



# Dott. DANIELE DI MAMBRO

---

## CONSULENTE ENOLOGO

---

### *Intervista*

---

È oggi considerato uno degli enologi Italiani più promettenti, ha inventato vini celebri e i suoi consigli sono ascoltati e temuti perché possono fare la fortuna di un'azienda. Ora Daniele Di Mambro, laziale originario di Sora (Frosinone) ma da tempo trapiantato in Toscana, esce dal confine toscano per abbracciare fra le sue cantine anche la cantina Benedetti & Grigi.

*Scommetto* – spiega Di Mambro – *perché a 40 anni, ho avuto già grandi soddisfazioni nel territorio Toscano ma ora voglio sperimentare nuovi territori ed affrontare nuove sfide*  
Dopo gli studi alla Scuola di enologia e le prime esperienze professionali, nel 2001 Di Mambro approda alla casa vinicola Grescobaldi, dove rimane per 10 anni divenendone enologo di punta nell'ultima nata, la Cantina Ammiraglia.

Appassionato di vino, nella sua casa nel Grossetano custodisce antichi volumi e dal suo studio continua a tenere d'occhio l'agricoltura e in particolare la viticoltura.

*“Il vino non conoscerà mai crisi perché la gente lo beve e lo berrà sempre”, dice. “Negli ultimi decenni, sono stati fatti grandi investimenti economico-finanziari nelle campagne. In parte hanno fatto del bene, perché hanno portato progresso. Ma in parte no, perché c'è chi si è adagiato su un iniziale progresso e ci sono tendenze speculative. Ad ogni modo il vino ha avuto e avrà sempre mercato”. Il vino, quindi, ci sarà sempre e “sarà naturale se è fedele alla sua natura”.*

*“Rispettiamo la natura e la semplicità del vino – esorta –. Perciò niente chimica come viene fatta oggi e attenti alla genetica, perché la natura si ribella”.*

Una eredità morale che suona anche un avviso ai consumatori. Quindi distingue: *“C'è il vino del povero e il vino del ricco. Quello del povero è il ‘vinum operarium’ fatto semplicemente dal contadino, che nasce dal sentimento e che è più vicino alla natura. L'agricoltore serio vinifica come sente di fare e l'ispirazione gli proviene dalla campagna e dall'armonia raggiunta con essa; in questo modo il vino nasce dalla mano dell'uomo come la natura vuole che sia”.*

*“Il vino del ricco, invece, si ha con tecniche sofisticate, viene ottenuto con travasi particolari, microfiltrazioni o anche balle tipo l'osmosi inversa e altre ancora. Punta su vitigni scelti, noti, sui più blasonati”.*

Continua Di Mambro dicendo al consumatore che: *“Ora è il momento di vitigni emergenti come Cabernet e Syrah, ma in futuro ne arriveranno altri. Si affermeranno vitigni più ‘scorrevoli’, ‘passanti’, meno alcolici”.*

*“Oggi molti potano corto per ridurre la produzione ma così aumentano il grado alcolico. Il vino ad alta gradazione dà alla testa della gente che si accorgerà di preferire vini a gradazione bassa, più facili da bere e adatti alle proprie abitudini alimentari”. Di conseguenza, tra le regioni vinicole italiane, “verrà il momento della Maremma, l'area più vocata della Toscana, e del Sud, in particolare di Puglia e Basilicata.”*

*“In Italia – aggiunge – basta voler produrre bene per ottenere risultati perché c'è sole, luce, i terreni sono esposti bene, si tratta di investire e lavorarci”.*