolge una lezione dal titolo: “La storia della vite e del Vino” nell'ambito del Master Cibo-Vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Il 13 Novembre 2020, presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto, tiene una *Lectio Magistralis* dal titolo: “Vino: la costruzione di un mito”.

Il 16 Novembre 2020 debutta su Audible il Podcast in 20 puntate dal titolo: “Divino. Storie della storia del vino”, creato da Roberto Cipresso in collaborazione con Federico Buffa, a cura di Francesca De Michele e realizzato con Storielibere.fm.

Il Brunello di Montalcino 2016 Roberto Cipresso è valutato da James Suckling con un punteggio di 98/100.

www.robertocipresso.it

Aprile 2021

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)