

VITTORIO FIORE

Nasce a Fortezza (BZ) il 14.05.1941, è sposato ed ha 4 figli. Ha svolto gli studi di specializzazione in viticoltura ed enologia prima a S. Michele all'Adige (TN), quindi a Conegliano (TV), dove, nel 1961 ha conseguito il diploma di Enotecnico. Dopo un decennio di attività in varie Case Vinicole dell'Alta Italia, ha assunto l'incarico di Direttore dell'Associazione Enotecnici Italiani (oggi Associazione Enologi Enotecnici Italiani), mantenendolo dal 1970 al 1978. In questo periodo ha avuto modo di affrontare e approfondire tutte le tematiche inerenti il settore vitivinicolo, sia sotto il profilo giuridico e legislativo (nazionale e comunitario) sia sotto quello più strettamente tecnico.

Ha organizzato e diretto numerosi Concorsi Enologici, sia nazionali che internazionali, e diversi Corsi sulla degustazione e sulla conoscenza dei vini italiani e stranieri, nonché sulle tecniche di produzione, elaborazione, conservazione, invecchiamento ed imbottigliamento dei vini. Giunge in Toscana nel 1979 ed inizia a svolgere il tipo di attività praticamente da lui stesso ideato negli anni sessanta: l'Enologo Consulente Libero Professionista. Incomincia così la sua collaborazione con alcune Aziende Vitivinicole, che traggono dalla sua esperienza lo spunto per rinnovarsi, sia nel settore viticolo come in quello enologico.

Per questo suo contributo è unanimemente considerato uno degli artefici del rinnovamento e del successo della vitivinicoltura in Toscana, al punto che lo stesso Governo Regionale ne fa spesso il proprio ambasciatore nella promozione e nella divulgazione della conoscenza dei vini toscani nel mondo.

Nel 1992 realizza il sogno più ambito: quello cioè di dare vita ad una Azienda vitivinicola di sua proprietà. Acquista in quell'anno un Podere a Ruffoli, nel Comune di Greve in Chianti – il Podere Poggio Scalette – che in pochi anni diventa una realtà enologica fra le più prestigiose della Regione ed a livello nazionale, grazie anche al determinante contributo del figlio Jurij, enologo diplomato a Beaune (Borgogna), a cui affida la gestione dell'impresa. Nel 1999 poi, entra a far parte – quale Socio di maggioranza insieme ai fratelli Gianmichele ed Ermanno – della compagine societaria dell'Azienda Agricola Castelluccio, situata nel Comune di Modigliana, in Romagna. Dopo averne rinnovato le strutture e dato un netto incremento qualitativo ai vini prodotti, nel 2001 affida la conduzione di questa nuova Azienda ad un altro dei figli, Claudio, anch'egli enologo, che imprime all'Azienda una decisiva crescita qualitativa.

Vittorio Fiore continua, peraltro, la sua attività di Consulente per le ormai numerose ed importanti Aziende che si avvalgono della sua collaborazione. E' componente della Commissione di Appello per i vini a DOC e a DOCG dell'Italia Centrale presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

In qualità di Professore Incaricato, è Titolare della cattedra del Corso di Analisi Sensoriale per i laureandi in Viticoltura ed Enologia presso



GABRIELLA TANI

Laureata in Scienze Agrarie a Firenze nel 1983 con una tesi sperimentale in enologia sui Vini Novelli, successivamente frequenta con successo il Master in enologia presso l'Università Cattolica di Piacenza.

Dal 1991 al 1998 segue svariati corsi di aggiornamento presso l'Istituto di enologia dell'Università di Bordeaux e contemporaneamente svolge attività di consulenza professionale con la Federdoc e la Val.Vi.To, iniziando a collaborare inoltre con l'enologo Vittorio Fiore in alcune aziende del Chianti Classico.

Attualmente svolge la propria attività tecnica presso aziende della Toscana e dell'Umbria, ed è membro delle commissioni di assaggio del Chianti e Chianti Classico DOCG.

BARBARA TAMBURINI

Si laurea in Viticoltura ed Enologia all'Università di Pisa il 29 maggio del 2002, dopo aver già conseguito il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari con Orientamento in Viticoltura ed

Enologia nell'anno 2000.

Dopo aver svolto vari periodi di tirocinio in alcune Aziende toscane durante gli studi universitari, inizia la propria attività di Enologo Libero Professionista nel 1999 con importanti consulenze, che vanno via via aumentando di numero negli anni, dapprima in Toscana e, più tardi, in Umbria, Piemonte e Sicilia.

Animata da una intensa curiosità professionale, si cimenta con successo in molteplici direzioni, passando dalla viticoltura all'enologia, dal Sangiovese al Pinot Nero, dal Merlot all'Aleatico, dal Vermentino al Pinot Bianco, dal Moscato Passito al Vinsanto, mantenendo fermo, tuttavia, il proposito di far esprimere ai vini di cui si prende cura gli elementi di riconoscibilità aziendale prima e territoriale poi, sempre alla ricerca delle massime espressioni qualitative.

A Barbara Tamburini, dunque, piace ottenere vini di alto profilo; in altre parole, a lei piace volare alto, come quando quinta donna al mondo, il 29 ottobre scorso è salita su un MB339 - il mitico aviogetto delle Frece Tricolori - ed insieme al comandante della Pattuglia Acrobatica Nazionale, il Magg. Paolo Tarantino, ha fatto un'ora di volo acrobatico nei cieli del Friuli".