



RI-GENERAZIONI

## About a Boy: Alessio Brandolini

È a capo dell'azienda agricola che porta il suo nome: ci ha parlato di sé, della sua storia, della sua famiglia, del suo lavoro. Amore puro, sublimato dall'orgoglio e dalla fierezza di aver fatto, nella vita, ciò che voleva

di **SARA MISSAGLIA**

«**N**ella vita volevo fare l'eno-

logo, ci sono riuscito e sono

contento della mia strada».

Così ha inizio un incontro che ha il sapore delle cose buone. «Vignaiolo in Oltrepò», così si definisce Alessio Brandolini, giovane produttore profondamente legato alla sua terra. Orgoglio e competenza: questo è il carburante che alimenta il desiderio di fare bene. Classe 1982, enologo, ha esattamente i modi da "bravo ragazzo", secondo i criteri dell'immaginario collettivo. Il volto pulito, gli occhi sinceri, una spontaneità naturale che lo porta a raccontarsi senza filtri. E mentre sfoglia gli album di famiglia e parla della sua bambina, Costanza, nata da poco, si emoziona e brilla di luce: già prima che nascesse, Alessio e la moglie Elena hanno voluto accoglierla in vigneti che sono in perfetta sintonia con l'ambiente, dove si pratica inerbimento permanente e una ricerca di sostenibilità non certo di maniera. A lei trasmettono la forza delle cose vere, semplici, nel senso più alto del significato: senza trucchi e senza inganni, come la terra su cui la famiglia di Alessio vive da generazioni.

#### LE ORIGINI DELLA CANTINA

Le vigne di San Damiano al Colle in provincia di Pavia sono state lavorate per oltre un secolo dai Brandolini: qui si trova la maggior parte dei vigneti della cantina, nata nel 1873 con Carlo, il bisnonno di Alessio, tra i soci fondatori della cantina La Versa. Un contratto di compravendita di un terreno datato 1875 che Alessio conserva,

L'azienda di Alessio Brandolini conta 9 ettari di vigneto per circa 60.000 bottiglie all'anno, in prevalenza Metodo Classico

 ALESSIO  
BRANDOLINI

attesta già allora la proprietà di alcuni vigneti. Nel tempo l'azienda ha trovato altri terreni nei comuni di Rovescala e Montù Beccaria e oggi conta nove ettari in totale per una produzione che si attesta a circa 60.000 bottiglie all'anno. Dopo il bisnonno sono arrivati i nonni, sia dalla parte di mamma sia dalla parte di papà: è soprattutto il nonno materno, Giuseppe Salinelli, ad aver lasciato un segno importante nella crescita di Alessio e in quelle che saranno le sue scelte future. «Uno dei primi ricordi che ho è di mio nonno che, spingendo il passeggino, mi porta tra i filari mentre sta facendo le potature: ho bene a mente le sue mani che si muovevano veloci. Mio nonno non aveva studiato, era un uomo del fare,

e mi ha insegnato il valore delle azioni buone». Il nonno era molto conosciuto nella zona proprio per la sua capacità di trattare e gestire la natura: il verde era il suo colore e amava custodire la vigna con precisione e meticolosità. Questione di karma verrebbe da dire, quando tutti intorno a te fanno vino, dalla famiglia di mamma a quella di papà, sino al grado di parentela più lontano. Tolstoj nella sua Anna Karenina scriveva che "tutte le famiglie felici sono uguali": nel caso dei Brandolini il modo di essere felici è il far bene le cose. Con buon senso, pragmatismo e responsabilità.

#### UNA BELLA STORIA DI FAMIGLIA

Alessio ha respirato il profumo dell'uva, ha camminato sui terreni argillosi calcarei dei vigneti con gambe ancora incerte ed è cresciuto facendo del vino non il suo punto di partenza, ma di arrivo. L'arrivo e il traguardo sono rappresentati dal desiderio di migliorare il lavoro di chi lo ha preceduto: il bisnonno Carlo, poi il nonno Aristide





Una lunga tradizione nel contesto vitivinicolo di San Damiano al Colle: a fondare la cantina nel 1873 fu il bisnonno Carlo. Da allora, ogni generazione si è dedicata alla terra e al vino, trasmettendo quella base valoriale di famiglia e radici oggi così cara ad Alessio

(che tuttavia ha perso che era ancora molto piccolo) e il papà Costante, che ha consegnato ad Alessio l'azienda dopo gli studi: prima la laurea in viticoltura e enologia presso la facoltà di Agraria di Milano nel 2006 e nel 2008, la laurea magistrale in scienze viticole e enologiche presso l'Inter ateneo di Torino, Milano e Palermo. «Mio padre era perito agrario e da lui ho imparato a trattare con la terra. Negli studi che ho fatto anni dopo all'università, ho riletto in chiave scientifica alcune delle lezioni più belle che mio padre mi ha tenuto con poche parole e tanto fare». Quella di Alessio Brandolini è una bella storia di famiglia: persone orgogliose del loro territorio, amanti della loro terra, desiderosi di fare sempre meglio. È figlio unico e sente su di sé la responsabilità di portare avanti l'azienda come naturale passaggio di testimone: in realtà il padre lo voleva

bancario, consapevole della fatica del lavoro da vignaiolo. All'epoca fare vino era decisamente meno glamour di oggi, e si era dei contadini, nulla di più. Per questo il padre sognava per lui un ruolo da direttore di banca, così come poi sono diventati altri cugini di Alessio. Un bancario mancato, ma, in tutta onestà, è difficile immaginarlo con il colletto bianco. Ama respirare questo mondo, ed è in questo mondo che vuole far crescere sua figlia. «A differenza di mio padre, vorrei tanto che mia figlia facesse il mio mestiere e che portasse avanti il mio lavoro. Sarà lei a decidere, ma in cuor mio lo spero tanto»: un desiderio, che molti genitori hanno nel cuore ma che solo raramente dichiarano, che rivela tutta l'autenticità di Alessio. Ma non solo: «le donne anche qui in Oltrepò hanno dimostrato di fare benissimo: sono certo che mia figlia, se lo vorrà, qui potrà dare il meglio».

#### **L'ORGOGGIO E L'IMPORTANZA DEGLI STUDI**

Alessio più volte racconta dei suoi studi e con orgoglio mostra le fotografie dell'esame di laurea. Studiare e lavorare, capire e provare, conoscere e sperimentare: il suo mentore è Attilio Scienza, il Professore come Alessio lo chiama, figura di assoluto spicco nel nostro Paese e nella formazione dell'attuale classe di enologi. Sul cancello d'ingresso della cantina una targa ricorda gli studi di Alessio: è una laurea importante in una famiglia di vignaioli e prima ancora contadini, e segna un passo diverso. Ha avuto esperienze formative nel Chianti Rufina, in Piemonte e in Oltrepò Pavese, con viaggi studio in Borgogna e a Bordeaux e con approfondimenti nei grandi distretti vitivinicoli del nostro Paese. Alessio sottolinea sempre che coltiva i propri vigneti, vinifica la propria uva e imbottiglia e commercializza diretta-

mente i propri vini. Esiste una profonda identità tra ciò che è e ciò che fa. Nessun make-up, nessun belletto, così come in vigna, dove non utilizza concimi di sintesi e dove, puntando alla qualità, ha ridotto profondamente la quantità di uva per pianta, optando per il diradamento. «Ho avuto la fortuna di conoscere persone straordinarie come Attilio Scienza, Danilo Lanati, Leonardo Valenti o Rocco Di Stefano, dalle quali ho imparato ad avere coscienza del mio lavoro, cercando di continuo la qualità e realizzando un modello di affidabilità, di attenzione e di cura nel dettaglio».

#### I FUTURI PROGETTI, NEL SOLCO DEL PADRE

La precisione è fondamentale, glielo ha insegnato il nonno che non sbagliava una potatura veloce con le mani sui tralci. Ha perso il papà troppo presto, quando aveva solo 25 anni, quando iniziava a fare le prime prove che oggi lo hanno portato a concentrare l'attività dell'azienda nella spumantizzazione: «sono convinto che mio padre sia contento di quello che ho messo in piedi, e sono certo che, ovunque sia, riesca ad apprezzare e a condividere il mio lavoro. Io lo sento sempre con me, è una presenza che mi dà sicurezza, che mi fa sentire bene, che mi fa sentire a casa, che invoca quando sono in dubbio sul da farsi. Lui era straordinario nell'attività di gestione della vendemmia, io cerco di assomigliargli. Mi è sempre piaciuto, e lo faccio tuttora, ascoltare i racconti delle persone più anziane, i "vecchi" del paese: mi piace cogliere e ricevere i loro insegnamenti», commenta Alessio, che, tra i progetti futuri, ha la realizzazione di un nuovo vino, la Riserva Perpetua: «Voglio fare un vino identificativo della mia azienda, mettendo insieme le annate migliori: quando le persone lo assaggeranno, potranno dire che questa è la firma

della mia cantina». Ci sta lavorando, un Metodo Classico non dosato da una cuvée realizzata con le annate migliori, che sta via via accantonando nel tempo. Sempre pinot nero vinificato come nella Champagne e con una sosta prolungata sur lie: un amore senza confini per il vitigno che lo ha stregato, senza dimenticare la barbera, che tra le uve a bacca



rossa è sicuramente la sua preferita, e la croatina, perché la Bonarda è il vino di casa. I suoi vini sono esattamente come lui: hanno un'ottima estrazione di sostanze aromatiche, che vengono preservate attraverso la fermentazione a basse temperature e l'utilizzo di affinamenti in botte e in bottiglia per fare del tempo un alleato.

#### IL CONTINUO CONFRONTO CON I COLLEGGI

Alessio in questo Oltrepò, nei confronti del quale nutre un legame e un rispetto del tutto particolari, si è scelto tanti "fratelli": sono i giovani enologi che appartengono alla sua generazione e con cui pensa oggi sia importante costruire una squadra e contribuire allo sviluppo di un nuovo modo di pensare, all'insegna della qualità. Ed è con loro

che, ad ogni nuova annata, effettua i primi assaggi: le famiglie queer esistono anche nell'Oltrepò, basta semplicemente scegliersi i fratelli giusti, che poi diventano i compagni della propria avventura professionale. Effettua assaggi e degustazioni insieme all'agronomo Beppe Zatti, con cui condivide l'attività in vigna, e ad altri enologi con cui ama ritrovarsi e ricevere feedback: Alessio non ha il dono del dubbio, ma cerca il confronto. Nelle sue parole, dritte come la sua schiena, si coglie un senso di profonda umiltà. Evitando di mettermi in imbarazzo, sottolinea quanto l'attività svolta dalla nostra associazione contribuisca all'innalzamento e alla valorizzazione del vino nella sua matrice culturale più profonda. Registro i complimenti, che riporto, perché Alessio "ci tiene".

Fuori sta diluviando, il clima estremo sembra avvicinare l'Oltrepò a un mondo quasi caraibico tra pioggia, vento e grandine. «Meno male che non ha fatto danni», commenta Alessio, e il suo primo pensiero è per le vigne. I tanti premi ricevuti dalle

guide nazionali e la sua partecipazione a concorsi internazionali non lo hanno cambiato, Alessio non si è mai montato la testa: è sempre rimasto con i piedi nella terra dell'Oltrepò. Non riesce a vedersi lontano da questi luoghi: non è un limite, l'orizzonte di Alessio è infinito e va ben oltre queste colline. Ci salutiamo mentre guarda le sue vigne, e il suo viso esprime più delle parole: un profondo senso di onestà, di armonia, di bellezza interiore. Alessio è il ragazzo della porta accanto, il volto pulito del futuro, di un territorio che ha bisogno di persone come lui. Ti accoglie e ti saluta come un vecchio amico, sempre con il sorriso, ha la luce del cielo dopo la tempesta: uno squarcio di energia e di vitalità. Avete presente quando si dice una bella persona? Ecco, l'avete appena conosciuta. ♦