

L'ENOLOGA | Lucia Letrari

## NATA NELLA CANTINA DI PAPÀ



**L**ucia Letrari è figlia d'arte. Papà Leonello ha alle spalle più di 60 vendemmie ed ha legato il suo nome a vini famosi, quali Fojaneghe ed Equipe 5, poi approdato ad altri lidi. Ma Lucia che si è diplomata a S. Michele perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia nel 1987, non ha mai sentito sopra di sé, come succede spesso ai figli d'arte, la soggezione di un padre noto ed apprezzato nel suo campo. Anche la scelta del tipo di scuola l'ha fatta liberamente. "Perché sono nata in cantina – dice – e ho passato tanto tempo sotto le viti. Amo la terra anche se il contatto con la realtà di campagna è diventato meno frequente da quando, subito dopo il diploma, ho avuto in affidamento da papà la cantina, peraltro già affermata, ma con problemi quotidiani di non poco peso da affrontare. Sul piano tecnico, commerciale e dei contatti con i potenziali acquirenti ed i clienti".

**Che cosa ti ha dato la Scuola enologica di S. Michele?**

"Le basi del mio lavoro. La pratica te la devi fare da

te, misurandoti con la realtà di ogni giorno".

**In alternativa all'enologia quale altro percorso didattico avresti voluto scegliere?**

Agraria no, assolutamente. Piuttosto architettura di interni o di parchi e giardini. In realtà, a parte la necessità contingente di prendere in mano la cantina (papà non stava bene in quel periodo) non vedevo l'ora di mettere in pratica ciò che avevo imparato a S. Michele. Dicono che a scuola ero molto timida, anche perché unica femmina del mio corso. È vero, ma ho dovuto imparare presto a mettere fuori le unghie. Non con il padre, con il quale ho un ottimo rapporto di sinergia professionale, ma con il mondo esterno".

**C'è un vino che potresti chiamare Lucia?**

"Dopo qualche anno di attività posso dire che un po' tutti i vini della nostra cantina risentono della mia mano. In cantina entrano ad ogni vendemmia da 2500 a 3000 quintali d'uva. I vitigni sono quelli tipici del Trentino e della Vallagarina in particolare. Le uve provengono dalle migliori zone della Vallagarina e da vigneti acquistati o presi in affit-

to proprio in base al rapporto ritenuto ottimale tra sito e vitigno. Personalmente lavoro meglio e più volentieri con le uve rosse. Marzemino, Cabernet franc dai quali cerco di ricavarne il carattere più significativo. La schiettezza in particolare. La stessa che pretendo dalle persone. Per me i vini sono persone umane. Li tratto come piace a me. Non riesco a fare quello che il mercato mi chiede".

**Cosa hai "preso" in particolare da tuo padre?**

"La passione per lo spumante metodo classico. L'Equipe 5 ha lasciato il segno nella nostra cantina e trova riscontro nell'impegno e nei risultati qualitativi che ci vengono riconosciuti per la serie di vini spumante classico che produciamo. Credo nella vocazione spumantistica di alto rango del Trentino, ma vorrei che la compagine ormai numerosa ed eterogenea di produttori di Trentodoc, nome che non mi piace, cercasse un'apertura collaborativa con altre regioni italiane con le quali possiamo essere complementari". (s.f.)