

# Viniplus

## di Lombardia

### SPECIALE

## Il vino lombardo è sostenibile?

*Lo stato dell'arte,  
le certificazioni, i casi virtuosi*

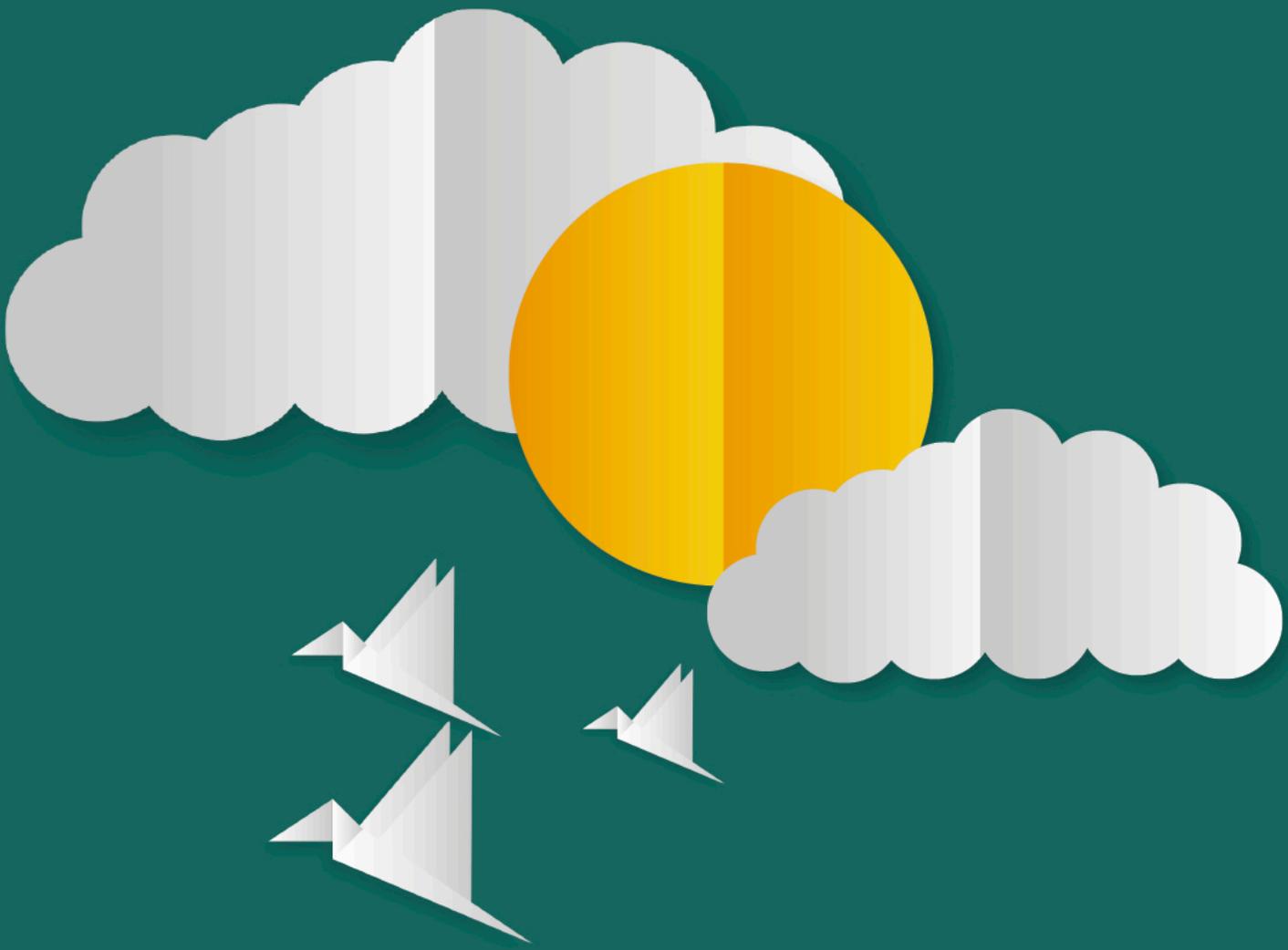
### ► LA VERTICALE

Orvieto Campo  
del Guardiano (2018-1989)

### ► PROFESSIONE SOMMELIER

I bicchieri: quanti, quali e perché







## *Insieme e uniti per ricominciare*

**D**esidero aprire il mio editoriale con un sincero e profondo ringraziamento a tutti voi, soci di AIS Lombardia, che avete rinnovato la quota associativa e dimostrato, con questo gesto, un grande senso di appartenenza e amore nei confronti della nostra Associazione. Siete la linfa vitale dell'AIS, il nutrimento che ci dà l'energia per fare ogni giorno di più.

La nostra attività ha subito una battuta d'arresto senza precedenti e voi che conoscete bene l'articolato calendario della nostra realtà regionale, sempre ricco di corsi e di eventi, potete immaginare l'entità del danno economico. Ma non ci siamo persi d'animo.

Tutti insieme, il consiglio lombardo e i responsabili di settore, consapevoli della difficoltà del momento, ci siamo impegnati per portare avanti progetti che ci consentono di mantenere viva la relazione con tutti voi, seppur a distanza, con ben tre appuntamenti settimanali: un'opportunità di crescita personale e professionale per noi tutti.

La pandemia, che ci affligge da oltre un anno, ha avuto un effetto devastante per tanti settori e il mio pensiero va in particolar modo ai nostri colleghi sommelier

professionisti, titolari di ristoranti, enoteche e winebar che, nonostante i sacrifici e gli investimenti fatti per garantire la sicurezza nei loro locali, sono chiusi ormai da molto tempo, senza alcuna certezza per il loro futuro e quello dei loro dipendenti. E va ai produttori di vino e ai distributori messi in ginocchio dalla chiusura del settore della ristorazione. Non appena sarà di nuovo possibile, vi invito ad andare a mangiare fuori, a visitare le cantine e a far sentire la nostra vicinanza a tutto il settore in maniera concreta.

La nostra speranza è di tornare presto a svolgere la nostra attività in presenza nelle sedi regionali e di tornare a offrirvi corsi, master, uscite didattiche e sempre maggiori occasioni per condividere la passione che ci unisce.

Sono onorato e orgoglioso di far parte della squadra di AIS Lombardia e di lavorare con persone che in questo difficile momento non hanno esitato a rimboccarsi le maniche e a dare il massimo, in silenzio, con grande determinazione.

“Fare squadra rende unici” è lo slogan che ha accompagnato la campagna elettorale nel 2018 ed è più che mai attuale.

**Hosam Eldin Abou Eleyoun** Presidente AIS Lombardia

1	<b>Editoriale</b> di Hosam Eldin Abou Eleyoun	58	<b>Vita da Winemaker</b> <b>Vincenza Folgheretti</b> di Paolo Valente
3	<b>Il senso delle cose</b> di Alberto P. Schieppati	62	<b>Prodotti DOP e IGP</b> <b>della Lombardia</b> <b>Salame Brianza DOP</b> di Gabriele Merlo
4	<b>Le nostre firme</b>		
6	<b>Speciale Sostenibilità</b>		
7	<b>Intervista a Leonardo Valenti</b> di Alessandro Franceschini	67	<b>Birre</b> <b>L'Orso Verde di Busto Arsizio</b> di Maurizio Maestrelli
10	<b>Le certificazioni</b> di Gabriele Merlo		
14	<b>Focus Valtellina</b> di Sara Missaglia	70	<b>Formaggi</b> <b>Bagoss</b> di Beppe Casolo
16	<b>Focus Franciacorta</b> di Paolo Valente		
18	<b>Focus Lugana e Capriano del Colle</b> di Sofia Landoni	72	<b>Olio</b> <b>Spunti e riflessioni dopo</b> <b>Olio Officina Festival</b> di Luigi Caricato
16	<b>Focus Oltrepò Pavese</b> di Alessandro Franceschini		
22	<b>Professione Sommelier</b> <b>I bicchieri</b> di Sofia Landoni	74	<b>L'Abbinamento</b> <b>Il vino, lo chef, il piatto</b> di Paolo Valente
26	<b>Tastevin della Lombardia 2021</b> di Giuseppe Vallone	76	<b>Il Piatto Lombardo</b> <b>Il Luccio</b> di Andrea Grignaffini
28	<b>Mondo Vino</b> <b>Oregon</b> di Ilaria Ranucci	78	<b>La Lombardia e suoi artigiani</b> <b>del del gusto</b> <b>Agriturismo Ferdy</b> di Marco Gatti
32	<b>Approfondimento Francia</b> <b>Irancy</b> di Samuel Cogliati	80	<b>Il viaggio negli spiriti</b> <b>Il Calvados</b> di Fiorenzo Detti
38	<b>Territori Italiani</b> <b>Montefalco</b> di Anita Croci	84	<b>Vino &amp; Social</b> <b>Podcast e Clubhouse</b> di Barbara Sgarzi
42	<b>La Verticale</b> <b>Orvieto Campo del Guardiano</b> di Armando Castagno	87	<b>Sommelier al lavoro</b> A cura di Anna Basile e Anita Croci
50	<b>Ri-Generazioni</b> <b>Villa Franciacorta e Frecciarossa</b> di Sara Missaglia	92	<b>Bloc Notes</b> a cura di Céline Dissard Laroche
54	<b>Lombardia</b> <b>Parco Regionale di Montevicchia</b> di Davide Gilioli		

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE  
ITALIANA SOMMELIER DELLA  
REGIONE LOMBARDIA

Hosam Eldin Abou Eleyoun  
**PRESIDENTE**

Alessandro Franceschini  
**DIRETTORE RESPONSABILE**

Prof. Leonardo Valenti  
**CONSULENTE SCIENTIFICO**

**Hanno collaborato a questo numero:**

Anna Basile, Nicola Bonera, Beppe Casolo,  
Luigi Caricato, Armando Castagno,  
Samuel Cogliati, Anita Croci, Fiorenzo Detti,  
Marco Gatti, Davide Gilioli, Andrea Grignaffini,  
Sofia Landoni, Céline Dissard Laroche,  
Maurizio Maestrelli, Gabriele Merlo,  
Sara Missaglia, Luisito Perazzo,  
Ilaria Ranucci, Alberto P. Schieppati,  
Barbara Sgarzi, Paolo Valente,  
Giuseppe Vallone

**Immagine di copertina:**

Barbara Viganò

**Fotografie:**

Angelo Biazzi, Stefano Borghesi,  
Howard Bouchevereau/unsplash,  
Alessandro Franceschini, Davide Gilioli,  
Il Consorzio Montefalco,  
Orso Verde, Palazzone

**Progetto grafico ed impaginazione:**

Barbara Viganò  
[www.babavigano.com](http://www.babavigano.com)

**Editore:**

Associazione Italiana Sommelier  
Regione Lombardia  
Via Panfilo Castaldi, 4 - 20124 Milano  
tel. 02.29010107  
sede@aislombardia.it  
[www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it)

**Stampa:**

Àncora Arti Grafiche  
Via Benigno Crespi, 30  
20159 Milano MI

LA POSTA E LE COMUNICAZIONI INERENTI  
AL CAMBIO D'INDIRIZZO DEVONO ESSERE  
INVIATE A:

Associazione Italiana Sommelier  
Regione Lombardia  
via Panfilo Castaldi, 4 - 20124 Milano  
sede@aislombardia.it

Chiuso in redazione il giorno 12 Aprile 2021  
Registrato al tribunale di Milano  
al n° 306 del 23 maggio 2001  
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010



## Dopo lunghi, terribili mesi esploderanno nuove passioni

**T**empi duri, quelli della pandemia. Tempi che non avremmo mai pensato si protraessero così a lungo. Tempi che hanno messo a prova la nostra resistenza: economica, sanitaria, psicologica, con il morale che -come un ascensore dei sensi- sale e scende, ora con speranza, ora con disappunto, ora con tanta paura del futuro.

Eppure, in questi mesi durissimi, che solo l'arrivo del vaccino sembra poter alleggerire, qualcosa ha funzionato; molto di più di quanto si potesse credere. L'interesse verso il vino da parte dei "comuni mortali" è cresciuto esponenzialmente, a giudicare anche dalle vendite realizzate in enoteca e in grande distribuzione grazie all'apporto di tanti privati, una categoria

che spesso il mondo del vino aveva sottovalutato, a scapito di un Horca che pareva indistruttibile, ai tempi pre Covid.

E poi la formazione: in tanti sono ritornati a studiare, per conoscere, per approfondire, per essere nelle condizioni, una volta usciti dal tunnel, di tornare ad essere più preparati, più performanti. D'altronde, il consumatore attento, quello che si è sempre affidato al sommelier per approfondire le proprie conoscenze, ha avuto molto più tempo, "chiuso" nelle proprie abitazioni, per leggere e studiare. E consumare a ragion veduta quello che gli è stato impedito di ordinare al ristorante. Dovremo quindi attenderci, alla ripresa, una clientela più esigente nelle proprie scelte? Può darsi, anche perché dopo un anno e passa di

lockdown, la voglia di recuperare il tempo perduto sarà enorme.

Qualcuno dice che saremo tutti più poveri: e questo timore incombe nell'aria. Che sarà più difficile riposizionare le proprie attività commerciali. Che cambierà la stessa percezione dei consumi fuori casa. Sicuramente qualcosa avverrà, ne siamo consapevoli. Ma il mondo della ristorazione, con in testa la sommellerie, dovrà essere pronto più di prima a saper accogliere. E a saper ascoltare domande, istanze, curiosità, desideri di una clientela che tornerà velocemente ad appassionarsi ai temi dell'offerta di vino di qualità. E vorrà scrollarsi di dosso il periodo più buio della nostra storia contemporanea.

**Alberto P. Schieppati** Giornalista

Il meraviglioso paesaggio che ospita il Sagrantino di Montefalco



**Anna Basile**

Horeca, enoteche e Gdo, come stanno affrontando il grande terremoto sui consumi provocato dalla pandemia? L'indagine di Anna Basile, condotta insieme ad Anita Croci, in una puntata speciale della rubrica "Sommelier al lavoro".

> **PAGINA 90**

**Nicola Bonera**

L'abbinamento con la carne di un pesce molto particolare come il luccio richiede attenzione. Anche questa volta il sommelier Nicola Bonera ha studiato la miglior soluzione possibile.

> **PAGINA 77**

**Luigi Caricato**

Il 2020 ci ha consegnato un aumento dei consumi di olio in Italia. Come interpretare questo segnale? Il punto della situazione insieme all'esperto Luigi Caricato.

> **PAGINA 72**

**Beppe Casolo**

Lungo la strada che costeggia il lago d'Idro una deviazione verso Bagolino ci regala la scoperta di un formaggio emozionante. Come di consueto ce lo racconta Beppe Casolo, vice presidente di Onaf.

> **PAGINA 70**

**Armando Castagno**

Se interpretato con fedeltà e coerenza, l'Orvieto sa essere uno dei più significativi vini bianchi d'Italia, nonché particolarmente longevo, come dimostra la verticale raccontata da Armando Castagno, dedicata al Campo del Guardiano de il Palazzone.

> **PAGINA 42**

**Samuel Cogliati**

Sono probabilmente pochi coloro che conoscono il pinot nero di Irancy. Caduto quasi nell'oblio, oggi è al centro dell'attenzione di un piccolo manipolo di volenterosi e appassionati vigneron.

> **PAGINA 32**

**Anita Croci**

È uno dei borghi più belli d'Italia e si identifica indissolubilmente con un vino e un vitigno, il sagrantino, qui di casa dal XIV secolo.

> **PAGINA 38**

**Fiorenzo Detti**

È l'unica regione della Francia senza vino, ma al tempo stesso è patria di un distillato. Il viaggio negli spiriti di Fiorenzo Detti questa volta si ferma in Normandia per parlarci di Calvados.

> **PAGINA 80**

**Marco Gatti**

L'artigiano del gusto analizzato da Marco Gatti questa volta è un agriturismo e si trova in Alta Val Brembana. Ecco il Ferdy di Lenno.

> **PAGINA 78**

**Davide Gilioli**

Il bellissimo Parco Regionale di Montevecchia sa regalare itinerari per gli amanti del trekking e del gusto. Li ha provati per noi Davide Gilioli.

> **PAGINA 62**

**Andrea Grignaffini**

Ha carni bianche e magre ed era già famoso alla corte dei Gonzaga. Il gastronomo Andrea Grignaffini ci racconta storia e preparazioni del luccio.

> **PAGINA 76**

**Sofia Landoni**

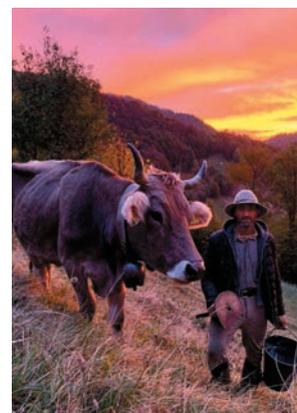
I bicchieri possono esaltare gli aromi di un vino così come mortificarli. Sofia Landoni ha approfondito i punti fondamentali insieme a Nicola Bonera.

> **PAGINA 22**

**Céline Dissard Laroche**

Un'edizione speciale della rubrica Blocnotes. Céline Dissard Laroche ci presenta l'ultimo e definitivo numero di una rivista cult: Porthos.

> **PAGINA 92**



A Lenno, in Val Brembana, formaggi e ristorazione di grande qualità



Crudo di ricciola, Campari, agrumi e lattuga. La proposta dello chef Alessandro Proietti Refrigeri per la rubrica "L'Abbinamento"

**Maurizio Maestrelli**

Tutte le novità dell'Orso Verde, uno degli storici birrifici lombardi del movimento artigianale italiano.

> PAGINA 67

**Gabriele Merlo**

Il nodo delle certificazioni è centrale quando si parla di sostenibilità. A Gabriele Merlo il compito di fare il punto della situazione nello speciale dedicato a questo argomento.

> PAGINA 10

**Sara Missaglia**

Genitori e figli, quando il cambio generazionale è una storia tutta da raccontare. Sara Missaglia ci illustra due case history in Franciacorta e Oltrepò Pavese.

> PAGINA 50

**Luisito Perazzo**

Quale vino in abbinamento con un formaggio di grande aromaticità come il Bagoss? Le proposte del sommelier Luisito Perazzo.

> PAGINA 71

**Ilaria Ranucci**

La nuova mecca del pinot nero? Si trova negli USA e in poco tempo ha già scalato le classifiche mondiali. Ilaria Ranucci ci parla della nascita, del presente e del possibile futuro dei vini dell'Oregon.

> PAGINA 28

**Alberto P. Schieppati**

Dopo il lungo e doloroso momento che stiamo vivendo esploderanno nuove passioni? Il "Senso delle cose" di Alberto Schieppati.

> PAGINA 3

**Barbara Sgarzi**

È tornata di moda la voce, dopo la sbornia di foto e immagini. Barbara Sgarzi ci parla del nuovo fermento sorto intorno ai podcast e del social del momento, Clubhouse.

> PAGINA 84

**Paolo Valente**

Enologa, consulente, docente e produttrice. È Vincenza Folghetti la winemaker intervistata da Paolo Valente.

> PAGINA 58

**Giuseppe Vallone**

Sostenibile, longevo, elegante. Il sommelier Giuseppe Vallone è andato a visitare Tenuta Rovaglia per raccontarci meglio dove nasce il vincitore del Tastevin 2021 della guida Vitae.

> PAGINA 26



CINQUE SECOLI DI STORIA  
E DI GRANDI SUCCESSI.  
CHI ALTRO?

5  
GRAPPOLI BIBENDA

93 PUNTI  
LUCA MARONI

92 PUNTI  
JAMES SUCKLING

92 PUNTI  
CERNILLI  
DOCTORWINE

91 PUNTI  
FALSTAFF

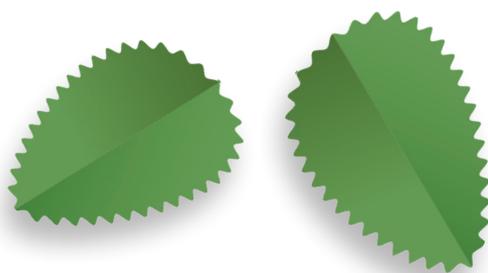
CERTIFICATO DI ECCELLENZA  
MERANO WINE AWARD



**CONTI ZECCA**  
MILLECINQUECENTOTTANTA

www.contizecca.it

Distribuito da **Gruppo Meregalli**  
Via Visconti, 43 - Monza - T. 039 2301980  
www.meregalli.it



**Lungo il cammino verso**  
*la sostenibilità*  
**c'è anche**  
*il vino lombardo*





Che cosa stanno facendo le aziende lombarde all'interno del percorso che porta alla completa sostenibilità, ambientale, sociale ed economica? Quali sono le certificazioni a disposizione e quale approccio è meglio perseguire?

**C**'è chi in vigna sta portando avanti con determinazione un'intensa battaglia per preservare la biodiversità e ridare fertilità ai terreni, dotandosi anche di strumenti per misurare lo stato dell'arte ed eventuali progressi. C'è chi in cantina non lascia nulla al caso, cerca di bandire il più possibile la plastica, mira alla riciclabilità totale e magari all'autosufficienza energetica. Molti, infine, non mancano di sottolineare come qualsiasi operazione venga intrapresa debba comunque fare i conti con aspetti sociali, etici ed economici ineludibili, che chiudono il cerchio e senza i quali tutto il castello costruito rischia di implodere su se stesso.

Insomma, quando si parla di sostenibilità fuori da mode e proclami, il quadro si complica e diviene non così semplice da dipanare. Ce ne siamo accorti quando abbiamo deciso di affrontare la questione insieme a Leonardo Valenti, docente presso l'Università degli Studi di Milano presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, nonché da tempo direttore scientifico di questa rivista e attento studioso di questi temi da quando non erano così di attualità.

Insieme a lui, infatti, e a SATA, lo studio di agronomi ed enologi del quale fa parte da tempo, AIS Lombardia ha condotto la scorsa estate un'indagine sul tema della sostenibilità inviando un questionario alle aziende che partecipano alla nostra guida regionale. Si è trattato di una serie di domande – 45

divise in 5 ambiti, come si può vedere nelle pagine successive – che hanno preso in considerazione le best practice che un'azienda deve, o dovrebbe avere, per potersi cominciare a considerare realmente “sostenibile” a 360°. Ci ha restituito una primissima, e ovviamente parziale, fotografia dello stato dell'arte di 71 aziende lombarde che hanno voluto partecipare e il cui numero, siamo certi, non potrà che aumentare nelle prossime edizioni.

**A**nessuno di noi è venuto in mente di voler dare una patente di sostenibilità o meno alle aziende in base alla loro risposte: l'obiettivo di questa prima indagine era in realtà quello di cominciare a capire se un argomento così gettonato e all'ordine del giorno, in cima alla lista dei pensieri di chiunque, dai discount alla comunità europea, che stava condizionando i gusti e le scelte del carrello della spesa prima dell'arrivo della pandemia e che tuttora continua a essere al centro dell'attenzione dei consumatori, fosse affrontato e come, anche dal mondo del vino lombardo. In base alle risposte che abbiamo ricevuto abbiamo deciso di approfondire l'argomento, andando a trovare di persona alcune aziende che ci hanno colpito per le risposte fornite nei questionari. Sono emerse sensibilità differenti, ma la comune certezza di come sia difficile, se non impossibile, tornare indietro da un processo di consapevolezza su temi nei confronti dei quali nessuno ormai si può più sottrarre. ■

A.F.



# Gli ambiti di indagine del questionario sulla sostenibilità

# 1

## CERTIFICAZIONI E RAPPORTI CON ENTI O ISTITUTI

Quali certificazioni di sostenibilità sono state adottate? Il protocollo è

esteso anche in cantina facendo uso del marchio? È presente un programma di valutazione delle emissioni di CO<sub>2</sub> (carbon footprint) o dell'impronta idrica (water

footprint)? In generale vengono adottate strategie di mitigazione o riduzione di consumi ed emissioni? Viene redatto un bilancio di sostenibilità aperto

al pubblico? L'azienda partecipa ad attività di ricerca o sperimentazioni o prove vigneto, cantina o altri ambiti della filiera?

# 2

## BIODIVERSITÀ STRUTTURALE

Quante specie vegetali sono coltivate oltre alla vite? Quanta superficie naturale o semi naturale

è presente? Quanti metri lineari di siepi sono presenti in media per ettaro di vigneto? Quante piante da frutto sono distribuite ai margini o all'interno delle

aree vitate? Sono presenti siti artificiali di nidificazione o accoglienza per pronubi? Si sono arnie o allevamenti di animali a terra?

Quanti cloni vengono coltivati per ciascuna varietà? Ci sono impianti ottenuti da selezione massale?

# 3

## CONTROLLO DELLE FITOPATIE

Vengono estirpate tutte le viti morte per esca, quelle affette da giallumi o altre patologie del legno? Quale

percentuale di vigneti con più di 30 anni è presente? Viene monitorata la presenza di insetti e acari ausiliari? I trattamenti sono programmati secondo

l'andamento stagionale? È presente una capannina meteo? Vengono usati insetticidi ad ampio spettro e fitofarmaci a forte impatto ecotossicologico?

Sono presenti macchine a recupero di prodotto? C'è un sistema di depurazione o smaltimento delle acque di lavaggio degli atomizzatori?

# 4

## GESTIONE, VALORIZZAZIONE E RISPETTO DEL SUOLO

Vengono eseguite forme di indagine periodica sulla fertilità biologica dei suoli?

Viene conservato uno storico pluriennale delle concimazioni? Sono riutilizzate all'interno del vigneto materie organiche aziendali compostate? Viene adottata

una strategia di gestione del suolo che preveda l'inerbimento permanente o semina di essenze per garantire la copertura in autunno e inverno? Nel caso

di interventi irrigui, l'acqua viene utilizzata razionalmente? La trinciatura è effettuata sempre a file alterne, per favorire la conservazione della biodiversità?

# 5

## PERSONE, STRUTTURE, MEZZI E CONTESTO

Vengono realizzati eventi formativi per il personale? Esiste un questionario/

indagine annua anonima per la valutazione della soddisfazione del personale? Vengono organizzati incontri di socializzazione per il

personale aziendale? La cantina è stata progettata per diminuire l'uso di energia termica e luminosa? Vengono richieste garanzie di sostenibilità alle aziende

fornitrici? Per il packaging principale vengono utilizzati solo vetro e cartone totalmente riciclati?

## Leonardo Valenti: «La sostenibilità? Parte da un'interiorizzazione»

👁️ ALESSANDRO FRANCESCHINI

**Prof. Valenti, come è cambiata nel corso degli anni la sensibilità da parte del mondo del vino nei confronti dei temi relativi alla sostenibilità?**

Non è certo solo una mia impressione, ma è evidente come questo tema sia ormai sempre più sulla bocca di tutti. Non c'è giorno dove non si parli di sostenibilità, anche nel mondo del vino. Se un tempo la priorità della aziende era quella di parlare dei propri prodotti, oggi tutti stanno cominciando a mettere al primo posto i temi riguardanti la sostenibilità. Dal mio punto di vista quello che sta succedendo è assolutamente positivo: mi fa molto piacere che sia cresciuta questa sensibilità, anche se è bene saper discernere tra chi dice di essere sostenibile e chi lo è veramente.

**In che senso?**

Essere sostenibili parte da un'interiorizzazione. È un percorso che ognuno di noi fa nella propria vita e che poi trasferisce nel mondo del lavoro e in ogni aspetto quotidiano. Non si diventa sostenibili dalla mattina alla sera, è un percorso, un processo, che parte da lontano e non finisce mai. Influisce su tutto quello che facciamo, a partire dai nostri acquisti, dal nostro modo di vivere come consumatori, nel momento in cui cominciamo a stare attenti a cosa compriamo e a chi ce lo vende.

**C'è un momento preciso a partire dal quale il mondo del vino si è incamminato lungo questo percorso?**

Il cambio di passo è avvenuto quando si è cominciato a parlare con continuità di biologico. Dico questo non per lodare a prescindere il biologico, perché ci sono aziende che non hanno la certificazione biologica, ma che sono altrettanto sostenibili. Però, è indubbio come il biologico abbia consentito di porre una base importante per cominciare a ragionare sulla sostenibilità.

**Quali sono le prime richieste che le aziende del vino fanno quando vogliono affrontare il tema della sostenibilità?**

Partono quasi sempre dalle cose più semplici, legate quindi al vigneto e alla cantina. I trattamenti in vigna, ad esempio, sono il primo argomento affrontato, dopo si passa tipicamente alle tematiche che prendono in considerazione i materiali usati in cantina, nonché la trasparenza dei fornitori, che diventa fondamentale.

**La sostenibilità ha, come si è soliti dire, tre pilastri: quello ambientale, quello sociale e quello economico. Sono tre strade che procedono insieme?**

Dovrebbero procedere insieme, ma in realtà l'aspetto sociale arriva quasi sempre per ultimo. Oggi si lavora molto sugli aspetti tecnici e agronomici, mentre a volte è difficile affrontare il discorso sociale. In realtà non puoi essere sostenibile se cadi su questi aspetti. Ma sono certo che a forza di masticare questi argomenti raggiungeremo anche questo obiettivo.

**Le certificazioni presenti in questo ambito sono uno strumento utile in questo momento o potrebbero essere fatti dei passi in avanti?**

Qualsiasi cosa un'azienda ci dice riguardante il tema della sostenibilità dovrebbe essere in grado poi di giustificarla e comprovarla, altrimenti è una sorta di pour parler. Se vuoi essere davvero coerente, una patente te la devi far dare. Significa mettersi in discussione e questo è sempre positivo, anche perché la sostenibilità è un percorso, non si può fare tutto immediatamente. Ovviamente anche le certificazioni in questo settore devono essere sempre aggiornate, altrimenti servono relativamente e non creano i presupposti per migliorarsi continuamente. ■

# Vino sostenibile, come certificarlo?

QUALI SONO LE PRINCIPALI NORME E STANDARD IN AMBITO AMBIENTALE E AGRONOMICO CHE VALUTANO I MOLTEPLICI ASPETTI DI UN APPROCCIO SOSTENIBILE? QUALI LE PIÙ IMPORTANTI NEL MONDO DEL VINO?

 GABRIELE MERLO

Nell'ultimo decennio la parola "sostenibilità" è divenuta un mantra ed è utilizzata sempre più in ogni ambito della nostra vita. Come vocabolo strettamente connesso allo sviluppo sostenibile, indica un processo nel quale lo sfruttamento delle risorse, gli investimenti economici, lo sviluppo tecnologico, le istituzioni sociali e politiche siano in sintonia per far fronte ai bisogni dell'uomo e che, al contempo, non vi sia una prevalenza di uno di questi ambiti a discapito di un altro. È un termine del quale spesso si abusa, soprattutto da chi lo cita senza poter dimostrare il proprio impegno in ambito non solo ambientale, ma anche economico e sociale. Per questo motivo sono state create regole, disciplinari e norme che regolamentano attività, processi e prodotti definiti sostenibili. Lo sviluppo sostenibile riguarda, dunque, ogni ambito della produzione di beni e servizi, oltre che sociale; anche il mondo agricolo e quello vitivinicolo in particolare, stanno impegnando mezzi e risorse verso un approccio sempre più sostenibile. Tuttavia, districarsi tra le tante certificazioni e norme nate

negli ultimi anni non è affatto semplice e spesso chi decide di intraprendere un percorso di sostenibilità rischia di perdersi in una "selva oscura" e di non riuscire a comprendere gli obiettivi e gli scopi del lavoro e degli sforzi che devono essere affrontati per poter abbracciare appieno i suoi principi.

Per farci da guida in questo intricato dedalo abbiamo chiesto l'aiuto di **Marco Tonni**, Dottore Agronomo e collaboratore presso Sata Studio Agronomico. «Quando si deve affrontare un percorso di sostenibilità bisogna dapprima avere un approccio sostenibile, al di là delle certificazioni. È, infatti, molto importante che ciascuno faccia il possibile per ridurre gli impatti delle proprie diverse attività, l'attitudine deve essere sia aziendale che personale. Per quanto riguarda il vino, ad esempio, bisogna saper comprendere la gestione non solo dei vigneti o della cantina, ma anche degli aspetti sociali e territoriali. È inoltre necessario che vengano stabiliti degli obiettivi da rispettare attraverso degli indicatori come l'impronta carbonica o quella idrica, per fare degli esempi noti».

Questo ragionamento, corretto e condivisibile,

## BIOLOGICO E BIODINAMICO

La bibliografia disponibile sui temi della viticoltura biologica e biodinamica è sempre più numerosa: entrambe risultano strettamente connesse alla sostenibilità in agricoltura e sono sicuramente i due approcci più conosciuti dagli appassionati di vino.

La certificazione di Agricoltura Biologica raggruppa non solo le produzioni agronomiche ma anche quelle zootecniche. In generale possiamo definirlo un sistema globale

di gestione aziendale e di produzione agroalimentare che segue i dettami delle legislazioni europee e nazionali sull'agricoltura biologica. Un sistema i cui punti cardine sono l'utilizzo di pratiche ambientali biologiche, la salvaguardia della biodiversità e delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione ottenuta con l'utilizzo di sostanze e procedimenti naturali, attestata attraverso

un apposito logo e un proprio sistema di etichettatura.

Altrettanto nota, soprattutto a chi predilige i vini ottenuti da pratiche agronomiche biodinamiche, è la certificazione rilasciata da Demeter. Si tratta di un'associazione internazionale privata di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimenti biodinamici. I soci aderenti gestiscono la propria azienda conformemente a precisi standard internazionali per la

produzione, trasformazione ed etichettatura biodinamica.

Il disciplinare fissa non solo i metodi per la produzione vegetale, ma anche per la lavorazione di carni, prodotti lattiero-caseari, prodotti di panificazione, frutta, verdure, spezie, erbe aromatiche e naturalmente bevande come il vino.

raggruppa diversi punti di valutazione e discussione che vengono presi come cardini delle certificazioni e delle norme in materia di sostenibilità.

### LE PRINCIPALI NORME E STANDARD IN AMBITO AMBIENTALE E AGRONOMICICO

Il primo storico standard internazionale da cui hanno preso forma tutte le certificazioni in tema di impatto sull'ambiente è la **ISO 14001**: nato per dimostrare che le aziende certificate possiedono un sistema di gestione atto a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività per ricercare il miglioramento. Una norma generale che tuttavia non certifica necessariamente un basso impatto, ma solo l'impatto dei processi.

Due recenti norme generali, più aderenti al tema della sostenibilità, sono la **ISO 14040** e la **ISO 14044** attraverso le quali è possibile valutare e interpretare l'impatto ambientale di un qualsiasi prodotto o servizio durante il suo intero ciclo di vita, grazie allo strumento **Life Cycle Assessment (LCA)**. Questa valutazione prende in considerazione l'impatto su ambiente e salute umana dell'acqui-

sizione delle materie prime, della fabbricazione, trasporto, distribuzione, uso, riuso, riciclo e smaltimento finale del bene considerato.

Complementari e strettamente legate agli standard precedenti sono la norma **ISO 14064** e la **ISO 14067**. Entrambe definiscono i principi, i requisiti e le linee guida per la quantificazione dell'Impronta Carbonica basandosi sugli standard internazionali di riferimento per gli studi LCA visti in precedenza; la prima è dedicata alle aziende e organizzazioni, mentre la seconda, al prodotto. L'**Impronta Carbonica** o **Carbon Footprint** è un termine che indica la somma delle emissioni e delle rimozioni di gas a effetto serra, in particolare l'anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Queste certificazioni permettono di calcolare l'impronta carbonica e, soprattutto, forniscono l'opportunità di comprendere meglio le modalità con cui ridurla.

Lo scopo, invece, dell'importante norma denominata **UNI 11233**, "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali", è



definire un sistema di produzione agricola integrata che privilegi l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando un'agricoltura sostenibile e un minor impatto ambientale. I metodi biologici, tecnici e chimici sono bilanciati attentamente tenendo conto della protezione dell'ambiente, della convenienza economica e della sicurezza alimentare.

**GlobalG.A.P.** è un'organizzazione internazionale nata con l'obiettivo di definire uno standard per le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practice, G.A.P.) applicabili ai processi produttivi di aziende agricole, coltivazioni e allevamenti. Il protocollo GlobalG.A.P. è stato promulgato da alcune tra le più importanti catene commerciali europee, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare, di sostenibilità sociale e rispetto dell'ambiente.

Obiettivi in parte condivisi anche da **Friend of the Earth**, programma di certificazione internazionale per l'agricoltura e l'allevamento sostenibile nato nel 2016 da Paolo Bray dopo il successo del progetto Friend of the Sea per la certificazione di pesca sostenibile.

#### LE PRINCIPALI NORME E STANDARD IN AMBITO VITIVINICOLO

Addentrando maggiormente nell'ambito delle certificazioni di sostenibilità del mondo vitivinicolo italiano, sono tre gli standard più importanti nel nostro paese che Marco Tonni ha voluto segnalarci. Queste tre certificazioni dialogano reciprocamente per la creazione di un unico marchio di sostenibilità, a differenza di molti altri stati dove esistono decine di certificazioni diverse che in parte abbiamo appena visto.

La prima etichettatura sostenibile in Italia nasce nel 2011 con il progetto **V.I.V.A.** (Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente) per volontà del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, in collaborazione con un pool di università, centri di ricerca come Agroinnova e l'ente di certificazione DNV GL. Il primo obiettivo di V.I.V.A. è mettere a punto una metodologia di calcolo e valutazione della sostenibilità delle aziende vitivinicole e dei loro prodotti, in grado di misurare la qualità ambientale della filiera vite-vino. Altrettanto importante per questo

## THE GREEN EXPERIENCE

**The Green Experience** è un progetto della Coldiretti di Cuneo che ha creato un network di viticoltori piemontesi che praticano una viticoltura eco-compatibile ed eco-sostenibile, tutelando am-

biente, paesaggio e biodiversità e rispettando il suolo bandendo il diserbo chimico. Un brand e una certificazione collettiva dedicata ai vini piemontesi che ha coinvolto oltre 1.200 aziende vitivinicole.

progetto è sviluppare dei disciplinari specifici per l'analisi e la certificazione di quattro principali indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio), che vengono periodicamente aggiornati. Il fine ultimo di V.I.V.A. è dunque comunicare in modo trasparente e informare il consumatore attraverso un'etichetta nella quale sono resi noti i risultati e i miglioramenti, in termini di sostenibilità, raggiunti dai produttori che aderiscono al progetto. Un'etichetta attraverso la quale è possibile sapere, in modo semplice, se quel vino è stato prodotto in maniera sostenibile.

Lo standard **Equalitas-Vino Sostenibile** nasce nel 2015 da una iniziativa di Federdoc e Unione Italiana Vini e raccoglie l'eredità tecnica e culturale di un movimento di stakeholders riunitisi durante il "Forum per La Sostenibilità del Vino". Un gruppo a cui hanno voluto aderire anche CSQA Certificazioni, Valoritalia, Gambero Rosso e 3AVino, formando una compagine eterogenea in grado di garantire un approccio multidisciplinare alla sostenibilità e integrato nelle sue dimensioni economiche, sociali ed ambientali.

**E**qualitas, grazie alle risorse tecniche, culturali, politiche è nato con lo scopo di promuovere la sostenibilità delle filiere agroalimentari italiane e del vino in primis, attraverso una visione e un approccio che unisca le istanze delle imprese, della società e del mercato. La norma Equalitas-Vino Sostenibile, permette alle imprese del vino di adottare un "Sistema interno di Gestione della Sostenibilità" e di poter pubblicare un "Bilancio Annuale di Sostenibilità", garantendo un continuo miglioramento dei propri standard di sostenibilità. Oltre agli indicatori di impronta carbonica e idrica visti in precedenza,





lo standard tiene conto anche della biodiversità dei suoli valutata con l'utilizzo di indicatori di qualità biologica. Un disciplinare continuamente aggiornato grazie al lavoro del Comitato Scientifico, imparziale e indipendente, riconosciuto all'estero come requisito per una valutazione positiva nell'accesso ad alcuni tender commerciali.

Il più recente e al contempo diffuso sistema di certificazione riguardante la sostenibilità in ambito vitivinicolo è, infine, il **SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata**. Il SQPNI è di fatto operativo dal 2016, è applicabile a tutte le produzioni vegetali e consente di utilizzare un marchio sul prodotto oggetto di certificazione.

Le Linee Guida Nazionali del SQNPI nascono con l'intento di armonizzare le molteplici "Norme Tecniche" regionali, rispettando comunque le peculiarità climatiche, ambientali, colturali e fitosanitarie che contraddistinguono le diverse zone agrarie del territorio italiano. Linee guida che prendono in considerazione i criteri d'intervento, le strategie agronomiche per la difesa delle colture e il controllo delle infestanti, nell'ottica di un minor impatto verso l'uomo e l'ambiente, consentendo di ottenere produzioni economicamente sostenibili. Il SQNPI è un sistema complesso realizzato attraverso norme specifiche per ciascuna coltura, terreno e lavorazione, cui si aggiungono indicazioni fitosanitarie vincolanti nella scelta degli agrofarmaci e nel numero dei trattamenti. Un sistema che, assieme all'esperienza in campo degli agronomi, mette a disposizione del produttore un'ampia casistica di strategie sostenibili tra cui scegliere quella più rispondente alla singola realtà aziendale.

Concludendo, abbiamo visto una successione di norme, associazioni e disciplinari a cui le aziende produttrici di vino possono aderire volontariamente scegliendo quelle che possono avvicinarsi alle proprie possibilità e obiettivi. In ambito privato vi è grande sensibilità negli ultimi anni verso il tema della sostenibilità in ambito vitivinicolo; il punto di svolta potrebbe essere, come suggerisce il Dottor Tonni, che anche i consorzi o i disciplinari delle denominazioni prevedano degli obiettivi o approcci sostenibili, poiché, pur essendo importante anche la singola azienda, è nella molteplicità che qualcosa può essere concretamente fatto per migliorare non solo il presente, ma anche il futuro delle prossime generazioni. ■

# *Responsabilità verso l'ambiente e la comunità. La via etica alla sostenibilità della Valtellina*

MAGGIOR ATTENZIONE ALLA TUTELA DEL PAESAGGIO, DELL'AMBIENTE E DEI MERAVIGLIOSI TERRAZZAMENTI, MA ANCHE DI TUTTO IL SISTEMA CHE RUOTA INTORNO ALLA VITICOLTURA, A PARTIRE DALLE RISORSE UMANE, GRAZIE A UNA COSTANTE FORMAZIONE. E IL MERCATO PREMIA LA SVOLTA GREEN

 SARA MISSAGLIA

**N**uovo millennio, nuovo corso: in Valtellina si respira un'aria diversa, e la virata verso la sostenibilità è tangibile. «Un approccio coerente con il percorso che abbiamo sviluppato. Ognuno di noi cerca di fare qualcosa in più rispetto al passato: stiamo vivendo il momento giusto, e siamo necessariamente più attenti» ci spiega **Marco Fay** dell'omonima cantina che porta il nome di **Sandro Fay**. «È giusto e doveroso ringraziare chi prima di noi ha avviato in modo coraggioso questo percorso: Marcel Zanolari e Dirupi sono stati dei precursori, hanno dimostrato che conoscendo bene la materia e l'ambiente il biologico e il biodinamico sono percorsi fattibili. Hanno dimostrato che si può fare».

La Valtellina è un ambiente alpino molto complesso, e la sostenibilità impone sicuramente scelte coraggiose: inerbimento totale, sfalcio a mano, ricorso solo a rame e zolfo: una lotta integrata che è sempre molto calibrata, evitando il ricorso alla chimica di sintesi. «Tutto questo ha un costo umano e aziendale, in particolare su pendenze che arrivano a raggiungere anche il 60% di verticalità. Quando capita l'annata difficile per le condizioni climatiche rischiamo di più. La Valtellina è un ambiente che ci mette a dura prova» aggiunge **Cristina Scarpellini**, bergamasca d'origine ma valtellinese di adozione: il suo arrivo in valle e la creazione di **Tenuta Scerscè** hanno portato un vento nuovo. Cristina è anche presidentessa di ProVinea, la Fondazione che ha promosso l'iscrizione dei terrazzamenti del versante retico nel Registro dei Paesaggi Rurali Storici, che ha seguito l'importante riconoscimento di Patrimonio Immateriale Unesco, avvenuto

nel novembre 2018. «Abbiamo appena firmato la carta etica dell'azienda: per noi è un tema centrale, non perché sia di moda, ma perché tutte le attività che stiamo svolgendo in vigna e in cantina vanno in questa direzione», ci racconta Cristina.

La cantina Sandro Fay ha in corso importanti investimenti in ottica di sostenibilità: «oggi il finanziamento PSR del Piano Sviluppo Rurale ci consente di avere i contributi finanziari per raggiungere obiettivi più qualitativi di sostenibilità». 150 metri quadri di nuovi locali per l'appassimento e la ristrutturazione della cantina su 600 metri quadri su due piani: struttura a cappotto, isolamenti, pannelli fotovoltaici in cantina, e in vigna un sistema di raccolta di acque piovane per ridurre l'impatto idrico. Cantiere in corso anche per Tenuta Scerscè: «la nostra cantina è già per una parte sostenibile: a Tirano utilizziamo il teleriscaldamento dell'impianto di Grosio e stiamo lavorando per avere la certificazione Tüv Verde. La nuova costruzione prevede 700 metri quadri su un unico livello, con ambienti suddivisi, sala degustazione e in futuro anche un wine-shop. Nei processi di vinificazione utilizziamo il cemento, così come i tronchi conici, che trattengono caldo e freddo per lungo tempo, consentendo un risparmio energetico».

Attenzione anche alla comunità. «Un'azienda non è solo l'enologo ma un sistema – continua Marco Fay –. Teniamo alto il livello di conoscenza e di formazione, in ottica di sicurezza: applicazione di tecniche per maneggiare i prodotti in vigna, l'utilizzo di mezzi meccanici, corsi di potatura e nuovi sistemi rispettosi della linfa. Visto l'ambiente

verticalizzato, anche l'utilizzo di piccole macchine alleggerisce il lavoro fisico, come il trasporto di pali e il passaggio su piccoli sentieri con motocarriole». Marco Fay promuove in vigna e in cantina incontri con le scuole elementari della provincia: attenzione alla comunità che gli dà grandi soddisfazioni. «Più che di sostenibilità sociale preferisco parlare di sostenibilità umana: è fondamentale partire dalla formazione del personale e valorizzare la rete vendita. Valorizzare non è dare un valore economico. Significa portare fuori di sé il talento», ci spiega Cristina Scarpellini. Per Tenuta Scerscè il packaging è importante: «la nostra bottiglia pesa poco più di 400 grammi e nell'imballaggio abbiamo scelto cartone totalmente riciclabile di colore naturale, non impiegando plastica». E il mercato, soprattutto quello internazionale, come legge e interpreta questa virata verso la sostenibilità? «Con grande positività: i vini bio possono avere un prezzo più alto, l'importatore può mostrare qualche difficoltà, ma oggi il lavoro del consorzio e la coerenza comportamentale di tanti produttori hanno consentito che argomentazioni green siano diventate punti di forza. Un cambiamento culturale è in atto, non ci si ferma per il prezzo», commenta Marco Fay. «Il mercato chiede vini sempre più green – precisa Cristina – e quello internazionale ancora di più».

La sostenibilità è inconsapevolmente identità per la Valtellina: uomini e donne che da secoli fanno vino, vivono a contatto con la vigna. «Vedono vigne ma non le hanno osservate» conclude Marco. Con la sostenibilità si scoprono cose nuove, il rispetto del paesaggio e dei terrazzamenti, e aumenta l'attenzione all'ambiente. Alla fine si vive meglio. ■





## ***Biodiversità, fertilità e riutilizzo. Ecco la Franciacorta sostenibile***

PIÙ DI DUE TERZI DEL VIGNETO È COLTIVATO SECONDO I DETTAMI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA. L'OBIETTIVO? ESSERE COERENTI IN OGNI SINGOLA ATTIVITÀ PER SALVAGUARDARE UN TERRITORIO CHE CI È DATO SOLO IN PRESTITO

 **PAOLO VALENTE**

La Franciacorta è un territorio nel quale l'attenzione ai temi della sostenibilità è ampiamente diffusa; i due terzi del suo vigneto sono coltivati in regime biologico o in conversione e il Consorzio Franciacorta dedica a questo argomento importanti energie e risorse. Numerose sono le aziende che, oltre ad aderire ai dettami dell'agricoltura biologica, hanno messo in atto ulteriori pratiche finalizzate a una maggior salvaguardia dell'ambiente e delle sue risorse e, per molte di esse, è un processo di presa di coscienza iniziato fin dagli anni 2000.

«Nel nostro concetto di qualità, oltre al buono ci doveva essere l'assenza dell'uso di pesticidi e delle molecole di sintesi» ci spiega, ad esempio, **Silvano Brescianini** direttore generale dell'azienda **Barone Pizzini**, prima cantina di Franciacorta a produrre e commercializzare, nel 2002, un Franciacorta biologico. Questa scelta iniziale, con il tempo e l'esperienza, si è trasformata in una maggiore

consapevolezza e oggi la nuova sfida è diventata la biodiversità, sia nei suoli che nell'ambiente.

Consapevolezza ma anche coerenza, ovvero rispetto dei valori enunciati in tutti gli ambiti, vita quotidiana compresa. «Ci siamo preoccupati dei materiali di confezionamento, della colla e dell'inchiostro per le etichette, abbiamo eliminato il cartone accoppiato alla plastica, abbiamo ridotto lo spessore delle capsule per risparmiare plastica e alluminio, ci poniamo il problema dei trasporti» sottolinea ancora Brescianini. Barone Pizzini ha inoltre saputo fare di un disagio, la mancanza di allacciamento alla rete fognaria comunale, un punto di attenzione all'ambiente. Ha creato un fitodepuratore che permette di reimmettere nell'ambiente solo acque pulite. Questa scelta ha comportato anche un cambiamento generale di approccio. Dovendo depurare ci si è posti il problema di quali prodotti usare, ad esempio, per il lavaggio delle attrezzature di cantina: sono stati quindi banditi tutti i prodotti



inquinanti compreso quelli dichiarati biologici.

Biodiversità e fertilità dei suoli significa inevitabilmente lavorare per incrementare la sostanza organica nel suolo che è, sostanzialmente, carbonio. «È una pratica win-win – tiene a sottolineare Silvano – perché da un lato otteniamo un terreno più fertile, dove le radici possono lavorare meglio, ma al tempo stesso facciamo un'attività che ci consente di lasciare la terra in uno stato migliore rispetto a come l'abbiamo trovata».

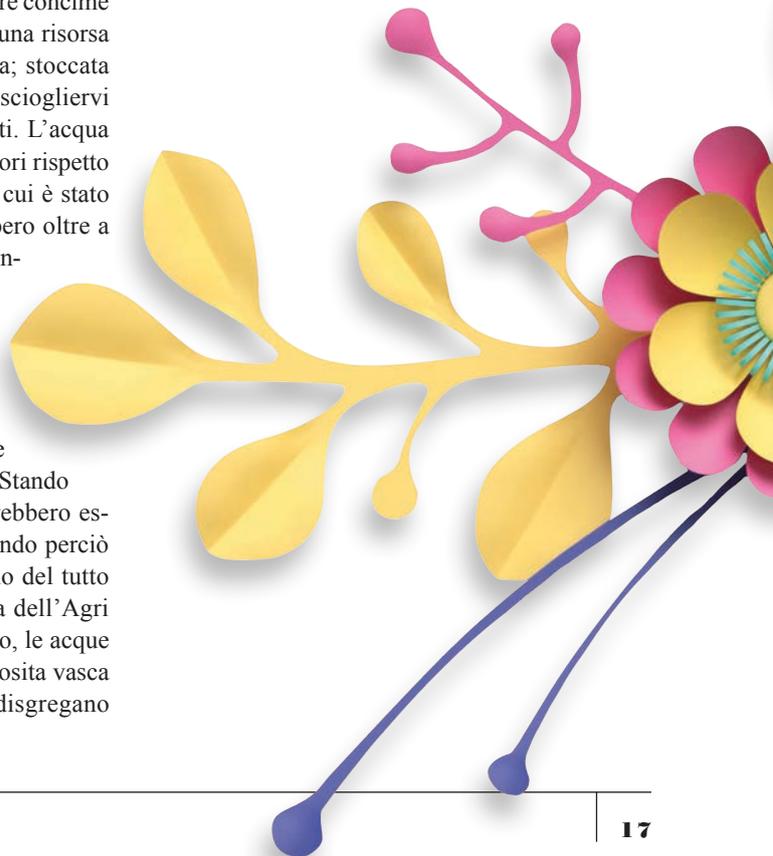
Sulla necessità di salvaguardare un patrimonio che non è di nostra proprietà ma ci viene consegnato in prestito dai nostri figli e dai nostri nipoti è perfettamente d'accordo anche **Giulio Barzanò** che, con la sorella **Lucia**, guida la cantina **Mosnel**. Giulio ama ricordare come sua madre insegnasse a lui e alla sorella ancora bambini l'importanza di non diserbare chimicamente tra i filari perché se le lepri che vi correvano dentro si fossero contaminate con il composto avrebbero dato ai leprottini un latte avvelenato provocandone la morte.

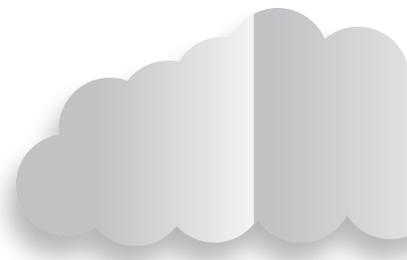
Il recupero e il riutilizzo sono anch'essi una forma di salvaguardia del territorio secondo l'azienda. Le vinacce e gli sfalci delle aree verdi, ad esempio, nonché le potature del giardino della casa del Mosnel vengono convogliati in un'apposita zona dove vengono compostati fino a diventare concime per i vigneti. Anche l'acqua piovana è una risorsa e quindi viene intercettata e recuperata; stoccata in vari serbatoi, viene utilizzata per disciogliervi il rame e lo zolfo usati per i trattamenti. L'acqua piovana, infatti, dà risultati molto migliori rispetto all'utilizzo di quella dell'acquedotto a cui è stato aggiunto cloro. In questo caso il recupero oltre a far bene all'ambiente, porta anche dei vantaggi pratici.

Nel 2019 il Mosnel, in concomitanza con la costruzione della sua nuova cantina, ha messo in funzione un impianto per evitare la dispersione nel terreno dei residui della pulizia delle apparecchiature usate per i trattamenti. Stando alla normativa vigente, tali reflui dovrebbero essere sversati nel terreno agricolo, andando perciò ad aumentarne l'inquinamento in modo del tutto non funzionale. Con la messa in opera dell'Agri Bio Bed, così si chiama questo processo, le acque di lavaggio vengono raccolte in un'apposita vasca interrata nella quale enzimi e piante disgregano

le molecole o, come nel caso del rame, le fissano evitando la dispersione nell'ambiente e concentrando l'inquinamento in una zona definita che potrà poi essere opportunamente bonificata. Tutti questi interventi, sottolinea ancora Guido Barzanò, fanno parte di una filosofia che «consciamente e in una maniera molto moderna dobbiamo adottare tutti noi che viviamo un'era nella quale si conoscono le cose da evitare e che, rispetto ai nostri nonni, abbiamo delle armi molto più sofisticate potendo misurare tutto ciò che facciamo e verificando gli effetti di ogni nostra azione».

A tal proposito, entrambe le due cantine franciacortine aderiscono al progetto Bio Pass (ovvero Biodiversità Paesaggio, Ambiente, Suolo e Società) che, realizzato dallo Studio Sata in collaborazione con l'Università di Milano e la Fondazione Edmund Mach, analizza l'impatto delle attività aziendali sulla biodiversità e sulla sostenibilità misurando gli effetti della coltivazione biologica nel tempo. Le valutazioni prendono in considerazione tutti gli aspetti della gestione del vigneto e analizzano, ad esempio, la presenza e varietà degli insetti, la concentrazione di rame nel suolo, gli effetti del sovescio piuttosto che quelli dell'utilizzo del compost. ■





# *Economia circolare e identità culturale. Dal Lugana a Capriano del Colle, due volti della sostenibilità*

AUTOSUFFICIENZA  
ENERGETICA,  
OTTIMIZZAZIONE  
DELLE RISORSE, RECUPERO  
DI ANTICHI VITIGNI,  
MA SOPRATTUTTO  
CENTRALITÀ DELLE PERSONE  
E DELLE TRADIZIONI CHE  
ANIMANO E FANNO VIVERE  
UNA DENOMINAZIONE

👁️ SOFIA LANDONI



Che cos'è la sostenibilità? Produrre vini eccellenti nel rispetto dell'ambiente, ma anche definizione di un'identità, come parte di un contesto culturale. Il concetto di sostenibilità rispecchia la sensibilità e gli intenti personali, capaci di modulare l'attività in campo così come quella in cantina, passando certamente dal patrimonio umano. Ecco due approcci nei confronti di un tema di grande attualità come quello della sostenibilità attraverso le visioni di un'azienda di spicco della zona del Lugana e di una realtà che invece opera intorno alla collina del Monte Netto.

**Perla del Garda** fu una delle prime aziende, nel 2007, ad avvalersi di un certificato di sostenibilità. Ne fu talmente pioniera, in campo vitivinicolo, che dovette ricorrere ad una certificazione solitamente rivolta all'edilizia, poiché non esisteva ancora nulla di specifico per l'agricoltura. Da allora è cresciuta sempre di più in azienda la sensibilità verso que-

sto tema tanto da cercare di applicarlo a tutte le produzioni, non solo quella di vino, ma anche di olio e latte.

L'approccio a una vitivinicoltura di qualità che fosse capace di rispettare l'ambiente e, quindi, valorizzare al massimo il potenziale della realtà agricola esistente, si è affermato fra le terre di Perla del Garda pian piano, con la coscienza di chi osserva, valuta e agisce. È passato attraverso le analisi del suolo, le analisi fogliari e il monitoraggio accuratissimo di ogni angolo del vigneto, di cui si conoscono la misura della bagnatura fogliare, la temperatura e l'umidità del suolo per segnalare eventuali rischi gelate o ristagni idrici. Tutto questo si è poi tradotto in una concimazione a base di letame mirata e decisa in base alle mappe di vigoria del vigneto, nell'utilizzo di un atomizzatore per dosare al meglio i prodotti in vigna, o ancora nell'impianto di un irrigatore a goccia, nella scelta di praticare gli inerbimenti interfilari con sovescio a file alterne, nella mappatura dei vigneti aziendali e nella tracciabilità della raccolta per singolo vigneto.

Nel tempo sono stati convertiti al biologico 4 ettari di vigneto, cui se ne sono aggiunti altri 4 per una costante implementazione ragionata e non assunta a priori poiché, come ricorda **Giovanna Prandini**, proprietaria dell'azienda: «La sostenibilità è un tema ambientale, ma anche economico. Ci si può permettere di fare certe scelte se l'azienda funziona bene: la sostenibilità deve essere anche economica e l'economia deve essere circolare poiché tutto deve servire». Ad oggi, Perla del Garda ha raggiunto un obiettivo importante, ossia quello dell'autoalimentazione energetica nel riscaldamento e nel raffreddamento grazie alla creazione di un impianto di biogas interno all'azienda, basato sugli scarti zootecnici e gli scarti della vendemmia. Un impianto a ciclo chiuso, insomma, sempre più volto all'autosufficienza e all'ottimizzazione delle risorse. «L'ultima parola nelle scelte gestionali e produttive – ricorda Giovanna – ce l'ha e ce l'avrà sempre e comunque la qualità».

Un principio cardine, quello della qualità, che viene condiviso anche dall'azienda Lazzari, piccolo grande cammeo della denominazione Capriano del Colle. Fare qualità, per  **Davide Lazzari**  – a capo dell'azienda Lazzari insieme al fratello Giordano, al padre Giovanni, allo zio Dario e al nonno Fausto – significa dedicare anima e corpo a un progetto tanto

ambizioso quanto spontaneo, ossia la costruzione, mattoncino dopo mattoncino, dell'identità di una denominazione ancora troppo poco conosciuta. «La sostenibilità, per noi, è innanzitutto culturale ed è il nostro motivo di esistere – racconta Davide –. La bellezza di essere qui è poter indossare i panni dei giocatori primari». La sostenibilità culturale, secondo Davide Lazzari, procede a braccetto con quella sociale, poiché in una denominazione così piccola da essere compresa in appena tre comuni – Capriano del Colle, Poncarale e Flero – la dimensione paesana scandisce ogni gesto della quotidianità. Tutto ha una risonanza familiare. Le vendemmie vengono svolte dagli anziani del paese, quelli che sentono ancora il fremito della raccolta come fosse una festa, un vertice di convivialità in cui tessere la trama delle relazioni umane ma anche dell'appartenenza a un luogo. Cultura, tradizione e veracità palpitano dentro questi gesti apparentemente semplici, in cui i veterani tendono la mano agli studenti delle scuole che, da Lazzari, svolgono le attività didattiche in collaborazione con gli istituti di provenienza. «Per valorizzare le denominazioni, il punto di partenza devono sempre essere le persone che questo luogo lo costituiscono, lo animano e lo vivono».

In campo la sostenibilità scaturisce da una delle più belle attitudini dell'essere umano: la curiosità. Al di là della scelta di una conduzione agronomica biologica certificata, al di là della limitazione nell'utilizzo della plastica in qualunque comparto dell'azienda e al di là dell'importantissima indipendenza energetica ottenuta grazie a un impianto fotovoltaico, l'azienda Lazzari incarna la sua visione sostenibile specialmente nella ricerca in vigneto. Lo stato di salute dei terreni e la loro biodiversità microbica sono la priorità degli studi e delle sperimentazioni. Si utilizza letame naturale solo prima di realizzare un nuovo impianto, dopo di che la concimazione azotata è delegata al sovescio, così come l'azione decompattante che equilibra la struttura dei terreni argillosi e privi di scheletro presenti nella zona. Nel 2001 furono isolati e recuperati due cloni di marzemino, oggi protagonisti della viticoltura del Monte Netto; dal 2008, invece, si sta lavorando al recupero di un vitigno presente in una manciata di piante solo qui. «Anche il recupero dei vitigni – spiega Davide – è volto a preservare la sostenibilità culturale, poiché per noi questa ha lo stesso valore di quella ambientale». ■

# *Rispetto dell'ambiente, delle persone e degli agricoltori. Cresce la sensibilità sostenibile in Oltrepò Pavese*

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ,  
MA SENZA DIMENTICARE  
UNA VISIONE ETICA CHE METTA AL PRIMO  
POSTO IL RISPETTO DEL LAVORO

➔ ALESSANDRO FRANCESCHINI

«Vogliamo che il Consorzio Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese sia non solo garanzia di qualità ma anche di sostenibilità sia ambientale, che economica e sociale, quella che a me piace definire "sostenibilità etica". Ci piacerebbe coinvolgere tutti gli attori della filiera e il territorio in pratiche sostenibili». Come dichiarazione di intenti, quella di **Gilda Fugazza**, presidentessa confermata a marzo al timone del Consorzio del distretto viticolo più importante dal punto di vista quantitativo della Lombardia, lascia spazio a pochi dubbi. La sostenibilità anche in questo angolo vitato della regione sembra essere in cima ai pensieri di chi deve prendere decisioni che valgono per tutta la numerosa base sociale. Un obiettivo non certo semplice che, però, ribadisce la presidentessa «non rappresenta più solo un'opportunità, ma è diventata una necessità».

E in effetti sembra che una generale sensibilità nei confronti di molte delle istanze che definiscono quello che viene considerato un approccio sostenibile, siano ormai entrate a far parte di questo

territorio molto più di quanto appaia all'esterno. «Sì, è così, e questo vale soprattutto per le giovani generazioni. C'è un'enorme presa di consapevolezza» ci spiega **Stefano Malchiodi**, giovane direttore dal 2017 della **Tenuta Mazzolino**, realtà di riferimento in quel di Corvino San Quirico, fondata dalla famiglia Braggiotti nel 1980. E sebbene qui in vigna, sul fronte della biodiversità, si faccia molto e da tempo, per il direttore è bene parlare prima di tutto di aspetti sociali ed etici legati alla sostenibilità. «Ci sono zone dove la marginalità è bassa e quindi la tentazione di terziarizzare i lavori è forte. Anche noi l'abbiamo fatto. Però facendoci dare le buste paga di tutti i dipendenti, perché il caporalato è sempre dietro l'angolo. Il rispetto dell'ambiente senza quello delle persone non è nulla: questo è un argomento prioritario». Se l'etica è al primo posto, non secondario è anche l'aspetto economico. «Se io decido di adottare un nuovo cartone monopezzo che non richiede il nastro adesivo, difficile da differenziare, ma che costa di più, poi devo essere anche capace di trasformarlo in valore economico, altrimenti non sono sostenibile. Se tutte le scelte

suolo. «Usiamo la confusione sessuale per il controllo della tignola con i ferormoni evitando gli insetticidi e se abbiamo ugualmente problemi usiamo il bacillus thuringiensis, un fungo che se ingerito provoca la morte delle larve della tignola. Tutte operazioni che si fanno di notte e che indubbiamente complicano la vita di un'azienda». Niente è lasciato al caso e anche lo stato di salubrità del suolo e la presenza o meno di biodiversità è misurato utilizzando indicatori di qualità riportati in una scheda di valutazione proposta dalla FAO.

Un approccio molto pragmatico, che ritroviamo anche in un'azienda che sebbene sia ascrivibile pienamente all'interno del novero del cosiddetto movimento dei "vini naturali", non nutre alcuna preclusione alle certificazioni e ai controlli quando si tratta di verificare lo stato di benessere dei propri vigneti. «Noi siamo certificati bio sin dalla sua istituzione negli anni '90. Siamo dei pionieri, è una questione di coerenza e di correttezza personale» ci dice **Giacomo Baruffaldi**, che insieme al fratello Antonio conduce in una sorta di oasi quasi incontaminata, **Castello di Stefanago**, a Fortunago, ormai sugli Appennini, composta da 140 ettari di bosco e 20 di vigneti. Se il lavoro in vigna, sul fronte della biodiversità e quindi della sostenibilità ambientale, è ormai da più di 10 anni monitorato e controllato con attenzione anche dagli agronomi di VinNatur, associazione dell'universo naturale della quale fieramente fanno parte, quello sociale ed economico è argomento molto sentito e nei confronti del quale Giacomo Baruffaldi sente che deve essere ancora fatto molto in generale. «Cosa sarebbe l'agricoltura di montagna senza il nostro lavoro? Non ci pensa mai nessuno. Io per tutelare l'ambiente devo pagare una tassa ed è assurdo, mentre chi inquina non paga. Noi siamo dei guardiani del territorio e quindi sostenibilità significa anche permettere ad un agricoltore di poter tutelare il suo territorio». Anche sul fronte dei prezzi il patron di Stefanago sottolinea il peso dell'eticità. «Un prezzo etico, corretto, giusto, ti dice se alle sue spalle tutta la filiera è corretta o meno». E in tempi di sottocosti e aste al doppio ribasso, non è in effetti un tema secondario. Il futuro? «Vogliamo introdurre altre colture, come abbiamo fatto qualche anno fa con l'orzo per la produzione della nostra birra, e soprattutto creare un parco da poter visitare per fare formazione e didattica ai visitatori». ■

che faccio per essere ambientalmente, eticamente e socialmente sostenibile portano l'azienda poi a chiudere, non sono sostenibile». In cantina la cura dei dettagli per inseguire la sostenibilità non manca, a partire dai tappi. «Usiamo quelli che si ottengono dalla canna da zucchero, che hanno un'impronta carbonica zero e sono totalmente riciclabili. E come lubrificante usiamo la cera d'api e non la paraffina, altrimenti poi non possono essere buttati nell'umido». Niente fogli di plastica per l'accatastamento delle bottiglie, sostituiti da regoli di legno e una gestione del prodotto finito, la bottiglia, completamente riciclabile. «Sono tutti dettagli fondamentali, ma che ci rendono coerenti con l'idea di fondo di essere sostenibili».

Definitivamente biologici da questa vendemmia, anche se in lotta integrata da molto tempo, in vigna Mazzolino ha un approccio particolarmente attento alla tutela della biodiversità: la lotta alle cicaline si attua alternando lo sfalcio dei filari, la fertilizzazione viene portata avanti seminando leguminose e poi restituendo le vinacce al



# I bicchieri del sommelier: *quanti, quali e perché*

Quali accortezze avere  
e quali principi fondamentali conoscere?  
Ce lo spiega *Nicola Bonera*

👁️ DI SOFIA LANDONI

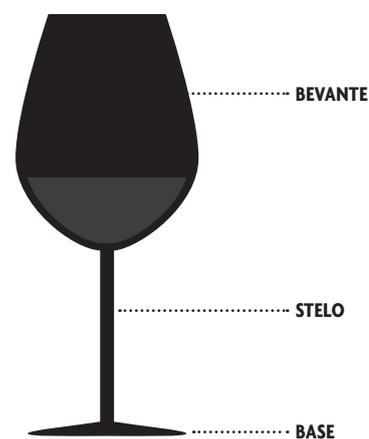
**U**n tempo era l'estetica, oggi è la funzionalità. Il ruolo del calice, nel vasto e complesso mondo del vino, acquista sempre più valore nella degustazione esattamente al pari della temperatura di servizio.

«Il bicchiere inizia ad avere un significato tecnico con Riedel, negli anni '70» ci racconta Nicola Bonera nell'introdurci ad un tema ricco di dettagli e sfaccettature. Oltre ad essere uno dei più noti e apprezzati relatori di AIS Lombardia, nonché detentore di numerosi titoli fra cui quello di Miglior Sommelier d'Italia conquistato nel 2010, Nicola ha una storia professionale e personale che affonda le radici nella sommellerie praticata, ancor prima che raccontata.

Nessuno come lui, quindi, sa rendere un'analisi di ciò che il calice rappresenta, scostando il sipario su un tema estremamente attuale.

## BASE, STELO E BEVANTE

Bisogna innanzitutto distinguere le tre parti da cui un bicchiere è composto, ossia la base, lo stelo e il vero e proprio calice, il cui nome corretto è "bevante". Se i primi due sono elaborati in funzione del terzo, c'è da chiedersi, quindi, quali siano i fattori che determinano il variare di quest'ultimo. «Le variabili fondamentali che differenziano i bicchieri, influenzando la degustazione, sono l'altezza del bevante, la larghezza della bocca del calice e l'inclinazione delle pareti» ci spiega Nicola. «L'altezza del bevante è proporzionale alla forza di alcuni vini, alla loro capacità di raggiungere il naso. La larghezza della bocca del calice serve invece per allargare o restringere il flusso del vino che arriva al palato, determinando la quantità in ingresso e l'ampiezza di superficie linguale con cui verrà a contatto. Il terzo elemento, infine, è l'inclinazione



delle pareti, che possono salire verticalmente piuttosto che essere svasate o a tulipano in modo più o meno accentuato, giusto per citare alcuni esempi. Quando si ha una forma più aperta, con gli assi divergenti similmente ad un fiore sbocciato, il flusso del vino entrerà in contatto con la parte anteriore della lingua, appena oltre i denti, ovvero nell'area adibita alla percezione delle caratteristiche più avvolgenti e questo porterà ad esaltare le componenti di morbidezza del vino. Al contrario, un calice con pareti convergenti accompagna il vino al centro della lingua, esaltando in maniera più immediata le componenti acide e saline».

#### **I BICCHIERI FONDAMENTALI PER UN SOMMELIER PROFESSIONISTA**

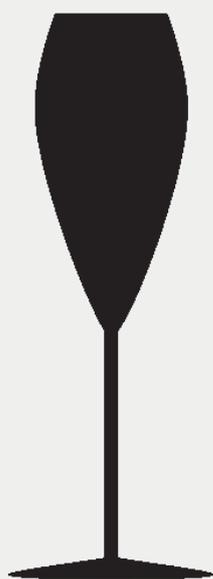
È facile intuire, a questo punto, come le variabili di forma e dimensione del bicchiere rappresentino un presupposto importante nella piacevolezza della beva e nella percezione dell'equilibrio, esaltando certe sensazioni quando mortifica-

### ***Forma e dimensione del bicchiere rappresentano un presupposto importante per piacevolezza della beva e la percezione dell'equilibrio***

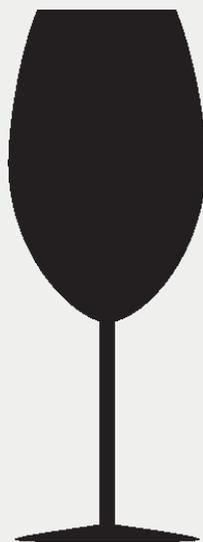
te, ad esempio, dalla bassa temperatura oppure modulando gli eccessi di altre. Ma di cosa si deve dotare un sommelier professionista al fine di soddisfare al meglio le esigenze di ogni vino e del palato? «Un calice per gli Spumanti è fondamentale – continua Nicola –. E anzi, con l'effervescenza il calice è ancora più importante rispetto agli altri vini, poiché rischiamo di

vanificare il lavoro svolto per generarla. Per le bollicine sceglieremo un bicchiere che abbia l'innesto tra il calice e lo stelo il più stretto e incuneato possibile, così da avere poche spinte di effervescenza verso l'alto; contestualmente, bisogna avere una buona larghezza di forma per valorizzare la complessità e questo si sintetizza in un compromesso fra le due caratteristiche». Nella credenza del sommelier professionista, inoltre, dobbiamo trovare anche due calici da vini bianchi e due da vini rossi. «Per quei bianchi che sono improntati maggiormente sull'aspresza e sulle acidità si privilegeranno calici più stretti che tendono ad aprirsi, a divergere, salendo in verticale senza grande larghezza di pancia; un bicchiere che si fa più generoso e panciuto ma non molto ampio alla bocca, è idoneo invece per i bianchi più strutturati e avvolgenti. Allo stesso modo nei rossi, un bicchiere che tende a divergere può andare ad alleggerire alcuni vini molto aggressivi, come un nebbiolo o un sagrantino, mentre un

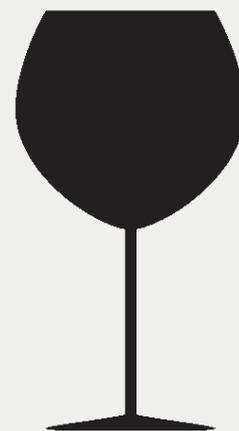
## **QUAL È LA DOTAZIONE MINIMA INDISPENSABILE?**



**Un calice per le  
bollicine, che deve  
essere incuneato al  
fondo e mediamente  
ampio alla bocca**



**Un calice piuttosto  
slanciato e  
verticalizzato idoneo  
per i bianchi o per i  
rossi più delicati**



**Un calice più panciuto  
per valorizzare i vini  
dotati di struttura**

calice più largo alla pancia e più stretto alla bocca rinvigorisce quei vini in cui la morbidezza è già molto marcata, come lo Sforzato o l'Amarone». Infine Nicola segnala il bicchiere da vino dolce, che è soggetto anche al criterio della dose. «La dimensione più piccola del calice da vino dolce è data innanzitutto dal fatto che se ne versa meno, mentre la forma non deve essere né troppo aperta né troppo chiusa, in modo che possa andare bene per un Moscato d'Asti fino al Porto».

### NON TUTTI I BICCHIERI SONO DELLO STESSO LIVELLO

La differenza qualitativa fra i bicchieri è distinguibile a colpo d'occhio. «Bisogna osservare i riflessi del vetro alla luce – ci spiega ancora Nicola –: qualora siano opalescenti e tendenti all'azzurro significa che il vetro è molto spesso, quando invece siano chiari e brillanti, quello è un vetro sottile e di qualità, che permetterà una discesa del vino molto più armonica dentro la cavità orale».

**L**a qualità, come sempre, ha il suo costo. E questa è una delle ragioni per cui è molto complesso per un ristoratore riuscire a realizzare un investimento sistematico sulla dotazione di bicchieri. Considerando infatti una media di rotture dei calici di circa 150 pezzi all'anno, l'ammontare delle spese a carico del locale sarebbe veramente molto oneroso. Anche per questo motivo, ad oggi l'alta ristorazione pone sì attenzione al mondo del calice, ma entro un certo limite. Limite, questo, che è stato invece superato dai produttori di vino, che per primi si coinvolgono in ricerche, sperimentazioni e investimenti nel mettere a punto il calice perfetto per i loro vini. In tali ambizioni, la figura del sommelier risulta fondamentale, poiché nella maggior parte dei casi i produttori di bicchieri si affidano proprio alla consulenza e collaborazione con sommelier di grande competenza, così da determinare la forma migliore a servizio della degustazione più tridimensionale, armonica ed espressiva, capace di valorizzare il vitigno nella sua timbrica varietale ed evolutiva. ■

### GLI ERRORI DA NON FARE

**I**l punto critico è il lavaggio, poiché rischia di inficiare la performance del bicchiere. Per non alterare l'interazione del vino con la superficie del vetro, bisogna stare attenti ad utilizzare detersivi il più neutri possibile, a casa, e, qualora si utilizzasse la lavastoviglie, stare attenti a non eccedere con il brillantante, che creerebbe troppa tensione superficiale. Anche per questo, sarebbe preferibile lavarli a mano. Talvolta, specialmente in occasione di vini rossi, si può utilizzare del sale per rimuovere dal fondo del calice il colore. Inoltre bisogna stare attenti all'asciugatura, che richiede molta delicatezza e l'utilizzo del materiale giusto: con un panno in microfibra e impugnando il bicchiere dal calice anziché dalla base, si realizza un'ottima asciugatura minimizzando il rischio di rotture.

### CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

**B**adate ai riflessi del vetro alla luce: quando sono opalescenti e tendenti alle tonalità azzurre sono segno di vetro spesso e dozzinale; quando invece il vetro presenta alla luce dei bellissimi riflessi chiari, vivaci e brillanti, allora è lavorato in modo finissimo e presenterà non solo uno stelo sottile (che soddisfa più che altro un parametro estetico) ma anche uno spessore del calice nettamente inferiore, riducendo al minimo il "salto" che il vino deve compiere per passare dal bicchiere alla bocca. La spesa minima per un bicchiere di qualità, in linea generale, è all'incirca sugli 8 – 10 euro.



Bicchiere Zalto Borgogna



**Apri le porte  
dell'Associazione Italiana Sommelier  
a una persona a te cara  
regalando la tessera o un corso  
per *sommelier AIS!***

Per informazioni contatta **AIS Lombardia**  
sede@aislombardia.it  
tel. 02 29010107

# Quando il *Lugana* viaggia in prima classe

*Sostenibile, longevo, elegante. Il Vigne di Catullo dell'azienda Tenuta Rovaglia conquista il Tastevin per la Lombardia della Guida Vitae 2021*

👉 GIUSEPPE VALLONE

**L**a terra di Lugana non è facile da lavorare. Argille stratificate di origine morenica che in tempo di pioggia si caricano di acqua rendendo il terreno molle e fangoso. Se però si ha l'accortezza di rimuovere i primi trenta centimetri di mòta, ecco allora che la matrice sottostante si presenta asciutta e compatta.

Paolo Fabiani, storico direttore di Tenuta Rovaglia, da trentasei anni in azienda, ci appare così, come la terra che coltiva da una vita: aperto ad accogliere sollecitazioni, novità e sperimentazioni come fossero gocce di pioggia che imbibiscono il terreno, ma con un substrato fatto di principi solidi, cristallini, inamovibili.

Quando Giovanni Felice Azzone, professore ordinario di Patologia Generale all'Università di Padova e membro dell'Accademia Nazionale dei Lincei, prese in mano la gestione di Tenuta Rovaglia nei primi anni Ottanta, aveva chiara in mente la direzione che voleva imprimere all'azienda. «Quando ci parlai» ci racconta Paolo, «capii che era una persona che voleva dare una spinta diversa sia all'azienda che all'intero territorio».

Era il 1985, «era un'altra Italia, la crescita economica spingeva chiunque a darsi da fare». Presupposto per andare oltre la produzione e la vendita di vino sfuso, però, era «compiere un salto di qualità e prima ancora di mentalità». Fu in una domenica di agosto di quell'anno che il prof. Azzone e Paolo Fabiani sancirono allora un patto che dura ancora oggi: «gli dissi che era una bella sfida», ricorda ancora Paolo, «ma posi una condizione: avere carta bianca». Il prof. Az-

zone accettò e come lui allora, fanno ancora oggi le sue figlie Sara, Vanessa e Babetli - succedutegli nella proprietà di Tenuta Rovaglia - nella consapevolezza che c'è piena condivisione riguardo il principio ispiratore dell'azienda, rimasto immutato per oltre tre lustri e mezzo: «l'ambiente viene prima di tutto». Perché, in fondo, Tenuta Rovaglia è "casa", dove Paolo Fabiani e i suoi collaboratori vivono ancor prima di lavorare ed è dunque chiara la loro volontà di conciliare il più possibile l'attività vitivinicola alla sostenibilità ambientale.

E dunque: nessun utilizzo di diserbanti, irrigazione soltanto di soccorso - mai più di una, tra metà luglio e la prima quindicina di agosto, quando non farla vorrebbe dire mettere a rischio la stessa sopravvivenza della pianta - ossigenazione del terreno e un paio di trattamenti antiparassitari in tarda primavera, indispensabili per scongiurare possibili attacchi della peronospora, fatti con due botti a recupero di prodotto che consentono di eseguire il trattamento e al contempo di evitare la dispersione nell'ecosistema delle sostanze date alla pianta.

Un'attenzione all'ambiente che è il contesto ideale affinché la turbiana possa esprimersi al meglio: «è un'uva che devi rispettare» sentenzia Paolo, un'uva esigente ma capace di dare al vino sfumature mutevoli da una parcella all'altra. «Chi fa vino ha un'occasione all'anno per fare esperienza. Un anno, un gradino. Le potenzialità del Lugana trent'anni fa non le conoscevamo, le abbiamo scoperte sperimentando, cadendo e rialzandoci e oggi possiamo dire che è un



Il Lugana Vigne di Catullo nasce da due particelle di sette ettari degli anni '60 in zona Rovaglia Nuova



Paolo Fabiani, storico direttore di Tenuta Roveglia, è entrato in azienda nel 1985

## *Le potenzialità del Lugana trent'anni fa non le conoscevamo, le abbiamo scoperte sperimentando, cadendo e rialzandoci*

vino che si, può invecchiare anche più di 15 anni».

Nel dirlo, ci mostra la cantina storica di Tenuta Roveglia, dove sono custodite le memorie liquide dell'azienda, sin dalla prima annata, il 1988. E lì scorgiamo il Vigne di Catullo, il vino a cui AIS ha assegnato il Tastevin per la Lombardia 2021, che nasce da due particelle di sette ettari complessivi in zona Roveglia Nuova, da vigneti risalenti ai primi anni Sessanta.

**I**l nome del vino, che potrebbe sembrare evocativo delle Grotte di Catullo della vicina Sirmione, si deve invece a una storia curiosa riguardante i terreni attigui a quelle due parcelle, sempre in località Roveglia Nuova: «nel 1988, durante i lavori di preparazione di un terreno in vista dell'impianto di un nuovo vigneto, scoprimmo tracce di strutture murarie, con tessere di mosaico, materiali ceramici e metallici, che successivi studi ricondussero a un edificio romano, forse una villa, del I-IV secolo d.C.». Fu il caso, dunque, a fornire l'occasione per battezzare "Vigne di Catullo" il Lugana di riferimento di Tenuta Roveglia, che esce sul mercato con questo nome dal 1990.

Degustandolo, tutto torna: i principi saldi che Paolo Fabiani ci ha illustrato, l'attenzione minuziosa all'ambiente, la ricerca della qualità come asticella da porre di anno in anno sempre più in alto, oltre i termini di un'eccellenza già ampiamente acquisita. Tutto si riassume e si sublima in un calice dai riflessi dorati di Vigne di Catullo.

Davanti alla nuova cantina, terminata nel 2017, Paolo Fabiani guarda al futuro con uno sguardo al passato: «con l'impegno e con le possibilità, hai un mondo davanti; la mia fortuna è aver trovato nella famiglia Zweifel-Azzone persone che hanno creduto in un ragazzo di poco più di vent'anni e con le quali ho condiviso una filosofia di vita e di lavoro».

Il futuro di Tenuta Roveglia guarda al Lugana, con estremo rispetto ma sempre con quella voglia di sperimentare e quel pizzico di incoscienza di chi non si sente mai del tutto appagato, di chi, come il Prof. Azzone «vuol capire sempre ciò che sta dietro le cose, andando sempre un passo più in là». Perché, ci saluta Paolo Fabiani, «si deve sempre sperimentare: in fondo abbiamo sulle spalle soltanto una trentina di vendemmie». ■

# OREGON

## *per amore del pinot nero*

Lo spirito pionieristico degli anni '70,  
gli immediati riconoscimenti internazionali  
e ora lo sguardo al futuro tra diversificazione  
dei vitigni e ricambio generazionale

 ILARIA RANUCCI





In Oregon sono dedicati alla vite poco più di 15mila ettari, quasi il 70% nella sola nella sola Willamette Valley

**S**peso, e con grande semplificazione, si pongono a confronto come realtà del tutto opposte nel panorama vitivinicolo degli Stati Uniti la Napa Valley e l'Oregon. In parte a ragione, poiché i due vitigni icona di questi due universi del vino a stelle e strisce sono da una parte il cabernet sauvignon e dall'altra il pinot nero. Una, quindi guarda a Bordeaux, con aziende moderne e perfettamente in sintonia con il mercato. L'altra, invece, sarebbe addirittura nata per amore di un vitigno, il pinot nero, almeno così narra l'agiografia della regione. Da una parte uno stile di vita quasi hollywoodiano, dall'altra la ricerca di uno stile di vita familiare, libero, informale e vicino alla natura.

### L'inizio dell'avventura targata pinot nero

Rispetto alla California del vino, sia per età che per dimensione, l'Oregon è davvero un ultimo arrivato. Appena 15.135 ettari vitati nel 2019, di cui 59% dedicati al pinot nero, 68% nella sola Willamette Valley. Ci sono 908 produttori, di cui il 75% sotto le 60 mila bottiglie annue prodotte.

L'inizio della storia è davvero contemporaneo, considerato che la data di nascita della viticoltura dell'Oregon si riconduce almeno ufficialmente alla fondazione di Eyrie Vineyards da parte di David Lett, nel 1965. Primo vino prodotto nel 1970. Lett è mancato nel 2008, ma ci sono ancora molte sue interviste che è interessante leggere o ascoltare. David Lett era un professionista del vino, laureatosi in enologia all'Università di California Davis: innamorato del pinot nero e deciso a trovare il modo di divenirne produttore, approfondì diversi studi sulle condizioni ideali per la coltivazione del suo vitigno del cuore, rendendosi conto che non lontano, in Oregon, c'era una delle più sensate alternative alla Borgogna. Certo, non ai costi della già famosa California e neanche a quelli, già allora elevati, della patria francese del vitigno.

Comprendere le origini della viticoltura moderna in Oregon significa far proprio quello che ne è tuttora lo spirito. Lett condivideva con molti dei fondatori delle più vecchie e rinomate cantine dell'Oregon un buon livello di cultura, la ricerca di uno stile di vita più rurale e la limitata o nulla tradizione familiare legata al mondo del vino.

Negli stessi anni di Lett anche altri, Adelsheim, Sokol, Blosser, Ponzi, Erath, si sono trasferiti in Oregon con la stessa spinta pionieristica. Si sono inevitabilmente incontrati. Susan Sokol Blosser racconta come ha conosciuto Adelsheim su suggerimento della agenzia immobiliare cui si era recata con il marito per cercare un appezzamento idoneo alla viticoltura. E l'hanno indirizzata ad un altro nuovo arrivato che si era da poco presentato cercando un terreno con le stesse identiche caratteristiche. Il risultato di questi incontri, e della condivisione degli stessi problemi, è stata una stretta collaborazione tra i produttori, che hanno cominciato insieme il loro percorso, e una forte connessione con le comunità locali, che ancora oggi rimane un tratto distintivo. Molte delle commissioni di salvaguardia dell'ambiente sviluppatesi da allora in Oregon hanno visto produttori di vino tra i membri più attivi. Nel 1996 Sokol Blosser diventa il primo produttore di vino Salmon-Safe. Nel 1997 un gruppo di produttori dell'Oregon forma LIVE (Low Impact Viticulture and Enology), che oggi riunisce 300 tra produttori e viticoltori. La sede USA della certificazione Demeter è in Oregon e la prima certificazione di

un produttore dello stato è già nel 1999. Ecologisti non per moda ma per convinzione.

### Una realtà nuova, ma presto salita alla ribalta

La fama arriva presto, quando già nel 1979, alle Wine Olympics organizzate da Gault et Millau, il pinot nero di David Lett tiene testa ad alcuni vini della Borgogna ben più blasonati. Arriva anche, come investitore, un nome importante proprio della Borgogna, Robert Drouhin, che nel 1988 fonda il Domaine Drouhin Oregon.

Anche se la fama è arrivata presto, la maggior parte delle cantine più famose dell'Oregon sono partite da zero e hanno dovuto affrontare una difficile curva di apprendimento. Non solo per venire a capo delle peculiarità del vitigno rispetto al territorio, ma anche, ad esempio, per riuscire a trovare una collocazione sui mercati del vino. O per costruire da zero cantine funzionali e centri di accoglienza per i visitatori, sia pure meno scenici di quelli californiani. Per anni molti dei nuovi arrivati, sprovvisti di una cantina e attrezzature di vinificazione, si sono appoggiati a quelle già esistenti, contribuendo al clima di grande collaborazione.

In Oregon, nel 1987 è nata la IPNC, International Pinot Noir Celebration, una conferenza ed evento celebrativo che a fine luglio richiama esperti e appassionati da tutto il mondo. Si dice che all'origine l'idea fosse di farne un evento itinerante, da tenere di volta in volta nei vari territori di elezione del vitigno. Poi in Oregon si sono trovati tutti bene, francesi compresi e la manife-

in estate. La piovosità della Willamette Valley, la zona produttiva principale e quella originaria, è simile a quella della Borgogna ma con la pioggia maggiormente concentrata tra novembre e marzo. Anche se ci sono occasionalmente annate funestate da troppa pioggia al momento delle vendemmie.

Tra i vitigni internazionali più rinomati, il pinot nero è tra quelli con un range di temperature medie durante il ciclo vegetativo ideali per la produzione di vino più limitato, appena tre gradi Celsius, e inferiore alle altre varietà a bacca nera. Ovviamente vi ricade in pieno la Borgogna, ma anche l'Oregon, che rispetto alla prima, e anche alla California e all'isola nord della Nuova Zelanda, ha una temperatura media minore. Sono ancora più fredde la Champagne, la Tasmania e la zona di Otago.

L'Oregon ha anche molta escursione termica tra il giorno e la notte e varietà di temperatura fra zone anche vicine, per effetto della sua posizione. La Willamette Valley si trova tra due catene montuose, Coast Range, che la protegge dall'aria fredda e umida proveniente dal Pacifico, e Cascade Mountains, che la protegge dal clima arido e torrido dell'estate del Great Basin Desert, a est. Il risultato è che, ogni qualvolta c'è una interruzione nelle catene montuose, il clima ne è influenzato. Il caso più famoso, cui è stata recentemente dedicata una AVA (2018), è il Van Duzer Corridor, che lascia arrivare ai vigneti l'aria fredda dell'oceano.

Poi i suoli. Il pinot nero si esprime bene su suoli ben drenanti, come dimostrano quelli calcarei della Borgogna. Anche in Ore-



Dopo il pinot nero, che copre il 59% della superficie vitata, la seconda varietà più coltivata è il pinot grigio

**In Oregon vengono coltivati 80 vitigni, ma i primi 7 coprono oltre il 90% della superficie vitata**

stazione non si è mai mossa.

Nonostante i mutamenti, inevitabilmente legati al fatto che il numero dei produttori ha superato le 900 unità, e quindi è molto meno omogeneo che in passato, la realtà produttiva dell'Oregon vanta ancora una grande coesione e la riconosce come un punto di forza. Purtroppo è difficile frequentarla dall'Italia, e i vini migliori ci arrivano relativamente poco, date le liste di attesa e la produzione relativamente esigua.

### Perché chi cercava la Borgogna è finito in Oregon?

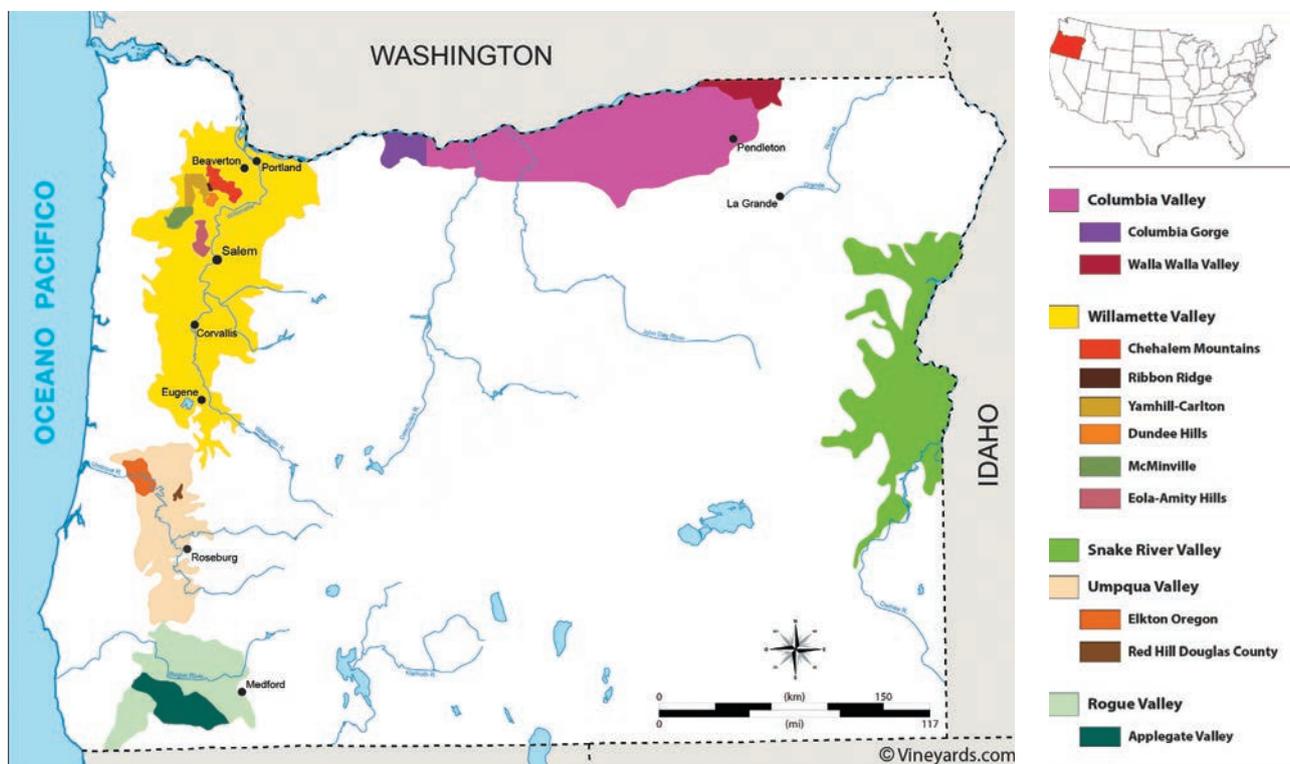
In primo luogo per il clima, freddo e umido di inverno ma caldo

gon molti suoli hanno simili caratteristiche, anche se con varietà maggiore dato che una delle due catene appena citate, le Cascade Mountains, ha origine vulcanica e presenta suoli a maggiore contenuto di argilla, che trattengono maggiormente l'acqua.

### Tanta diversità anche solo per il pinot nero, ancora da esplorare

La Willamette Valley, una AVA stretta e lunga 240 km che include circa l'80% degli ettari vitati a pinot nero in Oregon, è un buon esempio della grande varietà tipica dell'Oregon, con la sua combinazione di suoli vulcanici e sedimentari. Infatti è divisa

## LE REGIONI VITIVINICOLE DELL'OREGON



in ben 9 sub-AVA, di cui tre recentissime ed una, Dundee Hills, sede storica delle più vecchie cantine.

La diversità dei suoli si riconduce a diversi cataclismi preistorici, a partire dall'incontro tra due placche, Juan de Fuca e North American, che ha generato le due catene montuose facendo emergere la catena Coast Range e portando ai fenomeni vulcanici che hanno generato le Cascade Mountains. A questi suoli si sono sovrapposti nel tempo diversi strati di sedimenti marini, per poi arrivare, tra 17 e 13 milioni di anni fa, al sovrapporsi a questi in alcune zone di suoli basaltici, effetto di una serie di catastrofiche eruzioni. Per finire, 15 mila anni fa, nell'era glaciale, le inondazioni di Missoula hanno depositato ulteriori materiali sedimentari. Diversi perché raccolti in un lungo percorso da nord a sud.

Ancora non c'è piena chiarezza su come questa diversità di suolo si traduca nei caratteri del vino, sia per il concorrere di altri fattori nella sua determinazione, sia per l'età media ancora giovane delle viti, sia perché in Oregon c'è molta sperimentazione su diversi cloni. In genere si considera che i pinot nero da suoli sedimentari puntino più sul frutto scuro, le spezie e abbiano più struttura. Quelli da suoli basaltici, come il più celebre, il suolo di Jory, esprimono soprattutto tanta frutta rossa e tannini più levigati.

### Il futuro? Non solo pinot nero. Nuove zone e il temuto ricambio generazionale

Guardando all'evoluzione recente della viticoltura in Oregon, ci sono due direttrici di crescita che meritano attenzione.

La prima è il trend, già in atto, alla diversificazione dei vitigni. L'associazione dei produttori ribadisce orgogliosamente il fatto che nello Stato si coltivino circa 80 vitigni. In effetti, però, i primi

sette coprono oltre il 90% della superficie vitata. Tra le uve a bacca nera il pinot nero è seguito da syrah e cabernet sauvignon con il 4% ciascuno e dal merlot, con appena il 2%. Da tempo la seconda varietà dello Stato è il pinot grigio, 14% del totale. Il vero centro dell'attenzione però è lo chardonnay, per il semplice motivo che, benché sulla carta trovi le condizioni ideali per la coltivazione, è stato largamente trascurato. Nel 2016 ha destato non poca curiosità il secondo posto dello Chardonnay Evenstad Reserve 2014 del Domaine Serene nella Top 100 di Wine Spectator. Se son rose fioriranno, presteremo attenzione.

La seconda direttrice è quella delle zone, dato che al momento due regioni, Willamette Valley e Southern Oregon, rappresentano il 93% degli ettari vitati e 16 su 21 AVA, con una forte concentrazione nella zona storica, la parte nord della Willamette Valley. Le altre 5 AVA, Columbia Gorge, Columbia Valley, Walla Walla Valley, Rocks District of Milton-Freewater e Snake River Valley rimangono per ora realtà piccole, con molto da dire.

Infine, un tratto molto interessante è il cambiamento generazionale in atto, che ha portato i fondatori a ritirarsi dalla gestione delle cantine più blasonate. Il risultato è stato in parte il passaggio del bastone del comando alle nuove generazioni. In alcuni casi la vendita a realtà fuori regione. Particolarmente sentiti, come segnale di cambiamento, gli acquisti nel 2016 di Penner-Ash Wine Cellars prima e Willakenzie Estate poi da parte di Kendall Jackson, che ha consolidato la presenza nello Stato del big californiano. La paura, per ora non realizzatasi, è che si diluisca quello spirito pionieristico e libero su cui, 50 anni fa, è stato costruito il grande successo della viticoltura dell'Oregon. Speriamo non succeda. ■

La località di Irancy si trova nella Bassa Borgogna, nel dipartimento della Yonne, a 150 km da Parigi



# Irancy: un Grand cru per il nuovo millennio?

*La fama della sua vigna più iconica risale all'861 d.C., eppure negli anni Cinquanta la denominazione stava scomparendo.*

*Il risorgimento grazie alla tenacia di un gruppo di vignaioli*

 SAMUEL COGLIATI



«**V**ini di un bel colore, robusti e generosi [...] che potrebbero figurare in prima classe».

Così André Jullien descriveva il nettare di Irancy nella prima edizione della sua ecumenica, ambiziosa *Topographie de tous les vignobles connus*, che nel lontano 1816 si proponeva di recensire e classificare in 591 pagine tutte le aree vitivinicole del pianeta. Quella première classe, tra le cinque che l'erudito assegnava a ogni regione, includeva in Borgogna vigneti come la Romanée-Conti, La Tâche, lo Chambertin o il Clos-Vougeot, per fare solo qualche esempio. Le più prestanti vigne di Irancy lambivano dunque il medesimo olimpo, meritandosi per poco il secondo gradino del podio.

L'autore del *Manuel du sommelier* non era tuttavia il primo a elogiare quel terroir. Se infatti duecento anni or sono Irancy poteva contare su 355 ettari vitati (più di quelli in produzione oggi), in realtà la sua reputazione affonda radici nei secoli precedenti, molto precedenti. È datato 861 d.C. il legato con cui Carlo il Calvo lascia all'abbazia di Saint-Germain di Auxerre un vigneto – oggi diremmo un cru, o meglio ancora un climat – del territorio di Irancy: il Veaupessiot. Quella vigna, la cui donazione fu confermata quarant'anni più tardi da Carlo il Semplice, nipote del precedente, è rimasta verosimilmente votata alla viticoltura in modo ininterrotto per almeno dodici secoli, ed è difficile immaginare che ben due sovrani si siano scomodati per un pezzo di terra qualsiasi. La nomea del Veaupessiot, uno dei più quotati appezzamenti del comune, è dunque almeno 300 anni più antica del Clos de Tart, 400 anni

più vecchia del Montrachet e 700 anni più del Richebourg, quanto meno stando alle carte d'identità ufficiali. Del resto, già nel XII secolo i vini dell'Auxerrois, areale cui fa capo Irancy, riscuotevano l'encomio dei massimi critici di allora, gli ecclesiastici, in un'epoca in cui la letteratura enoica coeva ignorava ancora bellamente sia Beaune sia Bordeaux.

### ALTERNE VICENDE

Storia, blasone, riconoscimento. Allora perché in pochi, se non in pochissimi, sanno oggi dove si trovi e che cosa produca il finage di Irancy? Questa località si trova in Bassa Borgogna, cioè la parte più settentrionale di tutta la regione, ma non certo quella più quotata né favorita dalla storia. Si tratta di un vasto territorio, a metà strada tra Digione e Parigi, anticamente celebre per i suoi vini rossi, ma ormai noto in Francia e nel mondo intero solo grazie allo Chablis, forse il vino bianco per antonomasia. Le vicissitudini dei secoli l'hanno tagliato fuori dal circolo dei cosiddetti "grandi terroir" del vino, privilegiando la Borgogna centrale, cioè la Côte de Beaune e la Côte de Nuits, assurte al rango di santuari enoici planetari. Questo dipartimento – denominato Yonne, dal nome del suo fiume principale – è invece da decenni un settore geografico depresso, estromesso dai principali flussi commerciali e distante dai centri del potere economico e politico. La relativa vicinanza alla capitale francese (circa 150 km) ha beneficiato proprio a Chablis, specie dal Secondo dopoguerra in poi, ma questo ha portato a identificare la Bassa Borgogna con il solo vino bianco. Che a Irancy non si è mai prodotto. Ecco perché, nonostante un'adamantina

predisposizione geomorfologica, il paese ha subito un declino avvilente, che neppure il riconoscimento dell'appellation d'origine Bourgogne-Irancy nel 1930 è riuscito a frenare. Fiaccato dalla crisi fillosserica (1886-1897) e dall'esodo rurale, questo cru arrancava: i 150 ettari coltivati a inizio Novecento erano ridotti ad appena una ventina prima del Secondo conflitto mondiale e addirittura a 8 negli anni Cinquanta! I gloriosi trascorsi del rosso borgognone amato da Enrico IV sembravano destinati a restare una reliquia del passato. Invece Irancy è risorta.

### UN RUOLO DA STAR DEL XXI SECOLO?

A poco a poco, grazie alla tenacia di uno sparuto battaglione di irriducibili vignaioli (tra cui Léon Bienvenu e Roger Delalogue) e all'originalità della propria proposta,

## IL TERROIR

Irancy possiede un terroir ideale per la vite. Dal punto di vista orografico, il paese è adagiato al centro di uno splendido anfiteatro aperto ad ovest; la vite vi è coltivata tra 150 e 300 metri d'altitudine. La matrice geologica è pressoché identica a quella di Chablis, con suoli marnosi, calcareo-argillosi e ricchi di fossili di *Exogyra virgula* (ostrica preistorica); sulla sommità dei versanti affiora il calcare duro del Barrois, a fondovalle quello ad Astarte di Tonnerre; nelle vallette secondarie più incassate si trovano ghiaioni e vene silicee. Meno paradisiaco il microclima, molto fresco e in passato assai soggetto a gelate primaverili.

È attualmente in corso una lunga procedura di valutazione della domanda di classificazione come Premier cru per dieci climats, tra i quali naturalmente il Veaupessiot, ma anche la celebre Palotte, o ancora Les Cailles e i Mazelots.



## GLOSSARIO

### CLIMAT

Termine eminentemente borgognone. Designa un appezzamento vitato definito e delimitato, cui è stato assegnato storicamente un nome e che viene talora valorizzato con una vinificazione a sé stante, per produrre una bottiglia che sarà etichettata con quel dato toponimo. È un sinonimo di lieu-dit e, in alcuni casi, di cru.

### CRU

Lo stesso che climat, ma con un uso più estensivo. Il vocabolo cru è ampiamente usato anche fuori dalla Borgogna e designa territori di svariata estensione: da una manciata a diverse centinaia di ettari. In Borgogna un cru può essere composto da più climat.

### FINAGE

La superficie su cui si estende la giurisdizione di un'entità locale: anticamente una parrocchia, oggi di solito un comune. Il finage può dunque corrispondere sia al village (comune) sia al cru (quando si usa questa parola per designare appunto un intero comune, come tipicamente in Champagne).

Irancy ha rialzato la testa. Non è stato semplice. Il Syndicat agricole et viticole d'Irancy, attivo dal 1897 al 1967 e sostituito due anni dopo dal Syndicat de défense de l'AOC Bourgogne-Irancy, si aggrappa a ciò che resta della viticoltura locale e al desiderio di continuare a offrire un vino raro e carico di storia a sparuti affezionati. Nel 1977 l'appellation simple diventa l'appellation d'origine contrôlée Bourgogne-Irancy, ma gode ancora di scarsi consensi. Le recensioni di quegli anni sono sconsonanti: l'autorevole importatore statunitense Alexis Lichine liquida i rossi (e i rosati) locali come vini «piuttosto ordinari»; Pierre Poupon e Pierre Forgeot, nel loro Les Vins de Bourgogne del 1980, scrivono del vino locale: «È tutt'oggi possibile acquistarne, ma si tratta ormai di un cimelio».

Com'è possibile che un nettare osannato

dal IX al XIX secolo scompaia quasi fosse polvere sotto un tappeto? Oltre che con le peripezie socio-economiche dell'Otto-Novecento l'Irancy si scontra con il dato geografico: a 47° 42' di latitudine nord (quasi come Vienna, per intenderci) queste contrade si attestano lungo il confine settentrionale della coltura della vite. Se a ciò si somma la scelta di materiale vegetale di valore mediocre e i misfatti di una delle peggiori fasi storiche della vitivinicoltura – travolta dalla chimica in campo e in cantina nel ventennio 1970-1990 –, è facile capire a quali danni Irancy debba soccombere. Così il rosso leggiadro, profumato ed elegante dei tempi che furono è diventato un succo aspro e diafano, grossolanamente sostenuto da un pesante zuccheraggio artificiale dei mosti.

Acqua (o vino) passati. Sulla carta: nel



Il territorio di Irancy ospita poco più di 300 ettari di vigneto, quasi tutto dedicato al pinot noir, con una piccola quota riservata al césar.



### UNA SELEZIONE DI PRODUTTORI

Oggi una quarantina di aziende vinifica irancy. Alcune di esse si trovano in paese e si dedicano appunto principalmente a questa denominazione. Altre sono invece “forestiere” e hanno solo una produzione complementare, poco più che simbolica. La selezione che segue è dettata da parametri e conoscenze personali e non ha alcuna ambizione di esaustività.

#### Athénaïs Château de Béru

89700 Béru  
+33.(0)3.86.75.90.43  
chateauberu.com  
Athénaïs de Béru dirige lo Château de Béru, che può contare su 15 ettari dedicati allo chablis e coltivati in biodinamica. Da alcuni anni ha però implementato la gamma con acquisti di uve (perlopiù bio) dei dintorni, allo scopo di proporre anche vini rossi, venduti sotto il marchio “Athénaïs”. La vinificazione è quanto di meno invasivo si possa immaginare, ma è guidata da notevoli sensibilità e competenza. L’irancy è profondo, succoso, maturo, fresco ed elegante.

#### Colinot

89290 Irancy  
+33.(0)3.86.42.33.25  
irancy-colinot.com  
Dopo la scissione con la figlia Stéphanie (che gestisce oggi la sua propria azienda), il pirotecnico Jean-Pierre Colinot, settantenne debordante di energia, ha proseguito nel suo approccio parcellare all’irancy, che porta il domaine (13 ettari) a proporre una decina di etichette, declinate con il nome di un singolo climat, oppure d’assemblaggio. Viticoltura e vinificazione sono piuttosto classiche e convenzionali. Lo stile dei vini è potente e concentrato, di fattura solida.

#### La Croix Montjoie

89450 Tharoiseau  
+33.(0)3.86.32.40.94  
lacroixmontjoie.com  
Sophie e Matthieu Woillez, originari del nord della Francia, si sono stabiliti 11 anni fa vicino a Vézelay, nel sud dell’Yonne, dove producono essenzialmente vini bianchi. L’azienda è in conversione al biologico. Acquistano però un po’ di pinot noir a Irancy, per produrre una cuvée fruttata e profonda, franca e rotonda.

#### Vincent Dauvissat

89800 Chablis  
+33.(0)3.86.42.11.58  
dauvissat.vincent@orange.fr  
Vincent Dauvissat è uno dei “mostri sacri” di Chablis; i suoi bianchi non hanno bisogno di presentazioni. Il suo Irancy dà esiti contrastanti a seconda delle annate. Talora scarno e duro, con un timbro metallico che evoca bottiglie d’altri tempi; talaltra (come il 2004 o il 2017) vinoso ed etereo, lungo e caparbio, sempre asciutto.

#### Ferrari

89290 Irancy  
+33.(0)3.86.42.33.43  
irancy-ferrari.com  
Christophe Ferrari si è stabilito a Irancy negli anni Ottanta, strutturando a mano a mano un’azienda che oggi vanta 26 ettari di vigne. Il timone è passato al figlio Nicolas. Oltre all’irancy “village”, gradevole e gustoso, Ferrari offre le cuvée parcellari Les Mazelots, La

Bergère e Le Paradis. Qualità altalenante di annata in annata, ma al suo meglio assai apprezzabile.

#### Goisot

89530 Saint-Bris-le-Vineux  
+33.(0)3.86.53.35.15  
goisot.com  
Jean-Hugues Goisot ha ceduto il comando al figlio Guilhem, altrettanto appassionato e meticoloso, che prosegue con piglio sicuro nel solco della biodinamica. Concentrata sulle denominazioni Saint-Bris e Bourgogne-Côtes-d’Auxerre, l’azienda lavora però anche qualche vigna a Chablis e a Irancy. Qui coltiva un appezzamento dei Mazelots, da cui trae un vino di carattere, rotondo, pieno e un po’ boisé, di stile tipicamente borgognone.

#### David Renaud

89290 Irancy  
+33.(0)3.86.42.27.39  
renaud.irancy@orange.fr  
David è la terza generazione di Renaud vignaioli. I 10 ettari di Irancy sono frammentati in una trentina di appezzamenti, bio da dieci anni. Renaud produce un Irancy “base” in acciaio dallo stile robusto e potente, oltre alle cuvée Mazelots e Veaupeyot, affinate in rovere.

#### Gabin et Félix Richoux\*

89290 Irancy  
+33.(0)3.86.42.21.60  
irancy.richoux@orange.fr  
I fratelli Gabin e Félix sono la nuova leva della famiglia Richoux, che da anni lavora oltre 20 ettari vitati senza prodotti di sintesi in vigna né additivi in cantina (ad eccezione della SO<sub>2</sub>). Sia il “village” sia le selezioni di climat (Palotte, Veaupeyot, Les Cailles) restituiscono un’immagine autentica, leggiadra, molto raffinata e mai forzosa dell’irancy tradizionale (nella più nobile accezione del termine).  
\* Trasparenza sul conflitto d’interessi: Samuel Cogliati è consulente di Stefano Sarfati, importatore italiano del Domaine Richoux.

#### Vini Viti Vinci

89200 Avallon  
+33.(0)6.81.06.20.01  
vinivitivinci.com  
Nicolas Vauthier è originario dell’Aube, in Champagne, ma una dozzina d’anni fa ha messo radici nel sud dell’Yonne, con l’intento di avviare un’attività di négoce di alto profilo. Scommessa vinta: grazie a un oculato partnerariato con vari viticoltori del dipartimento la sua azienda Vini Viti Vinci vinifica e commercializza diverse denominazioni locali. Tra di esse varie cuvée di Irancy saporite, eleganti e assai spontanee, che restituiscono l’approccio privo di artifici del loro creatore.



## IL CÉSAR

**V**uole la vulgata che il César – talora detto anche romain – sia stato portato in Bassa Borgogna dall'invasione romana nei primi secoli dopo Cristo. Il nome del vitigno lo attesterebbe. È una tesi credibile, se pensiamo che anche l'attuale pinot nero borgognone è verosimilmente frutto dell'incrocio tra varietà latine e viti più o meno selvatiche già presenti in loco. Come che stiano le cose, questo vitigno rustico e produttivo è rimasto legato a Irancy e al territorio circostante, si è diffuso notevolmente nell'Ottocento, per via della sua prolificità, per poi declinare nel XX secolo. Oggi ne restano appena 10 ettari. Non è infatti considerato una cultivar "nobile" né particolarmente fine, ma le sue doti coloranti e tanniche hanno concorso per decenni a sostenere l'ossatura dell'Irancy. Ragion per cui la sua presenza in questo vino (autorizzata fino a un massimo del 10% dell'assemblaggio) è ritenuta caratterizzante e tipica.

1999 la promozione da Bourgogne-Irancy a Irancy "village", ovvero un gradino superiore della piramide gerarchica, con una contestuale contrazione della superficie rivendicabile (da 365 a 315 ettari). Ma anche nei fatti: almeno tre fattori stanno concorrendo alla redenzione di questo Borgogna del nord. Primo: le migliori agronomiche che, con il nuovo millennio, hanno portato a scegliere viti migliori, cal-

mierare le rese, ridurre gli eccessi chimici, selezionare con più attenzione il raccolto, vinificare in modo meno invasivo e correttivo. Secondo: un moderato ritorno dell'attenzione mediatica, dovuto innanzi tutto ai successi colti dal Domaine Colinot, capace di fare conoscere e apprezzare i propri vini fuori dai confini dipartimentali, ma anche di suscitare interesse per il territorio. Terzo: i mutamenti climatici che, specie da 10-15

anni a questa parte, stanno trasformando i presupposti su cui si fonda il microclima locale. Da rigido e inclemente sta diventando sempre più caldo e proficuo per la viticoltura, con vendemmie a maturità più che soddisfacente, come nel 2015, 2018, 2019 o 2020. Tutti elementi che, sommati, qualificano sempre più spesso l'Irancy come un rosso di carattere e struttura, riannodando lo storico rapporto con un'ottima capacità evolutiva sia in botte sia in bottiglia.

È così che il vino attuale appare ormai dotato di tutti i crismi di razza, intensità e finezza che ci si attende da un Borgogna di nobile lignaggio. E si può scommettere che, proprio a causa del surriscaldamento globale, godrà nei decenni a venire delle condizioni climatiche che hanno caratterizzato sin qui Pommard e Nuits-Sain-Georges, Corton e Chambolle-Musigny.

### DI CHE COSA SA UN IRANCY?

L'Irancy è ovviamente prodotto con pinot noir, il sovrano della Borgogna rossa. Questo grande vitigno trova qui un terroir ideale per le sue caratteristiche (vedi riquadro). Ecco perché il vino è generalmente abbastanza leggero, dotato di aromi floreali e fruttati in gioventù, che evolvono verso una speziatura esotica e sensazioni animali (tra cui cuoio e pelletteria) con l'invecchiamento. Il tannino è sempre presente, talora merlettato, talaltra più ruvido; assume un timbro gagliardo (e agreste) quando il pinot noir è affiancato dal César, vitigno tipicamente locale (vedi riquadro). L'acidità provvede a conferire una beva guizzante, dinamica, dando alla bocca un profilo dritto e succoso; diventa tagliente, e il tannino asciugante, se la maturazione è imperfetta. È tuttavia la delicata ma cruciale sapidità a reggere le sorti dello sviluppo gustativo.

Nelle annate calde (come ad esempio le ultime tre!) il vino tende a farsi più profondo e robusto, scuro anche nella veste. Quale che sia il profilo del millesimo, l'Irancy cela un potenziale di invecchiamento che lo porta ad affrontare con baldanza uno o due decenni. Il tempo non ne spoglia la fisionomia né la minuta struttura e, per quanto datate, le parole di Jullien possono essere riattualizzate e ritenute ancora valide: lo considerava «pronto per l'imbottigliamento solo dopo quattro anni, quando ha perso molto colore e acquisito finezza e bouquet».

# MONTEFALCO

## *vocazione autoctono*

Una terra di grande valore artistico e culturale, dove l'equilibrio ambientale tra coltivazioni e bosco definisce un paesaggio che grida bellezza a ogni sguardo. E se la biodiversità è un valore antico da preservare di etica, estetica e buon vivere, non fa eccezione il vigneto, che ospita una tradizione dalla forte personalità

 ANITA CROCI

Una vista  
autunnale  
dei vigneti a  
Montefalco

**E**letta nel 2007 dal FAI “città ideale d’Italia”, Montefalco fa parte dei Borghi più belli d’Italia per il suo interesse storico e artistico, ma anche paesaggistico, che nel Cinquecento le è valso l’appellativo di “Ringhiera dell’Umbria”. È situata infatti a 472 metri sul livello del mare, in cima a una collina che domina la pianura dei fiumi Topino e Clitunno e dove nelle giornate più limpide il panorama spazia per l’intera vallata tra Perugia e Spoleto, abbracciando un ambiente rurale, a tratti selvaggio, che circonda borghi storici di struggente bellezza. Per respirare il fascino antico di questo territorio, meglio liberare il passo tra le pietre medievali delle città murate e lo sguardo nell’intimità dei cortili e gli orti, giù dagli ampi orizzonti dei belvedere: *sono i silenzi in cui si vede in ogni ombra umana che si allontana qualche disturbata Divinità.*



**STORIA**

In epoca preromana le popolazioni umbre subirono influssi etruschi e la coltivazione della vite iniziò già allora. In seguito al disfacimento dell'impero sorsero, probabilmente su resti di ville patrizie, degli insediamenti che saranno poi fortificati dagli invasori nordici. Uno di questi fu proprio Montefalco, con il nome longobardo di Coccorone. Sottomessa prima al Ducato di Spoleto durante l'Alto Medioevo, poi a Foligno per volontà di Federico Barbarossa e in seguito a Ottone IV, fu tra i luoghi di caccia preferiti dell'imperatore Federico II di Svevia che le attribuì il nome di Montefalco in onore dei suoi rapaci, che tuttora campeggiano negli stemmi istituzionali; tra questi, quello del Consorzio Tutela dei Vini di Montefalco, nato nel 1981 con lo scopo di tutelare e valorizzare un patrimonio vinicolo di grande rilevanza storica e in costante ascesa.

Il territorio di Montefalco è infatti storicamente vocato alla coltivazione della vite. Numerosi documenti rilevano come nel Duecento la viticoltura trovasse ampio spazio anche negli orti urbani e nel Trecento gli statuti comunali trattassero spesso di uva e di vino, a testimonianza di un rapporto tra l'uomo e la vite che già trascendeva il concetto di agricoltura per farsi cultura, storia e identità. Nel 1622 il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, volle inserire nello statuto comunale "la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva". Nell'Ottocento il *Saggio geografico, storico, statistico del territorio Pontificio* del Calandri cita Montefalco "al vertice dello Stato per i suoi vini". Nel 1925, alla Mostra Enologica dell'Umbria, la cittadina veniva considerata il centro vinicolo più importante della regione. Fu proprio in questa occasione che il senatore Rolandi Ricci, allora proprietario della storica cantina Scaccia-



diavoli, presentò per la prima volta due sagrantini “asciutti”, uno del 1921 e uno del 1924, anticipando quella che sarebbe divenuta la storia moderna del vitigno simbolo di Montefalco.

### IL SAGRANTINO

Tale è l'identità tra quest'uva e il territorio che per decreto ministeriale il suo nome non può apparire in nessun'altra denominazione se non la DOCG Montefalco Sagrantino, che è anche una delle poche denominazioni a disciplinare l'uso del vitigno al 100%. Il sagrantino arrivò a Montefalco probabilmente intorno al XIV secolo, forse per opera dei frati francescani di ritorno dai loro viaggi in Asia Minore oppure con i numerosi pellegrini che transitavano per il convento di San Leonardo, allora sede di un importante ospedale. Viene citato per la prima volta nel 1549 nell'ordine di mosto d'uva “sagrantina” di un mercante di Trevi e poi in numerosi documenti degli anni successivi. Di certo, per quanto semplicistico, il suo nome appare legato all'uso di questo vino dolce passito, come era il Sagrantino tradizionale, durante la messa, da cui vino sacro o sagrantino; per i contadini era anche vino delle grandi occasioni, che allora coincidevano con le sacre festività.

Se non così diffusa in termini di superficie, l'uva sagrantina era comunque presente un po' in ogni famiglia, dove spesso cresceva maritata ai muri delle case e i cui chicchi venivano fatti appassire sui graticci (le *camorganne*) fino a Natale, sgranati a mano, torchiati e lasciati maturare a lungo in piccoli caratelli.

**N**on solo passiti: il sagrantino allora veniva utilizzato anche come uva “da governo” per conferire maggiore colore, struttura, piacevolezza e grado alcolico ai vini rossi a base sangiovese o montepulciano, più produttivi ma meno incisivi. Limitare la resa dell'uva è infatti una pratica recente, oltre al fatto che il clima allora era ben più rigido e non sempre i grappoli compivano la vendemmia a piena maturazione, penalizzati dal rischio di marciumi. Il Sagrantino, invece, ha intrinseca la caratteristica di una resa limitata, con i suoi acini piccoli e la buccia spessa che ben resiste agli attacchi di muffe e parassiti, permettendo di affrontare meglio anche le piogge e i primi freddi autunnali.

La storia moderna del Sagrantino inizia negli anni Settanta, quando ci si inizia a interrogare sul futuro di un vitigno dalle grandi potenzialità ma dai pochi sbocchi commerciali, se relegato a vino da dessert. Prima l'Ente di Sviluppo dell'Umbria, poi la Cantina cooperativa di Foligno iniziano quindi la vinificazione del Sagrantino secco, raccogliendo un clima dove a livello artigianale già si sperimentavano produzioni di qualità per vini rossi da bere oltre l'anno. Come in Franciacorta, anche per lo sviluppo del Sagrantino di Montefalco fu significativo l'ingresso nel settore di due importanti operatori economici: l'imprenditore tessile Arnaldo Caprai e il commerciante di mobili Domenico Adanti. Coronare il consolidamento sociale con l'acquisto di proprietà terriere era non solo occasione di diversificare gli ambiti commerciali verso l'agricoltura, ma anche di partecipare a un rinnovamento della viticoltura di qualità. Fu proprio Adanti a riportare nella nativa Bevagna Alvaro Palini, allora sarto a Parigi che si dedicò a fare del sagrantino un grande vino rosso applicando i principi dell'enoologia francese, come Lungarotti già stava facendo nella vicina Torgiano, che ospita l'altra DOCG umbra.

In poco tempo avviene una vera rivoluzione, con il riconoscimento della DOC nel 1979 e poi della DOCG nel 1992, che porta il vitigno alla giusta consacrazione tra i grandi rossi italiani; la superficie del vigneto a DOCG passa dai 66 ettari del 1992 ai 750 del 2019, con una produzione di circa un milione e mezzo di bottiglie e un significativo incremento anche per la versione passita, che negli anni Novanta era quasi scomparsa.

Un vino da lungo invecchiamento grazie al corredo di antiossidanti naturali, quei polifenoli così caratteristici della varietà che spesso ci portano a citare il Sagrantino di Montefalco come esempio di vino tannico. Definizione corretta in termini quantitativi, ma che occorre precisare in rapporto alla percezione. Una ricerca condotta nel 2008 dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha evidenziato infatti che i tannini del sagrantino non sono rilevanti solo per numero ma anche per composizione, diversa rispetto alle altre uve rosse, che restituisce una sensazione tattile rivolta più al volume che all'astringenza, capace di evolvere nel tempo in modo vellutato, determinando quel binomio di tenacia e finezza caratteristico del Sagrantino di Montefalco.

DENOMINAZIONE	ANNO	AREALE DI PRODUZIONE	TIPOLOGIE	VITIGNI
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	1992	Intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria.	Secco Passito	Sagrantino 100%
MONTEFALCO DOC	1979	Intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.	Rosso, anche Riserva Bianco	“Montefalco Rosso” uve di vigneti composti prevalentemente dai vitigni “Sangiovese” 60-70%, da uve “Sagrantino” 10-15%, e altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Perugia. “Montefalco Bianco” uve di vigneti composti prevalentemente dai vitigni “Grechetto” oltre il 50%, “Trebiano toscano” 20-35% e altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Perugia.
SPOLETO DOC	2011	Intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.	Bianco Trebiano spoletino, anche nelle versioni Superiore, Passito e Spumante	Spoletto Bianco: Trebbiano Spoletino minimo 50%. Spoletto Trebbiano Spoletino (tutte le tipologie): Trebbiano Spoletino minimo 85%. Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.



**GLI ALTRI VINI**

Per quanto il sagrantino ne sia l’emblema, non si può guardare a Montefalco come a un territorio monovarietale. La sua tradizione viticola è infatti storicamente legata a uve sia rosse che bianche, con particolare rilievo proprio per i vitigni autoctoni e locali, protagonisti delle tre denominazioni che insistono sul territorio di Montefalco.

Oltre alla DOCG legata al sagrantino, Montefalco è infatti fulcro di altre due denominazioni: la DOC Montefalco e la DOC Spoleto. La prima insiste sullo stesso areale collinare della DOCG e comprende vini sia bianchi che rossi, anche se questi ultimi a livello numerico sono i più rappresentativi con il 90% della produzione nel 2019; protagonista è il sangiovese, affiancato dal sagrantino e da altri vitigni a bacca rossa, mentre i bianchi vedono una prevalenza di grechetto, la varietà umbra più coltivata, trebbiano toscano e spoletino e altri vitigni a bacca bianca.

Significativo è osservare che il disciplinare non stabilisce le percentuali delle singole uve che comporranno i vini, ma si rivolge alla composizione ampelografica del vigneto aziendale

nella sua interezza; le proporzioni stabilite sono infatti una fotografia di quello che era il vigneto a Montefalco e dintorni all’epoca del riconoscimento della DOC, con il fine di preservare quella complessità varietale che ha sempre contraddistinto la tradizione enologica locale.

La DOC Spoleto nasce invece nel 2011 ed è rivolta solo ai vini bianchi, ma in tutte le tipologie, e il suo areale si sviluppa in un ambiente più pianeggiante a est di Montefalco, tra Foligno e Spoleto. Per quanto rappresenti ancora una produzione minoritaria rispetto alle altre due denominazioni, negli ultimi cinque anni è aumentata del 20%, inserendosi in una più generale crescita dell’anima bianchista umbra. Protagonista è uno dei vitigni italiani a bacca bianca più antichi e di maggiore personalità: il trebbiano Spoletino, che già il nome dichiara autoctono del territorio. Robusto e vigoroso, era l’uva prediletta dei contadini; molto resistente alle malattie crittogamiche, specie alla peronospora, non è raro trovarne ancora enormi tralci ultracentenari e a piede franco, maritati ai grandi alberi che campeggiano in mezzo agli orti. Ha grappoli piccoli con acini piuttosto serrati e buccia durissima, che nei climi avversi lo protegge dall’oidio e dalla botrite, ma non teme nemmeno il caldo e la siccità, grazie all’elevata vigoria. L’importante dotazione acida, in prevalenza tartarica, rimane stabile anche con l’aumento delle concentrazioni zuccherine fino alla vendemmia. Questo rende l’uva adatta a plasmare vini di varie tipologie, compresi spumanti e passiti, che alla freschezza affiancano struttura e volume sapido; una doppia anima che caratterizza anche il profilo aromatico, dove nella dolcezza del frutto vibra una mineralità che con l’invecchiamento assume toni affumicati.

Considerando tutte le tre denominazioni, circa il 28% delle aziende pratica agricoltura biologica o biodinamica o è in conversione al biologico certificato, e molto si è messo in campo a tutela dell’ambiente: installazione di impianti fotovoltaici e per la riduzione del gas serra, autosufficienza energetica ed ecosostenibile, zonazione delle biodiversità, produzione del primo metodo classico certificato biologico in Umbria, realizzazione di un orto botanico come corridoio ecologico per la salvaguardia delle api, utilizzo di varie sperimentazioni per arrivare a residui 0 nel vino, riduzione degli agrofarmaci ai minimi indispensabili, progetto “Life cycle assessment delle filiere olivicole-olearie e vitivinicole” per aumentare la sostenibilità ambientale ed economica delle aziende.

Al brillante rilievo enologico, questa zona affianca infatti anche una produzione di eccellenza per l’olio extravergine di oliva, cui si aggiungono ortaggi e cereali, senza trascurare gli allevamenti, bovini e ovini. La ricca tradizione gastronomica che ne consegue completa quindi il quadro che rende il territorio una meta così ambita per lo slow tourism e per chiunque apprezzi il buon vivere. Proviamo quindi a darci appuntamento per “Anteprima Sagrantino” dal 22 al 24 maggio 2021, dove verrà presentata l’annata 2017 del Montefalco Sagrantino. I tasting saranno l’occasione di assaggiare, oltre ai Montefalco Sagrantino Docg 2017 secco e passito, anche i vini appartenenti alle denominazioni Montefalco DOC e Spoleto DOC. ■

**VINIFICAZIONE**

Almeno 33 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di produzione delle uve, di cui - per la sola tipologia Secco - almeno 12 mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione; almeno 4 mesi in bottiglia.

“Montefalco” rosso minimo 18 mesi; “Montefalco” rosso “riserva” minimo 30 mesi, di cui 12 in botti di legno; entrambi con decorrenza dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

La tipologia spumante appartenente alla categoria “vino spumante di qualità” e può essere spumantizzato con metodo Charmat e Classico. Sono consentiti l’affinamento e la vinificazione in legno. Per la tipologia “Superiore” è obbligatorio l’affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

**ORVIETO CAMPO DEL GUARDIANO  
PALAZZONE**

# *Riflettere per riflettere la luce*

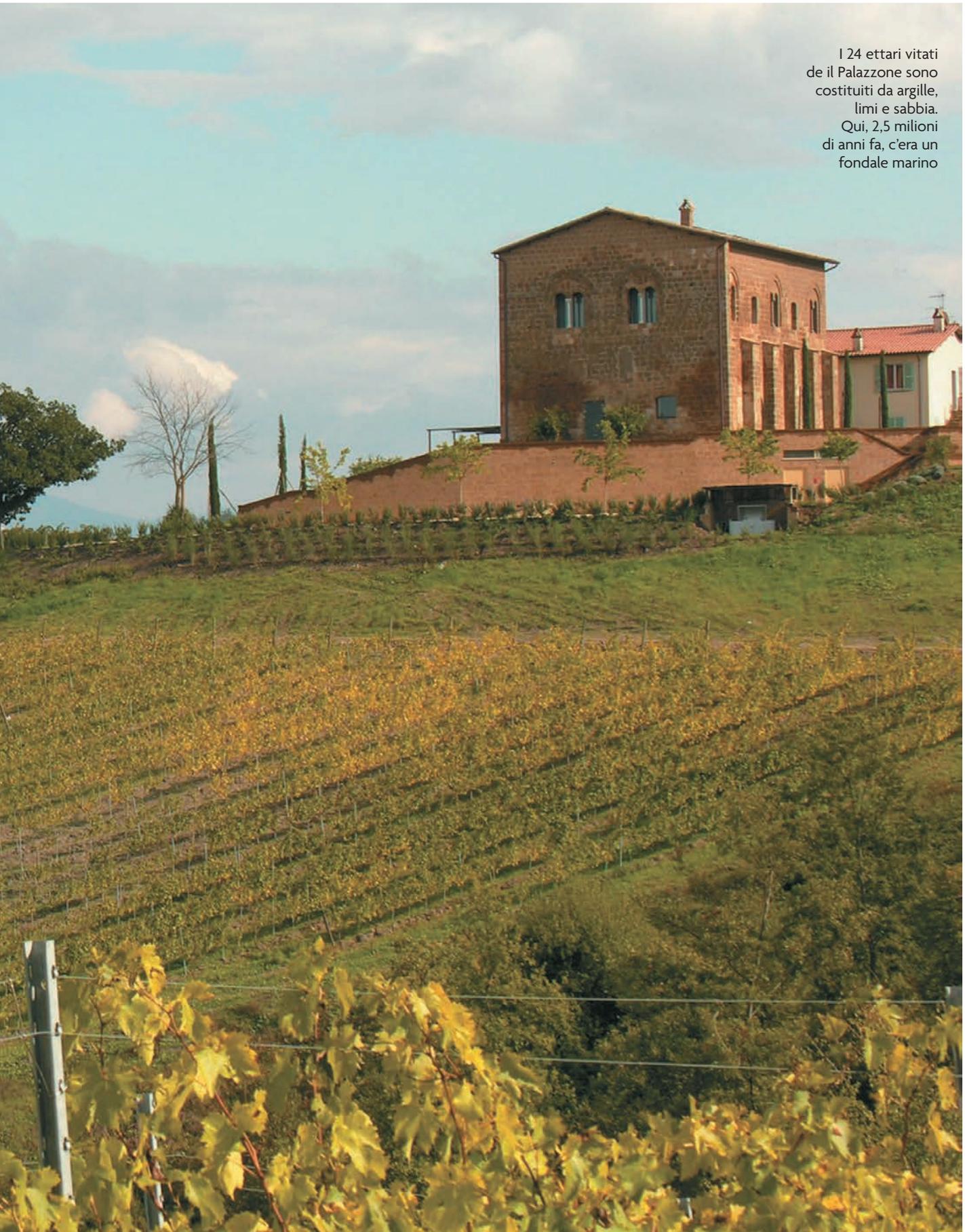
*«Ci sono due modi di diffondere luce:  
essere la candela,  
o essere lo specchio che la riflette»*

Edith Wharton, 1935.

 **ARMANDO CASTAGNO**



I 24 ettari vitati  
de il Palazzone sono  
costituiti da argille,  
limi e sabbia.  
Qui, 2,5 milioni  
di anni fa, c'era un  
fondale marino



**S**e c'è una cosa di Orvieto e della sua campagna che resta impressa, è la luce. Non sapremmo dire in cosa sia diversa da quella che si osserva altrove, ma è diversa; in un giorno sereno, ha il riverbero dei posti di mare, pur essendo questo distante in linea d'aria oltre 63 chilometri. È vero che a distanze inferiori si trovano tre rilevanti specchi d'acqua - il lago di Bolsena, 14 km a sud-ovest; il lago artificiale di Corbara, 9 km a est; e il lago Trasimeno, 39 km a nord - ma ai nostri occhi la circostanza non spiega tutto. Chi ha visto questa luce, lo sa.

Il territorio comunale ha un'estensione notevole: è più vasto di quello di Genova e di Reggio Calabria, per quanto la città vecchia (Orvieto da *urbs vetus*, appunto "città vecchia") abbia un limite ineludibile che la fa cogliere quasi per intero con un solo sguardo: come noto, essa incorona uno sperone di tufo che svetta in verticale per duecento metri sulla distesa di fondi coltivati e sul reticolo di strade e frazioni che le stanno ai piedi. Il contesto urbano è tra i più belli al mondo tra quelli non ricompresi in un patrimonio Unesco nel quale dovrebbe venire incluso per acclamazione; ha scorci mozzafiato e una quantità di testimonianze artistiche, culminanti nel Duomo, una delle più inestimabili fabbricazioni umane di ogni tempo. Osservato da nord e da lontano, il maestoso profilo di Orvieto stagliato nella luce disegna forme piene in toni di bianco su bianco, riducendo a silhouette luminose, immateriali, i torrioni e le chiese, i palazzi e le case; ci si trova di fronte a qualcosa che nessuna fotografia può catturare, ma che dalla memoria non può sbiadire.

La campagna digrada dolcemente in ogni direzione fino a una nuova quinta di colline che movimentano il paesaggio; laddove a bordo strada si noti una faglia di terreno, e lo si indagherà in sezione, questo apparirà - salvo eccezioni - di un color avana pallido, compatto d'inverno e farinoso d'estate, poco o nulla pietroso, ma ricco di fossili marini, bivalvi, gasteropodi

e coralli. La presenza del tufo rivela di queste terre l'origine vulcanica; la fisionomia severa dei vini che vi si ottengono almeno da epoca etrusca ne è un ulteriore riflesso.

**D**al punto di vista produttivo, ciò che in questa sede interessa, Orvieto è un superbo giacimento sfruttato male e valorizzato in minima parte a meritoria opera di pochi, testardi, coraggiosi vignaioli locali. Ha conosciuto tempi assai migliori dell'odierno dal punto di vista della reputazione nazionale e mondiale, da quello delle quotazioni fondiari e da quello del costo medio al litro del vino; tutti valori da anni in declino, purtroppo. Il suo bianco, oggetto di normative di salvaguardia in tempi molto precedenti al sistema delle denominazioni di origine tanto era celebre, è quintessenza della vocazione delle aree vulcaniche del centro Italia, e forse ne rappresenta la massima espressione. Svolge profili dignitosi, essenziali, in cui la freschezza acida non impone l'irroramento salivare della bocca, ma accompagna ed enfatizza la spietata incisività salina del sorso, che sembra contare a sua volta su un riverbero in fondo, e che trae ulteriore forza, anziché farsene fiaccare, dal calore alcolico, dalla sua infiltrante, sostanziosa dolcezza. Di scorciatoie esotiche o vanigliature legnose, neppure l'ombra, neppure l'embrione. Questo è l'Orvieto; o meglio, questo dovrebbe essere l'Orvieto. Un bianco in cui coesistono una neutralità e una lucentezza tali da lasciar sfilare davanti agli occhi un'immagine del suo luogo di origine, abbacinata di una luce pura, radiosa. È un vino, nei casi migliori e più fedeli, austero ed energico, terso e potente, di rustica eleganza, basato su una densità di materia tanto evidente quanto impulsiva, senza alcunché di protervo né di artificioso. Ed è vino longevissimo; attraversa il tempo sacrificandogli il poco di sé che sia disponibile a cambiare, cioè una superficiale velatura aromatica che degrada verso la

Giovanni Dubini è nato a Lecco nel 1957. Alla fine degli anni '60 la sua famiglia acquistò il podere denominato "Il Palazzone" di Rocca Ripesena, poco fuori Orvieto, come casa di campagna. La prima vendemmia imbottigliata è del 1982, commercializzata nel 1984.





La campagna intorno a Orvieto è ricca di bellezze naturalistiche, borghi tipici e aree archeologiche

***L'Orvieto è un vino, nei casi migliori e più fedeli, austero ed energico, terso e potente, di rustica eleganza***

frutta dolce, e il tono generale del colore, il quale non tende a decadere sull'arancio ma piuttosto a brunire come per un riflesso metallico; l'anima e la coesione del vino, negli Orvieto più talentuosi, non vengono scalfiti per almeno due decenni da queste trasformazioni.

**T**utto quanto scritto, che restituisce il potenziale di uno dei più grandi bianchi d'Italia, vale nei casi in cui il legame tra vino e luogo non sia stato mozzato in partenza da scelte diverse: quelle che, partendo da uve e mosti di vitalità eccezionale, indirizzano la produzione su bianchi confezionati su misura per mercati specifici orientandosi su opzioni enologiche adeguate – e in qualche caso sfacciate, tanto che davanti a certi bicchieri non si sa a quale latitudine riferire il contenuto, e si rischia di sbagliare continente. Sono vini bianchi ora vistosi ma improbabili, ora generici e insignificanti, che non parlano il vernacolo locale ma un goffo esperanto, e talvolta neanche quello; sfoggiano con disinvoltura una denominazione storica in etichetta, senza che all'assaggio filtri una reale corrispondenza, se non l'idea che fare vino cattivo qui sia più difficile che farlo buono. Una sconcertante percentuale dell'85% dell'Orvieto "fascettato" viene da decenni imbott-

tagliata non fuori dal territorio comunale, ma *fuori regione*. Mezzo secolo fa era la Toscana dei grandi marchi familiari a fare la parte del leone (Melini, Serristori, Antinori, Ruffino, eccetera), ma si era via via consolidata una sinergia con i conferitori locali che aveva molti lati positivi, e soprattutto riflessi sull'occupazione e sull'economia rurale; le (ottime) cantine sociali orvietane sorsero per rifornire le aziende citate di vero vino di Orvieto, in un circolo tutto sommato virtuoso. Oggi la situazione è diversa; i due più importanti imbottiglieri del bianco umbro – aziende di dimensioni colossali, relativamente all'Italia - sono uno piemontese e uno veneto, con sede rispettivamente a 558 e 411 km di distanza da una città alle cui vicende storiche sono del tutto estranei. Sono acquirenti di quantità assai rilevanti, eppure nel sito di uno dei due non risulta neppure citata la proposta di un Orvieto. Di conseguenza, andare ai giorni nostri in cerca di una bottiglia realmente attendibile nel senso sopra accennato - un bianco che suggerisca o meglio imponga un radicamento forte con i suoi luoghi, valorizzandone i caratteri ambientali - presuppone un assortimento di delusioni prima di un eventuale approdo positivo, ancora possibile in almeno otto o nove indirizzi, tutti nella zona di produzione, a cavallo tra Umbria e Lazio (dove di approdi sicuri se ne contano almeno due, pur nell'esiguità della superficie utile).

Di questi approdi, quello cui nel corso del tempo abbiamo riconosciuto la più ferrea coerenza e la maggior frequenza di esiti entusiasmanti in bottiglia è la cantina di Giovanni Dubini, nella frazione di Rocca Ripeseña, 4 km a ovest della città vecchia. Il podere si chiama "Palazzone" per via dell'edificio che

## La degustazione (2018-1989)

### 2018

Colore brillante, e naso ordinato e goloso, tra suggestioni fruttate dal vago tono acidulo e un chiaro ricordo floreale tra la lavanda e il glicine. Bocca agile e tonica, meno fresca del previsto ma il doppio più sapida, il che ne limita la succosità ma ne enfatizza persistenza e capacità di coinvolgimento; il finale è davvero suggestivo. Pur essendo più pronto, profumato e disponibile del solito, merita credito in vista di una futura evoluzione; in un paio d'anni dovrebbe – come accaduto ad altre gloriose versioni – placare l'irruenza aromatica e mostrare di sé un profilo assai più sobrio.

### 2017

Vino ben più problematico e caratteriale, custodito da una riduzione che ne vela il patrimonio di profumi per almeno venti minuti. Gradualmente, rivela una silhouette contraddittoria, probabilmente ancora in costruzione, in cui le componenti non sembrano, in questa fase, amalgamate; prevale su tutto una sensazione salmastra, fluviale, in chiaroscuro; l'aria mette in valore la dotazione fruttata, che ha aspetti aspri e altri maturi, eppure anche all'assaggio la sua ombrosità e la dolcezza alcolica, estrattiva e glicerica sembrano in contesa tra loro.

### 2016

Strepitoso profilo minerale, di grande purezza e complessità, percorso da sfumature appena erbacee; impone un'idea generale di severità e saldezza che l'assaggio conferma e rilancia, e lascia intuire come un primo, fondamentale

assestamento sia già avvenuto in bottiglia. Il vino un po' enigmatico dei primordi è oggi un bianco fantastico, energetico e definito ma altresì materico e di ferrea struttura; uno dei momenti topici della verticale e un vertice nella storia recente della sua denominazione, che per la verità nel bellissimo millesimo ha fornito esiti superlativi anche presso altri indirizzi.

### 2015

Tra gli aspetti che nel tempo ci hanno più impressionato del Campo del Guardiano c'è la resa nelle annate calde; la situazione del vigneto, con la sua esposizione fresca, è viatico per una riuscita che è stata spesso eccezionale in questi frangenti, e la 2015 non fa eccezione. Sempre con una traccia salina sullo sfondo, profumo e sapore sono più ricchi e morbidi rispetto alle annate sopra descritte; eppure la tensione dell'assaggio e la sua continuità dinamica, sono se possibile ancora più evidenti. Chiude lungo ed espressivo, su accenti minerali screziati di rimandi fruttati molto puri ed essenziali. Grande bottiglia, pronta ad affrontare decenni di evoluzione nel segno di una generosa disponibilità.

### 2014

Tanto classico è il 2015 nell'interpretazione di una stagione calda e luminosa, quanto attendibile è il 2014 come esito un po' squilibrato di un'annata di poca luce, molto umida. Certo non gli manca l'irruenza; ha profumi veementi e un sorso fresco e vivace per la forza dell'acidità, che appare però, se non scissa, meno spontanea del consueto;

difettano inoltre le sfumature aromatiche, l'eleganza del passo, la complessità delle altre versioni recenti. Difficile pronosticargli lunga vita; assaggiarlo presto, tuttavia, è l'idea giusta per limitare il divario di talento che soffre rispetto ai migliori.

### 2013

Portatore di una placida ma sicura complessità, ha accenti canforati ed esotici al naso (netto l'ananas) dietro i quali si coglie un piccolo patrimonio di altre suggestioni, come la mandorla amara e le erbe aromatiche; per la prima volta andando indietro nella verticale, ci si trova alle prese con una dinamica di sapore più austera che concessiva, contratta persino all'epilogo dove la componente salina è accompagnata da una vena radicata, di foglie, fino alla felce e al tè. Finale asciutto, composto, non così esteso. Preferiamo il termine "classe" al termine "eleganza" per sintetizzarlo; dovrebbe restare ancorato per almeno altri vent'anni alla sua fisionomia da bel tenebroso.

### 2011

Un risultato curioso da un millesimo che in centro Italia ha dato vita a parecchi bianchi di impressionante presenza scenica. Qui, in effetti, spicca al naso l'opulenza fruttata, ma non mancano accenti di agrumi e balsami mentolati; il tutto su un sottile fondo minerale. Non fa seguito una bocca altrettanto tesa; anzi, l'insieme comunica un'idea di dolcezza quasi ridondante, su accenti che toccano il miele e persino il candito; persistenza di media estensione, morbida, sui consueti toni salini. Raramente abbiamo sentito in questo vino tanta fastosa ricchezza; eppure è un elemento che sembra, paradossalmente, limitarlo.

### 2010

Uno dei pochissimi vini della verticale a presentare un profilo in chiara evoluzione, e lo si coglie già versandolo nel calice; al naso, la parte balsamica è piuttosto secca e pungente, la frutta freschissima degli esordi è addolcita quasi fino a profumare di sidro, il tutto ha un fare statico e poco interessante. L'assaggio è in linea con le premesse; ha slancio limitato, poca tonicità e un finale compiaciuto e dalla sbrigativa persistenza. La nostra personale esperienza con l'annata, tuttavia, instilla il dubbio che sia stato il tappo ad accelerare l'evoluzione di questo specifico campione; esistono bottiglie di 2010 in condizioni decisamente migliori.

### 2008

Un esito sorprendente sotto diversi aspetti, ma tutti uniti dal filo comune dell'acidità. Il colore è stupendamente giovanile, e ha ancora qualche riflesso verdolino. Il bouquet, dal canto suo, deflagra nel vero senso della parola; sa di mandarino, salvia, mandorla, linfa, zenzero e iodio, un insieme vibrante



e cangiante, dall'eccezionale cinetismo, che suggerisce non tanto struttura quanto freschezza. Tutto torna all'assaggio, in cui è proprio l'acidità a dilagare, irrorando la bocca; La tipica sapidità del Campo del Guardiano è, in questo millesimo, un fattore secondario. Più che evolvere, riteniamo possa conservarsi così, inquieto e coinvolgente, per diversi altri anni.

## 2007

Un vino di proporzioni impeccabili, non entusiasmante ma solido, probabilmente in grado di tenere ancora molti anni. L'impatto è opulento, diremmo quasi "grasso": burro chiarificato, zucchero a velo, un tocco liquoroso e cerealicolo, fiori carnosì come l'acacia, un che di mellito. Tutto, comunque, resta ben coordinato e a suo modo classico; dopo uno svolgimento di pregevole tattilità sebbene privo di tensioni particolari, emerge all'epilogo una singolare, ma nitida, citazione speziata. Pur senza aver "visto" legno, fa pensare a certi modelli borgognoni (alcuni bianchi del Mâconnais, per esempio) nella sua peculiare maniera di declinare con classe valori come la solarità e la ricchezza.

## 2006

Annata di bianchi potenti, che attendevamo con curiosità; ci hanno raffreddato due bottiglie problematiche aperte su due, entrambe con lo stesso handicap: contenevano un liquido involuto, insistito sulle note di luppolo e di dattero, con accenti vagamente medicinali e il senso di un'ossidazione incipiente.

## 2005

Lungo la strada percorsa dal Campo del Guardiano, questa è una pietra miliare nonostante la relativa fama del millesimo. Non è mai stato un vino vistoso, ma è oggi un bianco completo e affascinante, con uno strepitoso bouquet in cui un mazzo di fiori freschi incornicia accenni all'incenso, al frumento, e ancora cedro, mandorla e canfora, su uno spettacoloso fondo iodato. Bocca convincente, dinamica e sicura nella progressione, molto bilanciata, e che sfocia infine in una evocazione minerale tra gesso e salgemma che ha del portentoso per nitore e suggestione.

## 2003

Interpretazione geniale e molto originale del millesimo canicolare. Pasta reale, salamoia, pesca sciroppata, salicornia e miele d'arancio sono tutti descrittori pertinenti, con il demerito di suggerire, elencati così, una sciropposità cui il vino è del tutto estraneo. All'opposto: è ancora un bianco vitale e reattivo, soprattutto per merito della fortissima salinità del sorso, che rilancia la persistenza su lunghezze inusitate anche per millesimi ben più celebrati. Siamo alle solite: salvo casi estremi, i 2003 dei vignaioli



talentosi sono vini atipici ma inossidabili, straordinari alla prova del tempo non solo per "tenuta", ma anche per una originale quanto preziosa espressività.

## 2001

«Di un dorato pallido ed elegante. nettamente floreale all'olfatto, dispiega via via sentori più profondi: uva spina, nespola, erbe fini e ardesia. Sapido, ammandorlato e caldo al palato, con buon bilanciamento e finale lunghissimo, sostenuto da fasciose note minerali». È la nota che ci trovammo a scrivere a febbraio 2004, cioè poco dopo l'uscita di questo bellissimo vino, che oggi, dopo 17 anni di lavoro del tempo, è ancora lieve, floreale, con chiari riferimenti alla mandorla e alle erbe aromatiche, e con quella stessa nota minerale di ardesia degli inizi. Bottiglia rarissima ma da cercare, perché sbaragli alla cieca grandi archetipi europei del bianco secco (Austria, Alto Rodano, Graves).

## 1998

Ecco invece un millesimo che ha già detto quasi tutto quel che di buono aveva da dire; oggi ha un che di etereo al naso, per il resto disposto su timbriche fruttate semplici e dolci, con una lieve e chiaroscurata impressione minerale (stavamo per scrivere "termale"). In bocca non è migliore, e anzi con una ventina di minuti di aria tende a far emergere cenni di glutammato e pietra umida; la gran freschezza, che all'epilogo prende il sopravvento sulle altre sensazioni gustative, dà l'idea di una componente incrudita e irrisolta, e non basta a renderlo avvincente.

## 1993

Uno dei più grandi bianchi del centro Italia mai degustati da chi scrive, e forse il miglior

vino umbro della nostra vita insieme al Vigna Monticchio 1988 di Lungarotti. Ha qualcosa di inquietante nel colore, che pare quello del 2016, e un naso che lascia l'intero tavolo di stucco per integrità, classe e complessità, muovendosi tra evocazioni di pietra pomice, bergamotto, zenzero, sansa, nocciola verde, altro che sfugge alla possibilità di racconto per descrittori. Sorso di urgente espressività, ampio quanto energetico, ma equilibrato e puro; sfuma su un delicato, meraviglioso tono marino. Un bianco memorabile da uno dei millesimi più irregolari del suo decennio.

## 1991

Un Orvieto di trent'anni, dalle fondamenta solide; non è un bianco sconvolgente come il 1993, perché le sue risore aromatiche non sono illimitate (noce, salamoia, fiori amari). È però un notevole conseguimento, soprattutto all'assaggio, in cui mostra una certa vitalità, senza che sia solo l'acidità a tenerlo desto. Una materia sobria, né sovraestratta né diluita, si appoggia piuttosto sull'intensa sapidità del finale per tracciare alla fine un profilo terso, privo di toni ossidativi o cupi.

## 1989

Chiusura in bellezza con un grande bianco in stato di servizio eccezionale per la sua età; l'annata solare lo ha colorato di note insieme soavi e piccanti (mostarda di frutta), e i trentadue anni passati dalla vendemmia di cenni terziari, di idrocarburo e forse miele di corbezzolo. Bocca più densa del previsto, dalla bella continuità, tuttora ravvivata da una efficientissima "sezione ritmica" di acidi e sali. Chiude lungo, su timbriche che col passare dei minuti si fanno via via più monocordi ma senza mollare la presa; ancora per una decina d'anni almeno, questo sarà un testimone di quale straordinario terroir gli abbia infuso la vita e la forma.

Pietro Dubini, dopo una laurea in enologia e varie esperienze all'estero, in particolare in Nuova Zelanda, lavora nell'azienda di famiglia



***Non abbiamo mai fatto un Orvieto secco in legno. Sono quasi certo che ne uscirebbe massacrato***

padre non trascorresse qui, allontanandosi dal caos cittadino; non solo ristrutturò il casale duecentesco, ma piantò anche i vigneti grazie ai fondi FEOGA (Fondo Europeo di Orientamento e Garanzia Agricola, ndr) del 1971 e all'aiuto dell'agronomo aziendale. Quando io finii il liceo a Roma, mi iscrissi all'Università a Perugia, facoltà di Agraria, che a Roma non c'era, e potei stare un po' più vicino a mio padre. Non producevamo vino se non per consumo interno, diciamo

lo sovrasta, un tetragono fabbricato medievale (1295-1299) in cima alla collina; la famiglia Dubini Locatelli lo acquistò negli anni Sessanta.

Giovanni ha una vicenda singolare, almeno come vignaiolo umbro: è nato nel 1957 a Lecco. Il padre aveva messo in piedi uno stabilimento di produzione lamieristica a Mandello sul Lario, che aprì presto una filiale nel basso Lazio, tra Anzio e Aprilia.

**Raccontaci la storia. Esattamente cosa produceva l'industria di tuo padre?**

«Varie cose, dai tubi per l'irrigazione ai tubetti per i dentifrici Colgate».

**I tubetti.**

«I tubetti. Partendo da una pastiglia di alluminio compressa che un pistone gonfiava sparando aria dentro una macchina. Poi le operaie, che ricordo nitidamente, disponevano i tubi dentro scatoloni per la consegna alla Palmolive, che provvedeva a infilarci il dentifricio e a saldare il fondo».

**E cosa ci fai a Orvieto?**

«Ora ti spiego. Eravamo andati a vivere ad Anzio nel 1959, quando io avevo solo due anni, ma già nel 1963 ci eravamo trasferiti tutti a Roma, dove io ho fatto le scuole elementari. Sei anni dopo, nel 1969, mio padre e mia madre visitarono Orvieto per cercare una casa in campagna, su consiglio di due amici che vivevano qui vicino; c'erano questi due poderi in vendita poco fuori dal paese vecchio, Palazzone e Podere dell'Acqua, che è più in alto, dove è pieno di sorgenti. I miei si consultarono, e decisero di comprare questo dove siamo ora, Palazzone. C'è qualche fotografia dell'epoca: tutto era in stato di semiabbandono».

**Quindi fu tuo padre ad avviare la produzione agricola.**

«Sì. Non c'era fine settimana che mio

così, ma conferivamo le nostre uve alla Bigi; verso il 1977 venimmo convinti da Marco Monchiero, che dirigeva Bigi, a costruirci una piccola cantina e comprare attrezzature e una pressa – una Vaslin 15 Veritas - che conservo religiosamente e uso ancora per i vini dolci, perché è eccezionale. Tre anni dopo mio padre divenne presidente della cantina sociale cui eravamo passati a conferire, quella che oggi si chiama Monrubio, il cui enologo era un giovanissimo Riccardo Cotarella. Ci aiutò davvero molto nei primi anni, anche perché con papà si era creato un rapporto umano sincero e stretto; poi dopo poco tempo, nel 1984, mio padre morì, ancora relativamente giovane. Aveva fatto in tempo a imbottigliare la nostra prima produzione con il nome del Podere Palazzone: una Vendemmia Tardiva del 1982 e il primo Orvieto Classico nel 1984, diventato Terre Vineate nel 1987 e sdoppiatosi nel 1989 con la nascita del Campo del Guardiano, che da allora non ha mai saltato un'annata».



L'Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano affina per diversi mesi in una cavità nel tufo sotto un bosco di castagni



I vigneti dell'azienda Palazzone si trovano tra i 210 e 340 metri, esposti a seconda delle pendenze a Est e Nord-Est

I vigneti di Palazzone si estendono sui vari versanti attorno all'edificio medievale, coprendo circa 24 ettari; le esposizioni più frequenti sono Est e Nord-Est, dato peculiare per la denominazione ma non per la zona di Rocca Ripeseana, che è la "sottozona" dell'Orvieto con le giaciture più fresche. Dai 210 metri sul livello del mare, i filari salgono fino a quota 340, e comprendono in maggioranza le uve bianche tradizionali della zona, cioè procanico (il biotipo locale di trebbiano), grechetto, verdello e malvasia, e altre varietà come sauvignon e viognier, sangiovese e cabernet sauvignon.

Palazzone rivendica la denominazione "Orvieto Classico

Superiore" per quattro vini; due sono dolci, il Muffa Nobile e il Vendemmia Tardiva, e due secchi, il Terre Vineate e il "single vineyard" a nome Campo del Guardiano. Quest'ultimo è il più importante bianco della cantina, e uno dei più grandi bianchi dell'Italia centrale sotto diversi e fondamentali aspetti; da quando è nato, cioè dal 1989, matura solo in acciaio. «In realtà» chiosa Giovanni «non abbiamo mai fatto un Orvieto secco in legno. Sono quasi certo che le risorse di finezza di cui sono dotati sia il Terre Vineate sia il Campo del Guardiano ne uscirebbero massacrate».

**P**roprio al Campo del Guardiano è dedicato l'approfondimento in verticale di questo numero della rubrica, e sarà quindi il caso di osservare il vino ancora più da vicino, partendo dalla sua interpretazione del disciplinare, uno dei più elastici d'Italia, modificato 11 volte dal varo del 1971, in modo talora sostanziale. Secondo il testo attualmente in vigore, l'Orvieto può essere ottenuto, in 18 comuni di cui 13 in Umbria e 5 nel Lazio, da "Procanico e Grechetto minimo 60%" (testuale) e dal 40% al massimo di altre uve. Il che significa in concreto che un Orvieto da Grechetto 59,9%, Sauvignon 40% e un singolo grappolo di Procanico può convivere, su uno scaffale di enoteca, con un Orvieto da Procanico 59,9%, Chardonnay 40% e un singolo grappolo di Grechetto. Ne discende come ciò che più conti per questa denominazione sia lo spartito offerto dal territorio, che resta il solo elemento fisso, stabile, indiscutibile.

Il Campo del Guardiano, da quando è nato, si pone come Orvieto di stile classico, sobrio: è Procanico per il 50%, Grechetto al 30% e il saldo è composto da Verdello e Malvasia con prevalenza del primo. Abbiamo sempre amato il "dinamismo sinergico" dei vitigni orvietani in questa reciproca percentuale, che consideriamo viatico per

la nostra idea di Orvieto, per un vino cioè che preferisca il termine "saldo" al termine "lascivo". La vigna è a 300 metri esatti di altitudine, e guarda a Est-Nord Est. Le uve fermentano in acciaio per tre settimane; il vino, una volta imbottigliato, matura poi per un anno e mezzo prima della messa in commercio. Una parte della produzione è accantonata e riproposta dopo cinque anni di affinamento in bottiglia, traendone inaudito beneficio in termini di complessità e compostezza, come emerso in modo esclamativo dalla verticale di cui leggerete. A listino figurano pressoché tutte le annate dalla 2018 alla 2009, offerte per giunta a prezzi commoventi. ■

# Villa Franciacorta e la famiglia Bianchi

*«Il richiamo alla memoria è importante, e l'amore per l'ambiente, declinato in tutte le sue forme, è il filo conduttore di ogni nostra azione».* Roberta Bianchi

👁️ SARA MISSAGLIA

**C'**è sempre un inizio, una data da cui tutto prende forma: è il 1960 l'anno in cui Alessandro Bianchi, imprenditore e titolare di un'azienda nel settore oleodinamico, acquista la proprietà di un borgo medievale che risale al XV secolo a Monticelli Brusati, nel cuore della Franciacorta: «la sua avventura nella viticoltura è iniziata quando si è sposato: il papà amava tutto ciò che riguardava il vino che da hobby iniziale diventò la sua attività principale, nella mente e nel cuore. Nel borgo semi abbandonato vide un sogno da portare a nuova vita. E ci ha fatto crescere con questo sogno». È la figlia Roberta che parla, oggi patronne della cantina dopo che nel marzo 2020 il covid si è portato via il papà. «La carta d'identità lo tradiva, sembrava un eterno giovanotto: è sempre stato presente, brillante, di una lucidità mentale incredibile e con una cultura a tutto tondo. Tra noi si giocava per decretare un vincitore che trovasse le risposte a quesiti su argomenti complessi e poco conosciuti. Non c'era competizione ma il desiderio di stimolarsi, e comunque vinceva sempre lui. Lo chiamavamo enciclopedia», prosegue Roberta. Racconta di essere stata allattata a bolicine, e i ricordi dell'infanzia sono legati a un mondo quasi magico, dove si giocava a nascondino tra le botti e la vendemmia veniva vissuta in modo allargato, familiare, con la mamma e la nonna che preparavano il pranzo per tutti: «quando eravamo bambini papà ci diceva di indossare il costumino, e noi eravamo convinti di andare al lago: in realtà inseguivamo l'irrigazione dei campi, trascorrevamo

così i nostri pomeriggi d'estate, in compagnia degli animali da pascolo e dell'allattamento dei vitellini: una vera pet therapy». C'è un ricordo fermo nella memoria di Roberta, le parole che il papà le ha lasciato in eredità poco prima di andare a cercare i vigneti ad altre quote: «mi rivedo molto in te, cerca di prendere la vita con più leggerezza, sei troppo coinvolta». In realtà il papà vedeva in Roberta la continuità, e con una punta di orgoglio ne osservava la passione e il coinvolgimento nell'attività aziendale. Quello che oggi è un vero e proprio villaggio si estende ai piedi della Madonna delle Rose, e la visita nel borgo, con il torrente, l'antico pozzo, il casale e le cantine, è quasi un tuffo nel passato: si sviluppa intorno al vino, con le vigne su oltre trentanove ettari, a cui se ne aggiungeranno altri tre nei prossimi mesi. Cento ettari a boschivo e seminativo testimoniano la tutela della biodiversità, così importante in azienda dopo la svolta biologica, avvenuta con la vendemmia 2017. «Fu la nostra prima vendemmia biologica, anche se da molto tempo lavoravamo in ottica di piena sostenibilità: in quell'anno, a causa della grande gelata,



Roberta Bianchi  
insieme al padre,  
Alessandro Bianchi

ANGELO BIAZZI



da 250.000 bottiglie passammo a 30.000 circa. Decidemmo comunque di non comprare uve, facendo grande selezione, e cercando coerenza tra la qualità che abbiamo sempre perseguito e gli aspetti commerciali. La svolta biologica non è darsi una tinteggiata di verde. Siamo convinti che un prodotto buono debba essere soprattutto salubre e giusto». Con la collaborazione del Dipartimento di Microbiologia dell'Università di Firenze l'azienda sta conducendo un'importante ricerca sui lieviti indigeni, di cui due già certificati con marchio Villa. «Il nostro obiettivo è di usare le nostre uve non banalizzandole con lieviti industriali, che tendono a omologare la produzione e a riprodurre un profilo aromatico talvolta senza personalità. La possibilità di identificare il vino per noi è importante, così come il millesimarli: i terreni di Monticelli sono riparati dalle montagne e l'origine morenica assommata alla presenza di marne e argilla consente di trasferire alla vite salinità e freschezza, anche nelle annate più complesse».

**L**a sostenibilità della cantina si realizza anche con la scelta di un packaging adeguato: bottiglie più leggere e tappi green, senza dimenticare la riforestazione per gli imballaggi. La certificazione ISO 14.001 della cantina è coerente con la ricerca di nuove performance dal punto di vista ambientale per evitare impatti negativi su ciò che circonda il borgo. Villa punta adesso ad un'accoglienza a 360 gradi, con la presenza dell'agriturismo Villa Gradoni e il ristorante

### Ho avuto la fortuna di potermi confrontare con una persona di così alto valore

Il Borgo: 22 appartamenti, barbecue e piscine sono testimonianza di uno slow tourism fatto di campagna, di tranquillità, con la possibilità di vivere in un ambiente unico e di godere di degustazioni in tutto l'areale. Due vini nel cuore di Roberta: «la Cuvette Franciacorta che mi ha regalato papà per il matrimonio, che per prima rispondeva al requisito di una bolla a tutto pasto, e la RNA Riserva Nobile Alessandro Bianchi: si tratta di un vino che ho ereditato da papà, e nel nome ho voluto sottolineare il legame genetico con qualcosa di così forte. Papà mi

ha lasciato anche qualcosa che non è visibile: i valori, la fede, l'onestà, la rettitudine, ma soprattutto la carità. Ha sempre aiutato tante persone nello studio, perché credeva che attraverso la formazione ci fosse crescita e quindi miglioramento culturale e sociale: faceva del bene senza proclami, per la sola gioia di donare, parlava di opportunità del dare. Oggi siamo partner della Fondazione Francesca Rava, e l'iniziativa "Una bollicina per un sorriso" ha fatto tanto per la comunità di Haiti e per i progetti di formazione». Nel cuore del borgo c'è ancora parcheggiata la panda rossa che Alessandro Bianchi guidava per arrivare ovunque nei vigneti. «La chiamavamo "fragolina", è sempre qui, davanti a me, perché ogni giorno mi illudo che papà possa ancora sbucare da qualche parte: ho avuto la fortuna di potermi confrontare con una persona di così alto valore. È questo che sto cercando di trasmettere alla mia famiglia e ai miei collaboratori», conclude Roberta. Guardare avanti, forti di chi e cosa ci hanno preceduto. ■

Valeria Radici Odero  
con la madre,  
Margherita Odero



## Frecciarossa, benessere e bellezza

*«Non c'è niente di più bello che essere a casa:  
Frecciarossa non è una tenuta,  
è la nostra casa».* Valeria Radici Odero

👁️ SARA MISSAGLIA

**P**iù di un secolo compiuto bene. Era il 1919 quando Mario Odero da Genova, dove commerciava carbone con l'Inghilterra, vede nell'Oltrepò il futuro: dopo la Prima Guerra Mondiale acquista, infatti, alcune terre dando vita a quello che diventerà un vero e proprio patrimonio non solo di famiglia ma anche dell'intera regione. L'avventura ha inizio con un battesimo, nel nome, nato da un errore: Fraccia Rossa, questo era l'antico toponimo che dava il nome alla tenuta, ritrascritto erroneamente dal catasto in Frecciarossa. Il destino nel nome e nel colore, legato alla presenza di un terreno argilloso e ferruginoso. Una svista che diventa promessa: il figlio di Mario, Giorgio, nasce con la vigna nel cuore, si laurea in agraria e studia in Borgogna e in

Champagne, e si innamora del pinot nero. «Il nonno era un vigneron e un gentiluomo di campagna», racconta la nipote Valeria Radici Odero che oggi è alla guida della tenuta. «Sembra uscito da un'altra epoca, sempre ben vestito, elegante, uomo di cultura, curioso e amante del buon cibo e del buon vino. Era un uomo innamorato della vita e dei suoi piaceri». La visione: ci sono grandi successi imprenditoriali che si realizzano perché i protagonisti riescono a vedere là dove altri non individuano che ombre: negli anni Venti Mario produce e imbottiglia, dimostrando, in un'epoca in cui il vino aveva solo la forma della damigiana, di saper viaggiare nel futuro: «il nonno ha sempre avuto uno straordinario senso del domani, un grande fiuto per i vini come per le persone: conobbe ad



La cantina  
Frecciarossa  
e Villa Odero

esempio un giovanissimo Veronelli, a cui ben pochi inizialmente davano udienza. Nonno vide in lui entusiasmo, cultura, competenza, capacità di comunicare, prima di tutti gli altri. Rimasero per sempre grandi amici». Il vino in bottiglia, promosso dal papà di Valeria, uomo soprattutto di marketing, ha consentito di far viaggiare Frecciarossa oltreoceano prima di tanti altri vini, e di essere conosciuto in Inghilterra e poi negli Stati Uniti. Si racconta che Alfred Hitchcock apprezzasse e degustasse i suoi vini: in pochi anni, un grande successo. «Era un mondo nuovo, forse c'era più spazio, c'era la voglia di sperimentare, di osare, di percorrere nuove strade. Sono cresciuta respirando quest'aria, e sono al tempo stesso orgogliosa e responsabile di far parte di questa bella storia. Mi è sembrato naturale portarla avanti, il legame con la terra che mi hanno trasmesso il nonno e il papà è stato più forte di qualunque altra cosa», ci racconta non senza emozione Valeria: «Frecciarossa per noi è casa e famiglia: siamo cresciuti in piena libertà, giocando a guardie e ladri tra i vigneti, rincorrendoci nel giardino, vivendo a contatto con la natura e facendola nostra. Un po' selvaggi ma immersi in questo mondo così diverso

## Frecciarossa è casa e famiglia: siamo cresciuti in piena libertà, giocando a guardie e ladri tra i vigneti

vita perché questa era la concezione originaria del territorio. Darei non so cosa per riavere il nonno qui e poter degustare l'Anamari con lui». Ricordo, emozione e visione che tornano: il nonno guardava nel futuro, e Valeria Radici Odero guarda oltre: «Vorrei sviluppare la parte di accoglienza di Frecciarossa: per noi è importante che le persone nostre ospiti possano capire cosa realmente facciamo. Stiamo sviluppando un progetto di Agriturismo, con un orto da ingrandire e verdure sane da offrire a coloro che verranno a trovarci per migliorare la qualità della vita, facendo loro conoscere la bellezza di questa Tenuta. Continueremo sulla valorizzazione degli autoctoni». Il Nonno da qualche parte sicuramente approva: il frutto non cade, ma cresce, vicino alla pianta. ■

dalla città, e così reale». E poi la svolta delle donne: Margherita che affianca il padre Giorgio, e la nipote Valeria Radici Odero, che ha ricevuto a pieno titolo il testimone da coloro che l'hanno preceduta. Nel 2014 inizia la conversione all'agricoltura biologica.

Nel 2017 arriva la certificazione: trenta ettari di terra, venti dei quali destinati alla viticoltura. La biodiversità è nei vigneti e in tutto ciò che ci sta intorno, attraverso le coltivazioni di noccioli, alberi da frutta e orto, ma anche api, capre e mucche, che contribuiscono alla concimazione dei vigneti. «È una questione di amore e di rispetto per la terra in cui viviamo. Già lavoravamo in biologico da tanto tempo: mio nonno nel 1973 praticava l'inerbimento totale nel vigneto, sperimentando di continuo pratiche e tecniche per limitare qualunque ricorso alla chimica, e noi lo abbiamo seguito. Abbiamo richiesto la certificazione: oggi posso dire che è un gran bel modo di lavorare. La natura ci restituisce benessere, equilibrio: animali nelle vigne, erbe nel vigneto, la biodiversità tra le piante e gli insetti sono un alleato importante: più ne abbiamo, meglio è». Valeria ne è convinta, e nelle sue parole ritroviamo il senso di appartenenza alla terra, a quelle radici che sono uomo e pianta insieme. «Oggi abbiamo consapevolezza e competenze per gestire cambiamenti climatici e attacchi parassitari e funghi anche nel biologico: è un dovere di tutti lavorare in questa direzione. Con rispetto per ciò che ci circonda trasferiamo benessere alla pianta che, a sua volta, lo tradurrà in un frutto più sano. Anche in vigna, come dice l'adagio popolare, si raccoglie quel che si semina». L'amore per i vitigni autoctoni si sposa con la grande passione per il pinot nero, in Oltrepò da oltre 180 anni: croatina, barbera e uva rara, esprimono il legame tra terra-pianta-frutto: un mantra che è espressione della cantina e metrica operativa e di pensiero. «In un mondo che si globalizza noi riaffermiamo l'identità: abbiamo rifatto il rosso storico del nonno, l'Anamari, che il nonno chiamava il Grand Cru, il blend dell'eccellenza dell'Oltrepò: barbera, croatina, uva rara e vespolina da un vigneto storico di mezzo ettaro che abbiamo in conduzione, e che volutamente manteniamo in

# Trekking gourmet nel Parco Regionale di Montevecchia

*La provincia di Lecco, oltre “a quel ramo del Lago di Como che volge a mezzogiorno”, ospita un bellissimo Parco Regionale, quello di Montevecchia e della Valle del Curone: crocevia di natura e scorci fiabeschi, ma anche di vini e formaggi*

 **DAVIDE GILIOLI**

**M**ontevecchia è la prima collina che si incontra procedendo da Milano in direzione nord. Si raggiunge in meno di un'ora di viaggio in auto (percorrendo la Tangenziale Nord fino ad Usmate e poi seguendo le indicazioni per Cernusco Lombardone fino all'inizio del Parco Regionale), ma una volta arrivati la collina sembra uscita da una fiaba, per catapultarvi in un'atmosfera fuori dal tempo.

In principio, la costruzione in cima alla collina era una torre di segnalazione, come testimoniato anche dall'antico nome: *Mons Vigiliarum* (Monte della Vedetta). In epoca longobarda la torre romana venne poi ampliata e convertita in edificio di culto cristiano, con la presenza di un meraviglioso santuario medievale che incontreremo nel nostro viaggio.

Giunti in cima, beneficerete di due differenti panorami: da una parte si può abbracciare con lo sguardo tutta la pianura padana, Milano compresa, e nelle giornate limpide scorgere gli Appennini liguri all'orizzonte. Dall'altro versante vi sembrerà di essere in una località montana di villeggiatura, e fra il verde e le colline potete individuare Colle Brianza. Dal 1986 la Lombardia ha inoltre vincolato l'intero territorio a Parco Regionale di Montevecchia e della Valle del Curone, trasformandolo in un'oasi naturalistica di grande pregio, disseminata in alcuni punti di terrazzamenti coltivati a vigneti, che all'inizio dell'autunno regalano sfumature da quadro impressionista.

Per questo motivo è un'ottima opportunità per un weekend fuori porta, specialmente se siete appassionati di trekking (ma anche di semplici camminate nel verde), con un occhio di riguardo anche allo spirito gourmet che ci accomuna.

## VITICOLTURA E LEGISLAZIONE

La qualità e la finezza dei vini della zona fu cantata da numerosi letterati, fra cui il poeta milanese Carlo Porta che nella prima metà dell'Ottocento aveva esaltato i vini prodotti in numerose località della Brianza.

Non ultimo, anche il grande Mario Soldati nella sua celebre opera “Vino al vino” (1969) la descrive così, tra stupore e ammirazione:

*“Credevo, in buona fede, che il Montevecchia non esistesse più. (...) Quella delle terrazze di Montevecchia è tra le più belle posizioni della Brianza: uno spalto altissimo, un balcone che si erge fuori dalle nebbie e si affaccia dritto a sud; nelle giornate di vento, si vede dalla Cisa al Monte Rosa. (...) Alti monti la difendono dalla tramontana. Le brume, le nebbie, che salgono dalla pianura e dai laghi, la sfiorano fruttuosamente: è chiaro ormai che il vino più delicato e squisito deriva sempre da uve mature, raccolte al limite estremo delle condizioni climatiche e geoniche necessarie alla vite”.*

Eppure, la produzione vitivinicola in questo lembo della Brianza non ha avuto vita facile negli ultimi 50 anni: complice anche la difficoltà di lavorare la vigna su queste terrazze, con pendenze che in molti casi scoraggiano la meccanizzazione, queste terre si sono spopolate a favore delle vicine industrie e dalle promesse lavorative di una metropoli come Milano. I boschi sono tornati ad impadronirsi delle colline, lasciando solo qualche cascina isolata ancora in attività (alcune delle quali, oggi recuperate, fungono da suggestive dimore nel verde con la formula di agriturismo e B&B).

La maturità delle uve, non sempre ottimale nelle annate più

difficili, mal si prestava ad assecondare mercati – nazionali ed internazionali – che ricercavano vini di struttura, potenza e concentrazione. Vitigni “tradizionali” come barbera e Croatina – già in difficoltà a livello commerciale – subivano la concorrenza (e i numeri schiacciati) del vicino Oltrepò Pavese, mentre merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah non riuscivano a trovare le corrette condizioni pedoclimatiche per emulare il benchmark di riferimento, ovvero la Toscana. E fu così che la fama dei vini di Montevecchia iniziò a scemare, toccando il punto più negativo in un’espressione dialettale (irripetibile nella forma originale) che si può tradurre più o meno così: “*sei acido come un vino di Montevecchia*”...

Quando venne coniata, nel 2008, la nuova IGT **Terre Lariane**, non pochi addetti ai lavori gridarono allo scandalo: molti – ignari della storia e delle potenzialità di queste zone – la fecero coincidere come un mero “capriccio” politico, un “contentino” per la neonata provincia di Monza e Brianza.

Ma a quel tempo, invece, fu un gruppo di sette caparbi produttori a ridare dignità e prestigio a questa zona, lavorando insieme e dedicando energie e risorse per effettuare una mappatura dei vigneti esistenti e delle zone più vocate e studi

scientifici sulle varietà più adatte.

L’areale della IGT è ben più ampio del territorio adibito a Parco Regionale, e spazia dal territorio del Lario alla sponda settentrionale del Ceresio, includendo la fascia collinare Brianzola e Olgiatese, per un totale di **195 Comuni, distribuiti fra le province di Como e Lecco**.

Fra i numerosi vitigni ammessi per la produzione, i principali (a cui è consentita anche la menzione in etichetta se utilizzati per almeno l’85% del totale) sono: l’autoctono **verdese bianco** (che dona vini leggeri, con note fruttate e delicatamente erbacee), **chardonnay**, **riesling renano**, **sauvignon blanc**, **trebbiano toscano** per quanto riguarda quelli a bacca bianca; **barbera**, **Croatina**, **cabernet sauvignon**, **merlot**, **marzemino**, **sangiovese** e **schiava**, per quelli a bacca rossa.

Sulla base dei diversi assaggi effettuati, è innegabile come le caratteristiche microclimatiche della zona favoriscano il conseguimento dei migliori risultati sui vini bianchi, con il semplice ma curioso **verdese** (con un accattivante esperimento anche in versione “orange”), ma soprattutto con alcune recenti annate di **riesling renano** davvero da tenere in grande considerazione.

Una menzione particolare, per quanto riguarda alcuni vitigni

Lago di Como  
(Gera Lario)



ad oggi ancora relegati dal disciplinare al ruolo di “complementari” (utilizzabili quindi per un massimo del 15%, se si intende etichettare come IGT), va fatta – tenetevi forte – per il **pinot nero**, che trova interessanti espressioni, coniugate su finezza ed eleganza, risultando più sottile ed etereo rispetto a quanto mediamente si può riscontrare nelle versioni oltrepadane.

### L'ITINERARIO

Nel Parco sono presenti 11 sentieri numerati, che lo attraversano da Nord a Sud e da Ovest a Est, toccando tutti i Comuni che fanno parte del Consorzio di gestione dell'area protetta.

Tuttavia, è possibile combinare questi tracciati per realizzare un percorso di tipo circolare, una sorta di “anello” che consenta di esplorare le zone più interessanti del parco senza dover ripercorrere più volte la stessa strada.

Cominciamo innanzitutto dall'attrezzatura: scarponi da trekking ai piedi, zaino munito di adeguate riserve di acqua e cibo e – se possibile – un binocolo con cui poter osservare la fauna selvatica.

Si parte lasciando l'auto al parcheggio di **Lomaniga** (frazione di Missaglia) e seguendo le indicazioni per il sentiero n.8: salendo dolcemente fino alla località **Casarigo**, il sentiero costeggia magnifici vigneti e campi terrazzati, toccando la località **Galeazzino** prima di arrivare a **Montevecchia Alta**, dove in cima alla collina si può raggiungere il **Santuario della Beata Vergine del Carmelo**, chiesa di origini medioevali e punto privilegiato per godere di un panorama senza paragoni. I 180 gradini che portano alla sommità valgono assolutamente la fatica: una volta raggiunta la terrazza sarete infatti in grado di ammirare una vista, che abbraccia tutta Milano e, nelle giornate più limpide, vi consentirà di scorgere il Duomo o i grattacieli della skyline finanziaria.

**D**opo la visita al santuario, si potrà proseguire seguendo le indicazioni del sentiero n.2 verso il centro del Parco, in zona “Ca' del Soldato”, percorrendo la vecchia strada comunale con il fondo lastricato. Da qui, scendendo verso Cascina Ospedaletto, si incontra uno dei piccoli torrentelli che si immettono nel Torrente Curone, dove si possono ammirare le caratteristiche sorgenti pietrificanti: ruscelli di acqua corrente che danno origine a fenomeni di travertinizzazione (lett. formazione di travertini, rocce porose di matrice calcarea formatasi mediante sedimenti di carbonato di calcio) ricoprendo di una sottile patina di pietra bianca tutto quello che incontrano sul loro cammino, come sassi, rami, muschio.

Si segue poi il sentiero, parzialmente immerso nel bosco, fino ad arrivare alle cascine di **Galbusera Bianca** e di **Galbu-**

Terrazzamenti vitati nel Parco Regionale di Montevecchia



**sera Nera**, interessante esempio di antico insediamento rurale. Presso quest'ultima ha sede anche una delle più importanti aziende vitivinicole della zona, co-fondatrice della IGT Terre Lariane ed equipaggiata con un bellissimo agriturismo che si affaccia su un anfiteatro di vigneti e boschi.

Proseguendo per il sentiero n.11 si giunge alla sommità di un colle, dove sveltano verso il cielo degli alti cipressi: ci troviamo nell'area dei cosiddetti “prati magri”, di grande pregio naturalistico per la presenza di elementi floristici mediterranei, tra cui rarissime specie di orchidee.

Camminando lungo il sentiero n.7 si giunge in località **Deserto**, dove si incrocia la strada panoramica che collega **Lissolo** a Montevecchia Alta: siamo all'interno della **Riserva Naturale Valle Santa Croce e Alta Val Curone**.

Si prosegue lungo un sentiero che attraversa a mezza costa la parte più elevata della Valle S. Croce fino ad arrivare alla Cappelletta di Crippa: da qui si prende la **via dei roccoli**, così chiamata perché lungo il crinale si incontrano dei vecchi roccoli in disuso, utilizzati un tempo per la cattura degli uccelli. Si arriva quindi a **Monte di Missaglia**, dove si seguono le indicazioni per il sentiero n.9 per la **Valle S. Croce**: sulla strada si incontra una stele eretta a ricordo dei morti della peste del

1630. Qui si percorre il sentiero n.6 che costeggia il torrente Molgoretta fino alla località **Pianetta**, dove si sale seguendo un sentiero con leggeri saliscendi fino alla località **Albereda**.

Da qui si scende a valle e si arriva al punto di partenza: siamo finalmente arrivati a Lomaniga!

Le mappe dettagliate sono acquistabili sul sito internet del Parco, dove consiglio di leggere anche i regolamenti per la fruizione della visita.

**S**e la sola lettura di questo itinerario vi ha sfiancato e preferite dedicarvi un pomeriggio di relax e benessere, le **Terme di Monticello Brianza** (10 minuti di auto da Montev ecchia) fanno al caso vostro. Immersi nel verde, potrete concedervi qualche ora rigenerante nelle acque termali, coccolandovi con massaggi o trattamenti di bellezza. Ogni giorno vengono proposte “*cerimonie del benessere*”, ispirate a tradizioni da tutti i paesi del mondo.

Se invece siete talmente allenati da voler intraprendere un percorso ancora più impegnativo, non vi resta che prepararvi per quello che in gergo locale è noto col nome di “*sentierone*”: un tracciato che collega l’estremità sud della provincia di Lecco con il capoluogo, scavalcando la collina di Montev ecchia e risalendo le pendici del Monte di Brianza, per arrivare in centro a Lecco, fino al lungolago. Una camminata impegnativa, di quasi **35 km**, disseminata di parecchi dislivelli altimetrici, che si snoda lungo sentieri escursionistici, ben segnalati e mantenuti in ordine, con costanti punti di connessione con la rete ferroviaria, nel caso in cui la stanchezza prevalga e si intenda fare rientro alla base.

#### (ENO)GASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI

Per rendere giustizia alla cucina lecchese – e più in generale brianzola – occorre allargare le maglie della nostra ricerca, andando ad abbracciare tutto il territorio che dal corso del fiume Adda, a est arriva fino alle sponde meridionali del lago di Como.

Non stupirà, quindi, che il primo piatto più celebre sia il **risotto con il pesce persico**, una delle specie più presenti nel bacino lacustre e dalle carni morbide e delicate, un piatto assolutamente raffinato che viene cotto nel proprio fumetto e impreziosito con burro e salvia. L’abbinamento richiamerebbe volentieri un vino spumante o frizzante, una categoria che nella IGT Terre Lariane al momento non è contemplata. Non mancano però le sperimentazioni in tal senso, con incoraggianti risultati ottenuti da **riesling renano** e da **riesling italico**.

Per rimanere ligi al disciplinare, possiamo mettere in tavola un altro piatto tipico lacustre: i **missoltini con la polenta**. La ricetta, antichissima, prevede l’utilizzo degli agoni (detti appunto “*misultin*” in dialetto locale): pesci di lago simili alle aringhe che vengono eviscerati, salati ed essiccati all’aria aperta per diversi giorni prima di essere pressati con olio d’oliva e foglie di alloro. Mentre la polenta viene messa ad abbrustolire sul fuoco, i missoltini vanno scottati per pochi minuti in padella con olio e un trito di salvia, timo, prezzemolo, aglio e cipolla. Ecco quindi che le erbe aromatiche e la consistenza più asciutta del piatto ben si sposeranno con un Terre Lariane IGT Bianco, ottenuto da vitigni di buona freschezza come l’au-

## “Quella delle terrazze di Montev ecchia è tra le più belle posizioni della Brianza”.

Mario Soldati,  
“Vino al vino” (1969)

toctono **verdense**, o i più noti **pinot bianco** e **incrocio Manzoni**, sempre delicati ma più avvolgenti e fruttati.

Ci scostiamo un po’ dal lago per tornare nelle zone interne e collinari, dove la “cucina povera” prevedeva – come in gran parte del Nord Italia, e non solo – l’utilizzo di carni suine. Ecco quindi piatti come il **risotto con la luganega**, oppure la **rustisciada** (“*rosticciata*”), uno spezzatino composto da carne di lombo di maiale e salsiccia, rosolati con olio e cipolla e servito con polenta o puré di patate. È il momento di giocare l’abbinamento con un Terre Lariane IGT Rosso, magari un blend di **merlot** e **cabernet sauvignon** (con prevalenza del primo) con affinamenti brevi, oppure un classico mix come quello tra **barbera** e **croatina**.

Ma restando in zona Montev ecchia, una vera specialità tipica sono i **furmagett de Muntavegia**, robioline fresche di latte vaccino pastorizzato poste nelle “*facirole*”, piccoli stampi rotondi di legno. Oltre ad un’ampia produzione di ricotta, caprini freschi e formaggelle a latte misto che arrivano fino a 2 mesi di stagionatura.

Concludiamo il nostro pasto con qualche proposta golosa: fra i dolci, un ruolo di primo piano è stato assunto negli ultimi anni dalla **Resegona** (o “*torta del Resegone*”), una creazione di alcuni pasticceri lecchesi che prevede una base di frolla con un impasto di farine di mais e grano saraceno e una farcitura interna di confettura di mirtilli; chiude la magia una spolverata di impalpabile zucchero a velo...

Per rimanere invece sui dolci della tradizione contadina, potete assaggiare la **Miascia**, una torta realizzata con pane raffermo, frutta fresca e secca e i **caviadini** (originari della Valsassina e risalenti al 1600), biscotti rettangolari con una tipica fessura al centro simile ad un’asola, di pasta frolla e granella di zucchero.

L’abbinamento con un vino a km zero qui risulta più arduo, considerando che il territorio lecchese non rivendica una grande tradizione di vini dolci (pur essendo una tipologia ammessa dal disciplinare della IGT), ma dando un’occhiata alla nostra Guida Viniplus di Lombardia non vi sarà difficile “prenderne in prestito” qualche ottimo **passito**: un bianco a base di **Malvasia di Candia** dalla vicina area varesina oppure dalle zone a sud di Milano per le frolle e i dolci secchi. In funzione dello spessore della farcitura al mirtillo, è possibile “osare” e guardare più a est, nella Bergamasca, con eccellenti prodotti da uve **Moscato di Scanzo**.

Ora avete tutte le informazioni per pianificare la vostra prossima gita: non vi resta che calcolare quanti km dovrete percorrere per poter bilanciare l’apporto calorico di tutte queste prelibatezze! ■

# Vincenza Folgheretti, la sostenibilità è rispetto

*«Peccato che sei una donna», le disse un docente. Oggi è una stimata enologa, consulente e produttrice. Il suo approccio in vigna? «Tutto ciò che abbiamo non è nostro, ma ci è solo stato dato in prestito».*

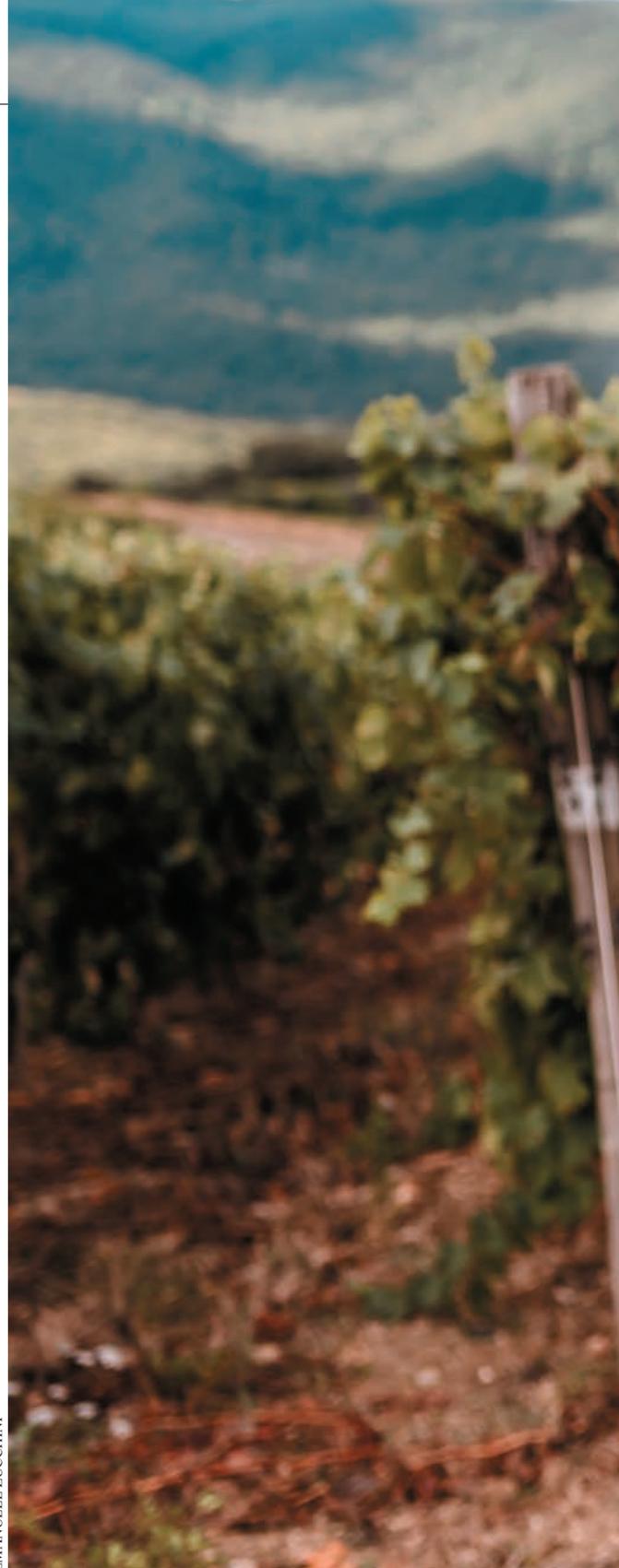
👁️ PAOLO VALENTE

## COME SEI ARRIVATA AL MONDO DEL VINO?

Un po' per curiosità, un po' per sfida. Nasco in una famiglia di agricoltori, dove il vino a tavola c'è sempre stato. Ricordo che non lo amavo particolarmente, ma sin da piccola mio padre insisteva sempre che assaggiassi il "vino nuovo". Notavo delle differenze da un anno all'altro e gli chiedevo "come mai è diverso, cos'hai fatto quest'anno?". La sua risposta era sempre la stessa: "nulla, viene così da solo, è la natura".

È stato poi l'ultimo anno dell'Istituto Tecnico di Agraria che mi ha dato la spinta decisiva per intraprendere questo percorso. Ricordo che al momento di scegliere la facoltà universitaria, un docente mi disse, a proposito di viticoltura ed enologia, "è un settore bellissimo, dà tante soddisfazioni sotto tutti i punti di vista, peccato che sei una donna". È cos' che la curiosità si è trasformata in una vera e propria sfida di vita. Essere donna non poteva rappresentare un limite. Curiosità e sfida si sono poi trasformate in quella che oggi è una grande passione.

EMANUELE ZUCCHINI



## QUALI SONO I VANTAGGI O GLI SVANTAGGI DELL'ESSERE DONNA NEL MONDO DEL VINO?

Partiamo innanzitutto da un settore che è storicamente maschile. Quando ho iniziato a lavorare non è stato affatto semplice. Ricordo bene che, a parità di curriculum e di esperienza, un uomo in qualche modo aveva la porta "un po' più aperta" mentre una donna aveva prima la necessità di "bussare"

*Il mondo del vino  
è un settore maschile,  
ma quando arriva una  
donna **la squadra  
diventa perfetta***



per farsi aprire.

La cosa che però ho notato, e che tutt'oggi riscontro, è che nel momento in cui una donna entra all'interno di un'azienda, se ovviamente è una persona valida, piano piano ne acquisisce la completa stima che esula da una semplice assunzione o un semplice incarico. Si crea una squadra, attiva e dinamica, praticamente un connubio perfetto.

**QUINDI IL CONNUBIO UOMO-DONNA È LA SQUADRA VINCENTE?**

Decisamente sì. L'uomo e la donna hanno sempre avuto due modi di ragionare e di agire completamente diversi, dettati dall'evoluzione della specie umana: tendenzialmente gli uomini sono schematici, diretti, la donna ha un modo di pensare molto più trasversale. L'uomo è sistematico, la donna ha

intuizione ed è molto più empatica. Unendo i punti di forza di entrambi, focalizzati per raggiungere un obiettivo comune, si crea una squadra sicuramente vincente, dove tutto è compensato, sotto tanti aspetti, anche degustativi.

### COME RIESCI A CONCILIARE IL LAVORO CON LA FAMIGLIA?

Oggi posso dire di aver trovato un equilibrio, ma non è stato facile. Ho un bimbo di due anni ed è inutile dire che rende la mia vita straordinaria. A differenza di molte altre donne, per me la scelta di avere un figlio non è stata semplice. Il pensiero era a come avrei potuto conciliare la libera professione, che spesso mi porta ad essere lontana da casa anche per più giorni, con il ruolo di madre. L'ultima cosa che vorrei è che un giorno mio figlio mi dicesse "complimenti per la tua carriera mamma, peccato che ti sei dimenticata di me". Ecco questo per me sarebbe il fallimento più grande.

Ho comunque la fortuna di avere un compagno che lavora nello stesso settore e che ne conosce le dinamiche e questo ci aiuta a gestire bene tutti i nostri impegni. Come dicevo prima, spesso mi capita di dovermi allontanare da casa per qualche giorno, a quel punto il bimbo viene con me, a volte con il papà se può, altre volte con la tata. Posso apertamente dire che una donna in carriera può anche essere mamma.

### QUAL È IL TUO RICORDO PIÙ BELLO?

Senza dubbio è stata la prima volta in cui sono entrata all'interno di una azienda vitivinicola. Ricordo che eravamo in visita in un'azienda in Sicilia. Questa distesa di vigneti che avvolgevano completamente tutta la vallata mi aveva letteralmente lasciata senza fiato. In cantina c'era poi l'enologo che ci aspettava, una figura per me enigmatica e inarrivabile. Mentre ci raccontava cosa avveniva in quella per me era una "straordinaria struttura" dicevo tra me e me "è in questo mondo che voglio lavorare".

### IL PIÙ GRANDE INSEGNAMENTO

#### CHE HAI RICEVUTO?

L'umiltà: essere umili, sempre. L'umiltà è fondamentale nella vita, privata e professionale. Noi enologi siamo un po' circondati da questa aura di "fascino professionale" che, perché no, ci rende sicuramente orgogliosi del nostro mestiere, ma questo non deve essere sinonimo di presunzione.

Quando vado all'università a fare i corsi agli studenti, cerco sempre di far passare questo messaggio e non è difficile trovare qualcuno appena laureato arrivare in un'azienda e pensare di saperne più degli altri solo perché è "enologo" per titolo ricevuto.

Enologi si diventa e per diventarlo è necessario tantissimo tempo e soprattutto tantissima esperienza. Il nostro è un mestiere dove non si è mai arrivati, ma sempre al punto di partenza e la consapevolezza di questo porta sicuramente a crescere. Io spero

**Vincenza Folgheretti**, siciliana di nascita, toscana di adozione, si laurea in Viticoltura ed Enologia all'Università di Pisa. Prosegue la sua formazione con un Master in Gestione dell'Alta Qualità nella Filiera Vitivinicola e un Master su Bilancio e Amministrazione Aziendale alla Facoltà di Economia.

Inizia a lavorare già durante l'università, in aziende sia strutturate che di piccole dimensioni, in Italia e all'estero, acquisendo un bagaglio di conoscenze tale da consentirle di proseguire la sua attività diventando consulente, professione a cui affianca, nel 2017, una sua realtà produttiva.

sempre di dover dire "quest'anno abbiamo fatto meglio dell'anno passato" perché vuol dire che abbiamo imparato, siamo cresciuti, non soltanto io come professionista ma l'azienda stessa. E tutto questo si può ottenere solo quando è la squadra ad andare avanti, non la singola persona.

### PREDILIGI PIÙ LA VIGNA O LA CANTINA?

Entrambe sono facce della stessa medaglia, impossibile scinderle. Facciamo un mestiere dove la staticità non esiste, ci dobbiamo sempre confrontare con qualcuno che non scende mai a compromessi: madre natura.

Oggi non possiamo più permetterci di lavorare a protocolli, né in vigna tantomeno in cantina. Dobbiamo in qualche modo navigare a vista e questo rende tutto sicuramente molto più dinamico.

Si usa spesso dire che il vino nasce in vigna e che da un'uva sana si possono ottenere sicuramente dei buoni risultati. Ecco le sfide sono proprio queste: uva sana e perfetta maturazione e interventi in cantina che rispettino completamente la materia prima.

Per fare questo è necessario quindi che ogni decisione presa sia frutto di relazione e interazione dove la degustazione gioca un ruolo fondamentale, sia in vigna a partire dalle uve, che poi in cantina, quando queste si trasformeranno in mosto e successivamente in vino.

### QUAL È IL TUO APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ?

Dobbiamo partire dal presupposto che tutto ciò che noi oggi abbiamo non è nostro, ma ci è solo stato dato in prestito, tutto poi passerà ai nostri figli. E, come ogni cosa che viene data in prestito, deve assolutamente essere salvaguardata e soprattutto rispettata. Da qui parte il mio rapporto con la sostenibilità, che poi ovviamente si traduce in una serie di azioni che portano alla concretizzazione di tutto questo.

Negli ultimi anni c'è stata una grande sensibilizzazione sul concetto di sostenibilità che le aziende hanno accolto a braccia aperte, consapevoli proprio del fatto che è l'unica strada per dare continuità a tutto. Anni fa la parola d'ordine era "reddito", oggi è "equilibrio e rispetto".

Sì è partiti dalla gestione del vigneto, quindi l'utilizzo di fitofarmaci meno impattanti, lavorazioni del terreno meno spinte favorendo l'inerbimento e l'ecosistema naturale, lotta con antagonisti naturali e via dicendo. In cantina si cerca di ridurre il più possibile le emissioni di CO2 sia in maniera diretta con l'installazione di impianti fotovoltaici, che indiretta utilizzando i cosiddetti "imballaggi intelligenti", ad esempio un packaging prodotto da materiale riciclato e bottiglie di vetro più leggere.

Anche il tappo gioca un ruolo fondamentale sull'impatto ambientale. Senza entrare nei dettagli, sia il tappo di sughero che il tappo a vite, ad esempio, sono sostenibili; il tappo a vite però ha



*Negli ultimi anni è cresciuta la sensibilità nei confronti della **sostenibilità**. Anni fa la parola d'ordine era "reddito", oggi è "equilibrio e rispetto".*

al minimo gli impatti ambientali.

Anche per quanto riguarda l'utilizzo del rame ammesso in agricoltura biologica, oggi si sta cercando di ridurlo al minimo l'impiego. Sono stati elaborati, per esempio, dei sistemi di monitoraggio per stabilire quando sono effettivamente necessari i trattamenti, abbandonando completamente i trattamenti a calendario di una volta, sicuramente poco sostenibili e molto impattanti.

Come dicevo prima, di fondamentale importanza è diventata la lotta con insetti antagonisti, ma affinché possa essere effettivamente efficace è necessario che ci esista un ecosistema equilibrato.

**QUAL È IL TUO VITIGNO PREFERITO?**

Attualmente mi sto confrontando molto in Toscana con il vermentino. È una varietà che è entrata nella forma mentis comune come vino da aperitivo, spesso in taglio con varietà più generose proprio per renderlo organoletticamente più intrigante e avvolgente.

È sicuramente una varietà che non regala niente, ma posso affermare che è una varietà che, se saputa gestire, sia in vigna che in cantina, può dare veramente delle grandi soddisfazioni.

Nell'ambito dei rossi adoro il sangiovese, anche questa una varietà difficile da "addomesticare".

Mi piace molto paragonarlo ad una bellissima donna, elegante e di classe, che non si svela immediatamente e alla quale bisogna avvicinarsi con il massimo rispetto per fare in modo che esprima tutto il suo carattere e sveli tutta la sua eleganza.

**QUALI SONO I TUOI PROGETTI PER IL FUTURO?**

Nel 2017 ho creato una mia azienda vitivinicola insieme a un carissimo amico e collega. Abbiamo preso alcuni vigneti in affitto in varie provincie della Toscana andando proprio a ricercare quelle definite "chicche" e che vanno un po' contro tendenza territoriale, uno tra tutti un piccolo appezzamento di sangiovese nel cuore di Bolgheri. Una vera e propria sfida con noi stessi. ■

solo l'1% sull'impronta totale di carbonio ma non mi darà mai vini che "sanno di tappo" quindi non avrò mai scarti di questo tipo.

La scelta della chiusura non incide di per sé sull'impatto ambientale del prodotto, ma se il vino diventa difettoso la situazione cambia radicalmente. Con questo ovviamente non voglio dire che tutti i vini devono avere il tappo a vite, assolutamente no, anche perché ogni vino deve avere la sua tipologia di tappo.

Il concetto di sostenibilità è veramente molto ampio, ma se deve essere riassunto in una sola parola, secondo me, sostenibilità è uguale a rispetto.

**QUAL È IL TUO APPROCCIO AL MONDO DEL BIOLOGICO E DEL BIODINAMICO?**

Li reputo due mondi essenziali per raggiungere l'equilibrio di cui si parlava prima. Seppur in maniera diversa, partono entrambi dal presupposto di ridurre

EMANUELE ZUCCHINI

# Salame Brianza DOP

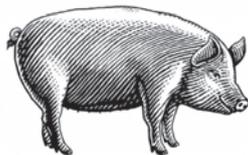
*Le antiche tradizioni agricole  
e artigianali incontrano modernità e industria*

👁️ GABRIELE MERLO

Quando pensi alla Brianza ti balza subito in mente l'operosità della gente che abita questo territorio, la sua imprenditorialità che va a braccetto con l'artigianalità; immagini di capannoni, industrie, traffico, più rari i ricordi delle sue bellezze naturali e delle tradizioni agricole. Un ambiente bucolico è forse il ritratto più lontano dagli stereotipi che porta con sé la Brianza. Eppure, tanto nel passato quanto nel presente, le dolci colline brianzole offrono scorci di incantevole bellezza, come ebbe modo di descrivere Stendhal nel suo "Diario del viaggio in Brianza" (agosto 1818), e riassumere in questo aforisma:

«La Brianza è il paese più delizioso di tutta l'Italia, per la placidezza dei suoi fiumi, per la moltitudine dei suoi laghi, ed offre il rezzo dei boschi, la verdura dei prati, il mormorio delle acque, e quella felice stravaganza che mette la natura né suoi assortimenti».

Una descrizione che ricorda forse più la Toscana piuttosto che questi luoghi a metà strada tra Pianura Padana e Alpi Lombarde e, forse, questo suo essere "terra di mezzo" tra città e natura ha permesso di preservare alcune "verdi isole" di tradizioni contadine all'interno dell'oceano color grigio asfalto e cemento. Una di queste è senza dubbio il Sala-



La diffusione dell'allevamento suino in Brianza è citata da Plinio il Vecchio

me Brianza DOP, pregiato prodotto di salumeria che rappresenta la tradizionale arte brianzola della lavorazione della carne suina, ricca di esperienze tramandate di generazione in generazione.

La nascita del salame Brianza è collegata alla diffusione locale dell'allevamento suino, le cui testimonianze storiche sono ampiamente suffragate da scrittori dell'antico periodo romano. A riguardo, Plinio il Vecchio ha tramandato nella sua «Naturalis Historia» una descrizione della lavorazione delle carni suine che si praticava tra le popolazioni celtiche di questi luoghi.

Esistono testimonianze più recenti di laboratori specializzati ubicati in Brianza durante il periodo della dominazione austriaca nel XIX secolo. I salumi brianzoli sono sempre stati considerati pregevoli dagli abitanti delle città limitrofe, prima fra tutte Milano, forse è per questo motivo che la campagna non è mai stata del tutto abbandonata in questa zona, anche in piena industrializzazione e boom economico. Questo ha permesso la sopravvivenza delle antiche cascine e casali, custodi dell'antica sapienza contadina, che non si sono mai del tutto spopolate.

Nel 1978 nacque il Consorzio Salame Brianza per volontà di alcuni produttori locali con lo scopo



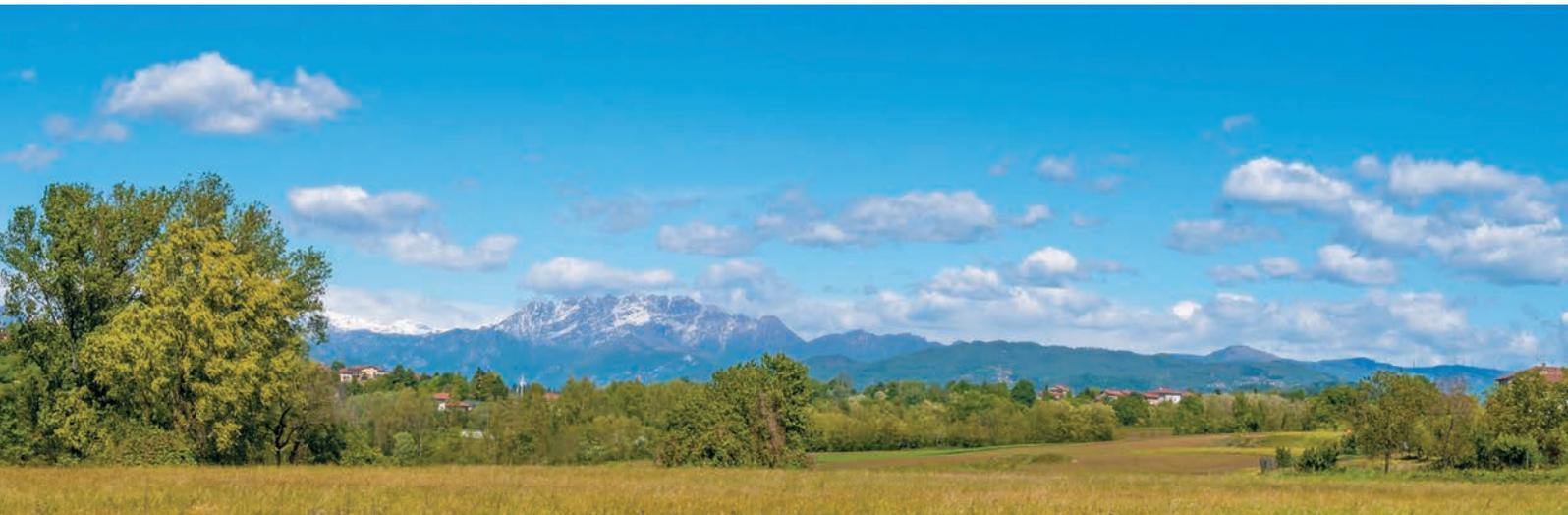


di tutelare e proteggere le caratteristiche e l'autenticità di questo salame, compresa la sua storia centenaria e i segreti della fase di stagionatura di questo salame.

Le condizioni climatiche particolari dovute essenzialmente all'altitudine media al di sopra dei 350 metri sul livello del mare, alla caratteristica posizione delle colline brianzole fuori dalle nebbie padane,

Le condizioni climatiche delle colline brianzole sono ideali per la stagionatura della carne

alla vicinanza di zone lacustri e a un clima mite con notevoli escursioni termiche nei diversi mesi, permettono, in effetti, una perfetta conservazione e stagionatura delle carni salate. Questo insieme unico e irripetibile ha favorito, nel corso dei secoli, l'instaurarsi di tipiche lavorazioni di salumi insaccati e non, che ora vengono effettuate da numerose aziende ubicate nella ristretta zona di produzione.



# Tortilla di Salame Brianza DOP e patate

Ricetta di Manuela Cervetti tratta da [www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di patate
- 120 g di Salame Brianza DOP
- 4 uova intere
- sale e pepe

### PROCEDIMENTO

1. Tagliare finemente con una mandolina le patate precedentemente sbucciate.
2. Metterle subito in acqua fredda per far rilasciare l'amido. Asciugarle bene e friggerle in abbondante olio di semi.
3. Una volta cotte scolarle su carta assorbente.
4. Rompere e sbattere le 4 uova, aggiungere le patate fritte, sale, pepe e il Salame Brianza DOP tagliato a listarelle.
5. Imburrare una padella "lionese", cucinare la tortilla prima sul fuoco per alcuni minuti e ultimare la cottura in forno a 180° C per 10/15 minuti.

### ABBINAMENTO

Una preparazione poco elaborata ma dalla molteplicità di sensazioni ben definite e stuzzicanti. Sono diverse le caratteristiche gustative che possono essere percepite al palato: tendenza dolce, aromaticità, succulenza indotta, sapidità e untuosità, ognuna con la propria intensità. Aromaticità e sapidità donate dal **Salame Brianza** e dalla particolare doppia cottura delle patate, che, assieme alle uova apportano anche tendenza dolce. Succulenza e untuosità amplificano invece la persistenza gusto-olfattiva e predispongono all'abbinamento con un vino.

Vino le cui caratteristiche principali dovrebbero essere freschezza e sapidità, buona struttura e persistenza, morbidezza non eccessiva, magari accompagnata dall'avvolgente cremosità di un perlage. Riassumendo il tutto: uno spumante metodo classico.

Così come la Brianza è sempre stata strettamente connessa al capoluogo, anche San Colombano al Lambro rappresenta un'enclave milanese in terra lodigiana. Ho deciso dunque di optare per uno spumante metodo classico proveniente da questo territorio che potesse abbinarsi al meglio alla tortilla, la scelta è ricaduta sul **Domm Pas Dosé Cuvée Enrico Riccardi 2014 di Nettare dei Santi**. Un metodo classico millesimato ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, coltivate sul suolo argillo-sabbioso della collina di San Colombano, che sosta per ben 68 mesi sui lieviti e affina per ulteriori 4 mesi in bottiglia dopo il

dégorgement. Uno spumante complesso e di grande eleganza sin dall'esame visivo, di un raffinato giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, con perlage fine e persistente. Regala delicate e avvolgenti sensazioni fruttate di pesca nettarina, frutta esotica, mela golden e agrumi, poi ginestra e polvere di gesso. All'assaggio è fresco, sapido dalle pungenti bollicine che stuzzicano e asciugano il palato, equilibrato e dalla piacevole persistenza agrumata declinata su note di bergamotto. Caratteristiche ideali per poter esaltare al meglio la tortilla.



Una zona delimitata a nord dai contrafforti del Ghisallo a sud dal canale Villoresi, a est dal solco del fiume Adda e a ovest dalla Strada Statale Comasina, tutti luoghi ben noti ai brianzoli proprio perché identificano l'autentico cuore del territorio.

Come per tutti i grandi salumi del Nord Italia, gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Salame Brianza DOP devono essere ubicati in Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte, le tre regioni storicamente vocate all'allevamento del Suino Pesante Italiano. Gli animali nati, allevati e macellati in queste regioni devono essere conformi a quanto stabilito dai Disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma e di San Daniele

DOP. I suini devono avere un peso non inferiore ai 160 chilogrammi e un'età superiore ai 9 mesi.

Da suini con queste caratteristiche si ottengono le spalle, di almeno 5 chilogrammi, destinate alla produzione del salame, che vengono disossate e mondate con asportazione del tessuto connettivo e del grasso. Le spalle così lavorate, unite ai triti di prosciutto, pancetta e gola senza grasso molle, sono fatte sostare in cella frigorifera a bassa temperatura. La fase seguente è la macinatura che avviene con tritacarne aventi fori di diametro diverso, dai 4 agli 8 millimetri, a seconda del peso finale che dovrà avere il salame. All'impasto così ottenuto si aggiungono sale e pepe in pezzi o macinato, eventualmente anche vino, zuccheri, nitrati e nitriti di



## Il Consorzio e i suoi obiettivi

Grazie al lavoro del Consorzio, il 12 Giugno 1996, il **Salame Brianza** ha ottenuto la Certificazione Europea Denominazione di Origine Protetta (DOP) diventando così un prodotto riconosciuto e tutelato dalla legislazione

europea. Oggi sono 4 i salumifici associati e la loro attività è volta a difendere e tutelare la produzione e la commercializzazione del Salame Brianza DOP; salvaguardare la tipicità del prodotto, effettuare i controlli

e certificare la sua autenticità, autorizzando l'utilizzo del marchio di identificazione. Un altro obiettivo del Consorzio è far conoscere non solo il prodotto ma anche promuovere il territorio in tutto il mondo, e lo fa sia

utilizzando i principali social media, sia attraverso un sito internet dedicato in cui sono descritte non solo le informazioni sul prodotto o le ricette ma anche itinerari artistici, storici e naturalistici della Brianza.



sodio e potassio, acido ascorbico, colture batteriche starter di fermentazione e aglio in minima quantità.

Il composto finale deve essere insaccato in budello naturale o artificiale ed eventualmente legato con spago o posto in rete. L'asciugatura del Salame Brianza DOP può essere effettuata a caldo o a freddo e non possono essere adottate tecniche che prevedono una fermentazione accelerata.

**L**a successiva stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 9° e 13° C. Il tempo di stagionatura varia in funzione del diametro del salame fresco e comunque da un minimo di tre settimane sino anche a quattro mesi.

Consistenza compatta, forma cilindrica, colore rosso rubino, sapore delicato e dolce

Il Salame Brianza DOP si presenta con consistenza compatta, forma cilindrica e un colore rosso rubino. All'assaggio il sapore è delicato e dolce. Inoltre, le diverse pezzature con cui si trova in commercio, dalla più piccola (salametto) alla più grande (crespone), lo rendono un salume versatile, che ben si presta per uno snack con del pane, affettato in taglieri come antipasto o, in cucina, come ingrediente in numerose preparazioni.

Un salume solo apparentemente semplice, ma che ben rappresenta l'anima di un territorio, oggi poco valorizzato, ma ricco di suggestivi luoghi da visitare a pochi minuti da Milano, come il Parco della Valle del Curone, i laghi briantei, il Santuario di Montevicchia e la Basilica di Agliate, l'aristocratica Monza. ■

WEB APP

# Viniplus 2021

di Lombardia



[www.viniplus.wine](http://www.viniplus.wine)



*Tutti i vini lombardi  
su PC, tablet e smartphone*



## *Il risveglio dell'orso*

Sono tante le novità che riguardano uno dei birrifici storici di Lombardia: l'Orso Verde di Busto Arsizio, fondato e sempre diretto da Cesare Gualdoni. Nuova struttura societaria, restyling grafico e di naming, allargamento della gamma di birre e impianto più grande...

👁 MAURIZIO MAESTRELLI

**L**a sua Backdoor Bitter va, a parere di chi scrive, inserita nel ristretto range delle birre più rappresentative della storia del movimento artigianal-birrario italiano. Avesse anche prodotto solo questa birra, Cesare Gualdoni un posto d'onore insomma se lo sarebbe guadagnato. Ma il birraio di Busto Arsizio, che nel 2004 diede vita al Birrificio Orso Verde, ha in questi anni "collezionato" tutta una serie di ottime birre,

Nella foto: Cesare Gualdoni, Paolo Bennici, Andrea Rogora, Michela Zanetti, Andrea Corti, Christian Hans Conti

dalla baltic porter Nubia alla golden ale Wabi, con un occhio sempre rivolto all'equilibrio e alla bevibilità e l'altro agli stili che, per prima cosa, piacessero al suo palato. In un mercato craft affollatissimo di Ipa & company, fare un'ottima bitter e una calibrata baltic porter testimoniano una notevole indipendenza d'azione e una discreta allergia alle mode del momento.

Con questa caratura per così dire "genetica", le

Quando verrà il momento di **una nuova normalità** il mercato e i consumi riprenderanno velocemente quota. E noi saremo pronti

ultime notizie che lo riguardano stanno accendendo ulteriormente i riflettori sul birrificio bustocco. Dal 2018 infatti sono entrate nuove persone in società: Domenico Lellis, Paolo Bennici e Marina Roncarolo. Se il primo è fondamentalmente un socio di capitali, Bennini è andato a ricoprire la responsabilità commerciale dell'azienda mentre alla Roncarolo spetta il compito di guidare il marketing e la comunicazione. «Io arrivo da esperienze professionali molto diverse e che niente hanno a che fare con la birra», ci spiega lei. «Ma da un lato sono affascinata dalle nuove sfide e dall'altro ho sempre avuto grande passione per il "prodotto" come qualcosa sul quale si può lavorare, raccontarlo e farlo crescere... Ed è quello che abbiamo intenzione di fare, insieme a Cesare e ad Andrea Rogora, anche lui birraio e socio in questa avventura».

**E**cco dunque il cambio del nome, trasformatosi in Birrificio OV, il restyling del logo, con l'orso più stilizzato e sicuramente moderno rispetto alla prima versione, e pure delle etichette, ma, soprattutto, un aumento deciso delle potenzialità produttive con l'acquisto di un impianto Spadoni da venti ettolitri di ultima generazione, completamente automatizzato. «Le potenzialità sono quelle di poter arrivare a produrre diecimila ettolitri», prosegue Marina Roncarolo. «Certo, di questi tempi è un po' difficile fare previsioni ma confidiamo che, quando verrà il momento di una nuova normalità, il mercato e i consumi riprenderanno velocemente quota. E noi saremo pronti». Nel frattempo al Birrificio OV, che andrà a spostarsi per questioni di spazio in una sede diversa ma sempre a Busto Arsizio (in Via Magenta, 55), si lavora per allargare la rete distributiva, «gestiremo direttamente la distribuzione solo in Lombardia e in parte del Veneto», e si pensa anche all'estero. Del resto, con l'aiuto e le idee di Rogora le birre si sono moltiplicate. «Al momento ne produciamo ventuno», ci spiega Cesare Gualdoni, «e con le nuove capacità in maturatori saranno tutte disponibili tutto l'anno. Ci siamo lanciati sulle lattine, che in tempi a dir poco complicati come quelli che stiamo vivendo, ci garantiscono di continuare a produrre, sebbene a ritmi ridotti, e abbiamo nuove birre davvero interessanti: da quella che personalmente berrei



**ANNO DI FONDAZIONE**  
2004

**BIRRIFICIO**  
Via Francesco Petrarca, 2  
Busto Arsizio (Varese)

**TAPROOM**  
Varese – Via San Martino  
della Battaglia, 9  
birraorverde.com  
info@birraov.com

tutti i giorni come la Katzenbrau, Italian Pilsner che abbina una bella nota maltata a una generosa luppolatura, alla Ipa Fever con double dry-hopping e alla True, American Double Ipa da 8,5% vol e profumi prorompenti».

**L**e nuove energie, sia nel comparto produzione con il tandem Gualdoni-Rogora, sia nel comparto commerciale e marketing con Bennici e Roncarolo, sono un bel biglietto da visita per un birrificio che da sempre ha raccolto consensi tra il pubblico di appassionati. Ma il sospetto è che il Birrificio OV punti anche ad allargare la schiera degli aficionados sfruttando non solo la leva qualitativa e commerciale ma anche con una strategia di comunicazione che parli a un pubblico magari meno edotto su luppoli e tecniche produttive ma curioso e pronto a conoscere le birre non pastorizzate del birri-



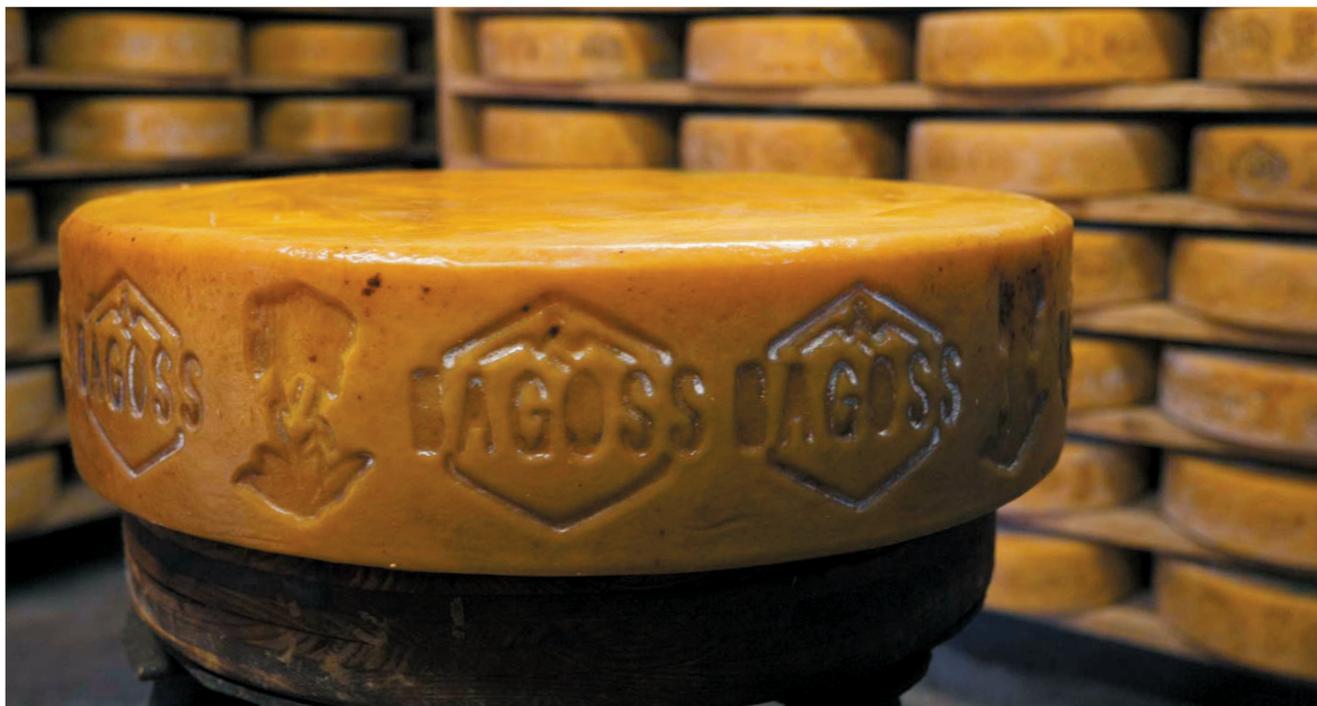
ficio. Andando oltre la case history del Birrifico OV, ma prendendola come spunto di riflessione appare chiaro che il futuro della birra artigianale italiana, Covid-19 permettendo, si gioca in buona parte anche sulla sua capacità di parlare un linguaggio non settario e magari di pensare al coinvolgimento di un pubblico più largo non ricorrendo esclusivamente a degustazioni, serate con il birraio e festival. Oltre a tutto ciò, non può sfuggire il fatto che le prossime sfide per i piccoli birrifici verteranno in misura altrettanto importante sulla loro capacità imprenditoriale in senso globale, quindi non solo in termini di qualità e di costanza qualitativa del prodotto finale. Il che significa che, alla ripartenza del mercato si spera non troppo lontana nel futuro, correranno più veloci quelle aziende che, pur non dimenticando la “poesia” della produzione artigianale avranno meglio lavorato sulla “prosa”. ■

L'impianto Spadoni da venti ettolitri di ultima generazione, completamente automatizzato, consentirà di aumentare le potenzialità produttive

## Le birre da non perdere

La storia del birrificio, inscrivibile nella “seconda ondata” del movimento artigianale italiano successiva a quella dei pionieri del 1996, e la lunga esperienza di Cesare Gualdoni, rendono difficile restringere il campo a quattro, cinque referenze quali “birra da non perdere”. Certamente non si può non fare menzione della **Backdoor Bitter**, una classica ale inglese da 5% vol molto aderente a uno stile purtroppo non così tanto in voga in Italia ma che può essere riscoperto, per equilibrio e bevibilità, proprio con questa birra “bandiera” del birrificio di Busto Arsizio. Sempre una sicurezza la **Nubia**, Baltic Porter da 6% vol dalle suggestive note di caffè e cioccolato con un corpo setoso grazie all'apporto dell'avena. Per completare il trittico di birre “rodiate” nel senso di prodotte da più di qualche anno a chi scrive piace molto la **Rebelle**, impegnativa American Strong Ale da 7,5% vol ben giocata tra le sensazioni più dolci del malto e quelle resinose dei luppoli. Tra le creazioni più recenti, o almeno più recentemente assaggiate, nota di merito per la **Vlaander**, Belgian Tripel da 8,1% vol: fruttata ma non stucchevole, imponente ma ruffiana, estremamente godibile e infine per la **DDH IPA Fever**, ale da 6% vol nella quale la generosa luppolatura, la sigla DDH sta per double dry-hopped, regala un bouquet floreale e di frutta esotica senza mai stancare il sorso.





# Bagoss.

## *Il tocco raffinato dello zafferano*

La sua storia risale a cinque secoli fa e tuttora è il traino economico del comune di Bagolino. Quando prodotto con cura in tutte le sue fasi diventa semplicemente straordinario

 **BEPPE CASOLO**

**S**ituato in montagna tra le Valli Camonica, Trompia e Sabbia, Bagolino è il più grande comune della Provincia di Brescia. È celebre per il carnevale, scanzonato, licenzioso, propiziatorio, orientato in senso lato alla fertilità, dove la tradizione e la cultura montanara si incontrano con la raffinatezza di ispirazione veneziana.

Terra di latte e di formaggi, nei secoli ha sviluppato un'agricoltura dedicata all'allevamento e alla trasformazione casearia, che costituiscono tutt'ora il traino dell'economia locale. Bagolino si identifica con il Bagoss, il formaggio la cui storia risale ad almeno cinque secoli fa ed al quale è stato dato lo stesso nome dei suoi abitanti, i "Bagossi". Oggi è un prodotto PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), un presidio Slow Food ed è tu-

telato e commercializzato dalla Cooperativa Valle di Bagolino.

Il latte crudo di bovine di razza bruna è messo in bacinelle di rame, dove viene scremato a seguito dell'affioramento del grasso. Successivamente è versato nella caldaia (culdera) di rame, che è posta su fuoco di legna. Raggiunta la temperatura di circa 38°C, viene aggiunto il caglio di vitello, agitando la massa che poi è lasciata a riposare, per quasi un'ora. Una volta ottenuto il coagulo, si passa alla rottura della cagliata utilizzando la spada o la lira alla quale seguono i rivoltamenti effettuati con la spannarola, che favoriscono la separazione del siero. Successivamente, con lo spino la massa viene tenuta in movimento, mentre i grumi vengono frantumati fino a raggiungere la dimensione di chicco di mais.

A questo punto viene aggiunto un ingrediente importante e

caratterizzante: lo zafferano; un po' più abbondante nel formaggio invernale che presenta una colorazione più scarica, a motivo della diversa alimentazione degli animali. Questa consuetudine, oltre che ai documentati contatti di Bagolino con la Serenissima, è da ascrivere all'opportunità di rendere più accattivante il colore della pasta del formaggio.

**L**a caldaia viene posta nuovamente sul fuoco fino a raggiungere la temperatura di 47°-52°C, che viene mantenuta per alcuni minuti. Una volta depositata sul fondo, la cagliata viene pressata con le mani, estratta dalla caldaia, posta nella fascera e coperta da un telo di canapa (röf). A questo punto la pasta viene pressata prima con le mani e poi con un peso, per facilitare la fuoriuscita del siero.

La salatura viene effettuata a mano, due volte alla settimana, per quaranta giorni, alternando la faccia sulla quale aspergere il sale. Oltre ai rivoltamenti frequenti la buona cura del formaggio prevede la settimanale raschiatura della superficie della crosta. Con la stessa cadenza si procede al trattamento delle forme con l'olio di lino crudo. Questa tradizionale operazione contribuisce a proteggere il formaggio durante la stagionatura, che può durare anche due, tre, quattro anni, mantenendo elastica la crosta ed evitando la screpolatura, o la fessurazione e quindi l'attacco di acari o altri parassiti.

Il Bagoss ha forma cilindrica con facce piane, scalzo dritto, alto poco più di 10 cm ed un peso che può variare da 14 a ben 22 kg. La crosta, di un colore che può variare dall'ocra al marrone,

è dura e untuosa con impresso, a freddo, il marchio che riporta la scritta Bagoss sormontata da una sagoma di montagna con 3 cime e una genziana.

Già dopo un anno, la pasta è dura, per diventare nel tempo extradura, di colore giallo paglierino, più o meno carico a seconda dello zafferano presente. Al taglio mostra una occhiatura poco evidente, rada e di piccola dimensione.

Intensità sia olfattiva che aromatica importante, caratterizzata da una notevole complessità, che consente di percepire note di burro fuso, fieno, brodo di carne, nocciola e le tipiche sensazioni di farina di castagne. Caratteristiche sono le note speziate di zafferano e tostate legna bruciata.

Nel passato l'equilibrio gustativo era spostato verso il salato, mentre ora l'uso del sale è minore; talvolta è possibile incontrare qualche lieve sensazione amara, riferibile alla genziana presente tra le essenze di pascoli, che tuttavia non infastidisce. Solo nei formaggi più stagionati è possibile trovare una leggera piccantezza.

Per la produzione del Bagoss si è tramandata la prassi di scremare molto il latte, asportando quasi completamente il grasso affiorato nelle bacinelle, che veniva destinato alla produzione del rinomato burro, la cui vendita costituiva gran parte del reddito dei malgari.

Quando ogni aspetto della produzione, dall'alpeggio alla caseificazione fino ad arrivare alla stagionatura e all'affinamento è curato con sapienza e dedizione, il formaggio che ne deriva è davvero emozionante e merita l'elevata quotazione che riesce a spuntare. ■



**L'ABBINAMENTO DI...**  
*Luisito Perazzo*

## Equilibrio, freschezza e morbidezza

Un calice per il Bagoss? Dal punto di vista sensoriale il nostro liquido deve essere certamente generoso nell'alcolicità per riuscire ad accompagnare l'importante masticabilità e creare un'armonia palatale di fondo, tenendo presente il carattere speziato dello zafferano (in aggiunta) e il timbro più o meno salato. La notevole ricchezza gustativa sollecita, appaga e contribuisce talvolta ad una scia finale che evoca percezioni amarognole. Da registrare, inoltre, l'intensa e variegata complessità odorosa che racconta di note tostate, vanigliate, vegetali, lattiche, con aromi di frutta secca in evidenza.

In quest'ottica nel vino le sensazioni di freschezza, intensità e lunghezza sono validi compagni per il nostro matrimonio, così come l'equilibrio del sorso sospeso tra morbidezza e salinità.

La Lombardia enologica esprime grandi possibilità per esaltare questa complessità. Possiamo partire con un vino bianco che attraverso le note visive, il bouquet caloroso e la stuzzicante sapidità magnifica l'accostamento:

**Lugana "Annata Storica" 1999 di Cà Lojera.**

L'abbinamento con il tradizionale nebbiolo si declina con lo **Sforzato di Valtellina "Il Montescale" 2011 di Nobili:** un

connubio che sorprende per l'armonia tra la tattilità e l'aromaticità del formaggio e la lunghezza di un tannino saporito e ricamato. Infine, con un **Passito "Fior di Silvia" 2017 La Rodola**, a base di moscato giallo, resistenza lattica e tono piccante si alternano a dolcezza esotica e voluttuosa avvolgenza, con rimandi a suggestioni orientali che creano una chiusura originale.



**LUGANA "ANNATA STORICA" 1999**  
Cà Lojera



**SFORZATO DI VALTELLINA "IL MONTESCALE" 2011 Nobili**



**PASSITO FIOR DI SILVIA 2017**  
La Rodola

# È facile dire olio di qualità. Serve maggiore attenzione

*La necessità di un nuovo approccio da parte di chi lo vende, con proposte di abbinamento al cibo e utili informazioni sulla conservazione.*

*Alcuni spunti dall'ultima edizione di Olio Officina Festival*

 **LUIGI CARICATO**

**P**artiamo da una notizia buona. I consumi di olio extra vergine di oliva hanno conosciuto un trend positivo. Nel corso del 2020 si è registrato un incremento di circa il 6%, che non è poco. Un risultato positivo, visto che nell'ampia gamma degli oli ricavati dalle olive la preferenza ha riguardato in particolare gli extra vergini. Una tendenza positiva che premia sì i consumi domestici, che in precedenza avevano subito un evidente rallentamento, ma ciò è accaduto solo per la grande spinta impressa dal primo, duro lockdown del 2020. Con i servizi ristorativi chiusi, o aperti a singhiozzo, i consumi fuori casa hanno subito un forte calo. Alla luce dei dati positivi del mercato, di fatto però lo scenario non cambia molto, ragione per cui è bene riflettere su quantità e qualità dei consumi. Ed è proprio di consumi che si è parlato nel corso dell'ultima edizione - la decima - di **Olio Officina Festival**. Tra i tanti interventi, cito quelli di Giorgio Santambrogio, AD del Gruppo VèGé, e Mario Gasbarrino, AD di Decò Italia, figure di primo piano della grande distribuzione organizzata in Italia. I punti vendita del futuro, hanno detto, non saranno più come li conosciamo oggi. Tutto

infatti si evolve, anche fin troppo rapidamente, e cambia pure la società con le esigenze dei consumatori. Basti pensare a quanto è diventato centrale il commercio nei canali digitali. Non è un caso che Roberto Liscia, presidente di Netcomm, il Consorzio del commercio elettronico, abbia messo in luce il cambiamento radicale dei costumi e l'approccio stesso con le merci. Le forze trainanti dell'e-commerce continueranno a essere rappresentate dalla capacità delle aziende di gestire con efficienza, attraverso l'implementazione delle tecnologie, tutti i processi che compongono la filiera del *digital retail*. Viene pertanto collocata al primo posto l'esperienza del cliente, abbattendo le barriere tra i canali e sfruttando una piattaforma comune. Resta solo da chiedersi se siamo davvero pronti per la rivoluzione dei costumi, e dei consumi, o se a condizionarci è il periodo di emergenza. Vi sono in ogni caso pionieri che riescono a intercettare e precorrere i tempi, con tutti i possibili vantaggi che ne derivano, e proprio per questo è bene che si ripensi il modo stesso di proporre un prodotto complesso come l'extra vergine, dato che a differenza del vino, che è una bevanda, non è altrettanto facile da decifrare

## IL CARRELLO DEGLI OLI

**MASSERIE DI SANT'ERAMO, SANTERAMO (BARI): "CORATINA"**

Sentori erbacei netti con richiami al carciofo e alla mandorla verde; sapidità e fluidità, armonia, morbidezza, eleganza, amaro e piccante ben dosati; erba di campo in chiusura.

**COLLE SAN LEO, GELA (CALTANISSETTA): "BLEND - IGP SICILIA"**

Sentori persistenti di pomodoro e oliva verde; morbidezza e armonia al palato, buona fluidità, gusto vegetale con richiami al carciofo, amaro e piccante armonici e ben dosati.

**FATTORIA PETRINI, MONTE SAN VITO (ANCONA): "RAGGIA DI SAN VITO"**

Sentori erbacei e mandorla verde, con note fruttate fresche di media intensità, gusto vegetale di carciofo e buona fluidità e finezza, con note amare e piccanti armoniche.

**SAN GIULIANO, ALGHERO (SASSARI): "BOSANA"**

Profumi fruttati erbacei e floreali; dolcezza, morbidezza e armonia al palato, gusto di carciofo e cardo, amaro e piccante ben dosati; sentori di erba di campo in chiusura.



e comprendere. L'olio ha bisogno del cibo per esprimersi ed essere fruito in pienezza. L'olio è ingrediente, sta tutta qui la sua complessità. Un sommelier che voglia raccontare bene l'olio deve farlo attraverso le evoluzioni del prodotto in relazione ai vari alimenti con cui si combina. Negli Stati Uniti, dove gli extra vergini sono una scoperta recente a livello popolare, hanno intuito il modo più efficace di comunicare l'olio in un punto vendita proponendolo in assaggio, in modo da trasmettere al consumatore/cliente il valore inespresso del prodotto. Da qui la necessità, come ha suggerito Santambrogio durante **Olio Officina Festival**, di formare gli addetti alle vendite e, in generale, coloro che hanno a che fare con la selezione dei prodotti. Bene ha fatto Gasbarrino, altro protagonista del retail italiano, a stigmatizzare il sottocosto: "occorre spingere i buyer a recarsi presso le aziende, visitandole fino a seguirne il processo di produzione per capire cosa comporti produrlo". Il futuro dei consumi dovrà partire da una radicale trasformazione delle logiche mercantili. Occorre ispirarsi a valori nuovi come sostenibilità e accessibilità, aspetti che un tempo non venivano nemmeno concepiti.

**O**ra però a **Olio Officina Festival** è stato presentato un importante studio che ci fa guardare avanti. È il *Progetto Oleum*, che vede coinvolti diversi atenei d'Europa con capofila l'Università di Bologna. Lo studio introduce novità intorno all'analisi sensoriale degli oli. È la nuova metodica dei cosiddetti "composti volatili". In sostanza, sono le molecole che i nostri recettori sensoriali di solito identificano quando degustiamo l'olio. Ora sarà invece possibile decodificare tali molecole attraverso il ricorso a specifici parametri chimici, attraverso i quali sarà possibile determinare anche il profilo degli aromi contenuti negli extra vergini e arrivare pure a certificarne l'autenticità e

genuinità. Un progetto, come si può ben intuire, molto importante, che determinerà una svolta. Ovviamente questa innovazione non metterà da parte l'utilissimo strumento del panel test, anche perché i sensi umani sono molto importanti. C'è che con l'esame dei composti volatili si avrà una maggiore certezza, tutto qui. È un po' come disporre – secondo quanto suggerito da Anna Cane, presidente del gruppo Olio di oliva di Assitol – di un *alleato in più*. È una sorta di Var, utilizzabile come nelle partite di calcio per casi dubbi. Ma anche un utile strumento per le aziende, nella realizzazione dei blend. Tutto ciò fa ben sperare ma c'è ancora da lavorare. Non tutti per esempio comprendono quanto sia importante una corretta conservazione di un prodotto per sua natura "fragile", perché soggetto a ossidazioni. Gli extra vergini vengono tuttora conservati male nei magazzini e sugli scaffali dei punti vendita, nei ristoranti, come pure nelle cucine domestiche.

**L'**olio deve conoscere un nuovo approccio, perché altrimenti a poco serve osannare la grande portata salutistica se non si presta attenzione alla sua qualità di partenza. Chiudo segnalando l'uscita, per le edizioni Olio Officina, della *Guida ragionevole ai migliori extra vergini del mondo in commercio*, con sottotitolo alquanto evocativo: *Qualità durevole. Oli di lunga vita*. È evidente che gli extra vergini non possano essere destinati a diventare oli di invecchiamento, in quanto nessun olio può durare oltre la sua breve vita naturale, ma può sicuramente aspirare a una più lunga shelf-life, proprio perché, rispetto al passato, le olive vengono raccolte al momento giusto, con tempi rapidi di estrazione e tecnologie adeguate, la conservazione a temperatura controllata e sotto azoto. Quel che manca sono le attenzioni qualificate da parte di chi l'olio lo vende e di chi lo consuma. C'è però ottimismo: qualcosa cambierà sul fronte degli oli extra vergini. ■

## Alpi Retiche Metodo Classico e...

*Alessandro Proietti Refrigeri, chef stellato di Villa Naj a Stradella, ci propone un piatto da abbinare a un Metodo Classico prodotto in Valtellina da uve Pignola valtellinese, varietà autoctona a bacca rossa*

PAOLO VALENTE



STEFANO BORGHESI

### IL VINO

#### **Alpi Retiche IGT Metodo Classico Extra Brut 2017 – La Perla**

Marco Triacca ha ereditato dal padre Domenico e dalle generazioni precedenti l'amore e la passione per la vigna. Dal 2009 La Perla, a Valgella - Tresenda di Teglio, nel cuore della Valtellina, nei famosi terrazzamenti, coltiva nebbiolo e pignola valtellinese, vitigno autoctono a bacca rossa. Ottenuto da Pignola in purezza, riposa sui lieviti per 24 mesi per poi trascorrere 6 mesi di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura.

### LA DEGUSTAZIONE

È un Metodo Classico di colore giallo paglierino, vivace. Il copioso perlage disegna una persistente corolla nel calice. Delicato al naso, si esprime con note fruttate che rimandano alla pesca bianca, alla mela verde e al pompelmo bianco. Sentori di fiori di campo chiudono un panorama olfattivo fine e gradevole. In bocca esplode la freschezza suppor-

tata anche da una bollicina decisa. Finale asciutto con ritorni di frutta fresca e di mandorla amara.

### LO CHEF

**Alessandro Proietti Refrigeri**, romano, classe 1988, sceglie di frequentare l'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi già sapendo che è solo il primo passo per realizzarsi professionalmente. Durante gli studi svolge numerosi stage professionali lavorando in prestigiosi hotel 5 stelle lusso della Capitale tra cui l'Hotel Excelsior, il Grand Hotel e l'Hotel Exedra. Terminata la scuola alberghiera inizia il suo percorso al fianco di Riccardo Di Giacinto – 1 Stella Michelin – che, dopo un anno, lo porta a Salina come Sous Chef al Resort Capofaro per 2 stagioni. Segue l'esperienza al Ristorante Mirabelle – 1 Stella Michelin – che lo vede arrivare a ricoprire il ruolo di Sous Chef. Qui capisce di aver bisogno di esperienze internazionali. Si trasferisce, quindi, a Copenaghen, avendo deciso di far parte del miglior ristorante al Mondo, il



STEFANO BORGHESI



Noma, capitanato dallo Chef Renè Redzepi. Resta due anni, raffinando le tecniche e concludendo col primo pop-up del ristorante a Tokyo. Decide di tornare a Roma, dove lavora per 2 anni alla Pergola – 3 Stelle Michelin – ricoprendo tutte le partite. La voglia di fare un’esperienza diversa lo porta a coordinare le cucine del gruppo Berberè gestendo menu, personale e organizzazione delle cucine dei loro 12 locali. A ottobre 2018, dopo 2 anni in questo ruolo, spinto dalla voglia di tornare ai fornelli prende la gestione della cucina del Ristorante Villa Naj a Stradella. Nel novembre 2019 ottiene la Stella Michelin oltre a 1 Forchetta della Guida del Gambero Rosso e 1 Cappello della Guida dell’Espresso.

**IL PIATTO**

Lo chef ha scelto il “Crudo di Ricciola, Campari, agrumi e lattuga” da abbinare al Metodo Classico La Perla di Marco Triacca perché ne esalta il gusto, il profumo e la freschezza. ■



**Alpi Retiche IGT  
Metodo Classico  
Extra Brut 2017  
La Perla**

**Crudo di Ricciola,  
Campari,  
agrumi e lattuga**

- Ingredienti per 2 persone:**  
**200 gr** filetto di ricciola fresca  
**100 gr** Campari  
**2 gr** agar agar  
**1** limone, **1** lime, **1** bergamotto,  
**1** arancia  
**1** tuorlo d’uovo  
**1** lattuga  
**200 gr** olio di semi  
 sale  
 pepe di Timut  
 olio di oliva

**PER LA GELATINA  
AL CAMPARI**

In un pentolino scaldare il Campari, una volta arrivato a bollore aggiungere l’agar agar e far sciogliere bene, raffreddare e frullare

**PER L’EMULSIONE  
AGLI AGRUMI**

In un recipiente mettere il tuorlo e i succhi dei vari agrumi insieme alle loro scorze e il sale, frullare aggiungendo poco alla volta l’olio di semi; una volta raggiunta una densità bella soda conservare in frigo

**PER LA LATTUGA IN OSMOSI**

Lavare bene l’insalata e tagliarla in 4 parti; chiudere sottovuoto insieme a **50 gr** di acqua. Conservare per **6 ore** in frigorifero. Aprire la busta e tagliare la lattuga mettendola su carta assorbente

**PER LA RICCIOLA**

Tagliare il filetto di ricciola con un coltello ben affilato a fette di circa **5 mm**

**FINITURA ED IMPIATTAMENTO**

Condire la lattuga con olio, sale e pepe, e disporla da una parte del piatto, condire la ricciola con olio, sale e pepe di Timut per esaltare la arte agrumata e disporla sopra la lattuga sovrapponendo le fettine; a parte mettere l’emulsione di agrumi e il gel al Campari e servire

# La raffinata e selvaggia eleganza del Luccio

*La qualità delle sue carni, bianche e magre, era già nota alla corte dei Gonzaga. Difficile da allevare, insidioso per le tante spine, è uno dei pesci d'acqua dolce più gustosi e intriganti da cucinare*

👤 ANDREA GRIGNAFFINI



Un grande classico: l'abbinamento del luccio con la polenta abbrustolita

Verso la fine del Seicento le tradizioni culinarie in uso alla Corte dei Gonzaga iniziarono a essere raccolte e ordinate seguendo un metodo preciso dal cuoco di corte, Bartolomeo Stefani bolognese di nascita e nipote di Giulio Cesare Tirelli, cuoco della Serenissima Repubblica di Venezia, in un libro dai principi moderni dettati dalla sua visione di cucina che si dimostrò in futuro davvero illuminata. “L’Arte di Ben Cucinare” fu dedicato al Principe Ottavio Gonzaga, ottavo figlio di Ferrante I e di Isabella Capua. Non poteva non comparire nel libro il Luccio: “Deve il Luccio esser di Fiume, ovvero di Lago buono e non paludoso frà tutti i Pesci, questo dà buon nutrimento. Di questo i Cuochi ne possono fare molte vivande: cotti in bianco, serviti con oglio, succo di limone, e verdure: nello spiedo, lardati con angiove, serviti con salse di capparini, code di gamberi, zuccari & aceto rosato: se ne fanno bragiolette messe in adobbo, con polvere d’erbe odorifere cotte alla gradella, onte con oglio: se ne fanno polpette, e polpettoni con i suoi ingredienti, aggiungendovi polpa d’anguilla, riescono migliori e più tenere se ne fanno piccate calde, e fredde; calde si condiscono con butiro, noce moscata, e zuccaro sopra; fredde si condiscono con oglio di mandorle dolci, succo d’aranci, zuccaro, e pepe ammaccato, & altre vivande, conforme al genio”.

## Il luccio è un pesce che vive a lungo soprattutto nelle acque dolci ed è incapace di vivere negli allevamenti

Un pezzo di storia gastronomica mantovana e gonzaghesca per illustrare e cristallizzare le caratteristiche di questo pesce vorace che vive nelle acque dolci e placide dei fiumi, dei laghi, dei torrenti delle valli ricche di vegetazione. Un predatore in grado di falciare ogni tipo di pesce che incontra nella sua nuotata. Stringendo il campo, il luccio è un pesce che vive a lungo soprattutto nelle acque dolci del continente nord-americano, in Europa in tutta la fascia compresa tra la Francia e la Siberia incluso il Nord Italia, nel grande Fiume Po, e nelle acque limitrofe, ed è incapace di vivere negli allevamenti. Il luccio, da non confondersi con il Lucioperca o Sandra (molto noto nella cucina transalpina) ha il corpo snello, slanciato e si riconosce facilmente per la dentatura forte con denti dalla caratteristica forma a “becco d’anatra”, acuminati e taglienti. Il colore della sua livrea è tendente al verde oliva sul dorso, bianco-giallastro nel ventre e con macchie chiare e scure sulle pinne. La sua carne – da cogliere al meglio attorno alla primavera – è bianca, soda, delicata, a grana fine, tra le più gustose fra tutti i pesci d’acqua dolce ma con un problema, la miriade di minutissime lisce e spine difficili da togliere. Un problema risolto da un escamotage con la riduzione in una sorta di mousse setacciata, a volte utilizzata per preparare polpettine o quenelles. Quelle che in Francia a Lione diventano le “Quenelles de Brochet” arricchite dalla salsa “Nantua”, (cittadina nota per i suoi gamberi, tanto da indicarla in tutte le preparazioni della cucina classica francese contenente gamberi): una vellutata delicatissima a base di salsa besciamella, crema di burro di gamberetti di acqua dolce, code di gambero e nappata sulle quenelles passate prima in forno.

**T**ornando in Italia la classica ricetta del luccio in salsa alla Mantovana parte da un court bouillon di acqua salata con carota, sedano, cipolla, aglio, foglie di alloro, grani di pepe, sale, bacche di ginepro, fette di limone e i filetti di luccio (oppure intero) immerso nel brodo, ma allontanato dal fuoco appena riprende il bollore. Dopo una ventina di minuti di sosta nel brodo caldo si spella e si spezzetta grossolanamente eliminando le spine (per una presentazione più raffinata si può lasciare intero decorato con la salsa). Per la preparazione della salsa a freddo, amalgamare succo di limone con olio gardesano EVO, prezzemolo, acciughe, capperi, tutto tritato finemente. Ricoprire il luccio con la salsa per insaporirlo. Si può optare per la stessa salsa ma calda passata in padella, addolcita con un pizzico di zucchero. Imprescindibile la presentazione del luccio in salsa Mantovana con polenta abbrustolita, mentre alcune versioni prevedono peperoni gialli e cipolla tritata. Un’altra prelibatezza nata – in zona – ai tempi in cui Isabella d’Este soggiornava sul Lago di Garda e che offriva al consorte Francesco Gonzaga, che la raggiungeva, era il Luccio alla Gardesana. Un piatto saporito e gustoso in cui la cottura del pesce avviene in un brodo insaporito con i consueti aromi e un quid di aceto. Per la Salsa Gardesana: filetti di acciuga passati in padella con olio, aglio, capperi, alloro e aceto veniva stesa sul luccio già cotto. Se passa un po’ di tempo dopo la preparazione il gusto si moltiplica trovando equilibrio ed omogeneità nel riposo. ■



L'ABBINAMENTO DI...  
Nicola Bonera

### Il sale e l’acqua dolce (o l’acqua dolce e il sale)

Il luccio offre carni molto gustose, alle quali basta qualche semplice condimento per creare piatti capaci di grande soddisfazione per il palato; raggiunge spesso dimensioni notevoli e le sue carni hanno una fibra tenace.

La classica preparazione alla mantovana, o nella sua variante gardesana, aggiunge un po’ di succulenza ad una carne che ne è già piuttosto dotata, in quanto soda e compatta; l’aroma di capperi, acciughe, aglio e erbe aromatiche sprigiona una forte intensità, aggiungendo anche una buona dose di sapore. Per interagire al meglio con queste preparazioni il vino dovrà possedere una intensità notevole, oltre ad un tenore alcolico di un certo spessore, per bilanciare la succulenza e l’untuosità, oppure una delicata presenza di tannini, per via di una breve macerazione con le bucce o la permanenza in legno; il finale di buona freschezza e ottima mineralità aiuterà a stemperare la tendenza dolce del luccio e dell’immancabile abbinamento al piatto, la polenta.

Le province dove storicamente regna questo pesce, Mantova e Brescia, regalano grandi interpretazioni in bianco e in rosa, dove i vini parlano di argille, di sole e di sale; i bianchi hanno struttura, alcol e longevità, mentre i rosati un’innata scia salina e una sorprendente tenuta nel tempo.

**1** **Lugana Riserva Menasasso 2016 Selva Capuzza** (Turbiana 100%, acciaio e 15% barrique per 10 mesi, altri 15 in bottiglia)

**2** **Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto 2019 Cantrina** (Groppello 100% con breve macerazione, 5 mesi in acciaio)

**3** **Garda Chardonnay Meridiano 2018 Ricchi** (Chardonnay 100%, 5 mesi in botte da 5 hl e 1 anno in bottiglia) Biologico





I formaggi di Bruna Alpina Originale e Capra Orobica sono prodotti utilizzando esclusivamente latte crudo

## Ferdy, la forza della speranza

A Lenna, in alta Val Bremabana, i giovani Nicole e Nicolò Quarteroni fanno rivivere la montagna nel segno del gusto

👁️ MARCO GATTI

**I**l genio italiano, nel campo del gusto, ha un'espressione unica in Nicole e Nicolò Quarteroni, due giovani "sposini" che con la loro passione smisurata, la loro competenza e il loro essere infaticabili nel lavoro e nella loro voglia di far bene formano una di quelle grandi coppie che sono orgoglio e vere ambasciatrici del bello, del buono e del meglio della nostra Italia. Non vivono in una città. E per andarli a conoscere ci si deve inoltrare nel cuore della bergamasca, percorrendo la Strada Statale 470 che sale verso le montagne, le affascinanti "Orobic". Vi aspettano nella loro casa, l'agriturismo Ferdy a Lenna. Qualche chilometro dopo San Pellegrino, quando sulla destra si vede la grande insegna in legno, si è arrivati. Lasciata l'auto nell'ampio, comodo parcheggio, due passi sul ponticello sotto cui corre il Brembo, e approdati sull'altra sponda del fiume, ecco l'antico cancello che apre a uno scenario fiabesco. Davanti ai vostri occhi, prati immensi in cui pascola libera la "gang", formata dai cavalli

di proprietà, alberi e giardini curati, le case in pietra con le camere tutte in legno e pietra non lavorata, l'area benessere, la "boutique del gusto" dove sono in vendita formaggi, salumi, cosmetici che producono e che si possono acquistare o farsi inviare comodamente a casa, e il ristorante. Vi sembrerà di essere in un film. È tutto vero. "Ferdy", altro non è che il soprannome di papà Ferdinando Quarteroni che, con la moglie Cinzia Balestra, ha avviato questa avventura nel 1989. Ora vive in alpeggio, in Val d'Inferno, dormendo, a seconda delle stagioni, in inverno, in una baita, quando la neve costringe a una vita più stanziale, nella bella stagione, in una grotta, per favorire la possibilità che i suoi animali godano di pascoli incontaminati, visto che tutto l'anno si occupa lui delle mucche di razza Bruna Alpina Originale e delle capre, solo Orobiche, con il latte che invece viene trasformato poi in vere chicche casearie dal casaro Alberto. Siete in un angolo di Lombardia fatato, dove città, smog e frenesia sembrano appartenere a un

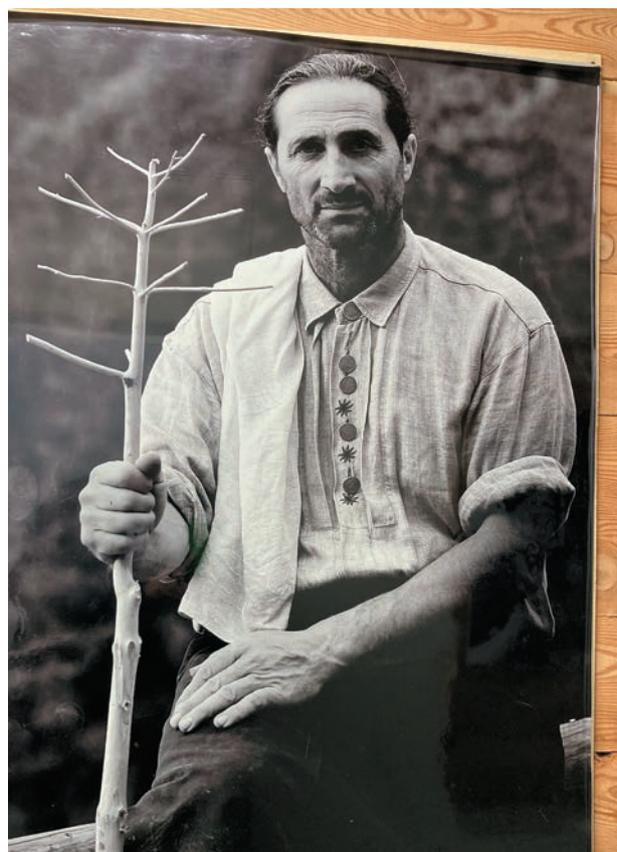


Nicole e Nicolò  
Quarteroni



Il ristorante, uno  
dei punti di forza  
dell'agriturismo

altro mondo. Intorno a voi solo verde, boschi e montagne. Il figlio Nicolò, carismatico, istrionico, geniale nel suo utilizzo dei social con cui condivide tutta la bellezza della loro avventura, è l'anima di questa "favola". Oltre a seguire tutte le attività con la moglie Nicole e con sua sorella Alice (sposata con lo chef Marco Bonato, che guida lo staff che opera ai fornelli, dove ora, affascinato da questa realtà, è approdato anche un altro big della cucina, Mario Capitaneo), al ristorante è punto di riferimento in sala, dove interpreta la figura dell'"oste" vero, secondo la declinazione moderna che a noi entusiasma, ossia mettendo in gioco tutta la sua simpatia e la sua conoscenza, in primis sul vino. Ragione per cui, vi diciamo subito, qui, ogni sommelier di razza curioso o winelover goloso potrà vivere una delle esperienze più divertenti che possa capitare di fare, visto che da una sorprendente cantina, che custodisce etichette, sia famose sia poco note, con vere chicche di piccoli produttori scoperti da Nicolò, ci sarà l'opportunità o di pescare le botti-



glie che più attirano o di divertirsi a gustare la sua proposta a bicchiere, che per ampiezza e valore è a dir poco straordinaria.

**P**er quanto riguarda la sosta a tavola, sarà un percorso alla scoperta dei sapori e dei profumi del territorio e della tradizione bergamasca e della montagna, visto che i piatti sono preparati con ingredienti propri dell'azienda agricola, prodotti rispettando la natura e le tradizioni montane, con le carni e i formaggi prodotti da animali che pascolano liberamente e mangiano sola erba. Nelle salette piene di charme, con il camino, tra pietra e legno, con le travi a vista, ai tavoli, apparecchiati in modo impeccabile, potrete avere golosità come "pa, salam e formai" o "La cruda Alpina Original", ossia una battuta di Bruna alpina con essenza di rapa rossa e primule. Poi, tra i primi, imperdibile "ragù e tagliatelle" e quello spaghetti "Inferno" (spaghetti fatti in casa, parük, aglio nero e cagliata) che è piatto identitario, di una semplicità golosa spazzante. Di secondo, "Lesso is more" vale a dire bollito di Bruna alpina con le sue salse e verdure, polpette di erbe selvatiche (con tarassaco e fiori di prato, noci e vinaigrette alle erbe) o capretto orobico di Cinzia. Tra i contorni, la polenta c'è sempre. Per gli appassionati, pesca golosa dal carrello dei formaggi, che è un autentico spettacolo. Arriverci con il gelato "al latte appena munto" o con una crostata di ricotta, prima del lasciami andare che sarà un assaggio del clamoroso Amaro del Ferdy, da fiori di achillea, radice di genziana, angelica, menta e timo serpillone, erbe e radici che crescono spontaneamente nei prati. È un Paradiso! ■

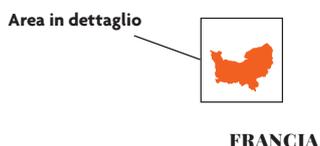
## Il viaggio negli spiriti



# Il Calvados: profumo di Normandia

Nell'unica regione francese senza vino, mele (e pere) sono la materia prima protagonista di un distillato di grande fascino ed eleganza

 FIORENZO DETTI



**L**a Normandia è l'unica regione della Francia dove non si coltiva uva. Siamo in un territorio ricco di storia e di cultura, dove le tante chiese in stile gotico e i borghi medioevali ricchi di mille colori sono meta di molti turisti. Situata nel nord della Francia, la Normandia si trova in una regione storica che parte dalla bassa vallata della Senna in Alta Normandia, e arriva sino alla penisola del Cotentin. Davanti, oltre la Manica, a quattro ore e mezza di traghetto, il Regno Unito.

Industrie, turismo, allevamento bovino, pesca e prodotti agricoli e gastronomici sono le principali risorse di questa regione del nord della Francia. La gastronomia si basa essenzialmente sui prodotti ittici – in primis ostriche e frutti di mare – sul latte che sta alla base di meravigliosi formaggi, sulla carne e, soprattutto per quanto ci riguarda, sulla frutta. Mele e pere, infatti, sono due frutti molto coltivati e sono la materia prima alla base della produzione del famoso Calvados, un distillato di sidro di mele (e pere), conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Durante il periodo primaverile e poi in quello estivo, grazie ai meleti in fiore, l'aria che si respira percorrendo



Il sidro pronto per la distillazione non si ottiene mai da una sola varietà di mele

la “Route du Cidre” ha un profumo inconfondibile, come un marchio di fabbrica. Lungo questo percorso, ad est di Caen, nel dipartimento del Calvados, si incontrano villaggi pittoreschi e unici, le distillerie e le sidrerie sono segnalate con il cartello “Cru de Cambremer” e rappresentano per qualsiasi appassionato una meta imprescindibile, nonché una sosta obbligata.

#### ETIMOLOGIA DEL NOME

Il nome Calvados risulta ancora oggi misterioso: la fonetica, infatti, sembra più spagnola che francese tanto che una leggenda vuole che il nome nasca da un galeone spagnolo dell’Invincibile Armata di re Filippo II di Spagna incagliatosi sulle coste di Normandia, in seguito a una tempesta notturna. Il nome di questo galeone era “El Salvador” che negli anni cambiò in Calvados.

#### L’INVECCHIAMENTO IN ETICHETTA

2 ANNI MINIMO	Fine Trois étoiles Trois pommes
3 ANNI MINIMO	Vieux Réserve
4 ANNI MINIMO	V.O. Vieille Réserve
5 ANNI MINIMO	V.S.O.P.
6 ANNI MINIMO	Extra’ X.O. Napoléon Hors d’Age Age Inconnu
ANNO DI DISTILLAZIONE IN ETICHETTA	Millesimato

#### LA PRODUZIONE DEL SIDRO

Per produrre sidro si coltivano due tipologie di piante. Da una parte troviamo meli ad alto tronco, di grandi dimensioni che richiedono 10-15 anni per ottenere una produzione media di circa 150 kg. di frutta per pianta. Dall’altra meli che producono tra i 40 e i 50 kg di mele: si tratta di piante moderne di basso fusto, più pratiche anche da lavorare: in questo caso troviamo circa 600 alberi per ogni ettaro. In Normandia sono oltre 350.000 le tonnellate di frutta prodotta annualmente, colte da settembre a dicembre: le varie tipologie di mele hanno tempi di fioritura e di maturazione diverse tra loro e se ne coltivano circa un centinaio: le più utilizzate per la produzione del sidro sono circa una quarantina. Il sidro pronto per la fermentazione non è mai ottenuto da una sola tipologia di mele, sono diverse le varietà utilizzate per ottenere un eccel-



Il distillato di sidro di mele riposa in grandi botti da 50 ettolitri e poi in tonneau da 400 litri

lente risultato finale. Vengono suddivise in base a quattro grandi famiglie: quelle **amare**, ricche in tannino, che donano corpo al sidro; quelle **dolci** molto zuccherine, ma povere di tannino, importanti per garantire una buona percentuale di alcol; le acidule, grazie alla presenza di acido malico bloccano lo sviluppo di batteri nel mosto garantendo freschezza in fermentazione ed evitando l'ossidazione. Infine quelle **dolci-amare**, che invece hanno la funzione di stabilizzare il mosto nei suoi componenti nonché il grado alcolico del sidro.

### FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE

La fermentazione del sidro è lenta e dura per circa 6-8 settimane. Il prodotto che se ne ottiene deve avere non meno di 4,5% di alcol e un'acidità non inferiore ai 2,5 g. per litro. A questo punto siamo pronti per la distillazione che avviene per oltre

### CURIOSITÀ

Il **70%** circa del Calvados viene consumato giovane.

L'**80%** del Calvados prodotto viene consumato in Francia.

Sono quasi **12 mila i produttori** di mele, dei quali poco più di 500 producono anche sidro.

Sono una settantina le aziende che distillano e maturano Calvados.

Per ottenere 1 litro di Calvados al 100% di alcol, occorrono circa **27 Kg di mele**, oppure 20 litri di sidro con una gradazione del 5%.

il 70% in alambicchi continui, mentre la rimanente parte si distilla a ripasso, in alambicchi discontinui di stile francese. Si distilla dal 1° ottobre dell'anno della raccolta dei frutti fino al 30 giugno dell'anno successivo.

Dopo la distillazione l'acquavite viene tenuta in botti grandi da 50 ettolitri, in attesa dei controlli doganali. Entro tre mesi dalla distillazione, una volta avuta l'approvazione dell'organo di controllo, il Calvados passa in botti di minor capacità, normalmente tonneau da 400 litri. Anche per il Calvados esistono le classi di invecchiamento, le cosiddette "Comptes d'Age".

### BOTTI & MATURAZIONE

Il futuro Calvados invecchia solitamente in botti di legno di rovere francese, tranne che nella zona dell'Avranchin,



## IL CONSUMO DEL CALVADOS

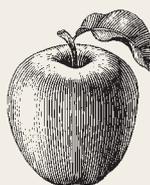
Il Calvados è alla base del tradizionale “trou normand”, ovvero “il buco normanno”, e consiste nel sorseggiare un goccio di Calvados tra una portata e l'altra, a volte unito ad un sorbetto di mela, poiché avrebbe il compito di risvegliare l'appetito preparando la bocca al piatto successivo. Il Calvados più giovane viene bevuto fresco anche come aperitivo, oppure utilizzato per la preparazione di alcuni cocktail o come digestivo con il caffè. I Calvados più invecchiati, da meditazione, si degustano ad una temperatura tra i 16 e i 18°C in classici ballon non eccessivamente grandi, accompagnandoli con rondelle di mela disidratata o frutta tropicale essiccata.

dove invece si utilizzano botti di legno di castagno. Durante la maturazione in botte, il Calvados perde circa il 2-2,5% in volume e quasi un grado alcolico ogni anno. Per quanto riguarda la gradazione alcolica del Calvados dobbiamo considerare come, all'uscita dall'alambicco, non debba superare la gradazione massima del 72%, mentre una volta imbottigliato debba avere un titolo alcolometrico volumico che varia dal 40 al 50%.

### LE AOC DEL CALVADOS

L'A.O.C. Calvados comprende circa il 70% della produzione totale. Il disciplinare regola tutte le fasi di produzione, dalla pressatura dei frutti alla fermentazione, dalla distillazione all'invecchiamento. La distillazione è quasi sempre effettuata con alambicchi a colonna a fuoco diretto di scuola armagnacaise. L'invecchiamento minimo è di almeno 2 anni in botti di rovere.

### LE VARIETÀ DI MELE TRA LE PIÙ COLTIVATE



#### DOLCE

Rouge Duret, Clos Renaux, Binet Rouge, Clozette

#### ACIDULE

Rambault, Blanchet, Pomme de Moi, Rouget de Dol

#### AMARE

Frequin rouge, Domaines, Mettais, Peau de Chien

#### DOLCI/AMARE

Bedan, Saint Martin, Noel des Champs, Moulin a vent

### Il Calvados du Domfrontais

La particolarità di questo Calvados, che prende il nome dall'area di produzione intorno alla cittadina di Domfront, è quella di prevedere l'utilizzo non solo di sidro di mele, ma che di pere, previsto nella nuova A.O.C. del 1997, per un minimo del 30%. Per questa tipologia l'invecchiamento minimo è di 3 anni in botti di rovere. Se ne ricava un Calvados meno corposo, ma più fine, elegante e fruttato rispetto al suo vicino del Pays d'Auge

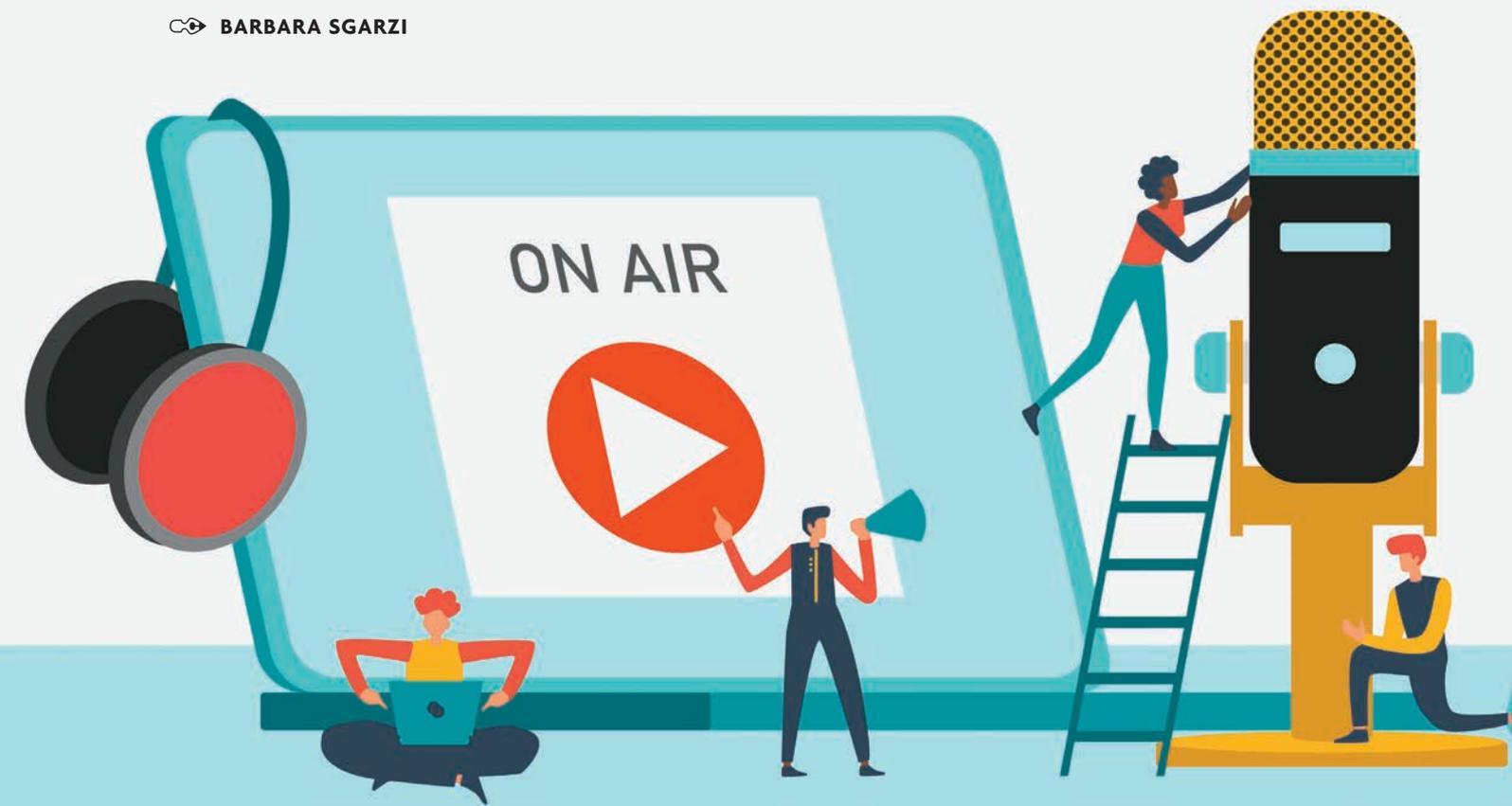
### Calvados du Pays D'Auge

In poche aree ad est della denominazione viene prodotto oltre il 20% del Calvados della Normandia: è l'unica zona che distilla il sidro solo con l'alambicco a ripasso, il tradizionale “charantaise” discontinuo. L'invecchiamento in questo caso è di minimo 2 anni, sempre in botti di rovere. ■

# Per voce sola

Dopo l'ubriacatura di video e immagini, per comunicare on-line si torna all'audio, protagonista già un decennio fa con le web radio. Parliamo di podcast e soprattutto dell'ultima grande novità social: Clubhouse. E delle loro implicazioni nella comunicazione del vino

👁️ BARBARA SGARZI



**I**l 2020 è stato, anche per l'Italia, l'anno del podcast. Secondo la ricerca presentata alla terza edizione di United States of Podcast, l'evento di Audible, piattaforma di distribuzione di podcast fra le più note, rispetto al 2019 la quota di chi non sa cos'è un podcast nel nostro paese è diminuita del dieci per cento.

Ma cos'è un podcast? Di fatto, una radio on-demand. Come ormai siamo abituati un po' per tutto – serie tv da guardare quando e come vogliamo, trasmissioni da rivedere se le abbiamo perse, dirette e live sui social media che vengono archiviate per successive visioni – anche la radio è diventata da ascoltare quando vogliamo noi. Un podcast è un file audio sugli argomenti più disparati che viene registrato e lasciato on-line a disposizione di chiunque voglia ascoltarlo, in un qualunque momento.

Nel 2020 gli italiani che hanno ascoltato podcast almeno una volta nel corso dell'anno sono stati 13,9 milioni, 1,8 milioni

in più del 2019 (+15%). Rispetto all'anno scorso è aumentata anche la media degli ascolti mensili e la lunghezza media di una sessione d'ascolto (22,9 minuti contro 24,5, fino ai 31,4 minuti per gli heavy users, ossia chi ascolta podcast ogni giorno). In un web che somiglia ormai a un acquario, pieno di pesci che però non riescono a focalizzarsi su un contenuto per più di pochi secondi, i podcast sembrano la soluzione per catturare l'attenzione per periodi di tempo piuttosto lunghi. Ma chi ascolta questi contenuti solo audio? Sono più uomini che donne (la differenza percentuale è di 3 punti), di quasi tutte le fasce di età (si arriva al 68% tra i 25 e i 34 anni), trascorrono diverse ore al giorno on-line e sono grandi utilizzatori dei social network, cosa che può rendere più semplice una comunicazione integrata tra varie piattaforme. Si ascoltano, complice i periodi di lockdown, soprattutto in casa (79%), magari facendo anche altro contemporaneamente, perché come la radio il podcast non impone di stare seduti a guardare qual-



### Qualche consiglio

Partiamo da Jacopo Cossater, che ho intervistato per il mio libro *Social Media Wine* e che per i podcast enologici, in Italia, è stato uno dei pionieri con il suo *Vino sul Divano* (<https://www.spreaker.com/show/vino-sul-divano>). Si tratta di una serie di conversazioni con produttori e professionisti del settore che, però, non parlano strettamente dei loro prodotti, cosa che risulterebbe stucchevole e anche troppo “pubblicitaria”, ma in generale di vino, di territorio e delle loro esperienze di vita e lavoro. Dati i buoni risultati, alla prima edizione è seguita una seconda e una terza. Ecco cosa suggerisce:

- Partite con in testa un’idea chiara di quello che volete dire, possibilmente già sviluppata in più puntate. L’improvvisazione non paga.
- Raccontate delle storie: il territorio, la famiglia, la cantina. Date informazioni utili a chi magari non è esperto di vino ma vorrebbe saperne di più.
- La qualità dell’audio è fondamentale: il microfono dello smartphone non basta, acquistatene uno esterno (ormai si trovano online a prezzi abbordabilissimi). Se ci sono fruscii o difficoltà nell’ascolto, l’ascoltatore vi abbandona subito.
- Cercate di variare le voci: inserire qualche breve intervista spezza la monotonia e mantiene alta l’attenzione.
- Per quanto riguarda i software, per il montaggio tra i più usati c’è Audacity, mentre per pubblicare una delle migliori piattaforme è Spreakers.com (a pagamento). Ma potete provare anche Soundcloud e Anchor e, se avete i requisiti, chiedere poi di essere accettati e distribuiti da giganti dell’audio come iTunes e Spotify.



cosa. Ma anche, per chi ha continuato a muoversi in questo difficile anno di pandemia, in automobile (29%). Il lockdown, esattamente come è successo per i social media, ha contribuito ad aumentare gli ascolti: tra marzo e maggio 2020 l’ascolto di podcast è aumentato per il 24% degli utenti. E si ascolta per divertirsi, ma anche per informarsi: i programmi musicali e quelli di news e attualità vanno per la maggiore, ma molti giovani (il 44% di chi ha fra 18 e 24 anni) cercano anche programmi di approfondimento.

### Parlare di vino

E che c’entra il vino con tutto questo? C’entra molto. Secondo la ricerca “Il Gusto digitale del vino italiano”, pubblicata a luglio 2020 da Omnicom PR Group Italia, che certifica il livello della comunicazione digitale delle prime 25 aziende vinicole italiane per fatturato, il podcast nel mondo del vino italiano è sfruttato ancora molto poco. Forse il 2021 potrebbe essere

l’occasione per provarlo, dato che oggi è forte la tendenza a sfruttare ogni momento “passivo” della giornata (nelle lunghe ore alla guida, ad esempio, oppure durante la corsa del mattino o una passeggiata) per conoscere e migliorarsi. Una serie di audio per imparare qualcosa su vino e territori sarebbe quindi utile a molti, oltre a diventare un importante strumento di marketing e comunicazione per le aziende. C’è quindi un piccolo vuoto da colmare, e potrebbe essere interessante trovarsi fra i primi a farlo. E non è da trascurare la semplicità d’uso di uno strumento che prevede il solo impiego della voce, rispetto alla difficoltà di realizzare un video esteticamente perfetto. Niente luci, inquadrature, look, il podcast è decisamente più facile da realizzare del video e meno costoso.

Dove ispirarsi? Oltre al già citato Cossater, la storica trasmissione Decanter ha il suo podcast, disponibile su RAI Play Radio ([www.raisplayradio.it](http://www.raisplayradio.it)). Poetico “Vino al Vino”, 50 anni dopo, il racconto del viaggio di Antonio Boco e Paolo De

Cristofaro sulle orme del grande Mario Soldati a cinquant'anni dalla pubblicazione del suo libro. Si trova su Spreaker, YouTube, Spotify. Un classico è Winesoundtrack (su [winesoundtrack.com/it/podcast](https://winesoundtrack.com/it/podcast)), curato da Claudio Latagliata, con interviste ai produttori più famosi e le risposte alle domande degli appassionati. Se volete fare pratica con l'inglese, potete ascoltare Wine for Normal People ([winefornormalpeople.com](https://winefornormalpeople.com)) che come suggerisce il titolo ha l'obiettivo di parlare ai non addetti ai lavori in modo diretto e piacevole, oppure la bella panoramica sul vino italiano di Italian Wine Podcast ([italianwinepodcast.com](https://italianwinepodcast.com)). E ancora, Natural Disasters ([heritageradionetWORK.org/series/natural-disasters](https://heritageradionetWORK.org/series/natural-disasters)), sui vini naturali: divertente, ricco di informazioni e a tratti dissacrante, e infine Guild of Sommeliers ([guildpodcast.com](https://guildpodcast.com)) davvero imprescindibile.



### Clubhouse: senti chi parla

È nato a marzo 2020 ma, forse complice l'esplosione della pandemia, è passato quasi inosservato fino a dicembre. Quando ha iniziato a farsi notare, però, è stato un crescendo. Tutti ne parlano, tutti ne scrivono, tutti vogliono usarlo e magari diventarne i primi influencer. La nuova piattaforma social media ricalca la radio, anzi, le prime web radio. Mentre scriviamo, l'accesso è solo su invito e limitato ai possessori di iPhone. Ma siccome proprio mentre il fenomeno s'ingigantiva è arrivato ai due fondatori, Paul Davison e Rohan Seth, un nuovo sostanzioso round di finanziamenti, queste due limitazioni probabilmente scompariranno presto. Ogni utente comunque ha a disposizione alcuni inviti da distribuire ai contatti presenti nella rubrica telefonica. E proprio la richiesta di accesso alla rubrica telefonica è uno dei primi potenziali problemi da risolvere, con il Garante della privacy che ha iniziato a investigare. Una volta entrati, si scelgono gli argomenti più interessanti e si possono esplorare le varie Room. Aperte da altri utenti che moderano gli argomenti più disparati, in modo democratico. Ci sono gli speaker, invitati da chi ha aperto la stanza, che hanno diritto di parola e i listener, che possono limitarsi ad ascoltare oppure, alzando una mano virtuale, chiedere di parlare. La decisione, però, spetta agli speaker. Per cui ci sono stanze dove, dall'inizio alla fine, parlano solo i moderatori che le hanno aperte, come in una vera trasmissione radio e altre in cui decine di persone fanno i loro interventi, in un'atmosfera più caotica. Ma per il momento con grande educazione e rispetto. Anche se negli Usa, i primi mesi di vita di Clubhouse sono stati segnati da un paio di episodi di hate speech e quello della moderazione delle Room è un

argomento molto urgente da affrontare per i creatori del social, soprattutto se continuerà a crescere a questo ritmo.

### C'è vino su Clubhouse?

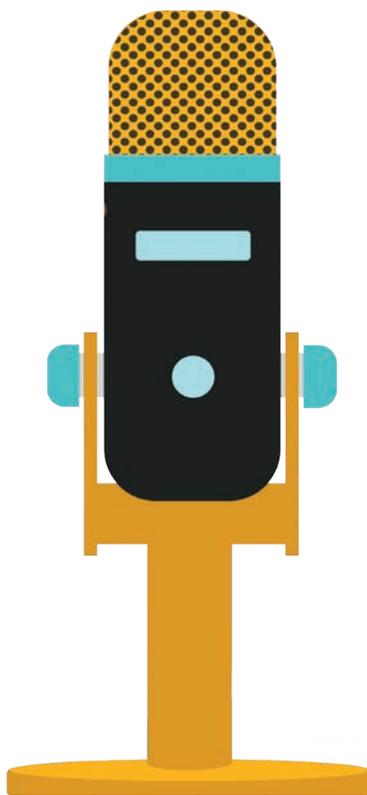
Come per i podcast, l'aspetto interessante di Clubhouse è il ritorno all'audio. Dopo anni di ubriacatura di immagini, dopo l'esplosione di YouTube, Instagram, TikTok, dopo centinaia di influencer immortalati in scatti ritoccati a dismisura, è molto rilassante tornare a un intrattenimento e a un'informazione che si basi più sul contenuto che sugli effetti speciali. La grande differenza è che per ora (sempre mentre scriviamo) Clubhouse è solo in tempo reale, effimero: o ascolti una conversazione mentre avviene, o non c'è modo di registrarla per sentirla dopo. Ma anche qui, probabilmente le cose cambieranno presto, visto che l'essere on-demand è ormai fondamentale.

E quindi, il vino c'è? Eccome. È vero che molti ci vanno perché ci puoi trovare Fiorello che fa la rassegna stampa o Michelle Hunziker e Aurora Ramazzotti che chiacchierano con Luca Bizzarri. Ma fin dai primissimi giorni del suo successo, dalle 8 di mattina a sera inoltrata si succedono le Room che parlano di comunicazione, promozione, e-commerce del vino oppure enoturismo, affollate di addetti ai lavori, produttori, giornalisti e sommelier. Che condividono trucchi, risorse ed esperienze in quell'atmosfera, davvero bella, tipica di una piattaforma ai suoi esordi, quando nessuno ancora "monetizza" grazie al numero di follower o a pubblicità non sempre trasparenti. Un suggerimento su tutti? Seguite

Stevie Kim, l'anima di Vinitaly International. Le sue Room, spesso in inglese, offrono informazioni utilissime sul mercato dei vini italiani all'estero e soprattutto in Asia.

### Come iniziare

Prima, è meglio ascoltare un po' di Room altrui e farsi un'idea e magari alzare una mano per intervenire. E dopo qualche giorno provare, buttarsi aprendo una stanza propria. Coinvolgere almeno un altro moderatore ad aprire una Room insieme per avere un aiuto nella gestione degli interventi, trovare un argomento chiaro e ben definito (ad esempio, l'e-commerce, oppure il nostro terroir, o ancora un vitigno autoctono in particolare del quale vogliamo parlare), programmarla per tempo e informare tutte le persone che possono essere interessate, magari usando gli altri canali social a disposizione. E non farla durare più di un'ora, perché l'offerta di contenuti è già ampia e non è facile trattenere le persone più a lungo. È molto più semplice di quanto sembri e anche qui non serve trucco e parrucchetto. Nemmeno dalla vita in su, come ormai siamo abituati dopo un anno di videochiamate. ■





# Sommelier

## *al lavoro*

---

---

a cura di  
**Anna Basile e Anita Croci**

---

# Horeca, la speranza contro i numeri

ANITA CROCI

Un caffè in piazza San Marco, l'aperitivo ai Navigli, una cena con vista sul golfo di Sorrento celebrano nell'immaginario comune il binomio tra bellezza e benessere. Perché non solo il cibo, il caffè, il vino sono simboli della storia e della cultura italiana, ma anche la socialità ad essi collegata è un mito imprescindibile che rende il nostro Paese così affascinante agli occhi del mondo.

La pandemia ha minato tutto questo, sconvolgendo il nostro tessuto imprenditoriale, economico e sociale. Da marzo 2020 il settore sta soffrendo le chiusure totali o parziali imposte dai lockdown e ha dovuto ridurre la capienza dei locali, che per molti ha reso economicamente insostenibile l'apertura, affrontando anche i cambiamenti delle abitudini di consumo, come lo smart working, che potrebbero in parte consolidarsi in futuro rendendo necessario rivoluzionare il modo tradizionale di lavorare.

La Lombardia, suo malgrado, sta vivendo da protagonista questa situazione. A dicembre 2018, infatti, su 336.137 imprese attive in Italia con codice di attività 56 con il quale vengono classificati tutti i servizi di ristorazione, oltre il 15,2% era in Lombardia\*, la più alta media nazionale. Prima non solo nel comparto bar e ristoranti, che comprende anche ristorazione mobile, pasticcerie e gelaterie, ma anche nella fornitura di pasti preparati, con i grandi numeri del catering aeroportuale.

Lo smart working, la movida cancellata, le sfilate e le moltissime fiere di settore con tutto il loro indotto annullate, hanno colpito soprattutto Milano, in particolare nella ricettività: molti grandi hotel, che per l'apertura sostengono enormi costi fissi,

hanno sospeso l'attività. La ristorazione ha reagito in modo differenziato. In parte, la debolezza finanziaria intrinseca di un settore che si fonda su piccole imprese, in molte di nuova generazione e di imprenditori stranieri e che già di norma registra un turnover elevato, ha portato tanti a chiudere definitivamente. Le risposte di chi resiste sono essenzialmente le stesse: solidità finanziaria, clientela fidelizzata, dinamismo imprenditoriale.

**Alberto Alpini** è Direttore, Sommelier e Maître del ristorante **Yazawa Beef - Japanese BBQ** di Milano, specializzato in carne del pregiatissimo Waygu Kuroge. «Nel primo lockdown ci siamo attivati subito ma non è stato semplice adattare l'esperienza del ristorante a un menu da asporto, in parte perché i nostri piatti sono improntati sulla freschezza della preparazione e la precisione delle cotture, in parte per la stessa ritualità della cena giapponese. Abbiamo ripensato ad hoc ogni dettaglio, dal menu al packaging alla consegna. Per alcuni piatti ci affidiamo a un'importante compagnia del settore food-delivery, mentre gestiamo direttamente i tagli crudi, molto delicati, per i quali la consegna diretta è occasione di offrire un quid in più, dal controllo della catena del fresco al consiglio sulla preparazione». La difficoltà del momento non ha scalfito la serietà e la lungimiranza della proprietà giapponese. «Tutto il personale è stato mantenuto in attivo e non si è fatto ricorso agli ammortizzatori sociali, benché il colpo economico non sia stato per nulla indifferente: prima abbiamo perso la primavera che è il periodo clou per le manifestazioni cittadine, poi il Natale, senza contare il fatto

Il mondo della ristorazione e dell'hotellerie è tra i più colpiti dalla pandemia: 27 miliardi di euro persi nel 2020, una flessione media del 37%, che sale al 70% nelle zone rosse. Resiste chi ha spalle larghe, disciplina, creatività e un'ostinata fiducia nel futuro



*Adattare il nostro menu all'asporto non è stato semplice, i nostri piatti sono improntati sulla freschezza*

**Alberto Alpini**  
Direttore, Sommelier  
e Maître del ristorante  
Yazawa Beef - Japanese BBQ

che il nostro ristorante lavorava soprattutto sulla cena». L'estate di città, sempre meno deserta negli ultimi anni e ancora meno in quello della pandemia, ha dato ossigeno e registrato anche una maggiore presenza di italiani in una clientela tradizionalmente variegata e soprattutto di origine orientale. «Possiamo contare su una solida e costante presenza di affezionati, che sono tornati a frequentarci appena è stato possibile. Quello che speriamo ora è solo di

poter continuare a lavorare e riprendere il servizio serale».

**Ivan Sutti** è Sommelier e Maestro piazzaiolo nel ristorante di famiglia **Eden**, a Cosio Valtellino, una frazione di Regole in provincia di Sondrio, con quasi un secolo di storia alle spalle. L'arte bianca, da anni al centro dell'attività, è stata fondamentale nell'affrontare il periodo di chiusura forzata. «Abbiamo realizzato un nuovo sistema di pizza d'asporto "dinamico" facendo delle precotture della sola parte lievitata e mettendo poi la farcitura sopra a crudo, per finirla in modo ottimale nel forno di casa. L'asporto classico, quello della pizza calda, raggiunge solo la clientela di prossimità che, considerata la densità di popolazione, da noi non può essere ampia, ma un asporto freddo di fatto non ha limiti di distanza». Un'idea già nell'aria da tempo, ma che la pandemia ha reso indispensabile attuare. «È stato necessario rivedere le ricette dei nostri impasti gourmet perché la doppia cottura potesse restituire a casa un risultato pari a quello della pizzeria. In parallelo doveva-

*Abbiamo investito sulla sicurezza, con la digitalizzazione di menu e carta dei vini cui accedere dai propri smartphone*

**Simone Vanoli**

Sommelier presso l'Albergo  
Ristorante Le 5 Case



*Abbiamo realizzato un sistema di pizza d'asporto "dinamico" facendo delle precotture della sola parte lievitata*

**Ivan Sutti**

Sommelier e Maestro  
piazziolo nel ristorante Eden

mo anche far conoscere il progetto, quindi abbiamo investito nella comunicazione, social media, grafica e sito web». Niente ordini on-line però. «Non abbiamo voluto rinunciare al contatto diretto che contraddistingue la nostra dimensione artigianale e ci permette di offrire al cliente un prodotto sartoriale». L'asporto non trascura nemmeno il fattore abbinamento, ma qui Ivan ha preferito proporre birre artigianali anziché vino. Una scelta non casuale «Io sono un ristoratore, se c'è un'enoteca nelle vicinanze non voglio fare concorrenza. In un periodo difficile come questo non bisogna guardare solo a se stessi ma avere ancora più attenzione verso il prossimo».

**A**nche **Simone Vanoli** lavora nella storica attività di famiglia, l'**Albergo Ristorante Le 5 Case** di Gera Lario, in qualità di Sommelier. La splendida ambientazione a lago e le grandi sale lo rendono perfetto per le cerimonie, in particolare i matrimoni. «Il lockdown di aprile e maggio 2020 ci ha colpiti pesantemente, sia nell'immediato sia per l'incertezza dei mesi successivi. Le prenotazioni di giugno e luglio sono state rinviate e quelle di fine autunno rimandate di nuovo al 2021». Ma la primavera non è stata inutile. «Ad aprile la situazione di difficoltà ha creato una rete tra i ristoratori locali, nata dall'idea di supportare l'Ospedale di Gravedona nel pieno dell'emergenza: ci siamo messi subito a lavorare insieme riuscendo a recapitare oltre cento pasti completi gratuiti ogni giorno agli operatori sanitari. La stretta collaborazione in quei giorni difficili ha la-

sciato in eredità un gruppo che si è aiutato reciprocamente anche nella ripartenza». La stagione estiva ha riportato i clienti storici e incrementato la clientela di prossimità. «Milano e la Brianza sono vicinissime e molti che in estate non hanno voluto allontanarsi troppo da casa hanno scelto il lago di Como per le vacanze o per le gite di giornata». Nessuna formula di asporto per il menu del ristorante, «è una zona turistica, fuori stagione le persone sono poche e dislocate, motivo per cui il nostro periodo di chiusura ricade tra dicembre e febbraio» ma investimento sulla sicurezza, con la digitalizzazione di menu e carta dei vini, cui accedere con QR-code dai propri smartphone o con i tablet a disposizione dei clienti, e ampio distanziamento dei tavoli, potendo beneficiare anche dei bellissimi spazi all'aperto. «Con le vaccinazioni, i nuovi farmaci e il rialzo termico cerchiamo di guardare alla prossima stagione con fiducia. Capire la situazione, darsi da fare e adattarsi, non guardare indietro ma avanti, questo è il nostro atteggiamento».

\*rapporto annuale FIPE 2019

# Enoteche e distribuzione moderna, dove la crisi morde meno

Se l'Horeca è sprofondata, le enoteche hanno cercato di limitare i danni provocati dal Covid, mentre la Gdo ha visto aumentare volumi, fatturato e anche la qualità media del proprio assortimento. E in questi casi la presenza di un sommelier fa la differenza

👁 ANNA BASILE

**I**ncoraggiante e positivo: ecco due aggettivi che abbiamo usato con una certa parsimonia per parlare del 2020 ma che possiamo scegliere senza riserve per descrivere il trend di vendita di vino per Gdo ed enoteche. L'annus horribilis si è concluso lasciando in ginocchio moltissimi settori della società (dalla salute all'istruzione) e la pandemia non ha ancora cessato di imporre limitazioni alle nostre vite: al suono di dpcm l'Italia ha cambiato colori e abitudini, approdando al nuovo anno con risultati che sono lo specchio delle esigenze e dello stile di vita imposto dalle restrizioni dell'emergenza. Il mondo del vino ha subito molte trasformazioni legate alle recenti abitudini degli italiani: la chiusura di ristoranti e bar ha causato una diminuzione importante delle vendite di vino nel comparto Horeca, mentre invece la Gdo e le enoteche hanno registrato un dato di crescita notevole. Secondo i risultati delle indagini IRI del 2020 il segnale positivo si attesta al +7,3%: nel 2020 la Gdo ha venduto 7,9 milioni di ettolitri di vino agli italiani che, costretti in casa, non hanno rinunciato a godersi una bottiglia in compagnia (di congiunti e affetti stabili, s'intende!) oppure da soli in totale sicurezza e senza trasgredire.

Supermercati, discount ed enoteche



*Nei negozi aumento delle vendite del 30% e maggior ricerca di vini di qualità*

**Ermes Fusari**  
proprietario di Fusari srl  
e Drink Shop

sono diventati l'argine che ha contenuto i danni causati al mercato vitivinicolo d'Italia. In molti hanno dovuto dare una svolta alla propria attività: «abbiamo tentato di dare un segnale tangibile di impegno e vicinanza ai nostri clienti, cercando di aiutarli e di essere più vicini alle loro esigenze in questo anno difficile», spiega **Ermes Fusari**, proprietario di Fusari srl, distributore specializzato per i rifornimenti Horeca, e di numerosi punti vendita nel



*Maggiore attenzione alla qualità, alla provenienza, alle indicazioni geografiche*

**Federico Zavanella**  
sommelier nel punto vendita Esselunga di Desenzano del Garda

bresciano, i Drink Shop. «La mia esperienza mi permette di vedere direttamente quanto è stato grande il divario che si è creato tra la vendita diretta ai clienti e la distribuzione a ristoranti e bar. Con la Fusari srl, infatti, abbiamo registrato meno 40% rispetto all'anno precedente: con ristoranti e locali chiusi è stato impossibile invertire la tendenza. Diversa invece la situazione per i nostri Drink Shop». Fusari ci conferma che le vendite ai privati sono state importanti e che la crescita dei suoi negozi ha sfiorato il 30%: «le persone hanno deciso di acquistare i vini che non hanno potuto bere durante una cena al ristorante o in una serata al bar con gli amici. E hanno puntato molto sulla qualità». Infatti la crescita delle vendite al dettaglio fa registrare anche un aumento della ricerca di qualità: restringendo l'attenzione ai numeri del quarto trimestre 2020, momento positivo per la vendita di vini, notiamo un +10.6% per la vendita di vini fermi (bianchi e rosati intorno a +12%, i rossi raggiungono +10%), molto bene anche Doc e Docg che continuano a guadagnare terreno con un +12% contro il +5% dei vini comuni.

Una tendenza confermata da Esselunga e Conad: «In Conad crescono a doppia cifra i vini di qualità (Igp, Doc, Docg) mentre il vino comune ha arrestato la flessione degli anni passati», spiega Alessandra Corsi, Direttore marketing dell'offerta e MDD di Conad (fonte Iri). I vini di categoria medio alta riportano una crescita del 13,6% nella fascia di prezzo che

va dai 7 ai 10 euro e dell'8,7% nella fascia tra 5 e 7 euro. Conferma questa tendenza **Federico Zavanella**, sommelier nel punto vendita Esselunga di Desenzano del Garda: «impossibile non notare l'aumento delle vendite. Nei mesi di chiusura siamo stati letteralmente subissati da richieste di clienti che non cercavano solo sconti o vini di fascia bassa (di solito la maggioranza opta per vini tra 4 e 7 euro), ma abbiamo notato una maggiore attenzione alla qualità, alla provenienza, alle indicazioni geografiche. La fascia di riferimento più richiesta si è alzata a 7/10 euro, e la scelta di Barolo o Amarone ha confermato l'andamento ottimale dei vini rossi strutturati». Ecco perché molte cantine storicamente presenti solo nel settore Horeca hanno cercato uno spazio anche nella Gdo.

Non solo: molti produttori hanno puntato sulle enoteche del centro, come racconta **Sebastiano Baldinu** di Enoteca Wine, nel cuore di Milano: «Sono sempre di più gli agenti che ci propongono vini che in passato vendevano nei ristoranti. I lunghi periodi di chiusura sono stati una condanna per alcuni produttori che ora, per non sparire da certe zone della città, puntano sulle enoteche». Il 2020 di Enoteca Wine è stato durissimo: l'assenza di turisti e gli uffici svuotati hanno cambiato il volto del centro storico rendendo necessarie nuove strategie. «Abbiamo fatto di tutto per tenere vivo il contatto con i clienti facendo consegne gratuite a Milano e dintorni. Ma non si è trattato di semplice vendita on-line: noi

abbiamo retto grazie al rapporto di fiducia instaurato negli anni con i nostri clienti».

Rafforzare questo rapporto è stato fondamentale per le enoteche: «Abbiamo teso una mano a tutti inventandoci attività che prima non facevamo, come la consegna a domicilio o l'e-commerce», spiega ancora **Ermes Fusari** che si è adattato come tanti altri sommelier alle esigenze dell'era della pandemia: degustazioni virtuali, consigli per gli acquisti, «già da qualche anno avevamo sviluppato un e-commerce ma in questi mesi il volume di richieste ha raggiunto numeri inaspettati che ci hanno incoraggiato facendoci capire che nonostante tutto dobbiamo continuare a sperare nel futuro e a credere che tutto passerà». **Ermes** ci racconta emozionato di aver investito con suo fratello in un nuovo punto vendita, nel cuore della sua Brescia: «crediamo nel nostro lavoro, lo facciamo per le nostre famiglie e per i 60 dipendenti coinvolti nelle nostre attività. È per loro che puntiamo sul vino, sulla qualità e sul futuro».



*Abbiamo retto grazie al rapporto di fiducia instaurato negli anni con i nostri clienti*

**Sebastiano Baldinu**  
di Enoteca Wine

## Sul vino naturale come sfida e destino

# Porthos 37. The Final Cut

**N**el 1983 usciva “The Final Cut” l’atteso, ritardato, definitivo album dei Pink Floyd che chiudeva la terza parte della trilogia artistica della band inglese. La trilogia - forma narrativa primigenia delle tragedie greche, così come dei capolavori della narrazione distopica (dal Ciclo delle Fondazioni di Asimov a Matrix) - porta con sé l’espressione di un destino, il compimento di una profezia. Implica “The final cut”, il taglio finale, definitivo.

Porthos 37 arriva così, come “The Final Cut”, ritardato, atteso, definitivo. È, insieme, l’ultimo numero della ormai mitica rivista fondata e diretta da Sandro Sangiorgi ed il compimento della trilogia dedicata ai vini naturali.

Ribelle al conformismo, attenta alla ricerca del senso più che del consenso, involontariamente elitaria, a partire dal 2000 e per trentasei numeri, la rivista Porthos è stata una sorta di vascello pirata, orgogliosamente indipendente, capace di unire un’informazione rigorosa con l’esercizio di uno stile libertario, poetico ed evocativo. Uno sforzo notevole e generativo, un discorso completo ed esaustivo capace di attrarre attenzione, competenza, passione attorno al vino. Quello che c’era da dire, insomma, è stato detto; dopo ventuno anni, Porthos passa la mano, chiude.

Il numero 37 chiude anche la trilogia sui vini naturali. Atteso da nove anni, raccoglie una polifonia di esperienze, riflessioni, frammenti di intensa energia vitale che coinvolgono altrettanti produttori, filosofi, artisti, artigiani impegnati nella creativa ricerca di un modo diverso di produrre e pensare il vino. Vino che, “frutto della terra e del lavoro dell’uomo”, diventa naturale non solo quando migliora alcune sue caratteristiche, le modalità produttive o le proprietà organolettiche, ma soprattutto quando – come ricorda Sandro Sangiorgi – si considera “la vita del vino come espressione di un unicum, dalla nascita fino al

bicchiere”, ovvero quando “il termine naturale assume anche l’accezione di azione o operazione umana che mira a secondare, anziché contrastare, la natura”.

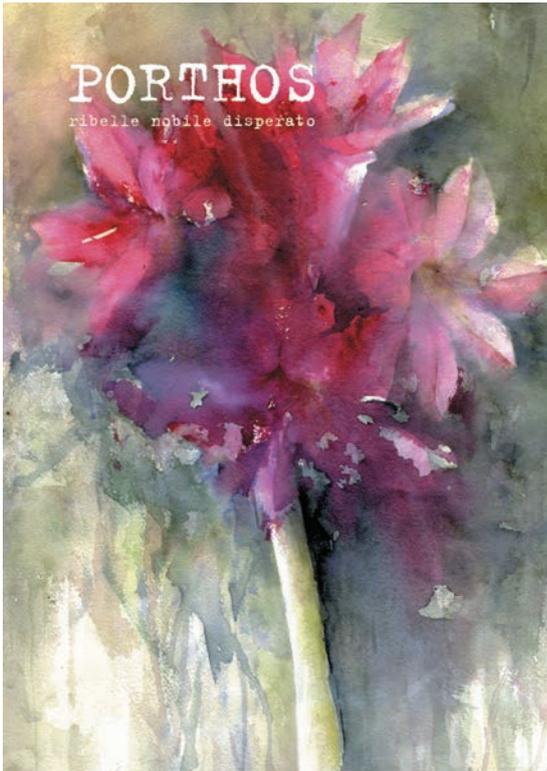
Bastano le prime, dense pagine introduttive per accorgersi che siamo di fronte ad una scelta partigiana, ad un’opzione motivata ed appassionata per il vino naturale; bastano quelle prime pagine per realizzare che si scrive, si racconta, certamente, di vini naturali ma si legge del senso della vita, della prossimità del rapporto tra natura e uomo. Da sole, quelle prime pagine superano decine di superficiali

*Atteso da nove anni, raccoglie una **polifonia di esperienze, riflessioni, frammenti di intensa energia vitale***

riflessioni sul vino, centinaia di degustazioni seriali e ruffiane, migliaia di pagine lucide di patinatura ma opache di pensiero. Oltre quelle prime pagine però, c’è molto di più: ad integrare e connettere i diversi contributi, Porthos 37 convoca e ci offre delle “spiritual guidance”, pietre miliari del pensiero che segnano il passo e indicano la via.

**I**nanzitutto, Johann Wolfgang von Goethe; “Il libro del Coppiere”, (direttamente ispirato dal Divân del poeta persiano Hâfez) diffuso lungo tutta la rivista, punteggia gli interventi con frammenti di poesia, bellezza e amore per la vita, una vera e propria impalcatura che sostiene e allo stesso tempo dà respiro agli articoli che compongono la rivista.

Proseguendo, Baruch Spinoza; per Spinoza “la Natura è Dio”: non esiste separazione tra l’uomo e la terra, ed è la ricchezza della natura – chiamiamola



**PORTHOS 37**  
**Ribelle nobile disperato**

Direttore responsabile Sandro Sangiorgi  
Editore Porthos racconta Associazione Culturale

Ottobre 2020  
**168 pagine**  
ISBN 979 12 80237 00 2

28 euro

dense, che approdano ad una teoria unitaria del mondo fisico e biologico, della vita e della psiche.

Ci sono, infine, i dipinti di Marcello Spada che intercalano le parole scritte con forme evanescenti, evocatrici di memorie e colori che paiono impastati direttamente con la materia dei sogni. La fragilità e l'ebbrezza, la gioia e la malinconia, la presenza e l'alterità percepiti nella conoscenza e nella sensorialità del vino sono restituiti in sfumature ad acquarello che meritano, come le migliori bottiglie tempo e attenzione.

pure biodiversità o eterodossia – che va assecondata. Il vino è naturale se contiene le trasformazioni della vita e la ricchezza delle relazioni che questa porta con se. Potrebbe sembrare pura teoria, troppo distante dalla coltivazione della vite o dalla produzione/de gustazione del vino. Sono le parole di Giovanna Morganti, produttrice di Chianti Classico, a legare invece il pensiero di Spinoza alla capacità di produrre vino connesso alla terra: “Anche io sono Natura. Quando vado a produrre un vino sono uno dei tanti fattori, con una mia intelligenza, con un mio modo di essere pensante. Che ne so io dell'intelligenza della vite, di un lievito, di un batterio lattico?”. Si tratta insomma di diventare strumenti della produzione del vino più che protagonisti: la “fermentazione spontanea, quando condotta da un vignaiolo capace di portare in cantina dell'uva sana e farsi custode del suo processo di trasformazione in vino ci insegna come la ricchezza delle variabili è una risorsa fondamentale”.

Ancora, il pensiero di Rudolph Steiner; il padre dell'antroposofia è una presenza, discreta ma costante in tutte le parti di Porthos 37. La riflessione antroposofica prende senso e spazio soprattutto nelle interviste a Claudio Elli e a Claudio Colombo. Veterinario il primo, omeopata il secondo, raccontano il loro percorso di ricerca: parole calde, esperienze

**G**li autori di Porthos sostituiscono abitualmente (ed abilmente) il linguaggio tecnico con il quale si parla di vino con la vitalità della parola e dell'esperienza di chi il vino lo fa, lo pensa, lo degusta, lo apprezza. Per questo dicono che “Il 37 è il numero delle voci”. In realtà, non sono voci: sono sussurri e grida, sospiri e sorrisi, suoni e dissonanze che disegnano la trama di altrettante esperienze dense e riflessioni profonde. Le voci e le degustazioni non definiscono in maniera univoca il “vino naturale”, non tracciano i confini dell'ortodossia, non mettono limiti ma, richiamando discipline e competenze diverse, ne ampliano il significato. Nessun slogan ripetuto, nessuna certezza affermata: le pagine di Porthos dilatano il tempo dell'attenzione per nutrire le curiosità, danno spazio a pensieri impegnativi e complessi senza diventare inutilmente complicati. Il termine “naturale”, altrimenti posticcio e provvisorio nel modo in cui viene accoppiato a “vino”, diventa nelle pagine del “Final cut” di Porthos 37 non solo una “sfida e un destino”, ma la visione di una trasformazione possibile, un presagio di speranza: cogliere e de-gustare la poetica della vita racchiusa in un bicchiere di vino per costruire nuovi ponti tra uomo e natura, tra tecnologia e filosofia, tra razionalità e conoscenza. ■

## Il Presidente e il Comitato esecutivo

### **PRESIDENTE AIS LOMBARDIA**

**Hosam Eldin Abou Eleyoun**



### **SEDE AIS LOMBARDIA**

Via Panfilo Castaldi, 4  
20124 Milano (MI)  
tel 02/29010107  
fax 02/29012378  
sede@aislombardia.it  
presidenza@aislombardia.it  
hosam.eldin@aislombardia.it  
Cell.: 348 29 01 281

### **COMITATO ESECUTIVO**



**Alessandro Caccia**  
vicePresidente AIS Lombardia



**Luigi Bortolotti**



**Rossella Ronzoni**

### **CONSIGLIERI REGIONALI**

**Elisa Cremonesi**  
cell. 393 90 53 452  
elisacremonesi@icloud.com

**Antonio Erba**  
cell. 335 6286743  
antonio.erba@avvocatoerba.it

**Luigi Mascheretti**  
cell. 349 26 76 432  
luigi.mascheretti@aislombardia.it

**Simone Penati Ronnie**  
cell. 335 68 59 519  
enotecapenati@gmail.com

**Luigi Scaramuzzi**  
cell. 347 44 42 563  
scaramuzzi@tiscali.it

### **REVISORI LEGALI**

**Guido Ascer Guetta**  
presidente revisori  
C/o Studio Pirola  
Via Vittor Pisani 16/20  
20124 Milano MI  
Cell. 348/5854440  
Tel. 02/669951  
guido.guetta@studiopirola.com

**Valerio Bergamini**  
Via Villoresi 88  
21019 Somma Lombardo (VA)  
tel 0331/25268  
cell. 347 26 64 401  
valerio@studiobergamini.net

**Riccardo Foglio**  
Studio: Via Vittorio Veneto 2/A,  
26025 Pandino (CR)- tel. 0373/284173  
fax 0373/228776  
r.foglio@consulenzaprofessionale.com

### **RESPONSABILI DI SETTORE**

**Sebastiano Baldinu**  
Curatore Guida Viniplus,  
referente Vitae  
sebastiano.baldinu@aislombardia.it

**Amalia Della Gatta**  
Eventi e pubbliche relazioni  
amalia.dellagatta@aislombardia.it

**Paola Marcone**  
Consulenza legale  
plamrc@gmail.com

**Luisito Perazzo**  
Didattica e concorsi  
luisitoperazzo@yahoo.it

**Simone Savoia**  
Video  
simosav76@yahoo.it

**Luigi Bortolotti**  
Degustatori  
degustatori@aislombardia.it

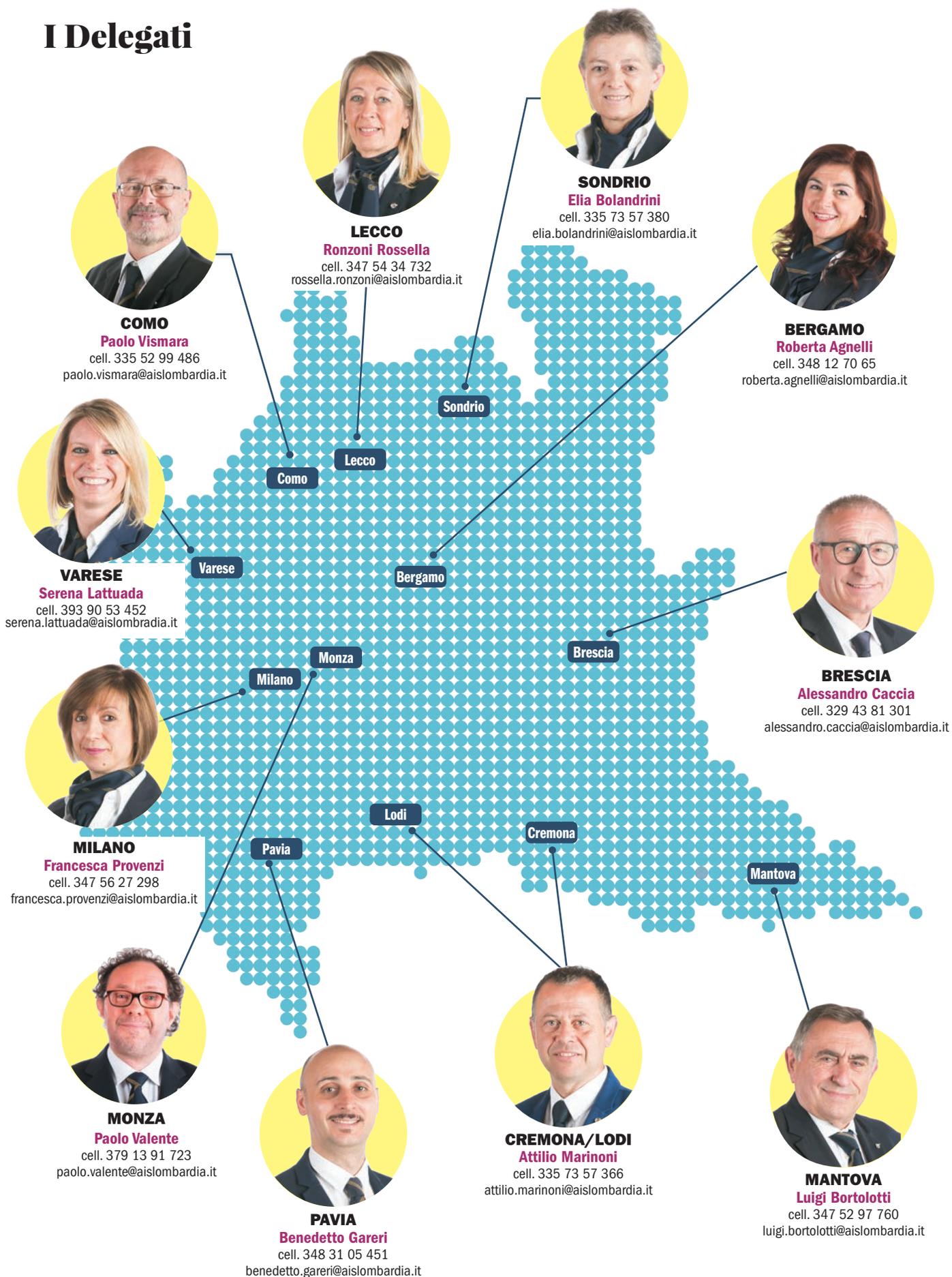
**Alessandro Franceschini**  
Comunicazione  
alessandro.franceschini@aislombardia.it

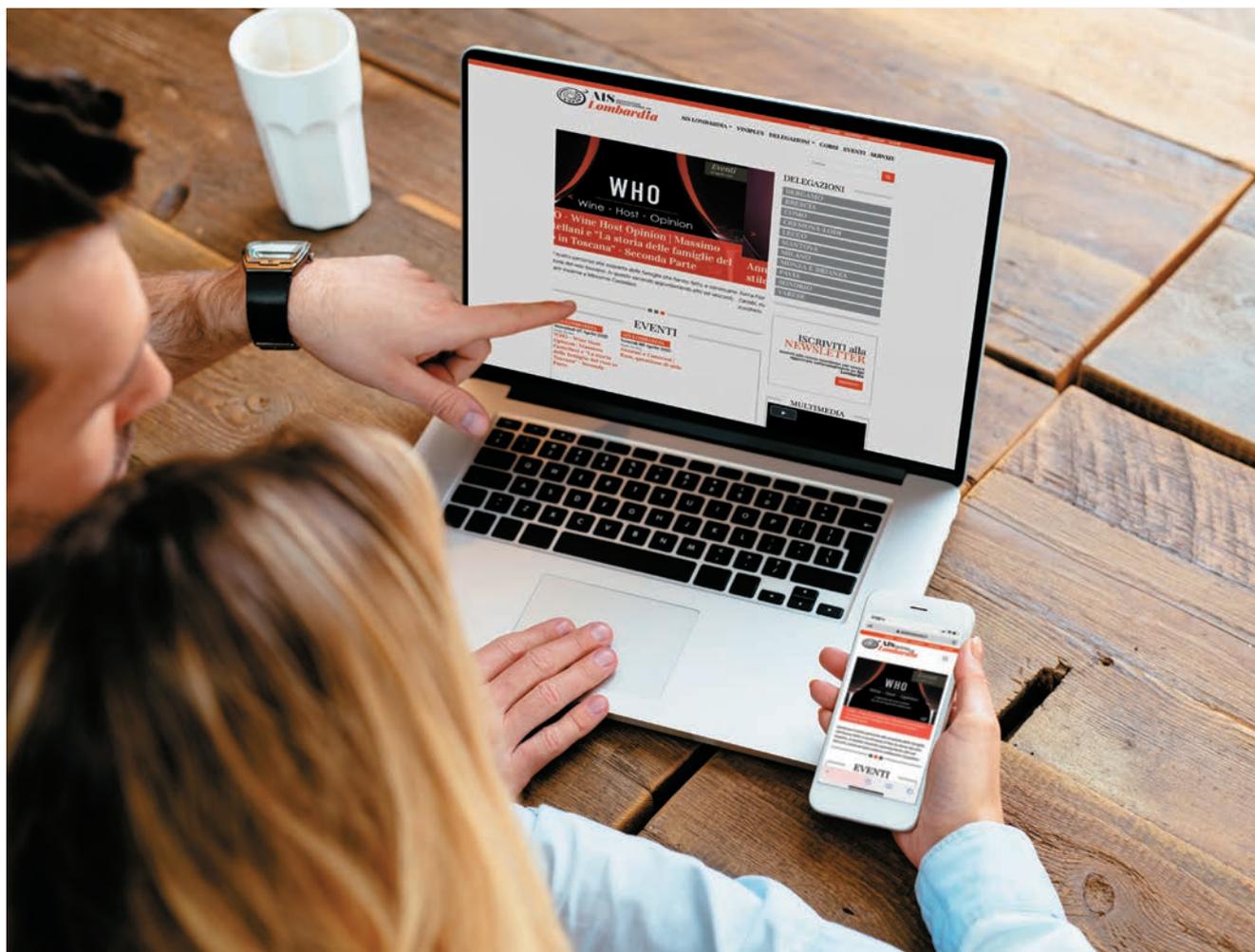
**Esmeralda Oggioni**  
Istituti alberghieri  
esmeralda.oggioni@aislombardia.it

**Ilaria Ranucci**  
Enoturismo  
enoturismo@aislombardia.it

**Fabio Scaglione**  
Logistica  
fabioscaglione@gmail.com

# I Delegati



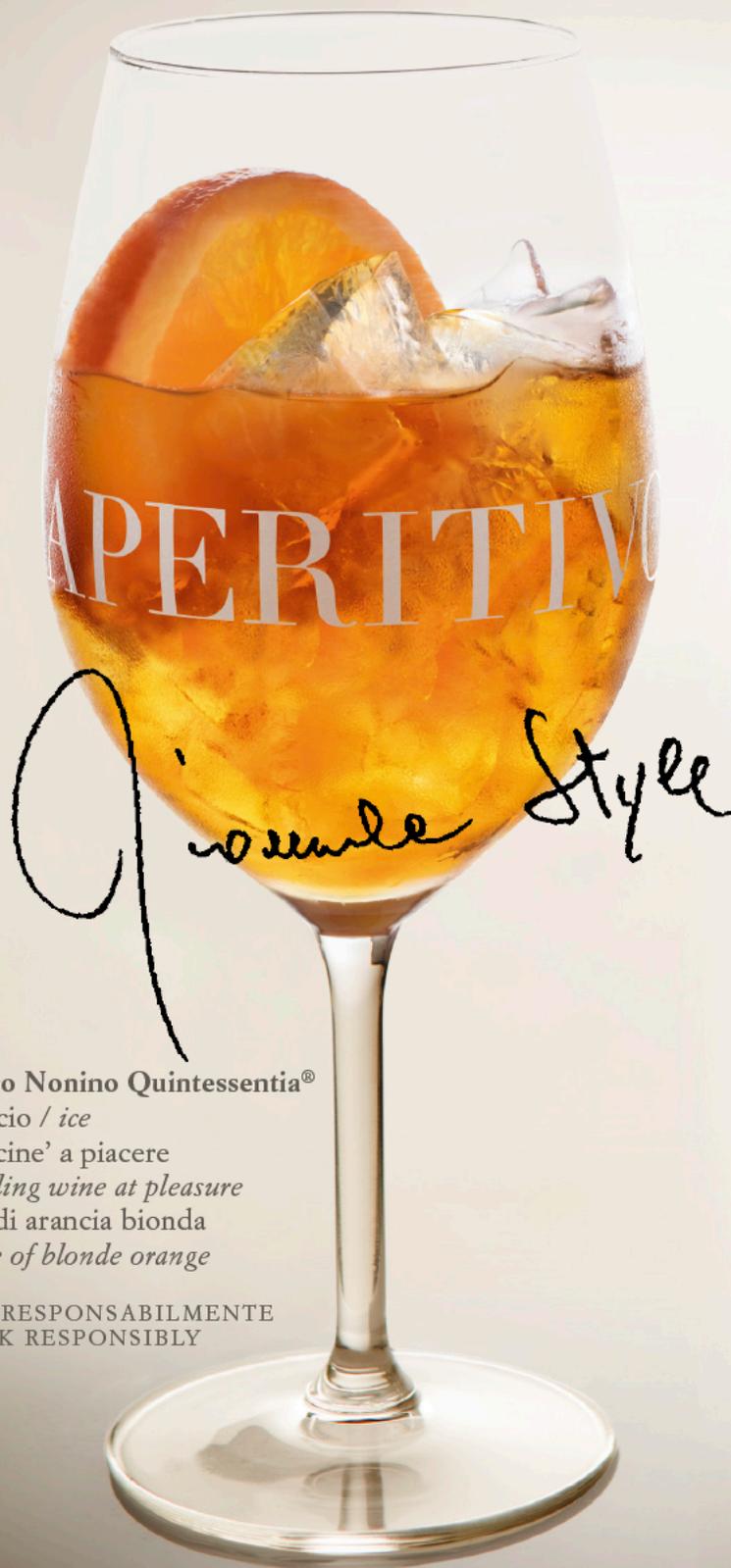


## [www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it) Iscriviti alla newsletter e rimani sempre aggiornato



Una veste grafica completamente rinnovata, tanti contenuti sempre aggiornati e un sito responsive, che si adatta automaticamente al dispositivo che utilizzi. È la nuova versione del sito regionale. All'interno tutte le informazioni sui corsi di qualificazione professionale per diventare Sommelier, gli eventi organizzati dalle 11 Delegazioni, le notizie sulla vita associativa, i racconti delle Delegazioni e tutti gli approfondimenti nella sezione **Viniplus di Lombardia**.

# APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!



Amaro Nonino Quintessentia®  
ghiaccio / ice  
'bollicine' a piacere  
*sparkling wine at pleasure*  
fetta di arancia bionda  
*a slice of blonde orange*

BEVI RESPONSABILMENTE  
DRINK RESPONSIBLY

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

#APERITIVONONINO



COLORANTI  
**100%**  
VEGETALI

 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897  
**120 anni**  
delle Distillerie Nonino



*Guido Berlucchi*

IL FRANCIACORTA  
IN TUTTA LA SUA PUREZZA

[berlucchi.it](http://berlucchi.it)

