

I 50 ANNI DA ENOLOGO DI FAUSTO MACULAN: DAL TORCOLATO AI GRANDI ROSSI, FINO AI PIWI

written by Marco Salvaterra | 14 giugno 2023



Tra i protagonisti negli anni '80 della rivoluzione qualitativa del sistema vitivinicolo italiano. Oggi assieme alle figlie Angela e Maria Vittoria si proietta al futuro con i vitigni resistenti

Classe 1950, imprenditore visionario e artefice della svolta in chiave qualitativa dell'azienda vitivinicola, tanto da entrare tra i protagonisti della **rinascita dell'enologia italiana negli anni '80**: nel 2023 Fausto Maculan

festeggia i **50 anni di carriera**, all'insegna dei traguardi raggiunti e di quelli a venire.

Sin da giovanissimo coesistono in Maculan l'amore per gli studi classici e un'indole da salesman che lo portano, già tredicenne, a fare visita ai clienti accompagnato da un autista. L'anno successivo viene indirizzato dal padre Giovanni, fondatore dell'attuale cantina, alla scuola di Enologia di Conegliano Veneto in cui si diploma nel 1970. Dopo il servizio militare nel corpo degli Alpini, torna a Breganze e **nel 1973** prende in mano la **direzione viticola, produttiva e commerciale dell'azienda** di famiglia. Qui inizia una personale rivoluzione che, malgrado qualche errore iniziale, nel tempo diventerà parte del suo patrimonio di esperienza e consapevolezza, rinforzato da numerosi viaggi, assaggi e incontri chiave con grandi figure internazionali.

“L'obiettivo primario della mia carriera è stato e continua a essere capire come mettere in bottiglia il massimo della qualità – spiega **Fausto Maculan** -. Tra gli anni '70 e '80 le mie idee erano piuttosto vaghe, per questo ho iniziato a sezionare ed esplorare in profondità i singoli elementi che poi, riuniti in un disegno armonico d'insieme, creano il vino. Ho iniziato studiando i terreni, le esposizioni, i sesti d'impianto, le concimazioni. Ho proseguito con le varietà, i rapporti tra cloni e portainnesti, le rese per ettaro e per ceppo. Mi sono quindi concentrato sull'altezza del frutto, la scelta dei germogli e dei grappoli migliori, i tempi e le modalità di vendemmia, seguendo con la stessa precisione le attività di cantina. Per queste preziose conoscenze devo ringraziare i viaggi, i corsi, gli studi, le conferenze, le frequentazioni universitarie, gli innumerevoli assaggi e gli incontri con professionisti di altissima caratura, come l'enologo californiano André Tchelistceff e Paul Pontallier, enologo di Chateau Margaux, i quali, insieme ad altri maestri del mondo del vino, mi hanno permesso di dare la giusta svolta qualitativa alla nostra azienda”.

Nel **1977** presenta **la prima annata di Fratta**, vino destinato a diventare uno degli emblemi dell'azienda, frutto della personale e territoriale interpretazione dell'uvaggio bordolese. Pochi anni dopo Fausto parte per la prima trasferta oltreoceano che inaugurerà la presenza negli Stati Uniti dei vini Maculan. Grazie agli studi, ai numerosi viaggi di formazione in Francia e al successo ottenuto, nel 1990 l'imprenditore assume la carica di vice-presidente del Consorzio di Tutela Vini DOC Breganze, ruolo che ricopre tutt'ora, e nel 2002 dà inizio, assieme ad altri vignaioli, alla **Magnifica Fraglia del Torcolato**.

Con l'eccellenza dei suoi vini Fausto Maculan ha saputo conquistare **i grandi esponenti del mondo gastronomico e della critica nazionale e internazionale**, così come i palati dell'élite imprenditoriale, affascinata dal suo carattere istrionico. La lunga amicizia con Gualtiero Marchesi, il tête-à-tête con il Principe Ranieri di Monaco, la collaborazione con il Conte Paolo Marzotto per la realizzazione della sua cantina in terra siciliana hanno reso la sua vita una costellazione di aneddoti e incontri illustri, restituendo uno scorcio avvincente sulla storia degli ultimi cinquant'anni.

Tenacia, sete di conoscenza e desiderio di sperimentare hanno fatto di Fausto un **vero innovatore del settore** e un profondo conoscitore del proprio territorio, che ancora oggi non smette di studiare. Una passione trasmessa alle **figlie Angela e Maria Vittoria**, che dal 2007 condividono la gestione aziendale con il padre: professionali e intraprendenti, rappresentano il futuro della realtà breganzese in chiave di innovazione tecnologica, sostenibilità e internazionalizzazione. Un esempio è proprio il **progetto PIWI** che ha visto la messa a dimora nel 2017 di vitigni resistenti alle malattie fungine e che quest'anno si è concretizzato nella nuova referenza **MaWi**, blend di Cabernet Volos e Merlot Khorus. Il nuovo vino è nato nel 2020 in sinergia con il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'**Università di Padova**, all'interno del progetto *Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*, finalizzato a ridurre l'impronta ambientale dell'azienda.