

Pievalta

vini di luce, nella luce

*La storia di Silvia e Alessandro
e quella di una scelta di vita
e lavoro che li ha portati
dalla Lombardia alle Marche
del Verdicchio.*

👁️ ARMANDO CASTAGNO

Parto dalla fine. Da una foto che ho scattato col telefono quando i colori traslucidi del tramonto iniziavano a fare da quinta alle silhouette degli alberi e al tracciato curvilineo delle colline in lontananza. Un panorama anche troppo raccontato, eppure veramente suggestivo, piacevolmente surreale ma in realtà consueto, d'inverno. Uscivo dalla cantina di Pievalta, a Maiolati Spontini, nel cuore della zona del Verdicchio jesino.

Per riconnettersi alla strada maestra occorre da lì inerparsi per una breve erta, che ha al culmine una pieve - quella del nome aziendale, intuitivamente - e alla base un albero, grande



e regolare, bello anche da spoglio. Tutto in questo luogo comunica pace, armonia, proporzione, profondità di campo; in ossequio a quella che tanti osservatori hanno delineato essere la vera essenza del paesaggio delle Marche interne, il paesaggio è un inseguirsi di colline dal disegno morbido, pittoresco, in uno smisurato succedersi di piani di verde via via più lieve, fino a scolorare nell'azzurro. Dalla cima delle colline, svettano qua e là borghi medievali che appaiono in qualche caso maestosi, ma mai truculenti o minacciosi. Raccontare la vicenda che ha portato due ragazzi bresciani a venire a vivere proprio qui per costruirvi insieme il loro progetto di vita e di lavoro, significa prima di tutto ricordare a se stessi come l'economia produttiva,

l'efficienza di un'azienda, il successo di un'idea, non debbano per forza passare per la rinuncia alla simbiosi con l'ambiente naturale, o per l'approntamento di un luogo di lavoro che sia solo razionale, solo funzionale; e anzi lasciano spesso spazio a iniziative coraggiose.

Qui a Pievalta è nata, ormai più di quindici anni fa, una realtà che dopo le ovvie, e invero molto brevi, incertezze dell'inizio sulla via da prendere, ha mosso decisa nella direzione sopra indicata: quella della ricerca della qualità non a tutti i costi, ma al contrario tenendo ferme premesse di salvaguardia ambientale e, ci vien da dire, etica e umana; e arrivando in tempi sorprendentemente rapidi all'ormai regolare parto di vini riconosciuti da tutti come buoni, dotati di personalità, vini di luce assai più che di calore, e specchio ciascuno del millesimo, della vigna di origine, della sinergia del vitigno con il suo contesto, e della sensibilità di chi dà loro annualmente vita. Due ragazzi, come detto: Silvia Loschi e Alessandro Fenino.

La storia nasce forse non per caso, ma certo grazie a un concatenarsi di coincidenze. Alessandro nasce nel 1976 a Settimo Milanese, in quell'estremo lembo di periferia della metropoli che punta deciso verso la campagna, fino a fondersi, a sfumare in essa. «Ho splendidi e nitidi ricordi di quando ero bambino lì» racconta «ma a un certo punto mi sono reso conto che prospettive non ce n'erano, e sono venuto via, dapprima per studio, poi definitivamente dopo il servizio civile, che ho svolto nel 2001. Quando torno dai miei, però, mi sento ancora a casa; vedo ancora gli amici di un tempo, e rido con loro. Nel 1997 mi ero trasferito a Milano per studiare Enologia; nel primo anno facevo avanti e indietro, al secondo non ne avevo più voglia e andai in affitto nel capoluogo; l'anno successivo svolsi un periodo di pratica in Oltrepò Pavese e a seguire, una volta diplomato enologo, un fondamentale tirocinio in Franciacorta, presso la Barone Pizzini. Mi diverte oggi pensare che mi fecero scegliere tra due "rami" d'azienda su cui si stava sperimentando, e l'altro era nelle Marche, e non era Pievalta; ma io optai per la Franciacorta, semplicemente perché era più vicina a casa mia».

Silvia Loschi è nata a Chiari, cittadina storica della provincia bresciana ricca; ha studiato allo IULM a Milano, con l'intenzione di proseguire iscrivendosi a Pediatria, ma il destino ha poi diversamente deciso. La sua vita professionale è invece iniziata nella comunicazione, negli uffici stampa, girandone diversi fino ad approdare, nel 2002, in una società a Erbusco che compilava carte dei vini per ristoranti. «Quello fu l'anno del mio primo Vinitaly» rammenta «e ci arrivavo da astemia. Ospitavamo operatori nello stand della società per cui lavoravo, e per così dire ebbi l'occasione di entrare nel tempio del vino dal portone principale, perché assaggiavamo tutti i giorni vini spaziali, dai più grandi terroir mondiali. Io subii la fascinazione di questo ambiente, e alla fine gli restai, come vedi, abbarbicata».

LA DEGUSTAZIONE

2017

> SAN PAOLO (Campione da vasca)

Profilo pronto e piacevole, su note di cedro candito, fiori, anice e mandorla; l'insieme è proporzionato ma certo non magro al sorso, di semplice impianto e perfetto bilanciamento. Chiude appena ammandorlato nel progressivo emergere della vena salina. Col senno di poi, il più "Verdicchio" della verticale intera, come se il millesimo caldo e solare avesse fatto emergere soprattutto il patrimonio aromatico legato alla varietà; non intende essere un complimento. Fidando sul suo equilibrio naturale, potrebbe comunque rivelarsi un bianco abbastanza longevo.

> DOMINÉ

Un vino edonistico, dal frutto prorompente screziato da nette note di fiori gialli come l'elicriso e la ginestra; immancabile, si coglie sullo sfondo la nota di mandorla amara, che echeggia anche come ritorno gustativo dopo svolgimento più statuario che dinamico, ma in fondo al quale letteralmente dilaga la sensazione sapida. Se sia un grande vino o un vino grosso lo dirà il tempo; la nostra sensazione è che questa fisionomia contrastata quasi da Mâcon (naso maturo-bocca salatissima) possa reggere tal quale lungo un arco di tempo di almeno dieci, forse quindici anni.

2016

> SAN PAOLO

Colore ancora dai plateali riflessi verdolini e splendido, sebbene non intensissimo, profumo di nespola, erbe aromatiche, finocchietto, verberna e biancospino; un coacervo di rara eleganza e perfetta compostezza. Al sorso è persino meglio: dotato tanto di volume quanto di controllo, allunga con impeto e insieme con sobrietà, appoggiando sulla vibrante acidità la sua istanza di definizione e precisione aromatica. Chiude alla grande, lungo e salato, facendo presagire un futuro glorioso.

> DOMINÉ

Si esprime al naso in note di frutta matura e in nuance di lantana e miele, salgemma e mentuccia, con bei chiaroscuri minerali; la bocca è di grande impatto, si destreggia bene nonostante la zavorra estrattiva e chiude in allungo nel riecheggiare delle note fruttate. Verdicchio "sorridente", goloso e generoso, perfetto da bere oggi ma da attendere in progresso sui due o tre anni; un progresso che si concretizzerà sperabilmente in una maggiore speditezza di passo, in una fisicità meno marcata, e in definitiva in un guadagno di



Alessandro Fenino e
Silvia Loschi

Come assecondando l'attrazione di un magnete, Silvia si ritrova anche lei in Barone Pizzini a fine agosto, e lì nel 2003 conosce Alessandro, che intanto aveva iniziato a seguire in prima persona l'avviamento di una nuova cantina di proprietà aziendale nelle Marche: questa sì, Pievalta, nata per l'intuizione e la perseveranza di Silvano Brescianini, il quale aveva sempre creduto nelle potenzialità di vitigno (il verdicchio) e zona. Tra Silvia e Alessandro s'insinua un Cupido regolarmente armato di arco e frecce, e la decisione di condividere un percorso di vita trasferendosi in zona è velocemente presa. Il frutto più bello di questo loro tragitto si chiama Cesare, ed è nato nel 2015.

«Per la messa a punto del nostro progetto trovo che siano stati decisivi alcuni viaggi» spiega Alessandro. «Per esempio quello da Josko Gravner, nel 2004, con la scoperta di una strada diversa per concepire e produrre il vino, partendo da uve coltivate con senso di responsabilità e in armonia con l'ambiente naturale, e arrivando a vinificazioni che ne esaltassero le specificità. O la visita del 2007 da Dagueneau, nella media Loira, in cui ho avuto modo di precisare a me stesso il mio gusto per il vino bianco, mettendo a fuoco le caratteristiche che in esso mi coinvolgono di più: luminosità, definizione aromatica, freschezza, persistenza, sobrietà. Penso tuttavia che queste esperienze, insieme ad altre, abbiano contribuito alla messa a punto di un'espressione generale del mio vino a Pievalta, ma che non l'abbiano indirizzata per emulazione; l'insegnamento più prezioso che ne ho tratto è stato proprio quello di cercare di ottenere qualcosa che fosse riferibile allo specifico luogo di nascita del vino, perché qui a Maiolati o a San Paolo di Jesi (i luoghi dove la cantina ha le vigne, ndr) è impossibile e illogico perseguire un'espressione come quella dei vini, per dirne uno, di Dagueneau. Meglio fare un



Non trasformiamo l'uva in vino, ma accompagniamo la prima nel suo *lento divenire* fino ad avere per le mani il secondo, frutto sorprendente ma logico di questo itinerario

buon vino di San Paolo che una cattiva imitazione di altro più prestigioso».

Come Alessandro e Silvia non hanno tardato a verificare, tuttavia, all'inizio del millennio la situazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi era tutto, fuorché omogenea. Vi si reperivano vini diversissimi tra loro: ipotesi "alsaziane" di Verdicchio dividevano lo spazio degli scaffali con versioni "alla borgognona", altre linfatiche, erbacee e sottili affiancavano bianchi esotici, molto alcolici, da vendemmia tardiva o persino bottrizzati. «È vero, e in parte è ancora così. A noi, molto semplicemente, è sembrato logico non forzare la mano su nessuno di questi aspetti» racconta Alessandro. «La tradizione del Verdicchio come vino gastronomico, un bianco di pieno significato in sé ma che sta bene a tavola come pochi vini italiani, ci ha indicato la strada, il concetto di partenza; se avessimo pensato che un nostro vino non avrebbe avuto possibilità di accompagnare come si deve un pasto, per qualche – diciamo – squilibrio costitutivo, non lo avremmo nemmeno imbottigliato». Per evitare il più possibile gli squilibri costitutivi di cui sopra, la conduzione biologica prima e biodinamica poi appare con gli occhi di oggi una scelta coerente. L'opzione del "bio" certificato viene esercitata da subito; alla biodinamica ortodossa e certificata anch'essa si arriva presto, già dal 2005, per impulso di Alessandro stesso.

«Mi piace dire che non "trasformiamo" l'uva in vino» ci ha detto «ma che piuttosto accompagniamo la prima nel suo lento divenire fino ad avere per le mani il secondo, frutto sorprendente ma logico di questo itinerario». I vigneti sono lavorati a filari alterni, con piante da sovescio primaverile. Tra il momento dello sfalcio del sovescio e il solstizio d'estate vengono distribuiti i preparati biodinamici fondamentali, il 500 (corno-letame) e 501



eleganza, che a oggi non è il suo forte.

2015

> SAN PAOLO

Altra bottiglia riuscita: da un millesimo solare, un vino luminoso, completo, in magnifico stato evolutivo e persino giovane da apprezzare oggi volendone cogliere tutto il talento. Profuma di agrumi, pesca, basilico e mandorla, e con un tocco minerale quasi da idrocarburo; il tutto appare in divenire e non ancora compiuto. All'assaggio rivela un equilibrio raggiunto, ha finezza e gradualità; l'acidità ha una presenza meno incisiva del solito, ma di converso la salinità è tra le più evidenti della verticale, e il profilo generale che ne risulta è di affascinante armonia. Un bianco di sicura longevità.

> DOMINÉ

Una performance vera e propria, in parte inattesa nella modalità: dal punto di vista del bouquet è uno dei più raffinati vini della verticale intera, con le sue note di mandorla, taglio, pescanocce e camomilla, ravvivate da tocchi freschi di erbe aromatiche, come la melissa e la mentuccia. Magnifica e assai più marziale la bocca, dalla struttura taurina per un Verdicchio – appare persino una sorta di lieve frizione tannica – eppure così spontanea da bere e da godere, nella sua calda, ampia avvolgenza. Probabilmente è a oggi il Dominé più vicino all'idea che mosse a suo tempo i fautori di questa etichetta: vigore, joie de vivre, sostanza ed energia senza nocumento per la beva. Sembra facile, a dirlo.

2013

> SAN PAOLO

Pura aristocrazia marchigiana; uno dei bianchi più composti e severi che ricordiamo in regione negli ultimi anni, dalla fisionomia che appare enigmatica se rapportata a quella assai meno geometrica del "fratello" descritto subito dopo. Questo è un gran vino, sin dal colore dai riflessi oro antico: elicriso, liquirizia, paglia, mandorla e salsedine tracciano un bouquet dai contorni salmastri e chiaroscurati, mentre l'assaggio, fresco, ritmato, essenziale, ha una nobiltà e un contegno ammirevoli. Bella chiusura sapida, echi speziati. Da bere ora o da aspettare anche altri cinque o sei anni con la fondata speranza di trovarlo ancor meglio focalizzato.

> DOMINÉ

Vino la cui trasformazione nel tempo non è stata così virtuosa, almeno nella bottiglia qui degustata; nuance oscure di fogliame (tabacco), affumicatura e miele amaro accompagnano la classica dotazione "di serie" di ginestra e frutta secca; il sorso è un po' zigzagante, e pare non trovare una coesione autentica né una direzione; l'acidità in particolare è piuttosto slegata, e incrudisce un insieme che finisce per risultare

rigido, monolitico, poco comunicativo, salificato nel suo duro guscio. Terrà nel tempo, questo è certo; ma non è gran consolazione, se il vino non ha l'istinto di "raccontarsi".

2010

> SAN PAOLO

Vino inconfondibile, che avevamo assaggiato due volte nell'ultimo anno e mezzo e che non sembra schiodarsi dalla sua silhouette giovanile, fatta soprattutto di evocazioni aeree, balsamiche, freschissime; rimandi di eucalipto, balsa, gelsomino, linfa e iodio disegnano un'immagine eterea, né il sorso, che ha assai più finezza che "peso", la smentisce minimamente. L'apertura del finale è bellissima; il senso di levità che lascia alla memoria non coincide affatto con la mancanza di concretezza. Riteniamo che la sua ora migliore sia questa: ancora per un paio d'anni dovrebbe insistere su questa ricercata modalità espressiva.

> DOMINÉ

Tra i più ricchi bianchi della storia di Pievalta, sebbene non tra i più grandi. Profuma francamente di mille cose, non tutte facili da suggerire con descrittori: abbiamo annotato "note tuberose", "tartufo bianco", "radici" e "saggina" accanto alle citazioni più rassicuranti di frutta esotica matura e cedro. Il sorso ha attacco baldanzoso, ha un passaggio a vuoto a centro bocca, poi si produce in nuovo riallungo; l'andamento "a strappi" scorta a finale di media estensione e complessità limitata alle note esotiche. Non troverà consensi tra gli aficionados dei bianchi sottili e sussurrati, ma chi cerchi un piacere "carnale" nell'assaggio di un Verdicchio lo consideri – a reperirlo, beninteso – un'opzione interessante.

2009

> SAN PAOLO

Un millesimo qui meno caldo che altrove in Italia, con vendemmia partita a metà settembre e protrattasi fino a fine mese. E il San Paolo, dopo anni di chiusura "a riccio", è finalmente sbocciato come un vino signorile e armonioso, elegante e tipico, e in effetti non così maturo come ci si poteva attendere. Sa di salvia, pesca bianca, aneto, mandorla amara; al gusto è piuttosto verticale, vigoroso, intensamente sapido, e pertanto molto lungo e coinvolgente. Dovrebbe restare in questo stato di servizio per diversi anni; lo si può dunque ancora conservare in cantina, disponendone.

> DOMINÉ

Primo vino con note ossidative incipienti, e senza elementi a favore: caramella mou, aspetti selvatici e "foxy" e richiami di frutta (mela ammaccata) ne compongono l'ormai spento capitale aromatico. Bocca forse di poco migliore per via della freschezza intatta, ma i ritorni aromatici sono al limite dell'appiccicoso, citando persino

Meglio fare *un buon vino di San Paolo* che una cattiva imitazione di altro più prestigioso

(corno-silice). Si utilizzano solo zolfo e rame, ma quest'ultimo con una auto-limitazione che non arriva a toccare la metà in kg/ha per anno di quanto tollerato dal disciplinare del biologico.

Oggi, Pievalta è un'azienda di rilievo, nel comprensorio e nella regione. Sulla riva sinistra dell'Esino, in comune di Maiolati Spontini, trova posto il suo nucleo primigenio, con la cantina di vinificazione circondata da 21 ettari di vigneti divisi in dieci parcelle (Pieve, Chiesa del Pozzo, Orfeo, Veranda, Lago, Costa del Tegno, e in basso il "Fosso del Lupo" diviso in nord, centro e sud; più il cru "Campo del Noce", per il rosso). In cima alla strada, si staglia l'antica, piccola pieve romanica detta dai locali "Chiesa del Pozzo", come viene in effetti indicata nei catasti napoleonici; ma il nome catastale, che ratifica un'avvenuta corruzione lessicale, non ha nulla a che vedere con lezzi o miasmi, derivando invece dalla parola "pozzo" (*puteum* in latino); del resto, di edifici e località "ad puteum" è piena l'Italia (ve ne sono a Napoli, a Barletta, a Mantova, eccetera). Questi vigneti, impiantati verso il 1965, insistono sulla tipica marna argillo-calcareo che prevale nei vigneti del Verdicchio jesino, e toccano i 200 metri di altitudine; l'esposizione è verso Nordest, la declività accentuata.

Sulla riva destra dell'Esino si trova invece l'altro gruppo di vigneti di Pievalta, in comune di San Paolo di Jesi. Sono 5 ettari in totale, spartiti su due parcelle (San Paolo Vecchie Vigne e San Paolo Bosco). I suoli sono completamente diversi da quelli di Maiolati: a San Paolo la matrice geologica è quella arenacea, cioè appenninica, con lenti di sabbie di sfaldamento e presenza di calcare e argille; l'altitudine è di circa 350 metri, l'esposizione molto fresca a Nord-Nordest.

Da questo patrimonio di vigne, la cantina ricava sei vini per complessive 160.000 bottiglie in media all'anno. Di questi sei vini, tre (per 115.000 bottiglie circa) sono in denominazione Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico: il Pievalta, notevole Verdicchio d'ingresso, da uve dei due versanti; il San Paolo, che esce come Riserva e proviene dall'omonimo comune; il Dominé, dalla vigna ultracinquantenne di Maiolati detta "Chiesa del Pozzo" (con la "o", impeccabilmente), della quale porta il nome in etichetta dall'annata 2015. Le altre tre etichette sono: un rosso IGT Marche (il "Campo del Noce", vino dalle trasparenze inconsuete per un Montepulciano, fresco, tonico ed elegante); un Metodo Classico a Dosaggio Zero ("Perlugo", da uve di verdicchio in vendemmia anticipata); e un Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito che porta il nome gergale del vento che asciuga i grappoli ("Curina"), vinificato tra barrique e anfore di terracotta.

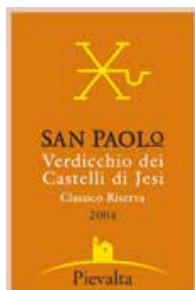
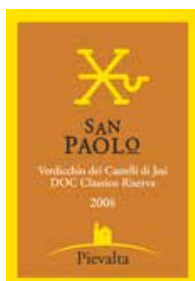
Per raccontare "nel bicchiere" la vicenda di Alessandro e





Silvia, lombardi in terra marchigiana, non sapendo decidere tra un'indagine sul "San Paolo" e una sul "Dominè" abbiamo adottato una soluzione salomonica: ripercorrere le annate migliori di *entrambi*, degustandoli per annata, a coppie, per un totale di 7 annate e 14 vini, ai quali alla fine abbiamo aggiunto, a mo' di *dulcis in fundo*, il San Paolo dell'ormai lontano 2004, anche per verificare l'esito nel tempo di procedure in seguito non replicate. Dal punto di vista del protocollo produttivo, diversi fattori accomunano i due vini. Per entrambi, la vendemmia si effettua manualmente e in cassette, e la vinificazione riguarda, dal 2006 in avanti, il grappolo intero, non diraspato. La temperatura di fermentazione è controllata, ma mantenuta a 21°C, valore alto per la tipologia. Dal 2015 incluso, i due vini fermentano spontaneamente, senza inoculo di lieviti selezionati, grazie all'azione di un *pied de cuve* acconciamente preparato mediante una vendemmia appena anticipata; la solfitazione è modesta, e porta i due vini a uscire con tenori di "totale" attorno ai 50 mg/l, un terzo del consentito per il vino biologico. La fermentazione malolattica è infine una rarità per questi vini, in quanto prodotti con solo mosto fiore, che per scelta aziendale viene lasciato sempre con l'intera dotazione di acido malico: la sola annata che l'abbia svolta per intero è la 2008. Sulla "seconda pressatura", invece, la malolattica viene indotta quando non parte da sola, e quindi tale trasformazione riguarda una quota del solo Verdicchio d'annata, quello che porta il nome dell'azienda. Si producono mediamente 14.000 bottiglie l'anno di Dominè e 21.000 di San Paolo, ma il valore è variabile; ad esempio, nel 2018 le quantità saranno grosso modo invertite. Nel corso della sua storia, il San Paolo è stato sempre prodotto meno che nelle annate 2007, 2011 e 2014; il Dominè ha "saltato" la 2007 e la 2012. L'assaggio dei vini dei quali segue il racconto è avvenuto in cantina, a Maiolati Spontini, il 5 febbraio 2019. ■

Vicino alla cantina l'antica pieve romanica detta dai locali "Chiesa del Puzzo"



il dattero. Comprendiamo solo a fine assaggio il perché di questa trasformazione rapida e involutiva: è la sola versione di Verdicchio aziendale ad essere stata imbottigliata senza solfiti aggiunti. Con le sue sole risorse, pare essere arrivato al capolinea.

2008

> SAN PAOLO

Profilo evoluto, ma non stanco: note di frutta matura ed esotica, tè, il solito indizio gessoso, qualche generica citazione floreale. Gusto materico, più grasso del solito, o per meglio dire meno reattivo; chiude in bella estensione grazie ai potenti richiami salini; per farsi ricordare, tuttavia, avrebbe dovuto proporre maggiore coesione. Giusto ricordare che in questa sola annata il vino svolge la fermentazione malolattica per intero; è un buon bianco in sé, anche considerandone l'età ultradecennale, ma la verva acida delle annate più giovani qui latita, e il profilo appare un po' impersonale.

> DOMINÉ

La grande sorpresa della degustazione; viene da una stagione difficile (bella fino a luglio, poi rovente e siccitosa fino a vendemmia) e non ha mai svolto la malolattica, ma la corazza di estratti e la profondità di espressione delle uve di Maiolati l'hanno dotato di un talento speciale. Sa di miele cristallizzato, frutta bianca fresca, spezie, fiore di tiglio, sale iodato, e sciorina una bellissima bocca salata e continua, molto ricca di materia ma mai pesante, chiudendo su ricordi di panificazione e pasticceria. L'impeccabile equilibrio d'insieme suggerisce abbia ancora qualche margine di evoluzione.

2004

> SAN PAOLO

Un unicum: è il solo "San Paolo" ad essere passato – sebbene solo per il 10% - in barrique, e venne in parte disacidificato in cerca di un bilanciamento che non c'era: tutti protocolli poi abbandonati. E dopo 15 anni cosa ne è? Profuma di pera in sorbetto e resina, con qualche idea gessosa; suggerisce una materia densa e grassa, che puntuale si presenta all'assaggio, al quale mancano ritmo e slancio; la tenuta di questo vino nel tempo è tuttavia da rimarcare come eccezionale: non vi è un singolo indizio di ossidazione. Parto di un'epoca in cui si tentò di "prendere le misure al territorio", missione compiuta solo in parte; ma è un bianco che lotta ancora con energia, e che è interessante e istruttivo assaggiare. "Qui inseguivamo ancora la nostra idea di vino, senza trovarne le coordinate: andammo per tentativi" ricorda Alessandro. Il talento e la sensibilità però c'erano già allora, e questo vecchio eroe lo testimonia. Di qui in avanti, fu tutto un rilancio di "ad maiora"; e il meglio forse deve ancora venire.