

Vini *plus* di Lombardia



SPECIALE

2022-2026 La nuova squadra di *AIS Lombardia*

+
ENOZIONI 2022
Chicco Cerea,
Roberta Ceretto,
Daniele Cernilli

+
**APPROFONDIMENTO
FRANCIA**
Crus Artisans du Médoc





Al via un quadriennio fitto di impegni e iniziative

Carissime colleghe e carissimi colleghi,

chiusa la pagina delle elezioni per il rinnovo delle cariche sociali, continuiamo ad adoperarci per un'associazione regionale sempre più capace di comunicare il vino, coinvolgere i giovani e prepararli a entrare nel mondo del lavoro.

Desidero ringraziare i consiglieri uscenti per aver contribuito a far crescere la nostra associazione e dò il benvenuto ai nuovi eletti, già al lavoro con energia ed entusiasmo per offrire a tutti i soci lombardi momenti associativi unici e di grande qualità.

I corsi di qualificazione professionale costituiscono la nostra attività principale l'attività che richiede il maggiore investimento per la didattica, la carta dei vini, gli spazi adeguati, i relatori di altissimo livello nonché i colleghi in sala, che riescono a fare la differenza grazie alla loro capacità di coinvolgere i corsisti nelle attività di delegazione.

Quest'anno abbiamo superato ogni aspettativa per il numero di soci che hanno rinnovato o sottoscritto per la prima volta la quota associativa. Questo ci sprona ad alzare l'asticella e a puntare sempre più in alto.

A fine novembre e inizio dicembre verranno presentate le nuove edizioni delle guide Vitae e Viniplus: due appuntamenti importanti, che non solo premiano le aziende per la qualità dei loro vini e l'immenso lavoro in vigna e in cantina, ma valorizzano la capacità, l'impegno e la preparazione dei nostri degustatori, frutto di una formazione continua.

La guida Viniplus è un punto di riferimento per le eccellenze lombarde, per questo motivo abbiamo deciso di renderla immediatamente fruibile e consultabile online. La scelta di non stamparla è inoltre coerente con l'impegno, che AIS Lombardia si è assunta da tempo, a contribuire alla

sostenibilità ambientale. L'edizione 2023 introduce importanti novità che andranno a coinvolgere maggiormente non solo i professionisti del settore, ma anche gli appassionati.

Il ritorno alla normalità ha portato un maggiore impegno per il gruppo servizi, il nostro braccio operativo, come sono solito definirlo, ma anche tante opportunità di lavoro nei locali più rinomati della Lombardia, a conferma dell'ottima reputazione di cui gode il sommelier AIS.

L'anno che verrà vedrà nascere una vera e propria scuola concorsi, che possa preparare adeguatamente i futuri campioni ad affrontare i concorsi nazionali e regionali.

Il progetto delle scuole alberghiere continua a crescere e darci la possibilità di formare tanti giovani professionisti, del vino e del cibo, che rappresentano il nostro futuro.

Nell'ambito della comunicazione stiamo migliorando le nostre performance sui canali social, la rivista si arricchisce di argomenti sempre più interessanti e il nostro sito ci dà la possibilità di tenervi aggiornati sulle ultime novità.

Presto torneranno anche le uscite didattiche in Italia e in Europa: programmi e destinazioni saranno disponibili non appena avremo messo a punto i protocolli per tornare a viaggiare in sicurezza.

Tanti sono i progetti in cantiere, ma per realizzarli abbiamo bisogno di tutti Voi, delle vostre idee e del vostro entusiasmo per costruire insieme un'associazione sempre più vicina ai soci.

Concludo ringraziando tutti i colleghi che si spendono ogni giorno, con dedizione e abnegazione, per far crescere la nostra realtà regionale.

Hosam Eldin Abou Eleyoun Presidente AIS Lombardia

- 1 Editoriale**
di Hosam Eldin Abou Eleyoun
- 3 Il senso delle cose**
di Alberto P. Schieppati
- 4 Le nostre firme**
- 5 Editoriale**
di Alessandro Franceschini
- 6 Speciale delegazioni**
A cura di Davide Gilioli,
Gabriele Merlo, Sara Missaglia,
Simone Savoia, Giuseppe Vallone
- 20 AIS Italia**
Sandro Camilli e Marco Aldegheri
di Simone Savoia
- 22 Enozioni**
Le interviste a Chicco Cerea,
Roberta Ceretto e Daniele Cernilli
di Alessandro Franceschini,
Sofia Landoni e Giuseppe Vallone
- 36 Diritto diVino
I Fatti e le Opinioni**
Il Vino "naturale"
di Paola Marcone
- 40 Professione Sommelier**
Psicologo o sommelier?
di Sofia Landoni
- 42 Mondo Vino**
Gli eroi del vino del Nuovo Mondo
di Ilaria Ranucci
- 46 Mondo Vino**
Il vino in Polonia
di Sara Passerini
- 50 Approfondimento
Francia**
Crus Artisans du Médoc
di Samuel Cogliati
- 56 Territori Italiani**
La Costa d'Amalfi
di Anita Croci
- 60 La Verticale**
Il Romagna Sangiovese
di Giovanna Madonia
di Armando Castagno
- 66 Approfondimenti**
La Valtellina e le cantine ipogee
di Sara Missaglia
- 66 Ri-Generazioni**
La famiglia De Toma
di Sara Missaglia
- 74 Lombardia**
Cicloturismo gourmet
in Valtellina e Valchiavenna
di Davide Gilioli
- 78 Vita da Winemaker**
Fabio Mecca
di Paolo Valente
- 82 Prodotti DOP e IGP**
La Colatura di Alici di Cetara DOP
di Gabriele Merlo
- 86 Birre**
Birra artigianale.
Lo stato dell'arte in Italia
di Maurizio Maestrelli
- 90 Formaggi**
Mozzarella di Gioia del Colle DOP
di Beppe Casolo
- 92 Olio**
Giudicare gli oli
di Luigi Caricato
- 94 L'Abbinamento**
Il vino, lo chef, il piatto
di Paolo Valente
- 96 Il Piatto Lombardo**
Sciatt vs Chisciöi
di Andrea Grignaffini
- 98 La Lombardia
e suoi artigiani
del gusto**
La famiglia Beccalli
e il Retrobottega
di Marco Gatti
- 100 Vino e Social**
L'invasione dei reel
di Raffaele Cumani
- 106 Miglior Sommelier
di Lombardia 2022**
L'incontro con Pietro Sangiorgio
di Alessandro Franceschini
- 107 Sommelier al lavoro**
di Anita Croci
- 110 Bloc Notes**
a cura di Céline Dissard Laroche

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

Nicola Bonera, Beppe Casolo,
Luigi Caricato, Armando Castagno,
Samuel Cogliati, Anita Croci, Raffaele Cumani,
Marco Gatti, Davide Gilioli, Andrea Grignaffini,
Sofia Landoni, Céline Dissard Laroche,
Maurizio Maestrelli, Paola Marcone,
Gabriele Merlo, Sara Missaglia,
Sara Passerini, Luisito Perazzo, Ilaria Ranucci,
Simone Savoia, Alberto P. Schieppati,
Paolo Valente, Giuseppe Vallone

Immagine di copertina
Barbara Viganò

Fotografie
Adobe Stock, Matteo Carassale,
Simone Casetta, Anita Croci,
Fabrizio Pato Donati, Alessandro Franceschini,
Marco Gatti, Rui Lorenzo, Sara Missaglia,
Prospettiva_Activa, Sonia Santagostino,
Giuseppe Vallone, Unsplash, Gabriele Zanon

Progetto grafico e impaginazione
Barbara Viganò
www.babavigano.com

Editore
Associazione Italiana Sommelier
Regione Lombardia
Via Panfilo Castaldi, 4 - 20124 Milano
tel. 02.29010107
sede@aislombardia.it
www.aislombardia.it

Stampa
Ancora 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 15 Novembre 2022
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010



Come ripensare gli eventi del vino

Come cambia la proposta del vino e, soprattutto, qual è il nuovo modo di comunicare che le aziende vinicole stanno adottando nei confronti dei media?

In questo periodo post-pandemia gli eventi non si contano più, le cantine organizzano pranzi per la stampa e press tour “ad alta frequenza”, spesso senza la minima preoccupazione di creare sovrapposizioni con altre situazioni, mettendo dunque a rischio le partecipazioni agli eventi stessi da parte dei giornalisti, impegnati in altre manifestazioni già programmate in calendario.

Il risultato è una disseminazione di presenze, spesso forzate o frettolose, nelle quali i giornalisti del vino (i cosiddetti wine writers) si trovano nell'imbarazzo di dover selezionare priorità e situazioni a cui partecipare, escludendone ovviamente altre, costretti a rinunciare a momenti di

valore. Insomma, un poco di ordine non guasterebbe.

Altro punto: le aziende vitivinicole organizzano presentazioni, degustazioni, incontri con la stampa professionale, che sicuramente meritano di essere seguiti. Per poterle scrivere, per conoscere meglio le etichette delle cantine, per capire quali siano i migliori abbinamenti, per comprendere lo stile di un vino. Talvolta però tali momenti hanno una durata insostenibile per coloro i quali svolgono un'attività quotidiana, un lavoro intenso dettato da ruolo professionale e da responsabilità. Pur di essere presenti, dunque, i giornalisti corrono il rischio di fare delle “comparsate” che hanno, alla fine, poco senso.

E che non aiutano le aziende, le quali desiderano raccontare il proprio valore nei necessari dettagli, con il dovuto approccio comunicativo. Inoltre, il ruolo del somme-

lier non sempre è tenuto nel debito conto, talvolta viene quasi dato per scontato, mentre a questa figura andrebbe assegnato un ruolo primario. Proposta alle aziende: organizzate eventi più “concentrati” nei quali (per dirne una) non proponete un pranzo completo ma focalizzate sul momento del pairing il focus dell'evento stesso. Esempio: due vini, due piatti. Non un menù completo. O, se si tratta di un solo millesimo, un vino e un piatto. Meno solennità, meno liturgie, più pragmatismo, più sintesi. Senza banalizzazioni, ovviamente.

Il mondo va veloce e ha sempre meno senso “imporre” momenti che richiedono una presenza di tre-quattro ore per raccontare un vino. Date retta, affidatevi ai sommelier, a quelli capaci, che non si perdono in chiacchiere. Il loro contributo rende sempre gli eventi memorabili, credetemi.

Alberto P. Schieppati Giornalista

NICOLA BONERA

Freschezza, sapidità ed eleganza. Ecco tre proposte lombarde da abbinare a due specialità storiche come sciatt e chisciöi.

> **pagina 97**

LUIGI CARICATO

A differenza di altri alimenti e bevande un olio extra vergine può essere bocciato e declassato.

> **pagina 92**

BEPPE CASOLO

La Dop è arrivata da poco, è uno dei formaggi più amati della produzione casearia pugliese: la Mozzarella di Gioia del Colle.

> **pagina 90**

ARMANDO CASTAGNO

A Bertinoro, il sangiovese può raggiungere vette qualitative di grande fascino e longevità inaspettate.

> **pagina 60**

SAMUEL COGLIATI

A metà Ottocento si fanno strada a Bordeaux i cosiddetti Crus Artisans. Da molti sono considerati i vini che incarnano il Médoc più autentico e verace.

> **pagina 50**

ANITA CROCI

In Costiera Amalfitana uno scenario naturale "ospita una tradizione viticola di funambolica bellezza".

> **pagina 56**

RAFFAELE CUMANI

I reel hanno conquistato un ruolo da protagonista su tutti i social. Cosa sta succedendo nel mondo del vino?

> **pagina 100**

MARCO GATTI

A Costa Masnaga i segreti del successo della famiglia Beccalli e della sua macelleria.

> **pagina 98**

DAVIDE GILIOLI

In Valtellina e Valchiavenna ci sono percorsi cicloturistici che consentono di immergersi in scenari montani mozzafiato.

> **pagina 74**

ANDREA GRIGNAFFINI

Bel dilemma scegliere tra Sciatt o Chisciöi, due specialità patrimonio popolare di tutte le famiglie valtellinesi. Comune denominatore? Il grano saraceno.

> **pagina 96**

SOFIA LANDONI

I Cerea "sanno fare tutto, tranne una cosa: rimanere immobili". L'intervista a Enrico, detto "Chicco".

> **pagina 24**

CÉLINE DISSARD LAROCHE

La storia di Giuseppe Menabrea e uno sguardo inedito alla storia della Franciacorta. Due libri da leggere e conservare.

> **pagina 110**

MAURIZIO MAESTRELLI

Pandemia e crisi economica. Qual è lo stato di salute dei birrifici artigianali italiani?

> **pagina 86**

PAOLA MARCONE

Il vino "naturale" non è più solo un fenomeno alternativo di successo, ma può essere una scelta credibile per molti consumatori.

> **pagina 36**

GABRIELE MERLO

La Colatura di Alici di Cetara è un nettare con una lunga storia alle spalle che oggi è diventato protagonista delle cucine dell'alta ristorazione.

> **pagina 82**

SARA MISSAGLIA

Sostenibilità e risparmio energetico? In Valtellina esistono da tempo cantine ipogee perfettamente integrate con l'ambiente.

> **pagina 66**

SARA PASSERINI

C'è ancora una storia tutta da scrivere e raccontare, è quella che unisce la Polonia al vino.

> **pagina 46**

LUISITO PERAZZO

Dalla Lombardia alla Puglia, quattro vini per la Mozzarella Gioia del Colle Dop.

> **pagina 91**

ILARIA RANUCCI

Gli eroi della viticoltura del Nuovo Mondo? Ecco 7 pionieri, avventurieri, imprenditori e visionari.

> **pagina 42**

SIMONE SAVOIA

A tu per tu con il nuovo presidente nazionale, Sandro Camilli, e il suo vice, Marco Aldegheri.

> **pagina 20**

ALBERTO P. SCHIEPPATI

Siamo tornati a frequentare tanti eventi in presenza. Ma lo stiamo facendo nel modo migliore?

> **pagina 3**

PAOLO VALENTE

L'intervista al winemaker Fabio Mecca "Il biologico? Deve essere un'impostazione di vita, non una strategia di mercato".

> **pagina 78**

GIUSEPPE VALLONE

L'incontro con Roberta Ceretto, al timone della comunicazione di una delle famiglie più importanti del vino delle Langhe.

> **pagina 28**





Nuovi delegati, nuovi collaboratori. Stessa passione, stesso impegno

In Lombardia viene confermato il presidente che ha traghettato la nostra associazione durante il delicato periodo della pandemia, mentre a livello provinciale nuovi, e spesso giovani, delegati entrano a far parte del consiglio regionale al fianco di esperti colleghi sommelier che ormai da tempo guidano le loro compagini territoriali. Ma le novità ci sono anche a livello nazionale, con un nuovo presidente che ha il compito di condurre un'associazione che sfiora i 40mila soci lungo tutto lo Stivale, oltre 7000 dei quali si trovano solo nella nostra regione.

Dopo le ultime elezioni associative, che si sono svolte in tutta Italia lo scorso fine maggio, non potevamo che aprire il nuovo numero di Vinipus con uno speciale dedicato al nuovo team che avrà il compito di condurre la più importante associazione di sommelierie presente nel nostro Paese. I nuovi e vecchi delegati lombardi ci hanno raccontato, nelle nostre interviste, aspirazioni e obiettivi, speranze e ambizioni, tutti accomunati dalla consapevolezza di far parte di un gruppo che ha grandi responsabilità, poiché al timone della regione con più soci presente in Italia.

Siamo andati anche a trovare gli ultimi tre vincitori del premio Enozioni a Milano, che ogni anno premia alcuni protagonisti della scena enogastronomica che con il loro lavoro hanno il merito di nobilitare il mondo della comunicazione. Roberta

Ceretto, Chicco Cerea e Daniele Cernilli ci hanno aperto le porte di casa loro ad Alba, Brusaporto e Roma. Ci hanno raccontato molto di loro, del loro passato e della loro formazione, di come vedono il ruolo della sommelierie e di come interpretano quotidianamente questo settore che tanto ci appassiona: una testimonianza importante, non solo da leggere con attenzione, ma soprattutto una lezione da metabolizzare e custodire con cura.

Su questo numero, il 23, esordiscono anche nuove penne e nuove rubriche, all'insegna della nostra costante attenzione all'approfondimento: Sara Passerini ci porta in Polonia con un racconto inedito, approfondito e documentato, dedicato a una nazione dove il vino sta acquisendo sempre più importanza e consapevolezza; Paola Marcone, dopo il successo riscosso online, sbarca anche sul cartaceo con la sua rubrica "Diritto Divino", che in questo caso approfondirà tematiche, spesso spinose, partendo da fatti di attualità, come nel caso dei vini "naturali"; Raffaele Cumani, professionista del mondo digital, si occuperà dell'universo social, come ha fatto in questo primo articolo, indagando l'invasione dei reel, che hanno praticamente occupato le nostre bacheche, spiegandoci perché è successo e come fare a destreggiarci in mezzo a questo festival di video, sempre più utilizzati anche dagli influencer del mondo del vino.

Alessandro Franceschini

Alessandro Franceschini Direttore Responsabile





SPECIALE
DELEGAZIONI

LA NUOVA SQUADRA DI AIS LOMBARDIA 2022-2026

Le delegazioni si presentano

Dodici province, dieci delegati. Alcuni già da tempo alla guida della loro delegazione, altri al loro primo incarico. Quali progetti e quali prospettive per i prossimi quattro anni?

a cura di

Davide **Gilioli** • Gabriele **Merlo**
 Sara **Missaglia** • Simone **Savoia** • Giuseppe **Vallone**

📷 Sonia **Santagostino**



Bergamo

Adesione al territorio: la via della valorizzazione passa da qui. Con fermata in una nuova sede, uno dei tanti desideri da realizzare



Sede
Hotel Settecento
Via Milano, 3
Presezzo (BG)

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Roberta Agnelli

VICE DELEGATO

Luigi Mascheretti

RESPONSABILE EVENTI E RELAZIONI

Tiziana Bacchione

RESPONSABILE SERVIZI

Claudio Riva

RESPONSABILE COMUNICAZIONE

Stefano Vanzù

☞ SARA MISSAGLIA

Presenza, continuità e sogni: Roberta Agnelli è al terzo mandato, otto anni a capo della delegazione dove la parola d'ordine è inclusività, con la realizzazione di un ampliamento della squadra. «Amo il vino e credo sia importante continuare a imparare in momenti dove il tempo investito regala benessere. La mia provincia è stata segnata dal Covid: l'associazione, anche nelle forme di eventi virtuali, è stata fonte di vicinanza, condivisione e forza». Territorio: Roberta ha puntato su questo, convinta che la produzione vitivinicola e i vitigni autoctoni meritino uno spazio maggiore, e certa che lo sviluppo di una rete tra i produttori favorisca il cambio di passo. Tutte le visite in cantina per i corsisti di primo livello sono state organizzate sempre in realtà diverse, con una prossimità ad ampio spettro. Bergamo ospita il Concorso "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" e "Forme, i formaggi": ne parla con l'orgoglio e la professionalità di chi è riuscito a portare il messaggio AIS nel cuore della città. Roberta è un'insegnante: «essere educatore emerge

in tutta la mia gestione, con attenzione a ogni passaggio organizzativo». Eventi con un panel di relatori tra loro diversi per argomenti e approccio, e cene con abbinamenti tra approfondimento, originalità e curiosità. Giovani con il progetto degli Istituti Alberghieri, ma anche senior: AIS Bergamo ha il socio più "anziano" d'Italia, per non dimenticare che prima di noi qualcuno ha tracciato la strada. Un desiderio non nel cassetto ma nel cuore è una "casa", una sede che sia identitaria della delegazione e che possa testimoniare il consolidamento di un percorso fatto di impegno e passione. ■

“Vedere e osservare a livello locale: per promuovere l'associazione è necessario esserci, amo far conoscere quanto è straordinario il mio territorio”



Brescia

Pragmatismo ed efficienza. Didattica e innovazione al centro. «Il futuro? È delle donne. Punto molto sui giovani»



Sede
via Triumplina, 11
Brescia (BS)

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Alessandro Caccia

VICE DELEGATO

Massimo Carnevali

RESPONSABILE SERVIZI

Graziano Bianchetti

GESTIONE SEGRETERIA ED EVENTI

Giuseppina Tortelli

SEGRETERIA CONTABILE

Annalisa Vezzoli

GESTIONE OFFICE SEDE

Carlo Conti

COLLABORATORI EVENTI

Riccardo Contessa, Artur Vaso

☞ SARA MISSAGLIA

«**A**mo fare: parlare poco e fare tanto»: volontà e sapere. Così ha inizio l'intervista ad Alessandro Caccia, e nell'incipit c'è l'essenza del suo essere, come uomo e come professionista. Delegato a Brescia e vicepresidente di AIS Lombardia, ha fatto del pragmatismo il proprio mantra: «essere vicepresidente significa supportare il presidente nelle strategie, facendo ricorso all'esperienza acquisita in questi ultimi anni di lavoro in delegazione attraverso la responsabilità dei servizi, della didattica, della programmazione e degli eventi». Alessandro sente su di sé una missione importante, condivisa con la squadra.

L'AIS Lombardia che immagina per il futuro è fatta di didattica e innovazione, coerente con una gestione razionalizzata dei corsi, delle lezioni e dei relatori, con un "cost income" più efficientato rispetto al passato: armonizzazione è la parola chiave, dimensione da realizzare in tutte le delegazioni. Alessandro sottolinea che Brescia realizza più di 110 momenti di approfondimento/de gustazioni all'anno,

con eventi pianificati 6 giorni su 7, oltre ai corsi, in media 7 ogni anno: un numero impressionante, dove la qualità fa la differenza. Una cabina di regia che ha visione e merito ha consentito questa crescita, da consolidare valorizzando il gruppo dei degustatori.

«Conto sui giovani e mi aspetto da loro non solo l'ambizione del diploma per un impiego futuro, ma un contributo anche per l'associazione: abbiamo necessità di una nuova generazione che partecipi attivamente alle degustazioni e che sviluppi competenze e progettualità importanti per ruoli di coordinamento e gestione. Il futuro è delle donne: passione e visione di insieme, abbinate a una capacità sensoriale significativa». Alessandro sorride, soddisfatto: sembra avere tutte le carte buone in mano. Nel mondo AIS non contano quelle prese, ma come le si gioca. ■

“Siamo stati esempio a livello regionale con una sede dedicata e importante: vorrei che tutti prendessero da noi quello che di buono abbiamo realizzato”



Lecco

Qualità della proposta: «vogliamo essere un punto di riferimento per il territorio»



Sede
Quality Hotel San Martino
Via Europa, 4
Garbagnate Monastero (LC)

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE **Sezione Lecco**

DELEGATO

Rossella Ronzoni

VICE DELEGATO

Marco Gatti

CONSIGLIERE PROVINCIALE

Tiziano Tosetti

RESPONSABILE GRUPPO SERVIZI

Alessandro Milesi

VICE RESPONSABILE GRUPPO SERVIZI

Marco Pirotta

AREA SOCIAL E COMUNICAZIONE

Matteo Redaelli

AREA EVENTI

Anna Marella

DIRETTORE DI CORSO

Tiziana Girasella

🗨️ GIUSEPPE VALLONE

«**A**bbiamo aumentato in modo considerevole il numero di associati, soprattutto dopo la fase emergenziale dovuta alla pandemia». Rossella Ronzoni, appena confermata delegata di AIS Lecco, riparte da qui: guardandosi appena alle spalle, traccia il percorso che nei prossimi quattro anni sarà la via maestra di AIS Lecco. Una strada che si preannuncia luminosa, da percorrere nella consapevolezza della necessità di declinare l'interesse per il mondo del vino in un'offerta formativa di assoluta qualità. «C'è molta richiesta per i corsi di tutti e tre i livelli. In generale i nostri soci sono molto esigenti, chiedono approfondimenti su temi specifici, talvolta di nicchia». Per questo motivo, interviene il vice delegato Marco Gatti, «è doveroso presentare loro iniziative, serate e master che rispecchino le attese e la proposta che AIS Lombardia, nel suo complesso, è capace di offrire».

L'interesse manifestato dal territorio è insomma la molla che muove l'intera delegazione, con il plus proprio di chi sa

beneficiare della propria dimensione. «La nostra intenzione – continua Marco Gatti – è sì quella di potenziare l'offerta in linea con le crescenti aspettative dei soci, ma al contempo di elevare ancor di più il livello qualitativo dei singoli appuntamenti».

Non soltanto un impegno, ma una sfida che Rossella, Marco e tutta la rodata macchina lecchese non vedono l'ora di affrontare, e che trae sicuro giovamento da una sede – il Quality Hotel San Martino di Garbagnate Monastero – «davvero eccellente in termini organizzativi, logistici e di staff», come tiene a sottolineare la delegata. ■

“La strada imboccata è promettente, la nostra squadra e una sede congeniale ci permetteranno di crescere ancora, offrendo ai Soci numerose occasioni di apprendimento”



Sede
Cernobbioshed
Via Alessandro Manzoni, 1
Cernobbio (CO)

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE
Sezione di Como

DELEGATO

Rossella Ronzoni

VICE DELEGATO

Francesca Consonni

RESPONSABILE GRUPPO SERVIZI

Barbara Roda

CONSIGLIERE

Andrea Campanari

Como

La naturale vocazione turistica di Como quale volano per il rilancio della delegazione lariana

👤 GIUSEPPE VALLONE

Il colloquio con Rossella Ronzoni e con il direttore di corso Andrea Russetti prende il via dalle potenzialità, in parte inesprese, di una delegazione che può trarre una grande forza propulsiva da un territorio fortemente ricettivo e dalla marcata vocazione turistica. «Se è vero che stiamo riscontrando un'ottima risposta ai corsi di qualificazione in partenza – ci dice Andrea – siamo al contempo consapevoli di avere le carte in regola per poter fare ancora meglio, per poter arrivare ad avere i numeri delle prime tre delegazioni di Lombardia». Annuisce convinta, condividendone l'entusiasmo, la neo delegata, elettrizzata dell'opportunità di rappresentare l'Associazione Italiana Sommelier nella sua città di origine. «Como sta vivendo una fase di rinascita e il nostro obiettivo è non solo quello di unirvi a esso, ma di contribuire attivamente al rilancio cittadino».

Per farlo, Rossella Ronzoni punta a diversificare e potenziare l'offerta formativa, al fine di soddisfare le esigenze manifestate dai soci, siano essi appassionati o opera-

tori del settore desiderosi di approfondire in maniera sistematica e continuativa le proprie competenze. «Abbiamo diverse idee, che spaziano dall'organizzazione di eventi di alto livello, all'attenzione che vogliamo riservare ai vini del territorio, fino all'eventuale proposizione di location ad hoc da affiancare alla nostra attuale sede».

C'è fermento e allegra eccitazione, sulle sponde del lago: la squadra comasca, guidata da Rossella e dalla vice delegata Francesca Consonni, è consapevole della strada da imboccare per far brillare di luce propria la delegazione di Como. ■

“È forte la sete di conoscenza manifestata da cittadini stranieri residenti sulle sponde del Lago. A loro, a tutti gli appassionati e ai tanti operatori del settore ricettivo proporremo un'offerta formativa di assoluto livello”



Cremona e Lodi

Da un territorio profondamente colpito dal Covid, il desiderio di rilanciarsi con una propria identità e ruolo all'interno di AIS Lombardia



Sede
Spazio Belvedere,
Via Mantova 84 Cremona

Ristorante Isola Caprera,
Via Isola Caprera, 14 Lodi

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Maurizio Milani

VICE DELEGATO LODI

Katia Bragonzi

VICE DELEGATO CREMONA

Marco Bonaglia

RESPONSABILE SERVIZI

Paola Lugli

RESPONSABILE COMUNICAZIONE

Mirko Laurini

DAVIDE GILIOLI

Maurizio Milani è al suo esordio come delegato di AIS Cremona-Lodi, ma non si può certo dire che non conosca da vicino questa realtà: socio dal 2009, ha in questi anni percorso le tappe che dal diploma di sommelier lo hanno portato svolgere ruoli di leadership nel gruppo servizi locale, tra cui quello di direttore di corso. «Fin da quando sono entrato in AIS ho sempre avuto l'obiettivo di dare un contributo a questa associazione, che ha saputo esaltare il valore del gruppo», afferma convinto Maurizio. È consapevole che si tratta di una sfida impegnativa, ma sull'asse Lodi-Crema-Cremona ci sono grandi potenzialità di sviluppo. «Dobbiamo continuare a offrire un percorso formativo serio e professionale, che si ponga al di sopra delle alternative facili e a buon mercato come i corsi brevi che proliferano nei piccoli e grandi centri». Anche in questo caso, la volontà è quella di organizzazione più eventi, distribuiti fra le varie sedi didattiche, con numeri più ri-

più coinvolgente, dove il socio sia guidato ma rimanga protagonista dell'esperienza» ci rivela Maurizio.

Ma quali sono le armi per realizzare questi obiettivi? «Puntare sempre sulla forza e la coesione del gruppo servizi, che ha il compito di accogliere e mettere a proprio agio i corsisti, oltre che a creare un punto di aggregazione per i più giovani, insieme ai nostri Degustatori più esperti, che cureranno delle piccole esercitazioni per allenare i soci a degustare in autonomia». In effetti, è proprio dai corsi di AIS Cremona-Lodi che un paio di anni fa è emerso il miglior sommelier di Lombardia, Andrea Gualdoni, che ora lavora per uno dei più famosi ristoranti stellati d'Italia, proprio in Lombardia. Giovani del territorio, siete avvisati! ■

“Sull’asse Lodi-Crema-Cremona ci sono grandi potenzialità di sviluppo, per portare un’offerta varia e completa, che sia un’alternativa valida e professionale al proliferare di corsi brevi, ma che presentino uno spirito partecipativo più coinvolgente, dove il socio sia guidato ma rimanga protagonista dell’esperienza”



Mantova

Suggerzioni, cotechini e nebbia. Tra Lambrusco e Rigoletto, è sempre Luigi Bortolotti, figura storica della sommellerie lombarda, al timone della delegazione di Mantova



Sede
Ristorante Masseria,
Piazza Broletto, 8 Mantova

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Luigi Bortolotti

VICE DELEGATO

Daniele Picchietti

RESPONSABILE SEGRETERIA

Simona Bulgarelli

RESPONSABILE SERVIZI

Cristina Maggi

RESPONSABILE COMUNICAZIONE

Andrea Peccini

RESPONSABILE CORSI

Marco Portioli

👁️ SIMONE SAVOIA

C'è un posto da qualche parte lungo il Grande Fiume, che avrebbe fatto la felicità di Giovannino Guareschi.

Frazione Mirasole, Comune di San Benedetto Po: lì è nato Luigi Bortolotti e lì andava in bicicletta a scuola. Terra di confine. «Un crocevia, una punta tra Verona, Ferrara, Modena. C'è un filo rosso che lega noi persone della Bassa Padana. Quella vera, quella di Bernardo Bertolucci, di Novecento, delle lotte agrarie, della parola data più vincolante di un contratto, della solidarietà contadina, del valore intrinseco di una persona».

Il Lambrusco è percepito come emiliano, ma "Bortolo" non intende darsi per vinto, anzi. «La produzione del Lambrusco affonda le sue radici nell'Alto Medioevo, nelle fascinazioni del monastero di San Benedetto Po. Noi mantovani abbiamo sempre pensato al Lambrusco come a un vino fresco, da festa, da brodo con gli agnoli. Bevrinvin, come lo chiamiamo». È quasi un secondo sangue, un Dna mantovano che si sposa con la cultura del

maiale, del pollo, dell'anatra. «Germano, più che anatra» ci corregge Bortolotti. «La "razdora" gestiva tutto, famiglie matriarcali, le donne facevano girare tutta la casa. Nascono da lì la pasta ripiena, il cotechino, le frattaglie».

Un territorio vasto: come si presidia con la cultura divulgativa del vino? «Il passaparola – risponde Bortolotti – ed eventi solo con la copertura dei costi vivi per l'organizzazione. E una moglie che condivide la tua passione, altrimenti il successo della delegazione coincide con il fallimento del tuo matrimonio! La mia Nadia è preziosissima da questo punto di vista». AIS: la tua famiglia nel vero senso della parola. Famiglia allargata a un gruppo servizi che condivide questa cultura. E poi il fiore all'occhiello del Rigoletto, manifestazione targata AIS Mantova dal 1997, un'eternità di questi tempi che mette in vetrina personalità del mondo della cultura (tra i premiati Michel Roux ed Enzo Vizzari). «Importante, ma resta fondamentale il passaparola». Sale la nebbia sul Mincio e rende immortale il fascino ducale della magia mantovana. ■

“Come si presidia un territorio così vasto con la cultura divulgativa del vino? Con il passaparola e una moglie che condivide la tua passione”



Milano

Nuove idee e format inediti: il laboratorio formativo milanese passa anche di qui



Sede
Via Panfilo Castaldi, 5
Milano

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Fabio Scaglione

VICE DELEGATO

Amalia Della Gatta

RESPONSABILE DEGUSTATORI MILANO

Sebastiano Balduin

REFERENTE DI REDAZIONE

Giovanni Bordin

RESPONSABILE SEDE MAGENTA

Roberto Fusè

RESPONSABILE PRENOTAZIONE EVENTI

Sergio Gulino

RESPONSABILE SERVIZI

Massimiliano Pace

RESPONSABILE VIAGGI

Ilaria Ranucci

CONSIGLIERE

Francesca Provenzi

👁️ GIUSEPPE VALLONE

Alla guida di AIS Milano, dopo la conduzione di Francesca Provenzi, è la volta di Fabio Scaglione. Trentacinque anni, una laurea in ingegneria aerospaziale nel cassetto, sommelier dal 2015, Fabio è cresciuto all'interno della delegazione entrando nella squadra dei servizi, diventando direttore di corso e poi Responsabile della logistica. Una crescita continua, a cui si è accompagnata una formazione incessante culminata con il titolo di Miglior Sommelier di Lombardia nel 2019. Ora, il timone della delegazione più numerosa d'Italia. «Guidare AIS Milano è più di una sfida – ammette Fabio –, ma per fortuna posso contare su una squadra eccezionale». Un gruppo di lavoro decisamente numeroso e composito, quello meneghino, che si è formato e consolidato negli anni e che oggi lavora con la sincronicità di un meccanismo di precisione. «Il nostro obiettivo è certamente dare continuità all'offerta formativa. I corsi per aspiranti sommelier registrano costantemente il "tutto esaurito" ed è quindi forte il nostro impegno a

proporre sempre nuove date».

Non soltanto continuità, però: «il socio e la sua soddisfazione sono la nostra stella polare, dunque siamo al lavoro per studiare e selezionare temi e argomenti da proporre in eventi, master o in format inediti, come ad esempio gli incontri di Wine Fit da poco inaugurati». Per farlo, ancora una volta, Fabio Scaglione sottolinea «il ruolo imprescindibile svolto dalla squadra», fatta di persone unite dalla medesima passione, e aperta a nuove idee e collaborazioni. «Abbiamo voglia di conoscere nuove persone che desiderino crescere in AIS Milano, qui c'è sempre tanto da fare». ■

“Il gruppo di lavoro è fondamentale in una delegazione come quella di AIS Milano: per questo siamo sempre alla ricerca di nuove persone che vogliono collaborare con noi, qui c'è sempre tanto da fare!”



Monza e Brianza

Nessun vigneto, ma un tessuto imprenditoriale innervato dalle Cascine. Il nuovo corso con l'avvocato e sommelier Antonio Erba



Sede
Via Gerolamo Borgazzi 83
(ingresso da via Gorizia)
Monza (MB)

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Antonio Erba

VICE DELEGATO E RESPONSABILE CORSI

Adriano Dalla Villa

RESPONSABILI SERVIZI

Cinzia Casati e Flavio Urbani

RESPONSABILE EVENTI

Roberta Viotti

RESPONSABILE SOCIAL

Giorgia Roncarati

👁️ SIMONE SAVOIA

«**L**issone da generazioni. Arrivo fino ai bisnonni!». La fiera dell'avvocato Antonio Erba, delegato AIS di Monza e Brianza, emerge tutta. La capitale del mobile, Lissone, cucine e camere da letto per gli sposi di tutta Italia. «Un ricordo d'infanzia» precisa lui. Ora ai mobili e ai motori del circuito storico di Monza si è aggiunto il calcio che conta, la serie A. «Certamente una vetrina importante. Sono milanista, ma le vittorie monzesi mi entusiasmano». Ma in Brianza non ci sono vigneti. «Ahimè, quelli più vicini sono in provincia di Lecco». Un caput mortuum, avrebbe detto Immanuel Kant, avvocato Erba: «Ma no, obiezione! Siamo baricentriche per tutta la Lombardia e rispetto a tutte le zone vitivinicole!». E la frittata è girata.

Tessuto borghese, imprenditoriale, che si specchia nel calendario eventi della delegazione brianzola. «Avverto grande fermento, c'è voglia di condividere cultura. E

il vino è dentro questa rete interconnessa. La delegazione può diventare punto di riferimento degli enoappassionati». Una casa l'avete, proprio alle porte di Monza. «Bellissima e funzionale, ma bisogna uscirne – continua Erba –. Eventi en plein air come la Wine Experience monzese, eventi nei ristoranti, collaborazioni con realtà imprenditoriali del territorio. Creare nuovi contatti». I soldi non sono un tabù. «Certo, c'è una fascia di pubblico vogliosa di eccellenze come champagne e bordeaux, Piemonte e Toscana. Ma vogliamo attirare anche i più curiosi del calice, mettendo sotto i riflettori zone meno conosciute e tutte da scoprire». La tangenziale Nord, i capannoni dell'industria 4.0. Ma anche la luganega, la cassoeula, la torta di latte, la tradizione contadina. «Più anime da tenere insieme. La contaminazione sarà la nostra forza». ■

“Avverto grande fermento, c'è voglia di condividere cultura. E il vino è dentro questa rete interconnessa. La delegazione può diventare punto di riferimento degli enoappassionati”



Pavia

*Mamma, imprenditrice e delegata dei sommelier pavesi.
Cuore, passione e tanta organizzazione*



Sede
Polo Tecnologico
via F.lli Cuzio, 42
Pavia

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Miriam Precisvalle

VICE DELEGATO

Gabriella Vottero Fin

RESPONSABILE SERVIZI

Dimitri Domenichella

RESPONSABILE COMUNICAZIONE

Simone Bevilacqua

SEGRETERIA

Margherita Bruciamonti

☞ SIMONE SAVOIA

La delegazione pavese dei sommelier ha i riccioli biondi della delegata Miriam Precisvalle. Mamma, imprenditrice agricola e delegata AIS. Ma non è una wonder woman, bensì una ragazza normale che ha trovato amore, felicità e realizzazione nel cuore dell'Oltrepò Pavese. La troviamo indaffarata tra il planning dei corsi per sommelier e la scuola dei bambini. «Siamo – dice orgogliosa Miriam – nella zona vitivinicola più vasta della Lombardia, eccellenze enogastronomiche e biodiversità».

Ma fino a non molti anni fa la domanda ricorrente tra produttori d'uva era "Quante ne hai fatte?"; un passato che conferisce il fascino di una tradizione, ma che non è più sostanza del presente e del futuro. «Le nuove generazioni hanno preso le redini di diverse aziende vitivinicole. Nuove tecniche, studio, aggiornamento, arriveranno risultati importanti». Un panorama in fermento, che richiede ai sommelier di adeguarsi. La delegata Precisvalle ha le idee chiare: «Per il 2023 andremo a cercare

quelle zone vitivinicole in parte inesplorate dove il vino è antichissima tradizione. E poi: nuovi approcci alla viticoltura, vitigni resistenti, la vigna del futuro, le serate più tecniche, l'abbinamento». Non a caso la sede dei corsi dei tastevin pavesi è il Polo Tecnologico di Pavia, a due passi dall'ospedale San Matteo, spazio incubatore di idee d'impresa. Perché il vino è una passione, ma anche un aggregato economico: 13.500 ettari vitati, 1.700 aziende produttrici, 62 bottiglie su 100 di vino prodotto in Lombardia. Con queste cifre l'Oltrepò Pavese si conferma vertice del triangolo d'oro del vino lombardo. Ma come farà Miriam Precisvalle a conciliare le sue varie anime? Sorride divertita: «Non è semplice, servono passione e organizzazione. La passione per il proprio lavoro ti spinge a fare le cose senza sentirne il peso, la mia testa è sempre attiva. La mia azienda agricola è familiare, ho grande sostegno da parte di mio marito Simone. Nella delegazione AIS ho una squadra molto coesa». ■

“La passione per il proprio lavoro ti spinge a fare le cose senza sentirne il peso, la mia testa è sempre attiva”



Sondrio

La forza della passione e della continuità. «Sono al quarto mandato, ma ho lo stesso entusiasmo della prima nomina»



CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Elia Bolandrini

VICE DELEGATO

Luigi Scaramuzzi

RESPONSABILE SERVIZI

Alessandro Monti

RAPPORTI CON LE AZIENDE

Antonio Tonola

RESPONSABILE ENOTURISMO

Laura Giovanazzi

RESPONSABILE COMUNICAZIONE

Marco Fellin

CONSIGLIERI

Andrea Mariana, Elisa Muffatti

👁️ DAVIDE GILIOLI

Elia Bolandrini – chi l’ha incontrata lo sa – è un fiume in piena, incapace di rimanere ferma di fronte ai mille impegni del suo mandato. «La delegazione AIS di Sondrio insiste su un territorio estremamente frammentato, che segue la struttura orografica della Provincia». Per agevolare la fruizione, si organizzano corsi in piccoli gruppi da Chiavenna a Livigno, passando per Morbegno, Ardenno, Sondrio, Tirano e Bormio: «160 km che richiedono oltre 2 ore e mezza di auto per essere percorsi». Vi sono inoltre specifiche serate di approfondimento per tutti i soci e – recente novità – la “palestra di degustazione”, dove vengono proposti e analizzati vini alla cieca con l’ausilio dei Degustatori AIS Lombardia del territorio, per allenarsi a riconoscere le caratteristiche tipiche di vitigni e zone di produzione.

Quando le chiediamo come faccia a gestire tutto questo, risponde con un entusiasmo contagioso, lo stesso di quando ha intrapreso questo ruolo, ben 13 anni

fa. «Il vino unisce e crea legami». E i numeri continuano a darle ragione: dopo la contrazione fisiologica legata al periodo di restrizioni per Covid, quest’autunno le iscrizioni sono tornate a fioccare, grazie anche all’offerta sempre più varia e distribuita capillarmente su un territorio dove vino e turismo vanno a braccetto, rappresentando alcune delle risorse principali dell’economia locale. Questa stagione è partita all’insegna dell’approfondimento di altre regioni vitivinicole: dopo degustazioni sul pinot nero di Borgogna e il timorasso del tortonese, finalmente un’uscita sul territorio, una visita nelle Langhe, per analizzare un’altra zona dove regna sovrano il nebbiolo.

Perché alla fine, nel vino come nella vita, l’importante è non fermarsi mai, mantenendo la curiosità e l’entusiasmo del primo giorno. ■

“La delegazione si sviluppa su un territorio montano, estremamente frammentato: 160km da Chiavenna a Livigno, dove piccoli gruppi di soci si raccolgono per assistere ai corsi e alle serate di degustazione. È così che il vino unisce e crea legami”



Varese

Gioventù e curiosità, il nuovo volto di Varese ha la determinazione e la passione di Matteo Tunisi, giovane sommelier con idee molto chiare



Sede
Palace Grand Hotel
Via Manara Luciano, 11
Varese

CONSIGLIO DI DELEGAZIONE

DELEGATO

Matteo Tunisi

VICE DELEGATO

Valerio Bergamini

RESPONSABILE SERVIZI

Clarissa Frizzarin

SEGRETERIA

Cristiano Angioy Viglio

COMUNICAZIONE

Elena Cazzulo

☞ GABRIELE MERLO

Classe 1990, Matteo Tunisi è uno dei più giovani Delegati di Lombardia e d'Italia, eletto quest'anno ma già attivo nel gruppo di Varese da più di cinque anni e con le idee ben chiare sul futuro della sua delegazione. La sua determinazione traspare durante tutta l'intervista, così come la sua umiltà e sincerità. Matteo ha voluto rivelare il motivo che l'ha spinto a frequentare i corsi e l'associazione. «Sono entrato in AIS con la consapevolezza di non sapere nulla del mondo del vino ma con la curiosità di capire il mondo dietro il vino prima di degustarlo». È proprio questo sentimento, la curiosità, che lo sta guidando sin da quando si è diplomato nel 2016 e ha iniziato a muovere i passi in delegazione subito dopo il diploma, prima nella squadra di servizi e come direttore di corso, poi pronto ad aiutare la precedente delegata nel suo lavoro quando ne ha avuto più bisogno, mosso dalla passione e dalla voglia di stare tra i soci.

«L'obiettivo è quello di aumentare sempre più i numeri della delegazione, accre-

scendo sia il numero di soci che di corsisti, ma anche quello degli eventi, creandone sempre di nuovi che possano coinvolgere il territorio, i ristoratori, le aziende produttrici di vino della Provincia di Varese».

Per raggiungere questo obiettivo Matteo non è da solo, ma si avvale di un gruppo di lavoro con cui ha condiviso negli anni oneri e onori e che vede in una figura storica di AIS Lombardia come Valerio Bergamini, un valido aiuto in qualità di vice delegato. «Valerio mi ha sempre dato una mano e una pacca sulla spalla fornendomi un supporto sia morale che di preparazione».

Esperienza e gioventù, curiosità e preparazione, voglia di migliorare e passione sono il cocktail vincente che ha preparato Matteo Tunisi per i soci di AIS Varese. ■

“Ho voluto candidarmi come delegato di AIS Varese per continuare il progetto dei miei predecessori e far crescere sempre più la nostra realtà”

Il Presidente e il Comitato esecutivo



Hosam Eldin Abou Eleyoun
PRESIDENTE
AIS LOMBARDIA

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 REGIONALE



Alessandro Caccia
vice presidente AIS Lombardia



Luigi Bortolotti



Rossella Ronzoni



Fabio Scaglione

CONSIGLIERI REGIONALI

Luigi Mascheretti
luigi.mascheretti@aislombardia.it

Luigi Scaramuzzi
scaramuzziluigi@tiscali.it

Francesca Provenzi
francesca.provenzi@aislombardia.it

Tiziano Tosetti
tiziano.tosetti@telecomitalia.it

REVISORI LEGALI

Roberto Cassanelli
roberto@robertocassanelli.com

Elena Demarziani
elenademarziani@demarzia.it

Massimo Piacentini
m.piacentini@consulenzaprofessionale.com

RESPONSABILI DI SETTORE

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

Marisa Carelli
Istituti alberghieri
marisa.carelli@aislombardia.it

Paola Marcone
Consulenza legale
paola.marcone@aislombardia.it

Rossella Ronzoni
Amministrazione e Bilancio
rossella.ronzoni@aislombardia.it

Luigi Bortolotti
Degustatori
degustatori@aislombardia.it

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

Massimiliano Pace
Servizi
servizi@aislombardia.it

Simone Savoia
Video
simosav76@yahoo.it

Alessandro Caccia
Didattica
alessandro.caccia@aislombardia.it

Antonio Erba
Rapporti con le istituzioni
antonio.erba@aislombardia.it

Luisito Perazzo
Concorsi
luisitoperazzo@yahoo.it

Fabio Scaglione
Logistica
fabio.scaglione@aislombardia.it

Alessandro Franceschini
Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

Ilaria Ranucci
Enoturismo
enoturismo@aislombardia.it

SANDRO CAMILLI

Cuore di sommelier nel cuore d'Italia

L'Umbria, la famiglia, il vino, l'enogastronomia italiana, il futuro dei tastevin: il nuovo presidente Nazionale AIS
Sandro Camilli a tutto campo

 SIMONE SAVOIA



Classe 1957, nato ad Amelia in provincia di Terni, fieramente umbro, già presidente dei tastevin dell'Umbria, Sandro Camilli è il presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier dal 12 luglio scorso.

Immaginiamo le emozioni, presidente Camilli

L'Associazione Italiana Sommelier è riconosciuta come leader nella cultura enogastronomica in Italia e nel mondo. Diventarne presidente è il più alto riconoscimento a cui si possa aspirare e quindi solo per l'onore che mi è concesso ci sono emozioni e responsabilità.

Dal Nord turistico, la Romagna di Terenzio Medri e le Cinque Terre di Antonello Maietta, alla tua Umbria. Che mondo è il tuo?

Sono nato, cresciuto e tutt'ora vivo ad Amelia. In questo borgo medievale la vita scorre con ritmi diversi da quelli frenetici delle grandi città. Ma questa è una prerogativa di tutta la mia regione. Non a caso si dice che l'Umbria sia un luogo dello spirito: abbazie, conventi ed eremi. Una regione vocata a ritemprare l'anima e non solo, viste tutte le eccellenze enogastronomiche che abbiamo.

A chi è andato il tuo primo pensiero dopo l'elezione a presidente nazionale?

Ai miei genitori per tutto quello che hanno fatto per me nella vita e a mia figlia.

Che AIS sarà la tua?

Credo nella squadra. I successi passano sempre per l'unità d'intenti di un gruppo di lavoro, che deve basarsi sul coinvolgimento, l'impegno e l'onestà, senza dimenticare che tutto deve essere fatto con allegria, umiltà e piacere. Non ho mai creduto a un uomo solo al comando. Quindi spero di riuscire a coordinare nel migliore dei modi il Consiglio Nazionale nella sua interezza.

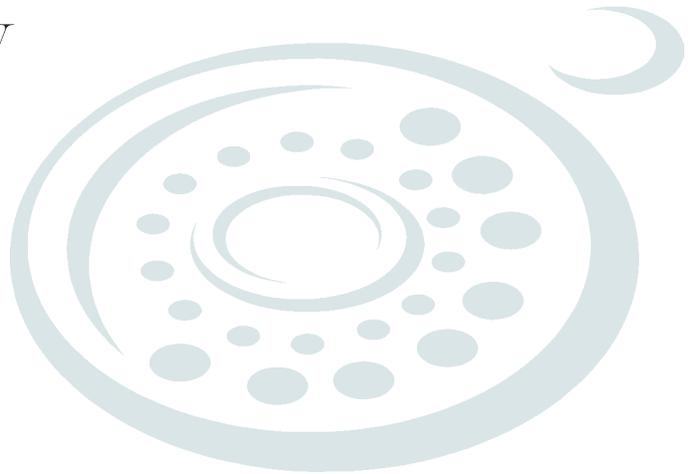
Chi è il sommelier oggi?

Un comunicatore professionale del vino, ma non solo, considerando anche che la nostra formazione è a 360 gradi: mixology, caffè, tè, birra, olio d'oliva, acqua. Per cui il sommelier deve essere dinamico e modulare gli interventi in base ai momenti e ai contesti, cercando di creare sempre una opportunità di avvicinare sempre più persone al mondo della sommellerie e al consumo di qualità. ■

MARCO ALDEGHERI

Arena, Vinitaly e Sommelier

La delegazione di Verona, il modello veneto, una nuova governance per l'AIS. Ecco il **vice presidente** di AIS Italia



👁️ SIMONE SAVOIA

Veronese Doc, prima delegato della città dell'Arena, poi presidente di AIS Veneto dal 2014 al 2022. Dallo scorso 12 luglio Marco Aldegheri è il nuovo vice presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier.

Giornata del delegato nel 2013. All'epoca rappresentavi i sommelier veronesi. Avresti mai pensato di intraprendere questo percorso?

No, men che meno nel 2013, quando in AIS Veneto c'era una difficile situazione, che si è rivelata un grande stimolo per il riscatto successivo. Ma gli obiettivi prendono forma passo dopo passo, soprattutto in una realtà complessa come AIS.

A chi dedichi questo traguardo personale raggiunto?

A mia moglie e mio figlio, per il tempo che ho spesso rubato loro. E ai soci che mi hanno preceduto, da ognuno di loro ho tratto un insegnamento.

Tra l'altro in questi anni si è consolidata una special relationship tra Veneto e Lombardia

È naturale mettere il naso nel giardino del vicino, diventa un grande stimolo per migliorarsi. AIS Lombardia e AIS Veneto sono l'interfaccia culturale di un tessuto socio-economico molto diverso, ma vivono da sempre la stessa tensione positiva alla crescita.

La A di AIS sta per Associazione. Come si sposa l'efficienza gestionale allo spirito associativo?

Mi capita, oggi più raramente, di essere definito un "aziendalista". Da un lato mi diverte molto, dall'altro mi sorprende ancora percepire una certa ritrosia. È proprio l'efficienza a permetterci di vivere più pienamente l'associazione. Altrimenti si è destinati a scomparire. L'efficienza, piaccia o no, è ormai l'elemento di selezione naturale della specie associazione.

Sei tra l'altro responsabile della comunicazione di AIS. Che progetti hai in mente, ma soprattutto da quali principi ti farai ispirare?

Gli strumenti della comunicazione diventano una grande lente che ci consente di leggere la mutevole realtà in cui siamo immersi. Non possiamo fare a meno di utilizzarli se vogliamo raggiungere gli obiettivi preposti. Investire nella comunicazione può quindi aiutarci a rendere più nitidi i confini dell'identità associativa, nel tempo che viviamo. ■





SIMONE CASETTA



GIUSEPPE VALLONE



ALESSANDRO FRANCESCHINI





I vincitori del premio *Enozioni* a Milano 2022

Enrico “Chicco” Cerea, Roberta Ceretto e Daniele Cernilli. Sono i tre vincitori dell’ultima edizione di *Enozioni* a Milano, il premio che **AIS Lombardia** dedica ogni anno a tre grandi protagonisti del mondo della comunicazione nel settore enogastronomico. Ci hanno aperto le loro case, a Brusaporto, ad Alba e a Roma, e ci hanno raccontato un pezzo della loro vita, donandoci un punto di vista personale su tanti argomenti e, soprattutto, tanti utili consigli

a cura di

Alessandro **Franceschini** • Sofia **Landoni** • Giuseppe **Vallone**

Chicco Cerea: «Quello che fai ti permette di comunicare agli altri»

Curioso, dinamico, perennemente alla ricerca di nuove e concrete avventure. «Ai giovani dico di fare ciò che sentono nel loro cuore e non trascorrere ore in un mondo virtuale»

👁️ SOFIA LANDONI

“Io non lavoro, io vivo”. Una frase che fende l’aria come una freccia scagliata di getto. Le parole di Chicco Cerea lasciano lo strascico di qualche minuto meditabondo, in cui realizzare che la passione di quest’uomo è tanta, esattamente come la sua fame e la sua grinta. Per la famiglia Cerea, proprietaria del celebre ristorante Da Vittorio – tre stelle Michelin in quel di Brusaporto nella Bergamasca – esiste solo una direzione, quella che porta a esplorare ancora, ancora più in là, affacciandosi a una serie di finestre sul mondo con la tensione a volerlo scoprire per intero. La molteplice attività della famiglia Cerea non ha solo reso grande Da Vittorio, ma ha anche saputo estendere fuori dai confini nazionali la cultura italiana, applicata alla cucina e alla capacità artigiana che ci contraddistingue come segno di eccellenza e di imprenditoria. Per questo, per questa determinazione a vivere e comunicare il vero “saper fare” italiano, a Chicco Cerea è stato consegnato il premio Enozioni a Milano 2022 per la Comunicazione. Quella dei Cerea è una famiglia di viaggiatori, che percor-

rono le coordinate del mappamondo attraverso le aperture dei loro ristoranti o mediante le consulenze. Sanno fare tutto, i Cerea, tranne una cosa: rimanere immobili.

La storia del vostro ristorante coincide con la storia della vostra famiglia. Come siete arrivati fin qui?

Tutto nasce nel 1966. All’epoca io avevo già due anni. Papà Vittorio e mamma Bruna portarono il pesce di mare a Bergamo negli anni ’60. Fu una scelta che comportò parecchie difficoltà nei primi tempi, ma poi si rivelò essere la chiave del nostro successo. Inizialmente il ristorante era in



SIMONE CASETTA

una via centrale di Bergamo, poi decidemmo di spostarci a Brusaporto, un paesino immerso nel verde delle colline. Qui potemmo sviluppare tutte quelle attività che avevano già cominciato a prendere forma, come il catering, le varie consulenze, l'apertura di altri ristoranti nel mondo. Noi siamo persone molto curiose, molto attive, ci annoiamo a fare sempre le stesse cose e questo ci ha spinto a diversificare il nostro business.

Ad oggi, quali sono le attività collaterali al ristorante?

Sono molte. Innanzitutto abbiamo aperto diversi ristoranti con il nostro nome in giro per il mon-

do. Abbiamo due locali a Shanghai, un ristorante aperto da pochissimo a Saigon in Vietnam, un Da Vittorio stagionale a St. Moritz – esclusivamente invernale - e il nuovo format DaV, presente sia a Portofino all'interno del Belmond Hotel come trattoria di pesce, sia da quest'anno a Milano nella Torre Allianz di Citylife. Si tratta di un concept molto giovanile, fresco, informale, meno impegnativo rispetto al Da Vittorio "classico", che sta riscontrando moltissimo successo. Da anni conduciamo un'importante collaborazione con Esselunga, per la quale sviluppiamo tutta la pasticceria fresca per la quasi totalità dei loro punti vendita, e un paio d'anni fa abbiamo realizzato un nuovo

do. Abbiamo due locali a Shanghai, un ristorante aperto da pochissimo a Saigon in Vietnam, un Da Vittorio stagionale a St. Moritz – esclusivamente invernale - e il nuovo format DaV, presente sia a Portofino all'interno del Belmond Hotel come trattoria di pesce, sia da quest'anno a Milano nella Torre Allianz di Citylife. Si tratta di un concept molto giovanile, fresco, informale, meno impegnativo rispetto al Da Vittorio "classico", che sta riscontrando moltissimo successo. Da anni conduciamo un'importante collaborazione con Esselunga, per la quale sviluppiamo tutta la pasticceria fresca per la quasi totalità dei loro punti vendita, e un paio d'anni fa abbiamo realizzato un nuovo



FABRIZIO PATO DONATI

Da Vittorio, fondato nel 1966 dal padre Vittorio e dalla madre Bruna, è oggi uno dei pochi ristoranti d'Italia che si possono fregiare delle 3 Stelle Michelin, raggiunta grazie alla conduzione dei fratelli Chicco e Bobo Cerea

laboratorio per tutti i nostri lievitati, a pochi chilometri da Brusaporto. In Città Alta abbiamo da poco rinnovato una bella pasticceria, cogliendo l'occasione per ricavare un b&b di sei camere nei piani superiori della struttura, molto apprezzato dai turisti stranieri in visita a Bergamo Alta. Poi le consulenze, di recente ne abbiamo avviata una molto bella con il ristorante italiano Il Carpaccio, a Parigi. E infine il catering: un'attività che è sempre stata fondamentale per noi e che, mai come adesso che le persone vogliono recuperare il tempo perso in pandemia organizzando feste e cerimonie, ci richiede davvero un grosso lavoro. Anche per ciò che riguarda il servizio di catering non ci limitiamo all'Italia ma andiamo in tutto il mondo ed esportiamo la cucina e la cultura italiana con il nostro nome.

**Tante volte si dice che
il miglior modo per
insegnare
è dare l'esempio.
E forse è proprio questo
che mi gratifica**



In quali parti del mondo siete arrivati con il vostro servizio di catering?

Siamo stati in Paesi molto particolari, come Armenia o Turkmenistan, ma anche negli Stati Uniti, in Brasile e in Francia.

Da dove proviene tutta questa creatività?

La dobbiamo a papà Vittorio e mamma Bruna, due persone che spingevano ad andare sempre oltre, a rompere la comfort zone. Era richiesto sempre qualcosa in più. Inizialmente anche per necessità, perché c'era bisogno di lavorare e fare impresa; in un secondo momento perché arrivavano i risultati e le persone erano contente. Mi ricordo ancora i miei primi catering: avevo 20 anni e non avevo ancora la patente, dovevo andare per forza accompagnato da un cameriere che l'avesse; ero privo di attrezzatura e mettevo piatti, bicchieri e posate nei cartoncini per portarli nelle case private. Inizialmente si trattava di eventi da 6-8 persone, poi sono diventati 20, 30, 100. Ai primi banchetti da 200 persone non ci dormivo la notte perché cercavo di fare gli schemini di uscita dei piatti. Poi sono arrivato a fare banchetti da 6000 persone. È stato un crescendo pieno di sfide.

Come si fa a gestire tutte queste attività mantenendo sempre altissimo il livello di qualità?

Beh, innanzitutto devi sentirtelo, deve piacerti ed essere nelle tue corde. Devi dedicarci la vita. E questa per me è la mia vita, è il mio modo di essere. Per me è sentirmi realizzato.

FABRIZIO PATO DONATI



A proposito della pandemia, voi siete stati molto presenti durante l'emergenza, allestendo la mensa per l'ospedale da campo creato dall'Associazione Nazionale degli Alpini di Bergamo. Cosa vi ha spinto a implicarvi così tanto?

Durante il periodo del Covid si è semplicemente riflesso ciò che siamo ora e che eravamo prima. Ancora una volta la questione è che noi non riusciamo proprio a stare con le mani in mano. Volevamo farci sentire presenti con i nostri clienti e con la gente. La cosa più bella è che siamo riusciti ad essere utili alla comunità e a fare qualcosa di buono. Questo ci ha dato ancora più soddisfazione.

Sono seguiti altri progetti simili dopo questa esperienza?

Sì, di situazioni in cui cerchiamo di dare una mano ce ne sono parecchie, ma solitamente ce le teniamo per noi, non ci piace andare a sbandierarle in giro o ricavarne una pubblicità.

Sei stato il vincitore del Premio Enozioni per la Comunicazione: cosa significa per te fare comunicazione in questo settore e in questo preciso momento storico e sociale?

A dirti la verità, era l'ultimo premio che mi aspettavo, perché non sono social e non mi sento un classico comunicatore. Ma ritengo che sia proprio quello che fai, che ti permette di comunicare agli altri. Tante volte si dice che il miglior modo per insegnare è dare l'esempio. E forse è questo che mi gratifica molto, che mi rende felice.

Quindi anche nella tua idea di formazione questo aspetto è importante?

Absolutamente. Per imparare bisogna essere qui, presenti e reali.

Cosa ti aspetti dal futuro della comunicazione nel settore enogastronomico?

Deve restare solo la sostanza, priva di frivolezze. Solo con le cose vere si può fare qualcosa di utile per sé e per gli altri, realizzando sé stessi e aiutando gli altri a realizzarsi a loro volta.

Cosa consigli alle nuove generazioni per orientarsi in un mondo che presenta sempre più difficoltà, sia dal punto di vista sociale che professionale?

Ai giovani dico di fare ciò che sentono nel loro cuore e non trascorrere ore in un mondo virtuale. Vorrei spronarli a seguire una passione, qualunque sia. L'importante è che dia loro gioia. ■

Roberta Ceretto: «Non è il singolo che riesce a raccontare la straordinarietà, ma il territorio»

Arte contemporanea, alta cucina, architettura, cultura a tutto tondo. Ceretto è sinonimo di grandi vini, ma oggi è molto di più. Una realtà multiforme, capace di svolgere un decisivo ruolo di catalizzatore di interessi, di arricchimento e restituzione al territorio delle Langhe

📷 📍 GIUSEPPE VALLONE

“**I**n Langa non mangi e non bevi, celebri un rito. Solo qui, in questa terra autunnale cui gli afrori del tino e del tartufo e il colore rosso spogliato della vigna sono ornamento, hai netta la rivelazione sacrale: cibi e vini hanno nelle colline attorno storia e secolari radici”. È quanto si legge sulla vetrofania che adorna le pareti trasparenti di Tenuta Monsordo Bernardina, sulle colline di Alba. È una mattina di fine estate, la temperatura è piacevole e la luce, abbagliante e piuttosto dura, illumina interamente la semisfera dell’*Acino*, al cui interno ci attardiamo guardando i vigneti che si stagliano di fronte e sotto di noi, verso Barolo, indulgiando su quelle parole poetiche e musicali, che paiono sottintendere un messaggio profondo, viscerale.

«Il “territorio” è fondamentale e da sempre la mia famiglia ha la ferma volontà di anteporre questo concetto all’ego personale». Roberta Ceretto ci accoglie così, professionale e spigliata, appassionata e diretta, diradando i cirri dei nostri pensieri. Le sue parole, mentre ci accomodiamo in una saletta che affaccia sulle terrazze vitate della Tenuta, sono accorate e convinte. «Tutto ciò che è stato fatto in Ceretto è stato realizzato per la crescita del territorio, perché siamo consapevoli che senza di esso non saremmo diventati ciò che siamo».

Durante l’incontro, questa parola, *territorio*, risuonerà per uno svariato numero di volte. Da subito comprendiamo, però, che la reiterazione non è tesa a veicolare un motto aziendale, quanto dettata dalla genuina volontà di farci comprendere appieno lo spirito che costantemente muove la sua famiglia.

Un’avventura iniziata con suo nonno Riccardo, originario di Valdivilla, una frazione di Santo Stefano Belbo. «Trasferitosi ad Alba, iniziò a lavorare come autista per un’azienda che vinificava e che oggi non esiste più. I proprietari, senza eredi, gli offrirono di proseguire l’attività e così mio nonno, pur non sapendo bene come, fondò la sua cantina in Corso Langhe n. 3, in quello che adesso è il magazzino del Ristorante Piazza Duomo».

Erano gli anni ’30 del secolo scorso, la Langa era profondamente diversa da quel che conosciamo oggi: una terra povera e dura, ben raccontata qualche anno dopo nelle indimenticate pagine de *La malora* di Beppe Fenoglio, abitata da contadini spesso dotati soltanto di un inscalfibile senso di dignità. «Non avevamo un’agricoltura diffusa, come ad esempio nel Saluzzese – continua Roberta –. Da noi il paesaggio collinare non permetteva di fare granché. Certo, si produceva vino, ma all’epoca era considerato alla stregua di un energizzante, si puntava sulla quantità, non certo sulla qualità».

Il cambio di paradigma, però, era alle porte, e avvenne con Bruno e Marcello, i figli di Riccardo Ceretto. «La prima cosa che fecero – racconta ancora Roberta, che di Bruno è figlia –, fu andare in Borgogna, da chi il vino lo faceva bene da decenni». Un’esperienza decisiva per i due giovani fratelli che, tornati in Italia, dapprima iniziarono a imbottigliare abbandonando la mescita in damigiane e, appresso, decisero di acquistare i vigneti più vocati, vincendo le resistenze paterne. «Due uomini caratterialmente agli antipodi come loro, capaci anche di discussioni interminabili, erano però focalizzati su un unico obiettivo: quello di costruire qualcosa, di dar vita all’azienda vinicola



GIUSEPPE VALLONE

e di rendere grandi le Langhe».

Fu l'intuizione decisiva, che dotò Ceretto di un patrimonio ineguagliabile di viti e *cru* eccezionali. Alla domanda se fossero all'epoca pienamente consapevoli, Bruno e Marcello, della straordinaria vocazione del *terroir* langhetto, Roberta ci risponde con onestà cristallina: «che il tartufo, il nebbiolo, le nocchie vengano bene qui, non è merito nostro, è l'ambiente che è generosissimo». Fuor di retorica, questa frase custodisce la gemma basale da cui si dipanano i tanti rami dell'albero Ceretto.

Roberta ci rende evidente, non mancando mai di sottolinearlo a sufficienza, il forte debito di riconoscenza che ogni componente della sua fami-

glia sente verso l'ambiente che li circonda, che ha dato loro tanto e al quale sentono di voler restituire altrettanto, ciascuno assecondando il proprio talento. Sì, perché da tempo, al timone di Ceretto, sono succeduti a Bruno e Marcello i figli Lisa, Alessandro e Federico, oltre a Roberta. «Siamo una famiglia unita, non per questo esenti da difficoltà e tensioni» ammette, «il segreto della nostra unità è stato probabilmente quello di diversificare gli interessi, mettendo ognuno nella condizione di operare in un settore che gli piacesse». Così a Roberta, l'eccentrica della famiglia - «come sono sempre stata considerata» - sono stati affidati la comunicazione e l'indirizzo creativo di Ceretto. Che,

Roberta Ceretto, terza generazione alla guida delle cantine Ceretto

poi, è il motivo primo per il quale AIS Lombardia le ha assegnato il premio Enozioni a Milano 2022.

Se Ceretto rappresenta un faro sempre acceso sulle Langhe – che se oggi brillano da sé, trent'anni fa di questa luce si sono senza dubbio giovate – è certamente per l'alta qualità dei suoi vini, ma anche per quelle *inaspettate letture* e per le *nuove espressioni culturali* che valorizzano e arricchiscono continuamente il panorama langarolo.

«Non è il singolo che riesce a raccontare la straordinarietà, ma è il territorio: ci è parso quindi fondamentale legarci ad esso, promuovendone i vini e tutti i prodotti che vi nascono». Ad agevolare l'impresa contribuisce l'innata passione dei Ceretto per l'arte contemporanea, l'architettura, la cucina e la cultura a trecentosessanta gradi.

«Il primo progetto di cui mi sono occupata è stata la chiesetta», ricorda Roberta. «Era il 1996, si pensava a un progetto di installazioni artistiche *site specific*. Ne parlammo a David Tremlett, che all'epoca esponeva al Castello di Barolo, e ne fu attratto: passò con noi tutto il mese di agosto, in una Langa che all'epoca era deserta, e ci propose di "fare qualcosa" con quell'edificio diroccato, nel mezzo del vigneto di Brunate, che nel tempo fu anche ricovero del trattore». Venne coinvolto Sol LeWitt, uno dei massimi esponenti del concettualismo statunitense, che rimase intrigato dal realizzare un'opera così, nel mezzo di «uno sperduto vigneto in un'altrettanta sperduta campagna italiana».

Nel 1999 vide dunque la luce la *Cappella del Barolo*, anche grazie alla capacità dei Ceretto di riconoscere la potenzialità e il talento, siano essi di un *terroir* o di un artista, e metterli nelle giuste condizioni per potersi esprimere al meglio.

«Sinceramente non avevamo compreso la portata di quell'opera – ricorda Roberta –, personalmente, lo capii quando, nel giro di un mese, ci trovammo sul posto i direttori di alcuni dei più importanti musei del mondo». L'effetto fu dirompente, la Cappella del Barolo acquisì ben presto una vita autonoma, slegata - nell'immaginario collettivo - dalla famiglia Ceretto («che ne è proprietaria e ne cura la manutenzione, da sempre», precisa Roberta), per diventare un simbolo riconoscibile e conosciuto di tutta la Langa. «Fu il regalo di un'opera d'arte alla comunità», accessibile, fruibile, «non calata dall'alto ma vissuta nel quotidiano».



GIUSEPPE VALLONE

I grandi cru di Ceretto

BARBARESCO DOCG BERNADOT 2015

Rubino lucente, al naso si presenta con note schiette di fragoline e ribes a cui fanno seguito funghi secchi, sottobosco, liquirizia e accenni ferrosi e tostati. Il sorso è intrigante, la freschezza corrobora, il tannino è lieve, è intenso e dalla lunga persistenza. Scaldandosi nel calice, emergono tabacco da pipa e chinotto.

BARBARESCO DOCG GALLINA 2018

C'è tanto fiore, in questo vino: la rosa e la viola aprono il bouquet e ne

caratterizzano l'incedere, dando spazio alla mora e ai piccoli frutti rossi, senza però renderli protagonisti. Accenni balsamici e di erbe officinali escono a poco a poco. È un naso che chiede tempo, e in effetti dopo un po' dimostra una complessità e un'eleganza davvero ammirevoli, soprattutto all'assaggio, pulito, intenso, fresco, con più marcati aromi di frutto.

BAROLO DOCG BUSSIA 2018

Il calice è una teoria ininterrotta di fiori appassiti, incenso, tè, sali da bagno, agrumi, cioccolato: un naso ampio, ricco, estroverso. La

bocca è altrettanto intensa, di polpa, morbida, con un tannino già perfettamente integrato nella struttura del vino e con una vibrante tensione gustativa.

BAROLO DOCG BRUNATE 2017

Accattivante rubino che vira su *nuance* d'arancio. Inizialmente riottoso al naso, quando si concede offre tanta frutta rossa, ciliegia e fragola, e poi pepe nero e caffè, cacao e menta. L'assaggio è strutturato, succoso, dal tannino deciso eppure di seta; la freschezza assicura vitalità e durata alla beva, persistenza infinita.

BAROLO DOCG CANNUBI SAN LORENZO 2009

La trama granato pare illuminare dall'interno il calice. Naso di impatto, su note di fiori recisi, funghi, incenso, vaniglia, vermouth, viola appassita, scorza d'arancia e sottobosco, nitido nel suo rappresentarsi, classe infinita in filigrana. In bocca è incredibilmente intenso, ha personalità austera ma guizzi da sorprendente giovialità. Un assaggio che vale da punto di riferimento per la tipologia, indimenticabile fosse solo per l'interminabile persistenza.



La famiglia Ceretto

A quella prima esperienza, fecero seguito nel 2000 il **Cubo**, un'iconica installazione presso la cantina di Bricco Rocche, e nove anni più tardi l'**Acino** alla Tenuta Monsordo Bernardina, che ci ha accolto all'inizio di questa visita. «Chi viene da Ceretto oltre ad assaggiare i vini e a passeggiare in vigneti che sono il nostro salotto, porta con sé un'immagine, che sia l'Acino o il Cubo inseriti nel paesaggio. Così, in qualsiasi altro contesto, quando penserà a Ceretto penserà a queste opere e viceversa».

Un richiamo, dunque: la Cappella del Barolo, l'Acino, il Cubo, sono opere d'arte che calamitano l'attenzione del visitatore, sia esso appassionato o semplice turista, portandolo sul posto, così contribuendo a rafforzare e valorizzare tutta la regione.

Con lo stesso spirito vanno lette le avventure dei due ristoranti inaugurati nel 2005 ad Alba, **La Piola** e **Piazza Duomo**, quest'ultimo guidato da Enrico Crippa e fregiato oggi da tre Stelle Michelin. Se là era l'arte contemporanea a rendersi protagonista, qui è la cucina e la valorizzazione dell'immenso patrimonio gastronomico piemontese a farla da padrone; sempre, però, grazie alla preventiva creazione del contesto ideale per eccellere attorno «a chi ne sa più di noi».

Fonti inesauribili di nuove ispirazioni, Roberta Ceretto e la sua famiglia non si sono però fermati

all'architettura e alla cucina. I rami dell'albero, abbiamo detto, sono tanti e danno di continuo nuovi frutti. Come le mostre che, tra il 2010 e il 2019, hanno ospitato artisti internazionali come Anselm Kiefer, Kiki Smith, Ellsworth Kelly, Francesco Clemente e Marina Abramović.

Oppure come **La Via Selvatica**, un ciclo di dodici incontri lungo l'arco di un anno, con altrettante persone «originali per esperienze e vissuto, che hanno voluto raccontare e condividere con noi un pezzo di sé». Un'idea, nata durante il lockdown del 2020, che dà l'esatta misura dell'inscalfibile volontà dei Ceretto di circondarsi di persone e di vita, quasi sentano l'esigenza di una costante contaminazione di prospettive e punti di vista.

Il tempo a nostra disposizione, però, è quasi finito e non c'è modo migliore di salutarci che con una degustazione dei migliori *cru* che Ceretto possa offrire «perché – chiosa Roberta –, è importante comprendere che, nonostante la nostra azienda sia percepita di una certa dimensione, complici i successi dell'arneis Blangé e del Moscato d'Asti, quanto a Barolo e Barbaresco siamo a tutti gli effetti viticoltori di piccole dimensioni», con volumi di circa 30.000 bottiglie da 25 ettari di vigneti. L'assaggio dei vini autentica le sue parole, e con l'ininterrotta suggestione di cesello e artistico dettaglio, ci congediamo con il nebbiolo a tingerci le labbra. ■

Daniele Cernilli: «Usate un linguaggio semplice e non iniziatico»

È il padre dei Tre Bicchieri, oggi conosciuto da tutti come Doctor Wine. «Dobbiamo raccontare il vino in modo comprensibile»

📷 ALESSANDRO FRANCESCHINI

In una grande sala che trabocca di libri, dischi, quadri, e naturalmente di bottiglie di vino, da qualche mese è presente in bella mostra anche la scultura di Sandro Granucci che identifica, dalla sua prima edizione, il premio “Enozioni a Milano” assegnato da AIS Lombardia. Incontrare Daniele Cernilli nella sua casa studio nel centro di Roma significa avere l’opportunità di poter parlare con chi ha visto nascere, diventandone uno dei più influenti protagonisti, la critica del vino italiano.

Classe 1954, romano, laureatosi in Filosofia con uno dei più importanti intellettuali del ‘900, Guido Calogero «appena prima che andasse in pensione», Daniele Cernilli è tra coloro che hanno respirato a pieni polmoni quell’atmosfera pionieristica della fine degli anni ’70 del secolo scorso quando l’Associazione Italiana Sommelier non aveva ancora aperto le sue porte al mondo degli appassionati, le guide del vino, come le conosciamo oggi, non esistevano e anche l’editoria di settore aveva appena cominciato a muovere i suoi primi passi. «Fin da ragazzino ero appassionato di geografia e mio padre, che faceva il commerciante di mobili, aveva un sacco di fornitori in zone vitivinicole: anzi alcuni erano produttori di vino. A Natale gli regalavano molte cassette di vino. Mi resi così conto che il vino era una geografia di colori e sapori».

Quando il vino diventa qualcosa di più di una passione?

Nel 1979 ero abbonato alla rivista “Vini e Liquori”, diretta da Gino Veronelli. Un giorno presi coraggio e gli scrissi per chiedergli come migliorare la mia conoscenza. Lui mi rispose parlandomi dell’Associazione Italiana Sommelier. Il responsabile del Lazio era Severino Severini, che aveva un ristorante a 300 metri da casa mia. Lo conoscevo perfettamente perché con la mia famiglia ci andavamo per festeggiare qualcosa o qualche volta anche la domenica.

Inizia così il tuo ingresso in AIS.

Ho fatto il primo corso nel marzo/aprile di



ALESSANDRO FRANCESCHINI

quell'anno, tessera 531. Non mi ero ancora laureato. Veronelli aveva un collaboratore su Roma, Stefano Milioni, che andai a trovare: aveva una piccola agenzia di marketing del vino e io cominciai ad aiutarlo. In più Veronelli mi propose di cominciare a scrivere anche per la rivista che dirigeva. Non c'erano ancora i relatori AIS come oggi, tanto che l'anno dopo mi misero subito in cattedra perché fresco di studi.

L'insegnamento, d'altronde, ha fatto parte della tua vita.

Sì, sono stato insegnante di ruolo alle scuole medie per 7 anni, ma subito dopo la laurea, nel 1982, ho fatto una trasmissione per Radio Rai che si chia-

Daniele Cernilli è nato a Roma nel 1954. Laurea in filosofia nel 1980, giornalista professionista dal 1995

mava "Viva il Vino" e iniziai a collaborare con molte testate. Cominciai a frequentare il Vintaly ed essendo un collaboratore di Veronelli, divenni subito amico di molti produttori importanti.

L'atmosfera che si respirava nel mondo del vino nella prima metà degli anni '80 era...

Pionieristica. Ci fu un congresso dell'AIS a Roma e io presi addirittura la licenza ministeriale perché stavo facendo il militare per collaborare con la sezione del Lazio per l'organizzazione. C'erano ristoratori come Alberto Ciarla, poi diventato presidente di AIS, Ezio e Mimmo Bastianelli di Fiumicino, Elio Mariani di Checcchino dal 1887. La prima parte del vino per me è targata AIS.

Hai mai pensato di aver intrapreso una strada minore, considerando i tuoi studi?

No, sono passato dallo spirito all'alcol (ride). Ci sono tanti laureati in filosofia che si sono occupati di vino, a partire dallo stesso Veronelli naturalmente. Ma se tu ci pensi, la degustazione è un metodo e quindi alla fine non è una cosa strana che chi ha imparato a studiare in modo metodologico poi si trovi a suo agio nella degustazione. Gli studi filosofici si possono applicare in tanti modi: pensa alla logica o alla matematica. Pensa al calcolo infinitesimale di Leibniz, a Ludwig Wittgenstein o a Bertrand Russell. Edoardo Valentini, quando gli chiedevano perché il vino lo facesse così, diceva che si rifaceva ai Presocratici, che non scrivevano di vino, ma di Natura. Ecco, forse più che a Steiner bisognerebbe rifarsi a loro: acqua, aria, terra e fuoco.

Come nasce la tua collaborazione al Gambero Rosso?

Nel 1982 Andrea Gabbrielli, che ai tempi non era un giornalista ma un enotecario alla Cavour 313, mi disse che stava venendo a Roma un signore che avrei potuto intervistare alla radio, tale Carlo Petrini, ai tempi segretario della Nobile Associazione Amici del Barolo, che aveva come presidente Bartolo Mascarello. Veniva da un'esperienza di politica nel Manifesto e aveva fondato una cooperativa che si chiamava "I Tarocchi": distribuivano vini e, infatti, dovevano consegnare a Roma una partita di vino. Lo intervistai in studio: in collegamento telefonico c'era Giacomo Bologna. Non si conoscevano ancora e polemizzarono perché Bologna parlò del tartufo di Asti che secondo Petrini, invece, non si poteva sentire. Poi diventarono grandi amici.

Quando Stefano Bonilli pensò di fare il Gambero Rosso, che doveva essere un inserto del Manifesto, conosceva bene sia Petrini che Edoardo Raspelli: chiese loro un possibile esperto di vini e entrambi gli fecero il mio nome. Nacque una simpatia immediata. Collaborai sin dal primo numero nel dicembre del 1986. Dopo 10 numeri mi nominò vice direttore e dopo un paio di anni condirettore.

Poi arriva anche la guida.

Nel 1987 Veronelli non faceva più il catalogo Bollaffi e non c'era più una guida. Io proposi a Petrini, che collaborava con il Gambero Rosso (la parte cibo era a cura di Arcigola) e Bonilli di fare una guida dei vini. Strutturai il progetto e mi inventai una cosa che poi ebbe un successo travolgente: i Tre Bicchieri. Erano un sistema che si ispirava alle Tre Stelle Michelin, mentre le schede dei vini alla guida Gault Millau, quindi giornalistiche e raccontate.

Io credo che nel vino l'opera delle associazioni sommellerie sia stata fondamentale



DoctorWine è un network di informazione che nasce nel 2011 su iniziativa di Daniele Cernilli, da cui eredita il soprannome

Ma perché il nome "Tre Bicchieri"?

Perché da frequentatore di wine bar, io sapevo che con una bottiglia si riempivano 6 bicchieri. Se tu finivi una bottiglia in due – bere da soli è triste –, significava che avevi bevuto 3 bicchieri, quindi significava che il vino era buono. Due bicchieri significava che dopo un po' ti eri stufato e volevi cambiare vino, un bicchiere, invece, che dopo l'assaggio non ti piaceva più. Zero bicchieri significava che lo accostavi solo al naso, ma neanche appoggiavi le labbra al bicchiere. Era una cosa pratica, empirica.

Il Gambero Rosso nasce di fatto a ridosso dello scandalo del metanolo

Sì e peraltro Stefano Bonilli era ai tempi uno dei redattori della trasmissione "Di Tasca Nostra", l'equivalente di "Mi Manda Rai Tre", ed ebbe l'incarico di occuparsi proprio dello scandalo del metanolo andando in Piemonte per fare l'inchiesta. Però nello scandalo del metanolo i vini di qualità non c'entravano nulla. Fu probabilmente un tentativo di truffa ai danni dell'AIMA (Azienda per gli interventi sul mercato agricolo, poi soppressa in favore dell'AGEA, l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura, ndr.), un ente di stato che dava aiuti per la distillazione per eliminare il surplus di vino. Per rafforzare la gradazione alcolica misero alcol metilico perché costava poco, l'avevano detassato e non era più colorato di blu (tutte le sostanze alcoliche sono colorate) ma bianco. Qualche idiota criminale quel vino lo mise in commercio invece che distillarlo. All'epoca c'erano pochissimi controlli ed è successo quello che è successo.

Alcune pubblicazioni di Daniele Cernilli



2006, Memorie di un assaggiatore di vini, Einaudi Stile Libero Extra

2014, I racconti (e i consigli) di Doctor Wine, Einaudi Stile Libero Extra

2022, Guida Essenziale ai vini d'Italia 2023

Ma parlare di vino e creare addirittura una guida dopo questo scandalo non era azzardato?

No, c'era bisogno di creare una comunicazione positiva sui vini di qualità. L'immagine del vino era stata ferita mortalmente. Cosa c'entravano Gaja, Jermann, Antinori, Mastroberardino o Tasca d'Almerita con il metanolo? Nulla. Noi parlavamo di questi vini, dei piccoli produttori di vino nascenti, dei Barolo Boys, dei toscani che cominciavano a fare i Supertuscans, del Sassicaia, di Gravner.

Che linguaggio decideste di adottare?

Semplice, nonostante ci siano state delle derive. Noi fummo subito molto comprensibili, utilizzando sempre il metodo dell'AIS, partendo quindi dall'analisi visiva, olfattiva e poi gusto-olfattiva. Arrivammo ad avere più di 70 mila copie della guida vendute, 100 mila con le edizioni inglesi alla fine degli anni '90. Un successo clamoroso, che ha fatto sì che altri ricominciassero poi a fare guide. Io sono poi uscito nel 2011 dal Gambero Rosso.

Le guide del vino sono state date spesso per defunte, eppure ce ne sono ancora molte. Pur vivendo in un'epoca dove domina la disintermediazione, perché hanno ancora un ruolo?

Il vino è una cosa molto specialistica. Mentre le guide dei ristoranti sono state travolte da Tripadvisor, perché tutti pensano di poter capire di ristoranti, nel vino è più difficile. Io credo che nel vino l'opera delle associazioni sommelieristiche sia stata fondamentale. Tu pensa a quanti milioni di persone hanno fatto almeno un corso e si sono resi conto che il vino è abbastanza difficile da af-

frontare, perché è una cosa molto tecnica. Quindi le guide del vino hanno un senso.

Quale linguaggio consigli di usare a chi scrive di vino da tempo e a chi inizia a farlo ora?

Non bisogna avere un linguaggio troppo iniziatico. Pensiamo a Piero Angela, da poco scomparso, Mario Tozzi, Morgan Freeman, Folco Quilici all'epoca. E ancora ad Alessandro Barbero, allo stesso Vittorio Sgarbi: hanno sempre fatto divulgazione scientifica comprensibile per tutti. Perché nel vino dobbiamo essere oscuri? Bisogna evitare di usare termini che sono un po' retorici e buffi. Un vino "generoso", ad esempio, sa di Cavalleria rusticana. Ricordiamoci che per una persona non del settore "fruttato", ad esempio, vuol dire dolce. Non bisogna, quindi, fare confusione, ma dire poche cose, ma precise.

Però, in questo modo, non pensi si diventi troppo didattici e poco, diciamo, originali?

Ma se tu fai dei paragoni che si possono capire facilmente, è invece possibile. Quando parli di "stoffa" del vino, perché non fare paragoni proprio con la stoffa? La seta non è il cotone, che non è la lana, che non è il fustagno, che non è la juta. Una sensazione tannica di juta ti fa capire già che ti graffi la lingua. al contrario di un tannino setoso. Oppure: far capire che la freschezza è legata all'acidità non è immediato. Allora proviamo a pensare ai suoni. Nel rock i suoni alti sono "i ghiacci", più un suono è acuto più è "ghiaccio". Questa tecnica si chiama sinestesia. Dobbiamo provare ad immaginare una degustazione più sinestetica, raccontata in modo comprensibile. ■



Per il vino “naturale” è il momento della credibilità

Da indistinto fenomeno alternativo a una chiara affermazione di identità. Quali strade perché il vino “naturale” sia una scelta credibile per i consumatori?

☞ PAOLA MARCONE



A leggere il Wine Intelligence Global Alternative Wine Opportunity Index sembrerebbe che nei sedici mercati chiave del vino analizzati nel 2022, tra cui Regno Unito, Germania, Cina e Stati Uniti, il concetto di vino “naturale” sia materia ampiamente conosciuta dal consumatore. La categoria dei vini “naturali”, infatti, risulta al primo posto di scelta tra i prodotti alternativi al vino convenzionale, precedendo anche quella del vino biologico e del vino biodinamico.

Idee chiare quindi su cosa debba intendersi con il termine “naturale” associato al vino? Non proprio.

Un approfondimento sul tema, condotto sempre da Wine Intelligence, ha viceversa dimostrato come solo una nicchia dei consumatori (gli appassionati e conoscitori di vino) abbia una certa consapevolezza delle caratteristiche del cosiddetto vino “naturale” in termini di tecniche di conduzione agronomica e produzione, mentre la maggior parte dei consumatori utilizza il termine “naturale” come semplice aggettivo per indicare un prodotto agricolo stagionale, che si ottiene con metodi tradizionalmente consolidati in contesti naturalistici ameni e dal forte impatto paesaggistico.

Per questi consumatori, quindi, il vino, qualunque vino, essendo un prodotto che si ottiene dalla natura è “naturale”.

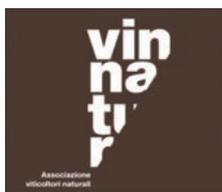
All’opposto, non mancano consumatori che sottolineano come la produzione di vino imponga comunque l’intervento dell’uomo e, di conseguenza, “naturale” il vino non può esserlo.

In ogni caso se fermassimo il nostro sguardo al punto di vista di quei consumatori che dichiarano di preferire il vino “naturale”, la relativa definizione sarebbe associabile a un ventaglio di concetti tutti più o meno fondati ma non univoci, con il comune denominatore dell’essere percepiti come prodotti a valore positivo. Non a caso anche tutte le statistiche redatte negli ultimi anni da Wine Monitor dimostrano una costante tendenza di preferenza tra i consumatori italiani per i vini “green”, che racchiudono prodotti variamente definiti (biologici, sostenibili, “naturali”, biodinamici, vegani, eco-friendly).

In questo panorama così articolato è però evidente il rischio per il consumatore di non riuscire a inquadrare esattamente il concetto di vino “naturale”, tanto più se nell’attuale contesto normativo comunitario solo “vino” è termine definito mentre “naturale” no.

Nella legislazione europea, infatti, accanto alla generale definizione di vino sono state dettagliatamente regolamentate le pratiche di produzione e si è predisposto per i vini biologici un apposito Regolamento.

Per il Legislatore quindi è questo ad oggi il solo perimetro normativo che chi decide di fare vino deve rispettare, valutato come adeguato per tutelare tanto il prodotto quanto il consumatore.



VinNatur

Fondata nel 2010, oggi conta oltre 170 produttori di 9 diversi Paesi.

Dal 2016 ha un proprio Disciplinare di produzione aggiornato nel 2020 e ha un piano di controlli per verificarne il rispetto.

Ogni volta che le istituzioni europee hanno reso chiarimenti sull'utilizzo del termine "naturale", invece, si è sempre ribadito che l'indicazione potrebbe suggerire un vino di qualità più alta inducendo il consumatore in errore, magari portandolo a credere che il vino definito "naturale" sia addirittura più salubre.

Ancora recentemente, nel marzo 2021, la Commissione Europea per la Salute e Sicurezza Alimentare ha precisato come l'uso del termine "naturale" per definire i prodotti alimentari (vino compreso quindi) non venga considerato dall'Unione Europea né un'indicazione nutrizionale né un'indicazione sulla salute, quanto invece una delle informazioni rese volontariamente al consumatore, che però come pratica leale deve essere veritiera, documentabile e non ingannevole.

Se, dunque, dal punto di vista normativo, il Legislatore europeo non sembra avere intenzione di andare oltre le categorie già esplicitate, viene quindi da chiedersi quale sia la possibile strada affinché i produttori siano in grado di dimostrare ai consumatori che il termine "naturale" associato al proprio vino sia veritiero, documentabile e non ingannevole.

Il tema non è da poco e neanche così secondario perché ormai anche tra i produttori c'è consapevolezza della necessità che il vino "naturale" sia riconosciuto come categoria credibile e qualitativamente virtuosa e non già come il cavallo di Troia per produzioni inadeguate ed estemporanee.

Anzi proprio l'assenza di uno scudo normativo che definisca il campo di azione ha in qualche modo reso sempre più solida questa ricerca di credibilità da parte delle diverse associazioni che riuniscono quanti si identificano in una viticoltura che rispetti il territorio e non sia standardizzata in protocolli produttivi dominati dalla chimica.

Il Manifesto "La forma e la sostanza, le luci e le

ANGIOLINO MAULE

«vino "naturale" e vino buono non è detto coincidano»

“Una grande terra e un grande vitigno non hanno bisogno

di aiuti chimici dall'esterno.

La soddisfazione di produrre vini naturali e allo stesso tempo buoni ti fa stare bene e ti fa guardare in faccia il consumatore con serenità”.

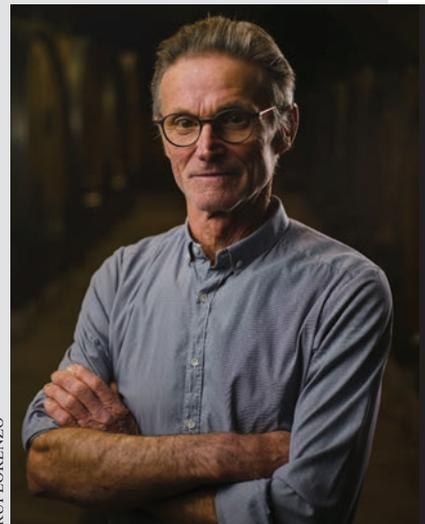
Con queste parole riportate anche sulla home page del sito della sua azienda, La Biancara, Angiolino Maule, produttore, fondatore e presidente di VinNatur, chiarisce subito la sua posizione.

Cosa pensa della mancanza di definizione legale del termine "naturale"?

Sul tema c'è tanta confusione perché molti che dicono di produrre vini "naturali" poi non dimostrano in alcun modo la verità del loro operato. Sarebbe auspicabile che la normativa intervenisse, ma non sono così fiducioso. Temo che per ragioni di compromesso le maglie si allarghino un po' troppo come è accaduto con il biologico.

Una possibile strada per rendere credibile il vino "naturale" quale potrebbe essere?

È necessaria una forte responsabilità dei produttori, che si uniscano intorno a un modello condiviso che è prima di tutto culturale, fatto di conoscenza, ricerca e sperimentazione, ma anche di controlli. VinNatur ha un disciplinare di produzione ma soprattutto ha adottato un



RUI LORENZO

piano di controlli perché solo in questo modo è possibile documentare che il vino naturale è veritiero e non ingannevole. Mi chiamano lo sceriffo del vino naturale, ma purtroppo ho constatato che mentre tutti sono d'accordo sul darsi delle regole, non altrettanto lo sono sulle verifiche. Produttori che non hanno superato i controlli di VinNatur sono poi transitati in altre associazioni di vini naturali e questo non mi sembra un bel segnale. Per fortuna le cose stanno cambiando e c'è più consapevolezza della questione. Nel nostro caso molti dei ricavi degli eventi organizzati sono destinati a coprire proprio le spese per le verifiche, ma anche studi e ricerche. Siamo poi riusciti a raggiungere un accordo con Vi.Te, l'associazione di viticoltori e territori, per organizzare il primo evento in cui tutti i partecipanti rispettano i medesimi requisiti produttivi e di controllo. Si terrà a Milano il 12 e 13 febbraio 2023 e spero sia un altro passo sulla strada della credibilità.

ALESSANDRO SALA

«Più conosci la chimica e la fisica, più il vino può essere “naturale”»

PIWI è l'abbreviazione del tedesco *pilzwiderstandfähige*, ossia “resistente ai funghi”.

I vitigni PIWI (ottenuti da incroci da polline e non da manipolazioni di laboratorio) permettono di eliminare del tutto o quasi i trattamenti anticrittogamici e sono chiamati “super-bio” dai produttori che li coltivano.

Pioniere della loro diffusione in Italia è Alessandro Sala, presidente di PIWI Lombardia, che nella sua azienda Nove Lune di Cenate Sopra (BG) produce vini esclusivamente con queste varietà.

Cosa pensa della mancanza di definizione legale del termine naturale?

I produttori PIWI sinceramente si tirano un po' fuori dalla problematica, perché le certificazioni, pur importanti, sono secondarie, molti sono

biologici ma è il vitigno stesso a garantire “naturalità”. La resistenza genetica alle malattie è cruciale, ma tutto parte in vigna, perché sono i prodotti sistemici inquinanti il nodo della salubrità della pianta e dell'ecosistema. Soprattutto se le vigne sono inserite in zone altamente abitate come in Lombardia. Pensi che la viticoltura europea occupa il 3% della superficie coltivata ma impiega il 70% di anticrittogamici. Noi nell'ultima stagione, secca, non abbiamo fatto trattamenti; nelle annate piovose arriviamo a due o tre utilizzando i protocolli biologici”.

I vitigni PIWI sembrano avvantaggiati, ma più in generale quale potrebbe essere una possibile strada per dare credibilità al vino naturale?

L'incremento di vitigni PIWI se il territorio lo permette è un'ottima scelta, ma l'Italia ha un patrimonio ampelografico di grande tradizione da difendere. Per essere credibili bisogna avere in ogni caso competenza e tecnica per vini puliti e senza difetti. Più conosci chimica e fisica più il vino può essere “naturale”. Quante fermentazioni stentate, quanta acidità volatile e quante tossine o residui si eviterebbero in vini che vantano di essere “naturali”? Serve anche uno sforzo comunicativo verso i consumatori, perché il vino sia percepito come un prodotto non solo di consumo ma soprattutto di valore culturale e ambientale.



PIWI Lombardia

È una delle 5 associazioni PIWI italiane (con Trentino, Friuli-Venezia Giulia, Veneto e Piemonte).

Ha 9 produttori iscritti e 2 soci privati e il primo degli obiettivi perseguiti è promuovere lo sviluppo delle viti resistenti sul territorio lombardo.

ombre” presentato a Viniveri nell'aprile del 2022 e firmato da Sandro Sangiorgi e Paolo Vodopivec, presidente del Consorzio, cristallizza l'urgenza di questa necessità, mettendo nero su bianco come: “Molti produttori si stanno pericolosamente abituando a imperfezioni tecniche, più o meno gravi, considerandole peccati veniali o, ancora peggio, aspetti caratteristici dei propri vini – e sovente anche di quelli dei colleghi. (...) stiamo passando al paradosso mostruoso di chi considera la competenza tecnica un ostacolo alla realizzazione del liquido odoroso, quasi che meno si sa e meglio si riesce. (...)”.

Fermo quindi che il concetto di naturalità del vino non può mai prescindere dal rispetto dei limiti legali minimi stabiliti dalla normativa per tutte le produzioni, il documento mette in luce come la credibilità per i vini “naturali” debba passare necessariamente dalla ricerca della qualità, di cui la genuinità, però, è solo uno dei tasselli.

“Oltre che imparare a vinificare, maturare e affinare il frutto del proprio lavoro agricolo, diventa ineludibile educarsi alla degustazione, in modo da coltivare un senso di bellezza che elevi e non appiattisca tanto sforzo.”.

Educazione alla degustazione e competenza tecnica; forma e sostanza. Questa per i produttori di Viniveri sembra essere la strada per rendere veritiero, documentabile e non ingannevole il vino “naturale”.

Abbiamo allora chiesto ad Angiolino Maule, presidente di Vinnatur, e ad Alessandro Sala, produttore lombardo di vini ottenuti esclusivamente con i vitigni PIWI, di raccontarci la loro idea su quali altre strade si possano percorrere affinché i consumatori siano garantiti sul prodotto “naturale” che acquistano.

Perché una cosa è certa: senza una definizione legale, serve uno sforzo comune e ancor più rigoroso per dare un'identità credibile al vino “naturale”. ■

Psicologo o sommelier? Forse entrambi

C'è chi vuole utilizzare bicchieri che rischiano di mortificare il vino, chi annacquare un nobile Metodo Champenoise con del ghiaccio o chi ancora rifiuta, senza apparenti validi motivi, bottiglie di grande pregio. Che fare? Ce lo spiegano alcuni sommelier, tutti i giorni "in trincea"

☞ SOFIA LANDONI

«**S**i potrebbe avere del ghiaccio nello Champagne?». Ebbene sì, questa è una delle tante possibili domande che un sommelier in sala può sentirsi rivolgere dal commensale placidamente accomodato al tavolo. Cosa fare? Come rispondere mantenendo intatto l'aplomb che contraddistingue la figura del sommelier? «Certamente, le porto del ghiaccio a parte, così può dosarlo a piacimento» risponde **Federica Radice**, impeccabile Head Sommelier del ristorante Le Due Colombe, una stella Michelin a Borgonate in provincia di Brescia. Un'accondiscendenza verso il cliente doverosa, ma che per i più acuti suona come un "va bene, ma il delitto non lo voglio commettere con le mie stesse mani". Probabilmente il nostro amante del vino annacquato non ne avrà avuto contezza, ma almeno lei e chi al tavolo a fianco starà forse rabbrivendo nella sua stessa maniera, avranno potuto sdrammatizzare la tragicità del momento.

Ci sono poi quei clienti che trascinano con sé il malessere di una giornata storta e lo sfogano in un accanimento senza soluzione verso tutti quei vini che figurano in carta con almeno un paio di zeri, rimandandoli spietatamente indietro a ogni tentativo di apertura e giustificando la riluttanza



per l'uno o l'altro motivo. Fino a che punto il sommelier è tenuto ad accontentare il cliente? Come dire, a un certo punto, il proprio doveroso e sacrosanto "no"? **Mara Vicelli**, Head Sommelier del Ristorante Acanto del Principe di Savoia a Milano, ne ha viste sfilare parecchie di situazioni simili. «Inizialmente era difficile – racconta – ma oggi, forte della mia esperienza, so perfettamente quando sopraggiunge il limite e quello è il momento di saper porre un freno con gentilezza, oppure di far fronte alla situazione, ad esempio aprendo bottiglie meno costose».

Un po' equilibrista, un po' comunicatore

Il segreto sta tutto nel bilanciamento, insomma, fra il dogma del cliente che ha sempre ragione e la soglia che separa la legittimità dalla scortesie. Ecco perché quello del sommelier è il mestiere dell'equilibrista, che trova appigli grazie a intuizione ed empatia, con la sola arma dell'osservazione e, come in tutto, dell'esperienza. Fra l'abilità a districarsi da situazioni spiacevoli e le risate trattenute con un sovraumano sforzo dei muscoli facciali, il sommelier si appresta tutti i giorni della sua vita professionale a imbattersi in incontri uno diverso dall'altro. Incontri dove è possibile esercitare la collaterale e preziosissima professione dello psi-

“Il bravo Sommelier non è quello che vende la bottiglia più cara al cliente, incurante di chi sia la persona che ha davanti e di quali possano essere le sue necessità. No. Il bravo Sommelier è quello che sa proporre il vino migliore al prezzo inferiore. Questa è una regola d’oro che mi insegnò il mio maestro e che ho fatto mia in tutti gli anni di servizio”.

Luisito Perazzo



cologo, strumento imprescindibile per un servizio realmente su misura. «Ogni giorno è una faccenda nuova, non puoi mai sapere chi ti trovi davanti e come andrà» continua Mara, che racconta di aver avuto fra gli ospiti, una sera, nientemeno che una Regina, grande estimatrice della materia vinicola. Infranse l’etichetta chiedendo di confrontarsi direttamente con lei per la scelta, senza interposizione dei vari portavoce di rito.

«Il sommelier è innanzitutto una figura comunicativa» spiega **Luisito Perazzo**, consulente e Miglior Sommelier d’Italia nel 2005. «La componente di relazione con il cliente è la vera anima del lavoro del sommelier. Tutto ha inizio quando il cliente varca la soglia del ristorante. Qui la cosa importante è sorridere, affinché si senta accolto. Se, poi, il rapporto fra il sommelier e il cliente sia di tipo attivo o passivo, questo lo decide il cliente, in base a quanta confidenza ti dà e a quanto ti coinvolge nella scelta del vino che ordina». Le prime domande in merito alla carta ti permettono di farti già un’idea di chi hai davanti e dei loro gusti. «La componente paraverbale – continua Luisito – fatta di tutti quei gesti che si evincono osservando come il cliente si siede a tavola, se si guarda intorno, se si attarda sulla carta o se la sfoglia rapidamente, ti dà già qualche indizio sulla tipologia di cliente che

ti trovi davanti». Per Federica Radice «fa tanto il sesto senso, quello che semplicemente si avverte dalle persone; poi arriva l’osservazione e in base a quella già puoi modulare il tuo modo di rapportarti ai commensali. Alla fine è sempre una sorta di improvvisazione, un’indagine umanistica silenziosa e implicita, che cambia continuamente».

Far sentire il cliente a proprio agio, anche con il gioco

A volte al Sommelier è chiesto di privarsi del tecnicismo, come quando, racconta ancora Federica «qualcuno si sente in soggezione per il calice e chiede di poter utilizzare il tumbler anche per il vino; a quel punto capisci che l’obiettivo primario è far sentire il cliente a suo agio». In altri casi, invece, c’è possibilità di coinvolgere il cliente nella cultura del vino, anche in forma giocosa. «Una sera un cliente francese ha ordinato un Franciacorta – racconta Mara – e insisteva a volerlo bere in una flûte; l’ho accontentato, ma gli ho portato anche il calice Franciacorta, che abitualmente utilizzo per quel vino, e ho versato anche in questo bicchiere il medesimo vino, chiedendogli di dirmi se sentiva delle differenze. Ha ammesso che nel calice franciacortino i profumi si sentivano meglio».

«A volte – dice Luisito – mi capita addirittura di proporre abbinamenti basati sulla psicologia: quando conosco bene il cliente, cerco di proporgergli dei vini anche in base alla sua personalità. Nel caso del cliente abituale la difficoltà non è più conquistarlo, ma quella di non deludere le aspettative».

Tutti un po’ psicologi, i sommelier professionisti. E anche un po’ spettatori di commedie dalle tinte comiche, ma anche maestri di pazienza e grandissimo self control. «A volte c’è da fare un po’ di yoga mentale» conclude Mara, con quella risata allegra che ricorda quale sia una gran dote imprescindibile di un bravo sommelier: l’ironia.■

Gli eroi del vino del Nuovo Mondo

Quanto spesso ci si ricorda di chi ha messo le basi della viticoltura del “vecchio mondo”? Raramente. Nel caso del Nuovo Mondo, invece, tutto è più documentabile, spesso anche contemporaneo e attuale. Ecco sette personaggi da ricordare

ILARIA RANUCCI



Cosa sappiamo davvero di Dom Perignon? Poco. E dei monaci che hanno dato origine alle mitiche vigne della Borgogna? Praticamente nulla. Abbiamo il piacere di immaginarli, ma al tempo stesso abbiamo una limitata evidenza tangibile di chi fossero, cosa pensavano, che scelte hanno fatto.

Il Nuovo Mondo è diverso. La nascita, crescita esplosiva e affermazione dei suoi territori del vino si riconduce a personaggi molto spesso conosciuti, con molta evidenza documentale, e talvolta ancora in vita. Il piacere è quindi di capirne le scelte, ricostruirne le avventure, e ritrovarle nel mondo del vino di oggi e nello spirito dei territori che hanno aiutato a plasmare.

In questo numero ve ne raccontiamo alcuni, scegliendo figure con ruoli diversi, dal governante, all'enologo, al critico.



Simon van der Stel IL GOVERNANTE ILLUMINATO

2 febbraio 1659. “Oggi, per grazia di Dio, per la prima volta è stato prodotto vino da uve cresciute nel Capo”. Prima dell’Apartheid, di Mandela e dell’attuale, vibrantissima, viticoltura Sudafricana, c’era solo la punta sud di un continente, il punto di ristoro per le navi che aspiravano a raggiungere le Indie. Una piccola coraggiosa colonia, stabilitasi in un territorio potenzialmente ostile. Non stupisce dunque che il primo Governatore, Jan van Riebeck, abbia persino scomodato l’Altissimo per un ringraziamento poiché, e non era scontato, le viti portate dall’Europa erano riuscite a produrre grappoli a sufficienza per la vinificazione. Tra mille difficoltà le cose migliorarono significativamente quando a van Riebeck succedette, nel 1679, un appassionato di viticoltura ed enologia, Simon van der Stel. È merito suo il precoce fiorire qualitativo dei vini sudafricani, benché la colonia non provenisse da un tradizionale Paese produttore di vino. Poi, come sappiamo, non sarebbe stato un percorso facile. I segni della attività di van der Stel sono presentissimi: prendono il suo nome la città e regione di Stellenbosch e anche la montagna di Simonsberg. Rimangono anche le tenute di Constantia, sia pure divise e non più nella mastodontica estensione originale, Groot Constantia.

Ágoston Haraszthy L'UOMO CHE FECE VIAGGIARE LA VITE

Oggi, a parte qualche leggendario viaggio di barbatelle portate all'estero in valigia, il percorso della vite, e il modo in cui i diversi vitigni viaggiano tra Paesi, è sempre più tracciato. Leggi e regolamenti assicurano che si propaghino viti in salute, e la scelta su cosa impiantare è in molti casi guidata da liste di varietà ammesse. Il percorso in cui la vite ha raggiunto i Paesi del Nuovo Mondo è stato spesso avventuroso, ma ha anche beneficiato dall'opera di chi, viaggiando in Europa, ha mappato e importato le diverse varietà. È il caso di Ágoston Haraszthy, nobile ungherese trasferitosi negli Stati Uniti e diventato grande proprietario terriero in California. Un personaggio poliedrico che ha fondato la Buena Vista Winery nel 1857, la prima in Sonoma County, presieduto la State Agricultural Society, scritto uno dei primi report su "Grapes and Wines in California" e ha trovato anche il tempo, nel 1961, di viaggiare per l'Europa e riportare 100 mila barbatelle di 350 varietà diverse. Fallirà come imprenditore, quando la sua forte propensione a indebitarsi per crescere dovette fare i conti con la fillossera, per finire la sua vita in Nicaragua, in modo avventuroso come la aveva vissuta: sparito in un fiume, si dice divorato dagli alligatori.



André Tchelitscheff IL DECANO DEGLI ENOLOGI

Probabilmente non sono molti i russi che possono vantare un monumento in California. Per lui nella Napa Valley, ovviamente, dato che André Tchelitscheff ha avuto un ruolo centrale nel definire il prototipo del vino Californiano di qualità. In Russia rimane poco e soffre molto, essendo nato da famiglia aristocratica nel 1901, non lontano dalla Rivoluzione di Ottobre. Fugge in Jugoslavia dove studia Agronomia, per poi passare in Francia e dedicarsi a Enologia e Microbiologia, all'Istituto Pasteur. Il suo destino era però lasciare il segno negli Stati Uniti, dove arriva nel 1938 su invito di Georges de Latour, proprietario di Beaulieu Vineyards, dove costruisce il prototipo del Cabernet Sauvignon californiano, il Georges de Latour Private Reserve. Darà negli anni diversi contributi alla enologia su come gestire efficacemente diversi aspetti: l'uso misurato della barrique, la macerazione a freddo, la fermentazione malolattica. Soprattutto, come consulente e tramite il suo laboratorio di analisi, ha di fatto formato più generazioni di enologi e produttori, aiutandoli a fare il salto di qualità. Ciliegina sulla torta la sua mano negli esordi di Stag's Leap Wine Cellars, e quindi dietro al Cabernet Sauvignon SLV 1973 che ha sbaragliato la concorrenza francese nel Giudizio di Parigi del 1976.

John Casella

UN NUOVO MODELLO DI VINO PER TUTTI

Laddove l'immigrazione è partita dai Paesi da grande tradizione vitivinicola, come l'Italia, i migranti, anche di seconda e terza generazione, hanno avuto un ruolo molto importante nella crescita del proprio mercato vitivinicolo di riferimento. Nulla lo esemplifica meglio del fatto che due dei colossi del vino mondiale abbiano fondatori di origine italiana. È il caso di Gallo, brand californiano conosciutissimo, fondato da Ernest e Julio Gallo. Molto meno noto John Casella, immigrato di seconda generazione, che altri non è che "Mr Yellow Tail", il brand australiano con il wallaby giallo in etichetta, prototipo dei "critter wines", vino da grande distribuzione, fruttato, semplice ma ben presentato, con un grazioso animalletto in etichetta, capace di vendere nel mondo milioni di bottiglie. Una storia quasi incredibile, dato che in 13 mesi le vendite negli Stati Uniti, primo mercato del mondo, sono esplose da zero a 12 milioni di bottiglie! Per raggiungere, in 12 anni, nel 2013, il miliardo di bottiglie prodotte. Vini forse non ambiti dagli appassionati, ma che, avvicinando al vino milioni di persone in Paesi con scarsa tradizione vitivinicola, hanno posto le basi per far esplodere la passione e la cultura del vino, ora visibile in molti Paesi.



Robert Parker Jr

L'INFLUENCER ANTE LITTERAM

Sulla carta sembrava impossibile: un avvocato di Baltimora che detta legge nel mondo del vino, sino a meritare l'appellativo di "Emperor of Wine". Caso clamoroso di influencer ante litteram, crea una newsletter, The Wine Advocate, basata sull'idea di aiutare la vasta platea di americani intimiditi dal vino, con disponibilità economica ma forte difficoltà a capire quali bottiglie comprare. Trova la soluzione: un sistema di punteggio simile a quello delle scuole quindi comprensibile a tutti, massimo della scala 100. Esplode come guru quando predice, in controtendenza con gli altri critici, la grande qualità dell'annata 1982 di Bordeaux. Le carte si scompigliano: non è più lui che valuta il vino, ma è il vino che si adegua per piacergli, avvicinandosi, a prescindere dalla zona, alla sua idea di potenza, struttura, uso del legno e importanza del frutto. Alla fine sarà lui a finire giudicato, da molti che criticano il critico, invocando il ritorno al terroir e la controrivoluzione. Ora si è ritirato, ma è impossibile negare l'importanza sul mercato dei "punti Parker": la ribadiscono la crescita di prezzo dei vini con i massimi punteggi e la grande visibilità ai suoi giudizi su innumerevoli siti di vendita di vino.

Robert Mondavi

L'ASPIRAZIONE ALLA QUALITÀ

Robert Mondavi è un altro esponente di quella comunità italo-americana che ha fatto così tanto per la viticoltura californiana. La famiglia Mondavi inizia l'avventura nel vino con una attività di commercio di uve. Poi il salto di qualità, con l'acquisto, ambizioso, della storica Krug Winery. Robert è il mago del marketing, con la visione di portare il vino di qualità in California. A lui si riconduce anche la creazione di un modello di riferimento per la accoglienza, che con eventi, visite, vendita diretta e club, diventa parte integrata nel business delle cantine. È il prototipo del passo successivo dei migranti di successo, l'ambizione di passare dal vino comune a quello di super pregio, entrando nel salotto buono. Dopo una lite furibonda in famiglia, in particolare con il fratello enologo che, si dice, non ne sopportava l'eccessivo protagonismo, Robert si stacca per creare la propria azienda, la Robert Mondavi Winery e, con Rotschild, Opus Wine, realizzando finalmente la sua aspirazione di produrre in California un vino che rivaleggiasse con l'amato bordeaux (e possibilmente ne superasse il prezzo).



Thomas Jefferson

LEGGENDARIO CONNOISSEUR E VITICOLTORE MANCATO

Thomas Jefferson, terzo presidente degli Stati Uniti tra il 1801 e il 1809 e principale autore della Dichiarazione di Indipendenza è stato anche un leggendario appassionato di vini, di cui si dice parlasse spesso, al punto da diventare noioso a tavola. È ampiamente documentata la sua esperienza di ambasciatore in Francia, nel corso della quale ha viaggiato ampiamente nei territori del vino, collezionando le eccellenze dell'epoca e promuovendo la sua passione al ritorno in patria. In pratica è stato il primo sommelier della Casa Bianca, oltre che l'iniziatore negli Stati Uniti del binomio vino pregiato – oggetto di status, che guida tuttora il più facoltoso mercato mondiale del vino. Un'icona al punto da diventare involontario protagonista di un caso celeberrimo di vendita di vino falso. Nel 1985 una bottiglia con le sue iniziali, apparentemente di Lafitte 1787, ma poi rivelatasi contraffatta, è stata venduta da Christie's per 105 mila sterline. Da parte sua il gentiluomo dalla cultura ampia e poliedrica era anche un proprietario terriero (aspetto controverso dato che possedeva centinaia di schiavi) e come tale aspirava a produrre vino di pregio nella sua tenuta di Monticello, Virginia. Senza successo: le viti europee amorevolmente piantate non riuscivano a prosperare, probabilmente per colpa della fillossera. Il presidente che beveva grandi bordeaux dovette accontentarsi di produrre scuppernong.

Il vino in *Polonia*. Una storia ancora tutta da scrivere e raccontare

Sebbene il vino polacco abbia radici che risalgono al XII secolo, una vera e moderna consapevolezza è nata solo all'inizio del nuovo millennio. Ecco una fotografia delle principali tappe della storia del vino in Polonia e, soprattutto, quella dell'attuale e dinamico presente

👁️ SARA PASSERINI



Fino a vent'anni fa, in Polonia, parlare di vino significava parlare di “wino owocowe”, una bevanda alcolica a base di frutta di vario tipo, o di “wino domowe”, un vino casalingo di scarsa qualità. Oggi, al contrario, parlare di “Polskie Wino” vuol dire raccontare un settore dell'economia polacca in pieno sviluppo, di piccoli e grandi produttori che sperimentano tipologie, studiano zone e vitigni, partecipano a degustazioni, fiere e panel di confronto. A questo bisogna aggiungere il fiorire di giornali di settore, podcast specializzati, una maggiore apertura da parte di ristoranti di lusso e wine bar a selezionare e proporre vini polacchi, artisti che creano etichette bellissime e giovani che in pieno stile europeo ricercano la socialità attraverso un bere che non coincide

necessariamente con il *binge drinking*.

Insomma, oggi il vino polacco rappresenta un territorio da esplorare e un mercato che, sebbene non privo di contraddizioni, è tutto ancora da capire e indagare.

Un po' di storia

Se l'interesse per la viticoltura, in Polonia è relativamente recente, essa ha in realtà radici che affondano in un passato lontano e in zone che, a seconda dei momenti storici, non facevano ancora parte degli attuali confini. Già nel XII secolo si trova menzione della presenza di vigneti nelle vicinanze di Cracovia; la vite era coltivata con successo dai monaci cistercensi e benedettini almeno fino al tardo Medioevo, in quello che viene chiamato Periodo Caldo Medievale. Nella regione di Zielona



Góra le prime viti comparvero con l'arrivo dei coloni dalle Fiandre nel 1150. Il vino acquistò importanza e la sua popolarità eguagliò addirittura quella della birra e dell'idromele. A differenza dei vigneti monastici e di corte, quelli dei cittadini erano a scopo di lucro, situati in zone favorevoli alla coltivazione della vite, vicino alle principali vie di comunicazione. A quel tempo, la Slesia era il principale centro vinicolo. Nella valle dell'Odra, le piantagioni si estendevano da Racibórz a Stettino, ma erano concentrate intorno a città come Gubin, Zielona Góra e Krosno.

L'arrivo della piccola era glaciale e quello, negli anni successivi, di eventi non certo favorevoli alla vinificazione misero in crisi la viticoltura in Polonia: le invasioni dei tartari, le guerre intestine prima della fase

▲
**Nel 1961
c'erano
ufficialmente
solo 37 ettari
di vigneto in
Polonia**

illuminista, la spartizione dello stato tra Russia, Prussia e Austria, poi la fillossera, le guerre mondiali e infine il Comunismo. A dirla tutta, ci fu una rinascita della vinificazione polacca durante la Seconda Repubblica Polacca: a quel tempo erano presenti vigneti nella valle del Dnestr in Podolia (che oggi Polonia non è) e nelle aree appartenenti alla Germania fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale, ovvero la Bassa Slesia e la regione di Lubuskie.

Con il Comunismo, però, la produzione si arresta e la maggior parte dei vigneti viene convertita ad altre colture. Nel 1961 c'erano ufficialmente solo 37 ettari di vigneto, per la maggior parte di proprietà di scuole agrarie. I pionieri della moderna vitivinicoltura compaiono solo negli anni Ottanta a partire da Roman Myśliwiec,



un carismatico alpinista che nel 1982 decise di fondare Winnica Golez a Jasło, nel profondo sud-est della Polonia, un vivaio che diviene poi fondamentale negli anni successivi per i primi vignaioli. Come un'onda, tra gli anni Novanta e i primi anni del nuovo secolo, nacquero nuove cantine.

Nonostante l'interesse crescente da parte degli agricoltori, le leggi polacche dei primi anni del 2000 erano ancora vincolanti: non riconoscevano legalmente la produzione di vino delle cantine di piccole dimensioni e impedivano, quindi, ai vignaioli, di poter iniziare una vera e propria attività commerciale in questo settore. Dopo una lunga battaglia, la normativa è stata modificata nel 2008 e nel giugno del 2009 ha debuttato il primo vino polacco: Feniks, un vino bianco prodotto nella valle dell'Odra dalla cantina Winnica Jaworek, blend di uve phoenix ed elbling. Da allora la Polonia ha percorso un invidiabile tragitto nel mondo del vino crescendo in quantità, consapevolezza, sperimentazione e investimenti.

Produttori. Il punto della situazione

Il numero di produttori è cresciuto con costanza dagli anni dieci del nuovo millennio: i produttori di vino autorizzati sono aumentati al ritmo di diverse dozzine all'anno: nel biennio 2015/2016 le cantine che potevano vendere vino erano 103, nel 2016/2017 sono salite a 151, nel 2017/2018 a 197 e nel 2019/2020 il numero ha raggiunto quota 294.

Secondo le dichiarazioni presentate al Centro nazionale per il sostegno agricolo, i produttori ufficiali, nel biennio 2020/2021, erano 330, numero che sale a circa 550, se si sommano anche i produttori "amatoriali".

▲
Una vecchia vigna nei pressi della città di Zielona Góra in Polonia

Nell'ultimo biennio la tendenza al rialzo è stata mantenuta anche se con un'impennata inferiore rispetto agli anni precedenti; una delle cause è da ricercarsi naturalmente nella pandemia, che nonostante non abbia azzerato il mercato ha comunque messo in difficoltà, come nel resto d'Europa, una parte importante del settore. Le zone di produzione sono quelle storiche e più vocate, anche se negli ultimi anni si trovano piccoli vigneti un po' in tutto il Paese, comprese regioni nel nord-est come la Varmia e la Masuria, nel nord-ovest, come la Pomerania Occidentale; e persino nel voivodato di Łódź, zone che per clima e mancanza di tradizione sono da considerarsi se non un esperimento di certo una sfida.

Ma chi sono oggi i vignaioli polacchi? "Sono soprattutto grandi appassionati" afferma il giornalista enogastronomico Maciej Nowicki. Secondo lui i produttori di vino polacchi possono essere divisi in due gruppi. Il primo è composto da realtà molto piccole, proprietarie di 1-2 ettari di vigneto, che curano tutta la filiera e, dopo essere diventati ufficialmente dei produttori, hanno aperto una sala degustazione annessa alla cantina e investito nell'enoturismo. Il secondo gruppo, sempre più in crescita, comprende invece aziende che hanno a disposizione notevoli capitali, sono proprietarie di almeno 10-12 ettari di vigna in zone storiche, nonché di palazzi o manieri ristrutturati attrezzati all'interno con sale di accoglienza per i turisti e magari anche Spa e ristoranti di lusso.

I vitigni

Tra i vitigni a bacca bianca troviamo il **solaris**, seguito da **riesling**, **seyval blanc** e **johanniter**, notevole è la diffusione di solaris, e non priva di polemiche tra i

critici e gli appassionati che sostengono possa trattarsi di una scelta di comodo dettata dalla moda, anziché da una ricerca della giusta varietà per il giusto terreno. Nel voivodato di Lubusz, ad esempio, zona storica del vino in Polonia, c'è chi sostiene che si potrebbe puntare maggiormente su vitigni nobili come riesling, sylvaner e traminer, stesso discorso per la Bassa Slesia, visto il clima molto più mite. Tra i vitigni a bacca rossa vince incontrastato il **regent**, seguito da **rondo**, **pinot nero** e **cabernet curtis**. Riesling e pinot nero negli ultimi anni hanno registrato degli incrementi un po' in tutte le zone. Cresce la popolarità delle varietà aromatiche, soprattutto muscaris e gewürztraminer (a spese dell'Odesa muskat), soprattutto nella Małopolska, mentre vi è un certo interesse per zweigelt (anche rosato) e blaüfrankisch.

L'ampio uso dei **vitigni Piwi** è facilmente riconducibile alla storia della viticoltura polacca, che per resistere alle condizioni climatiche avverse ha sperimentato fin dal suo inizio vitigni ibridi di vecchia generazione come hibernal, bianca, sibera, leon millot o phoenix, seyval blanc; vitigni che spesso precludevano risultati di grande finezza o eleganza. L'impiego di ibridi di nuova generazione, come johanniter, cabernet curtis, solaris, rondo e altri permette invece di ottenere risultati di qualità, non solo in blend, ma anche in purezza. Oltre ai Piwi, in alcune zone si sta facendo spazio, con un discreto successo e alte aspettative, anche l'impiego di

vitigni nobili: in questo caso le ragioni sono da rintracciarsi nel progressivo innalzamento delle temperature, nel maggior studio dei terreni e delle tecniche d'impianto e, infine, nell'interesse da parte del consumatore locale, sempre più attento e curioso.

Stili e tendenze

Le tipologie proposte in molti wine bar delle città più cosmopolite della Polonia hanno poco da invidiare a quelle presenti in altri stati o mercati. Nei ristoranti stellati e non solo, infatti, iniziano a essere inseriti in carta vini locali e in generale, nonostante i prezzi non siano affatto competitivi, c'è la sensazione che la produzione di vino, oggi, sia uno dei settori più dinamici dell'economia polacca.

La comunicazione che ruota intorno al vino, in presenza di una legge che vieta di pubblicizzare gli alcolici, è affidata per lo più ai social ed è inevitabilmente rivolta a un pubblico abbastanza giovane. Un target che condiziona anche lo stile di molte etichette, graficamente eccellenti e che sembrano reinterpretare la scuola del manifesto polacco dagli anni '50 agli anni '70.

A proposito di etichette, va ricordato che in Polonia non è stato ancora introdotto, al contrario della maggior parte degli stati produttori di vino, un chiaro e comune sistema di classificazione e denominazione. A questo proposito, scrive ironicamente il giornalista Piotr Sarzyński: "Si può imbottigliare ciò che si vuole e chiamarlo come si vuole, ma non del tutto, perché per mettere annata e vitigno serve un certificato specifico, a pagamento". Un argomento, quello delle denominazioni e dell'evoluzione delle leggi legate al mondo del vino in Polonia, che meriterebbe un approfondimento a parte.

Le tendenze non differiscono molto dal resto d'Europa: piacciono e incuriosiscono i bianchi macerati – qualche anno fa l'apripista è stata Dom Bliskowice –, così come i Pét-Nat, i vini realizzati con il metodo ancestrale, considerati però da molti una sorta di "moda hipster". Crescono la produzione e il consumo di Metodo Classico, che negli ultimi anni si sono conquistati il nome di "Musiak", al posto del vecchio "Szampan". Si nota, come del resto anche in Italia, un grande interesse nei confronti dei vini "naturali" e in generale verso una produzione che riduce le pratiche invasive sia in campo che in cantina.

Scrive Kundera: "Spesso mi sembra che la cultura europea conosciuta nasconda tuttora un'altra cultura, sconosciuta, delle piccole nazioni dalle lingue curiose: quella dei polacchi, dei cechi, dei catalani, dei danesi. Si ritiene che i piccoli siano per necessità imitatori dei grandi. È un'illusione. Essi sono persino molto differenti. La prospettiva di un piccolo non è la stessa di un grande. (...)". Ecco l'approccio con il quale ha senso indagare gli sviluppi, i passi, i tentativi di progresso e le scoperte della Polonia del vino: non come una scipita e tarda imitazione, ma come un percorso originale da spiare con rispetto nel suo divenire. ■

ZONE VECCHIE E NUOVE



Con la crescita del numero di produttori è cambiata anche la superficie vitata, passata dai 393 ettari circa del 2015 a 555 odierni. Sulla mappa sono indicate le zone storiche e quelle più vocate e più popolate dalla vigna.

Crus Artisans du Médoc

I piccoli châteaux bordolesi contro l'oblio

👁️ SAMUEL COGLIATI



I Crus Artisans ricoprono una superficie vitata complessiva di meno di 300 ettari

Dopo la rivoluzione (mancata) del 1848, Luigi-Napoleone era divenuto imperatore dei Francesi grazie a un colpo di mano che gli aveva consentito di tramutare la sua carica elettiva di presidente della Repubblica in un ruolo autoritario che lo elevava a tutti gli effetti a erede del celeberrimo zio. Sotto la sua autocratica monarchia aveva visto la luce il Secondo impero, ventennio durante il quale la dinamica capitalistica inaugurata dalla Restaurazione assunse uno slancio decisivo, collocando la Francia tra le grandi potenze industriali del mondo. In quel contesto il vino assumeva in pieno un ruolo di primaria importanza per

l'economia e trainante per l'immagine del Paese, identità che aveva abbozzato nei decenni precedenti.

Su domanda di Napoleone III, il giovedì 5 aprile 1855 la Camera di commercio di Bordeaux richiese al Syndicat des courtiers¹ locali di stilare una graduatoria ufficiale dei grandi châteaux viticoli del proprio territorio, innovativo strumento di marketing in vista dell'Esposizione universale in programma a Parigi a partire dal 15 maggio. Una manovra "dell'ultim'ora", insomma, come evidentemente già a quel tempo accadeva per i grandi eventi internazionali (un'abitudine mai più persa, dalle olimpiadi di Roma del 1960 a quelle di Atene del 2004, fino





Il profilo morfologico del Médoc è semi-pianeggiante, con leggere ondulazioni e piccoli dossi

all'expo milanese del 2015...).

La classifica che, a tempo di record, i courtiers bordellesi fornirono a Napoleone III, divenne il leggendario dei cru del Médoc e del Sauternais, un palmarès quasi immutato da allora e tutt'oggi in vigore. Di quella classificazione gerarchica, suddivisa per i vini rossi in cinque classi di merito, facevano parte 88 châteaux, 60 dei quali ubicati nel Médoc.

La replica degli esclusi

L'unico vino rosso prodotto fuori dal Médoc ma incluso nel *classement* del 1855 fu lo Château Haut-Brion, assunto a Premier cru classé per merito del suo iconico ruolo di precursore dell'identità vitivinicola borlese moderna. Benché non facesse parte del territorio che a quel tempo rappresentava la *crème* del vino girondino, il suo primato rendeva inimmaginabile estrometterlo dalla graduatoria.

Ma al di là delle esclusioni su base geografica – le Graves e Saint-Émilion si rifaranno solo un secolo più tardi, varando i loro *classement* tra il 1953 e il 1959 – all'interno dello stesso Médoc esistevano numerose realtà produttive di rilievo che

non furono inserite nell'albo d'oro dell'esposizione universale. Esse non disponevano di mezzi atti a garantire una gestione viticola e una vinificazione d'eccellenza, indispensabili per raggiungere vertici qualitativi, come spesso invece potevano vantare i *cru classés* in mano alla nobiltà. Questi châteaux "minori", di proprietà borghese, si distinguevano comunque dalla produzione ordinaria, e in alcuni casi potevano recriminare per la loro esclusione dall'élite di Bordeaux.

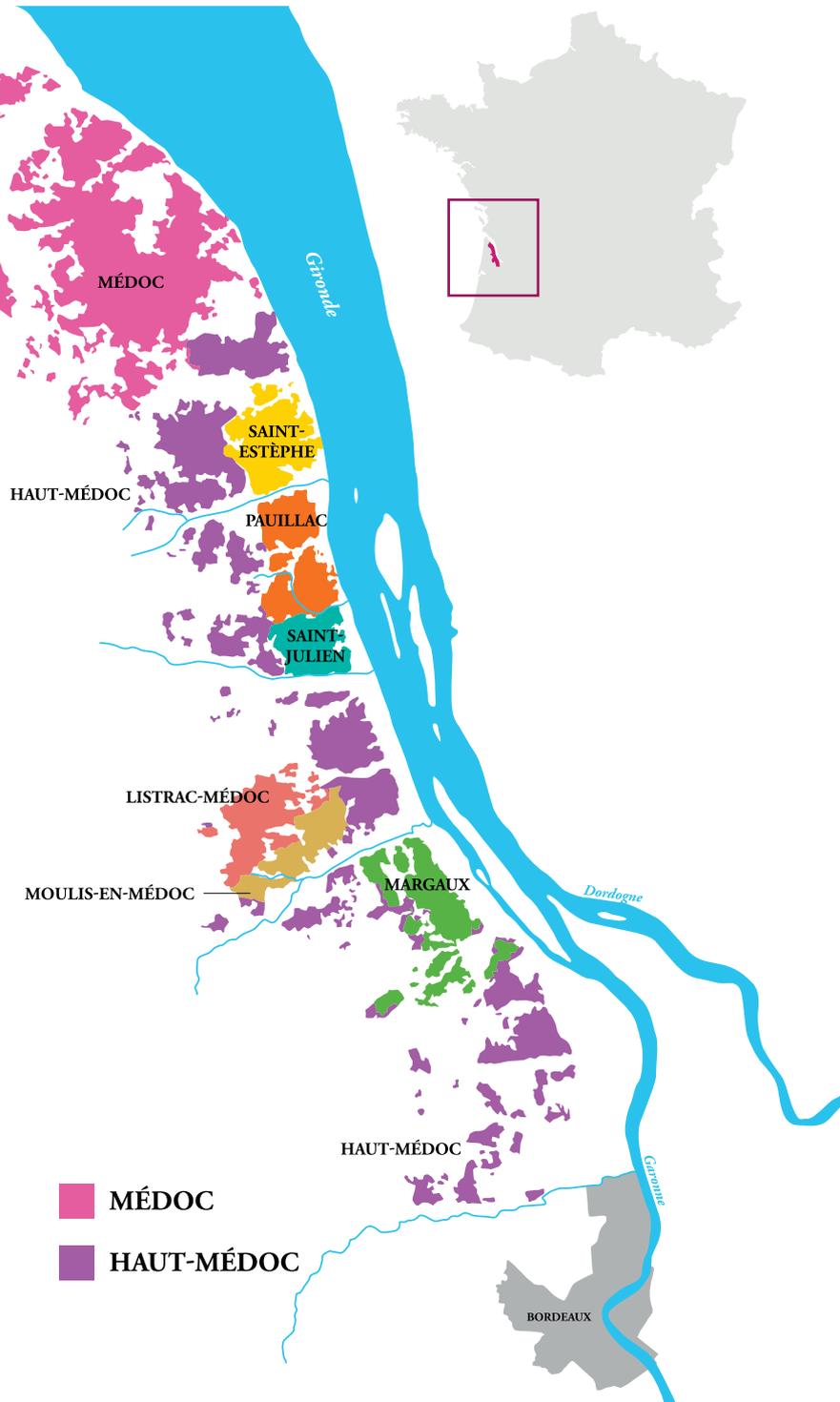
Attorno ai nomi più altisonanti continuò dunque a gravitare un nutrito plotone di non eletti, che in alcuni casi si fregiavano, da decenni se non da secoli, della menzione ufficiosa *Cru Bourgeois* ("cru borghese"). I piccoli insediamenti abitativi rurali e l'attività degli châteaux più rinomati stimolavano inoltre il proliferare di una vivace comunità artigiana circostante, costituita da maniscalchi, fabbri, carpentieri, carrettieri, muratori, bottai, panettieri. Un tessuto popolare ma non proletario, composto di tanti piccoli lavoratori indipendenti che possedevano e coltivavano anche pochi appezzamenti di vigneto – talora scampoli di terroir di qualità – dislocati tra le vigne delle grandi tenute. Sono queste piccole aziende che, a partire

Il territorio

Il territorio su cui ricade la possibilità di rivendicare la dicitura **Cru Artisan** è quello delle otto denominazioni d'origine comunali o sovracomunali del Médoc: Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, naturalmente, oltre a Moulis, Listrac, Médoc e Haut-Médoc². I **Crus Artisans** ricoprono una superficie vitata complessiva di meno di 300 ettari (degli oltre 14.000 teoricamente eleggibili). Il Médoc è una lunga e larga penisola che separa l'Oceano Atlantico dalla Gironda, l'ampio estuario fluviale costituito dalla confluenza di Garonna e Dordogna a valle di Bordeaux. Si tratta di un areale un tempo semi-acquitrinoso, bonificato con maestria a partire dal tardo Rinascimento e trasformato in un ottimo terroir viticolo. Il sottosuolo è prevalentemente calcareo di origine marina, ed è ricoperto da sedimenti quaternari di matrice argillosa, sabbiosa e ciottolosa (le famose graves). Il profilo morfologico è semi-pianeggiante, con leggere ondulazioni che danno origine a piccoli dossi dalle dolci esposizioni, dotati di pendenze assai modeste e di un'altitudine quasi trascurabile. Il patrimonio ampelografico è stato a lungo dominato dal cabernet sauvignon, di cui però in vari casi il merlot ha ormai smesso di essere il comprimario, per assurgere al ruolo di (co-)protagonista. Non di rado i due vitigni principali sono completati da piccole percentuali di cabernet franc, petit verdot, malbec o carménère.



Crus Artisans du Médoc



Le regole

Affinché la propria domanda di inclusione nel classement dei crus artisans sia accolta occorre superare un esame che prevede un sopralluogo e una degustazione alla cieca da parte di una commissione di otto esperti designati da un organismo

indipendente (due rappresentanti del négoce, due courtiers, due enologi, due esperti viticoli, tutti esenti da conflitti d'interesse). La lista degli châteaux associati è rivista ogni cinque anni. È altresì necessario rispettare alcuni requisiti e osservare alcune regole,

tra le quali risiedere in loco, occuparsi direttamente di tutta la produzione (dalla vigna alla commercializzazione) e aprire le proprie porte ai visitatori. I vini sono prodotti da uve di proprietà, coltivate e vinificate in azienda, e vanno obbligatoriamente imbottigliati in azienda.

La degustazione

Alcuni dei 36 châteaux del sodalizio hanno accettato la mia richiesta di invio di campioni destinati alla degustazione per questa ricognizione, limitata all'annata 2018, millesimo non sempre facile ma ben rappresentativo delle difficoltà incarnate dai mutamenti climatici, con sbalzi meteo consistenti e repentini, anche se poi per fortuna suggellato da una tarda estate calda e asciutta, propizia alla maturazione delle uve. Ringrazio il Syndicat e il suo presidente Charles Brun per la preziosa disponibilità.

Il vantaggio di mirare quest'annata è dovuto alla possibilità di riflettere il potenziale vini ancora giovani evitando al contempo le asprezze e le chiusure di un affinamento appena concluso dall'imbottigliamento.

Le degustazioni si sono svolte ad etichetta scoperta nel periodo maggio-luglio 2022.

Nonostante l'omogeneità di territorio, di annata, di profilo ampelografico e di approccio vinicolo di massima (uve diraspate, macerazioni medio-lunghe, affinamenti in legno piccolo per circa un anno), la qualità e anche la stilistica dei vini si sono rivelate piuttosto eterogenee. È improbo raggruppare questi châteaux sulla base di una comune modalità espressiva, se non quella di rossi di struttura, tannici, piuttosto concentrati e capaci di evoluzioni medio-lunghe.

Ciò che invece emerge con una certa chiarezza è che, al netto delle differenze, il marchio Cru Artisan mette relativamente al riparo dalle delusioni, come troppo spesso si riscontra invece a Bordeaux fuori dal circuito dei grandi nomi. Anche nel caso di vini non propriamente felici si leggono infatti lo sforzo qualitativo e un'evidente ambizione esecutiva.

Alcuni Châteaux (in ordine alfabetico)



Château les Barraillots Aop Margaux

Lo château vede la luce nel 1928, ritagliandosi un posticino tra i faraonici vicini di Margaux. Da vent'anni a questa parte Yannick Martin-Brunet coltiva senza erbicidi, ma lavorando il suolo, cabernet (50%), merlot (40%) e petit verdot (10%), per una superficie totale di soltanto 7 ettari. Il vino affina 12 mesi in barrique, nuove per un terzo. Lo stile di questa etichetta è molto tradizionale, con la dolcezza in primo piano, linfatico e balsamico. 16 € in azienda.

Tra cui Coudot, gestito dalla famiglia Pineau-Blanchard da oltre mezzo secolo. Il marchio Château de Coudot, con imbottigliamento in proprio, risale al 1964. Oggi Joël, Daniel e Rémy Blanchard coltivano oltre 11 ettari di cabernet sauvignon, merlot e franc, piantati su classiche *graves médocaines*. In vigna niente concimi chimici. L'annata 2018 (CS 55%, M 40%, CF 5%) consegna un Haut-Médoc dolce e ancora segnato dal rovere, ma dritto e succoso in bocca, con un finale in cui astringenza e pseudo-dolcezza richiedono però altro tempo per armonizzarsi. 10 € sul sito aziendale.



a Cussac-Fort-Médoc, a metà strada tra Margaux e Saint-Julien.

Il vino è un bordeaux libero e fragrante, che si può forse definire "atipico", a causa della sua impostazione molto fruttata e succosa, ariosa. La trama tannica lo rende più perentorio e severo, ma il sorso è gustoso. Peccato per l'uso un po' audace del legno (12 mesi, un terzo di botti nuove), che tende ad asciugare un po' troppo questo 2018. 15 € in azienda.



Château de Coudot Aop Haut-Médoc

Cussac-Fort-Médoc è il comune immediatamente a sud di Saint-Julien, uno dei celebri crus della penisola. Questo paese era tradizionalmente una fucina di Crus Artisans, ma dei numerosi che annoverava nel XIX secolo ne sono sopravvissuti una manciata.

Château Micalet Aop Haut-Médoc

La storia dello château risale al 1893, quando Jean Péraud, pasticcere, produceva anche 90 ettolitri di vino l'anno. Nel 2004 l'inizio della conversione bio, per mano di Damien e Dominique Fédieu, che oggi coltivano 10 ettari (dominati dal cabernet) su un terroir sabbioso-ciottoloso,

Château d'Osmond Aop Haut-Médoc

Frédéric Morlier lavora le sue vigne tra Cissac e Saint-Sauveur-Médoc, nell'entroterra sabbioso-ciottoloso di Pauillac e Saint-Estèphe. Lo château ha solo 35 anni di storia e appena 9 ettari, ma ha compiuto la scelta – insolita a Bordeaux – di affidare le sue fermentazioni ai lieviti indigeni e di non usare chiarificanti enologici. Dopo

una lunghissima macerazione (6-7 settimane) il vino (merlot, cabernet, petit verdot) affina un anno in barrique (20% nuove). Il profilo risulta dolce e speziato, con la fermezza di un tannino mordace e un timbro classicheggiante. Il rovere si sente ancora nell'annata 2018, che va attesa ancora perché si distenda e raggiunga una maggiore complessità (bel prezzo: 12 € in azienda).



**Château La Tessonnière
Aop Médoc**

A Civrac-en-Médoc, fuori dai sentieri battuti, nella parte più settentrionale della penisola, Cédric Colemyn coltiva 18 ettari di cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc e malbec di 25 anni d'età media su suoli argilloso-calcarei. Lo château è catalogato Cru Artisan dal 1997. Il vino "base" nasce in acciaio e cemento. Ne risulta un médoc tenue, di media intensità, ma dalla bocca soda, leggera, piuttosto precisa. Un vino gioviale, non sovraestratto, nitido e ben eseguito, elegante nella sua guizzante semplicità. E dal prezzo invitante (8 € ai privati in azienda).



**Château Tour Bel Air
Aop Haut-Médoc**

Gli amanti del merlot propenderanno per questo haut-médoc di Cissac, pochi chilometri a ovest di Saint-Estèphe. Sette ettari di graves argillose e sabbiose ne definiscono il terroir. Patrice Belly, agronomo, è spalleggiato dalla consulenza di un enologo esterno. La confezione del vino è moderna e sorvegliata: equilibrio, fittezza, misura, alla ricerca del comfort immediato. Il rovere (1 anno di botti di secondo e terzo passaggio, prima di un ulteriore affinamento in bottiglia) incide il profilo del vino. 8,50 € in azienda.



Un'immagine della vendemmia a Bordeaux

da metà Ottocento, inizieranno ad assumere informalmente la dicitura *Crus Artisans*. Una denominazione che testimoniava la diretta implicazione del proprietario nella gestione della vigna e della cantina.

Traversie e cambio di passo novecenteschi

Il XX secolo non è favorevole alle piccole tenute. Gli strascichi dei flagelli fitosanitari ottocenteschi, le due guerre mondiali, le varie crisi economiche, la diffusione di mezzi e prodotti viticoli più sofisticati e costosi, le difficoltà successive costringono diverse di esse a chiudere o le inducono a vendere le loro vigne ai facoltosi dirimpettai. La categoria artigiana quasi scompare. È solo il graduale ritorno del benessere economico, tra gli anni Settanta e Ottanta, a ridestare l'interesse e a riportare fiducia.

I Crus Artisans rialzano così la testa e nel 1989 fondano il loro Syndicat, un consorzio di difesa e valorizzazione di questa tassonomia. Occorre qualche anno affinché l'Unione europea accolga il ripristino dell'antica dicitura e l'avalli nero su bianco. Poi nel 2006 la pubblicazione sulla gazzetta ufficiale francese dell'elenco dei 44 châteaux appartenenti al *classement*, oggi ridotti a 36.

La loro superficie consta in media di 10 ettari, ma spesso è anche più piccola. Proprio per questi motivi si ritiene in genere che i Crus Artisans incarnino il Médoc più autentico e verace, svincolato dalle logiche internazionali dell'élite girondina e attestato su fasce di prezzo nettamente più accessibili, talora addirittura convenienti. Come scrive l'insigne esperto di Bordeaux, Jacques Dupont, grazie agli *artisans* «scopriamo il Médoc nascosto, quello delle degustazioni in cucina, delle *entrecôtes* spesse ricoperte di scalogno, delle vecchie bottiglie dimenticate in fondo alle ceste, delle battute di pesca e dell'aiuto reciproco in caso di necessità».

1 Intermediari accreditati, che in virtù della loro posizione mediana conoscevano molto bene al contempo il mercato e gli châteaux produttori.

2 Di fatto le Aop rappresentate sono però oggi sette: Pauillac ha visto recentemente scomparire il suo ultimo Cru Artisan, inglobato dai facoltosi e ingombranti vicini. In tutto, 15 châteaux appartengono all'appellation Haut-Médoc, 11 all'Aop Médoc, 4 a Margaux, 3 a Saint-Estèphe, 1 a Saint-Julien, 1 a Moulis, 1 a Listrac.

La Costa d'Amalfi, patrimonio *d'infinita bellezza*

Bellezza, ovunque. Lo straordinario scenario naturale e architettonico fa da cornice a una grande tradizione culturale e a una produzione agroalimentare di pregio. La peculiarità di quella vitivinicola è il patrimonio dei vitigni locali, la cui sapiente combinazione restituisce una sintesi del territorio: vini "capaci di buttarti dentro tutto il sole e tutta l'allegria che hai sulla pelle"

📍 ANITA CROCI

IL TERRITORIO

La Costiera Amalfitana è il versante meridionale della Penisola Sorrentina, che separa il Golfo di Napoli da quello di Salerno. Si estende da Punta Campanella a Vietri sul Mare, in uno scenario di straordinaria bellezza che nel 1997 l'UNESCO ha voluto Patrimonio dell'Umanità, a tutela di un contesto ambientale e architettonico unico al mondo. La natura ha di certo fatto la sua parte, con la catena dei Monti Lattari che percorre la penisola per tutta la sua lunghezza e precipita nel blu in un susseguirsi di insenature e grotte, tratteggiando una costa frastagliata che affaccia su isolotti e scogli; ma anche l'uomo ha contribuito, disegnando paesaggi pittoreschi fatti di borghi verticali, bianchi o colorati, che lambiscono più o meno il mare, ma sempre arroccati sulle pendici scoscese dei monti, dove affacciano edifici sacri di maestosa o timida bellezza accanto a dimore storiche, dagli splendidi giardini e panorami infiniti. Un paesaggio di merletti intrecciati al fianco delle montagne: è l'anarchica geometria dei terrazzamenti, che determinano la gestione dello spazio non solo per le coltivazioni, ma anche dei giardini pensili e degli stessi centri abitati.

Un territorio che ha conservato importanti tradizioni, dalla cucina alle festività e alle cerimonie, soprattutto di carattere religioso. La cristianità infatti è enormemente presente, non solo fisicamente nelle famose chiese, ma anche nei miti e leggende di cui è intrisa la cultura popolare. Come il Monte Pertuso, che prende il nome dal caratteristico buco nella roccia, opera della Vergine, o il *Ponte del Diavolo*, costruito dal maligno che ne pretese in cambio l'anima del primo che lo avrebbe attraversato, ma fu ingannato da un cane. O l'etimologia di Positano, che deriverebbe da "posa, posa!", che la statua della Madonna nera avrebbe intimato agli infedeli che la stavano portando via; fu così lasciata sulla spiaggia, dove venne edificata la chiesa di Santa Maria Assunta che tuttora

la ospita. O ancora, le macchie rosse sugli scogli nel Fiordo di Furore, dal sangue dalla statua di Sant'Elia, gettata dalla scogliera perché il santo non era stato in grado di fermare l'ennesimo cataclisma.

UN PO' DI STORIA

Greci, Fenici, Etruschi e Romani; poi Vandali, Unni, Goti e Longobardi. Fu sotto la protezione del ducato bizantino di Napoli che Amalfi iniziò la propria ascesa commerciale, politica e militare. Si proclamò Repubblica nel 839, comprendendo un territorio più vasto dell'attuale Costiera. In meno di due secoli divenne la prima potenza dell'Alto Tirreno, magnificata dai contemporanei per ricchezza e per l'abilità di esportare e importare ogni tipo di commercio. A segnarne il declino fu la dominazione normanna sull'Italia meridionale. Gli Angiò cacciarono gli Svevi e proclamarono il Regno di Napoli, ma il continuo avvicinarsi del potere portò solo miseria. Nel Settecento, quando sul trono napoletano salirono i Borboni, ripresero le attività produttive e i traffici marittimi diretti a nord con agrumi, pasta, carta e tessuti. La svolta però avvenne con il turismo, quando la bellezza inviolata della Costiera fu scoperta dai viaggiatori romantici ottocenteschi, che la portarono al centro della vita culturale e artistica europea, mettendo le basi per quella che sarebbe diventata una tra le mete più ambite dal jet set mondiale del Secondo Dopoguerra.

IL SISTEMA AGRICOLO

Una zona che prima di essere baciata dal turismo ha sofferto però fame e miseria, che hanno portato in molti a emigrare. Per il popolo, infatti, la sussistenza era un mix di ingegno e fatica. Accanto al Fiordo di Furore c'è il *Sentiero della Volpe Pescatrice*, che collega la spiaggia alla frazione di Sant'Elia; un dislivello di oltre 200 metri, che i contadini-pescatori



Le pendenze vertiginose,
croce e delizia del
panorama costiero

percorrevano quotidianamente, in quanto di giorno lavoravano la terra e la sera andavano per mare: l'immagine della volpe pescatrice racchiude l'essenza degli abitanti della Costiera, costretti dalla sopravvivenza a una doppia anima, terrena e marina.

Se la mitezza del clima costiero favorisce le coltivazioni - di cui lo "sfusato amalfitano", il famoso limone IGP, è l'emblema storico - l'orografia scoscesa della Costiera Amalfitana non ne aiuta certo i volumi. Il terrazzamento è la sola forma di dialogo agricolo con la montagna: larghi in media non più di cinque metri e riempiti di terra, poca e magra, trasportata a spalla, ospitano pochissimi filari a pergola sostenuti da pali di castagno, a cui si intrecciano limoni o uva. La vite veniva piantata tra le pietre della macèra (il muro a secco) per massimizzare lo spazio a terra, dedicato agli ortaggi di stagione. Il sistema dei terrazzamenti permetteva l'utilizzo per gravità

denominazione ha saputo recepire e tutelare la complessità e le peculiarità del patrimonio viticolo locale, disciplinando per i vini Doc una base ampelografica che, soprattutto per le sottozone, prevede il contributo di uve esclusive del territorio amalfitano, di recente riconoscimento ministeriale e ancora oggetto di studi scientifici. È loro insieme, la capacità del vignaiolo di comporre le caratteristiche in percentuali variabili a seconda dell'andamento stagionale, a caratterizzare i vini della Costa d'Amalfi.

L'areale della denominazione abbraccia 13 comuni tra il mare e l'entroterra. Include vigneti collinari, di buona esposizione e altitudine non superiore ai 650 metri. Identifica tre sottozone: Ravello, Tramonti e Furore, che prendono ciascuna il nome dal comune di riferimento, per quanto non esclusivo: anche Scala, Minori e Atrani concorrono al Ravello; Maiori al Tramonti; Praiano, Conca dei Marini e Amalfi al Furore.

Ravello, "città della musica", delle splendide Villa Rufolo e Villa Cimbrone che dominano il panorama su Maiori e Minori, non differisce nella base ampelografica dei vini dal disciplinare del Costa d'Amalfi: prevede infatti vigneti che, nell'ambito aziendale, siano composti per i vini bianchi da falanghina e/o biancolella min. 40% e altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino al 60%; per i vini rossi e rosati, piedirosso min. 40%, sciascinoso e/o aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 60% e altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino al 40%.

Furore, il "paese dipinto" è una cascata di piccole case, ulivi e viti, che in un turbine di tornanti scorre dalla parete montuosa verso il

mare dell'omonimo fiordo, tra agave, fichi d'india e carrubi secolari. Il nome gli viene dal fragore del mare che si dibatte nel fiordo. È il vino bianco più famoso della Costiera, l'unico cui il disciplinare imponga una presenza massiccia (tra il 40 e il 60%) dei vitigni pepella, ripoli, fenile e ginestra, coltivati esclusivamente nell'amalfitano.

Tramonti prende il nome dalla sua configurazione morfologica, ovvero "intra montes", e include tredici frazioni sparse tra le colline dei Lattari, tra chiese e rovine di antichi castelli. Dove il mare è un'eco di sfondo, è il bosco a dominare il paesaggio e anche il clima è più rigido rispetto alla costa:



Da Marisa Cuomo
il vino matura nel cuore
della montagna

delle acque, che venivano intercettate in altura e indirizzate, attraverso scalette e vasche di raccolta, verso i ripiani successivi. Con un doppio vantaggio: conservare nel terreno l'umidità anche nei lunghi periodi siccitosi e stabilizzare il versante evitando frane, per questo la loro conservazione riveste un ruolo più ampio di quello agricolo.

LA DENOMINAZIONE

Costa d'Amalfi è una Doc della provincia di Salerno che comprende vini bianchi, anche nella tipologia passito e spumante, rossi, anche nella tipologia passito e riserva, e rosati. La

IL PROGETTO VI.B.R.I.S.

Vi.B.Ri.S. è un progetto sperimentale per l'elaborazione di vini bianchi a ridotto contenuto di solfiti, longevi e di elevata qualità sensoriale, rivolto alle sottozone Furore, Tramonti e Ravello della Doc Costa d'Amalfi. Capofila è Marisa Cuomo, insieme alle cantine Giuseppe Apicella e alle aziende agricole Reale e Tagliaferro

Raffaele, in collaborazione con l'Università Federico II e cofinanziata dal Fears - Psr Campania 14/20 Gal Terra Protetta. Oggetto di studio fenile, ripolo, ginestra e pepella, uve storiche sulle quali le conoscenze scientifiche in termini di profilo metabolico sono oggi estremamente limitate.

Se l'anidride solforosa è un additivo comune in campo enologico, perché garantisce al vino la resistenza al deterioramento dovuto sia ai microorganismi che alle ossidazioni, è anche vero che presenta controindicazioni, specie nei soggetti sensibili. Le diverse metodologie chimiche e fisiche sviluppate a sostituzione si

gli amalfitani, inventori della Rosa dei Venti, chiamarono Tramontana il vento freddo del nord proprio perché arrivava direttamente da queste valli strette tra i monti. Per fregiarsi della sottozona, il disciplinare stabilisce espressamente una quota minima del 20% del vitigno a bacca rossa locale: il tintore.

I VITIGNI

Accanto a nomi famigliari come **aglianico** e **falanghina** - il vitigno più diffuso nel Sud Italia il primo, protagonista dei vini bianchi campani la seconda - troviamo quindi varietà meno note, come il **biancolella**, uva antica e circoscritta ai confini regionali, caratterizzante soprattutto della produzione vinicola ischitana ma presente anche a Capri, Sorrento e, appunto, in Costiera Amalfitana. Trova un habitat ideale nelle zone costiere siccitose, su terreni sciolti e di matrice vulcanica, dove esige forme di allevamento basse e a potatura corta. Non esprime grandi acidità né livelli zuccherini importanti da conferire tenore alcolico, ma si fa apprezzare per l'intensità dei profumi, caratteristici anche nell'evoluzione.

Le uve a bacca bianca strettamente locali - pepella, ripoli, fenile e ginestra - si trovano tradizionalmente in complantazione nei vecchi vigneti a pergola, che offrono ancora molti vecchi esemplari non intaccati dalla fillossera e quindi a piede franco. Il nome **pepella** è legato agli esiti di una fioritura non sempre perfetta che comporta nel grappolo la presenza, accanto ad acini normali, di altri piccoli, appunto, come un granello di pepe. Di scarse fertilità, produttività e resistenza alle malattie, salvo la botrite cui oppone il grappolo spargolo e la buccia resistente. Il **ripoli** o ripolo, coltivato in particolare a Furore, Amalfi e Positano, ha caratteristiche morfologiche e comportamentali a tratti simili al pepella: occasionalmente acinellato e di produzione ridotta e poco costante, salvo nella buccia che qui è sottile. Apporta anch'esso al vino acidità contenuta; significativo invece il potenziale alcolico e tipici i sentori di frutta esotica e dolce, con un'interessante propensione a sviluppare note minerali nell'invecchiamento. Il **fenile** deve il proprio nome al fieno, dal colore biondo dorato degli acini. Matura un po' prima, ma essendo mischiato agli altri vitigni non gli veniva riservata una vendemmia separata; raccolto quindi un po' più maturo, apporta al mosto un buon grado zuccherino e struttura, senza difettare



Le possenti terrazze, essenziali per la tutela idrogeologica del territorio

in acidità; i profumi invece sono piuttosto neutri. Non così il **ginestra**, che mutua il proprio nome appunto dagli intensi profumi floreali della pianta arbustiva. Un'uva che nell'Ottocento veniva spesso accostata alla falanghina, mentre oggi è certo che non abbiano affinità. È diffuso in numerosi comuni dell'areale costiero, con i nomi di biancazita a Positano e biancatenera a Scala. All'uvaggio apporta freschezza e sentori aromatici caratteristici soprattutto nell'evoluzione minerale.

Tra le uve rosse, il **pedirosso** (o per'e palummo, dal rosso dei pedicelli degli acini che richiama il colore della zampa dei colombi) è tra i vitigni campani più antichi e rappresentativi, in particolare del napoletano. Irrinunciabile anche nell'uvaggio del Costa d'Amalfi, dove con la sua generosità zuccherina, la modesta acidità e le gradevoli morbidezze ben si combina alle altre uve rosse, calmierando la struttura tannica e l'acidità tartarica dell'aglianico, ma anche le doti di freschezza e acidula fruttuosità tipiche dello **sciascinoso**: un vitigno allevato in tutta la Campania, dagli acini grandi e scarsamente ricchi di concentrazione, che trova la sua denominazione eletta nel vesuviano Lacryma Christi, ma si rivela un grande complementare anche per i rossi e rosati della Costiera e nei frizzanti sorrentini. Discorso diverso per il **tintore**, che ha invece territorio eletto sulle colline di Tramonti. Conferisce intensità cromatica, alcolica ed estrattiva, con acidità discreta e tannini morbidi. Le vecchie vigne, a pergola o a raggiera, sono spesso a piede franco e danno frutti spargoli, con piccoli acini neri e una polpa, come suggerisce il nome, ricca di antociani. ■

sono rivelate però incapaci di proteggere i vini dai processi ossidativi sia chimici che enzimatici, oltre a danneggiarne le proprietà organolettiche.

Sappiamo però che la naturale longevità di un vino può essere incrementata anche attraverso pratiche di viticoltura e di enologia che trasportino corretta-

mente nel vino quei metaboliti dotati di intrinseche bioattività antimicrobiche e antiossidanti, già presenti in natura nelle uve.

Sulla base dei risultati ottenuti verrà quindi elaborato per ciascuna varietà un protocollo sperimentale di vinificazione, con risultati fruibili da tutte le aziende

interessate. L'adozione di tali protocolli avrà il duplice vantaggio di intercettare l'attenzione dei consumatori agli aspetti biologici e salutistici degli alimenti, ma anche di esaltare il profilo sensoriale dei vini in termini di identità, stile e tipicità, aumentandone la riconoscibilità sul mercato.

Fermavento. Passato e prospettiva del Romagna Sangiovese

Lontano dagli stereotipi del passato, a Bertinoro Giovanna Madonia mostra il volto generoso, austero e territoriale del sangiovese

ARMANDO CASTAGNO

Basterebbe la nozione che a Bertinoro, nel ventre della Romagna di collina, il vino si chiama *e bè*, ossia “il bere”, per giustificare un viaggio alla ricerca del suo rosso più significativo. Una terra dove l’ambito semantico del vino coincide tout court con quello del bere deve avere argomenti convincenti da traslarci dentro, diciamo *dentro al vino*, specie se a produrlo sono persone con un istinto creativo così urgente da non poter essere reso, neanche in parte, in un pezzo di sei pagine. Occorrerebbe averla come prescrizione medica, l’andarli a conoscere, Giovanna Madonia e Giorgio Poppi; passarci del tempo, godere della loro colta, stimolante compagnia, e magari nel mentre guardarsi intorno, tra opere d’arte e fotografie, oggetti di culture artigianali lontane, ac-

censioni di violenze cromatiche e scontri tattili di materiali diversi. Fuori dalle finestre, ecco la collina di Montemaggio e le sue vigne, e più in là dietro un costone le pietre della città vecchia, culla di una coscienza contadina un po’ scrostata dai tempi ma ancora salda, ancora capace di sorprendere per la sua profondità, per la coscienza del proprio valore. Questo posto ha radici fortissime, minate negli anni dai compromessi politici e da clamorose incongruenze nei rapporti di forza, da alcuni inauditi precetti nei disciplinari di produzione, da una comunicazione confusa e folcloristica che si è fatta via via zavorra sempre più pesante. E nonostante tutto, grazie a un manipolo di giovani produttori con una visione di ampio respiro, in cui l’incanto non è più sacrificato al disincanto (o alla disillusione),



per il Romagna Sangiovese secondo noi il bello viene ora.

Ciò che ci è venuto di fare, per cercare nel vino del passato le prospettive del vino del futuro, è aggrapparci a uno dei tre o quattro tralicci più solidi della regione, e questa piccola ma ormai storica cantina ci sembrava perfetta per lo scopo, e tale si è, a nostro parere, dimostrata.

Bertinoro, 9 settembre 2022

È tardo pomeriggio, ma il sole è alto; cammino con Giovanna Madonia lungo la stradina che risale alla villa. Ogni tentativo di parlare ancora del vino che abbiamo da poco finito di scandagliare naufraga davanti alle mille cose che attirano la mia attenzione: un cielo che pare retroilluminato, gli uffici e la loro promettente penombra, le siepi fiorite vicine e le colline lontane, e il gruppo di pavoni che, noncuranti della nostra presenza, transitano di traverso in ordine sparso. «Ora sono sette o otto, ma ne ho avuti anche sedici o diciotto. Tutti gli anni mi sparivano le femmine e i maschi impazzivano. Ne ho dovute ricomprare due, una ce l'ha fatta a fare quattro piccolini quest'anno. Son bruttini da piccoli, li hai mai visti? Son come delle quaglie. I maschi d'inverno non sono niente di che neanche loro, le piume l'estate le perdono tutte. L'inverno invece le mettono e in primavera le fanno vedere. Le femmine son dei gallinoni, vanno al concreto; restano ferme immobili quando covano, immobili così; poi arriva la volpe e si mangia tutto, le uova, la pavonessa, tutto».

In effetti è estate: un'estate bollente senza una goccia d'acqua, e i pavoni maschi, diciamo la verità, son gallinoni anche loro, con l'aria un po' attonita, interrogativa. Credo di avere un'espressione simile, forse anche per l'effetto dei venti assaggi da cui sono fresco reduce - fresco si fa per dire - e che tuttavia mi hanno lasciato dentro quello strano senso di leggerezza che pervade chi si sia fatto tante domande per tanto tempo, e di colpo si trovi di fronte una prima risposta.

«Abbiamo 14 ettari di vigneto» racconta Giovanna «di cui due e mezzo appena reimpiantati e quindi non ancora operativi. Sono qui intorno all'azienda, quindi in comune di Bertinoro; li abbiamo sempre avuti a portata di mano. Nella casa di famiglia, comprata da mio nonno subito dopo la Seconda guerra mondiale, c'era una cantina ed era normale fare il vino. Tutti qui intorno facevano il vino; non c'è una casa a Bertinoro senza la cantina sotto, persino nelle piccole vie del centro storico.



La proprietà comprendeva quindi tre ettari di vigna, c'erano ancora dei mezzadri a curarli, e un cantiniere; però io non me ne sono mai interessata troppo. Nella vigna c'era di tutto: accanto al sangiovese c'era la barbera, non so bene perché, e poi c'era l'albana, e ancora trebbiano, cagnina, altre piante locali. Mio nonno, Pietro Antonio Madonia, era palermitano di Terrasini; aveva studiato a Milano, e lì aveva conosciuto mia nonna, Maria Acquati, la più piccola di tredici fratelli di cui la spagnola ne aveva falciati undici risparmiando soltanto il maggiore e lei. Nonno era trent'anni più grande di nonna, ma aveva avuto affari di lavoro con questo solo fratello superstite di lei; poi, con un socio, lui aprì a Forlì una fabbrica di feltri, e prese questa casa in collina dove veniva d'estate; è l'edificio giallo che hai appena visto alla base della salita».

Ci raggiunge Giorgio Poppi, il compagno di una vita di Giovanna, e pochi minuti dopo Miranda, quella delle loro quattro figlie che segue l'azienda vinicola più da vicino. Proseguiamo la conversazione da seduti, in un salone al primo piano della casa "nuova", circondati dai quadri di Giorgio, che ricordavo esprimere questa potente energia, e dalle sue formidabili sculture, che non avevo mai visto prima e che trovo nulla meno che stupefacenti anche dal lato tecnico. Una si chiama "In pace con la volpe": l'animale a zampe in su che dorme abbracciato a una bambina sorridente, per niente impaurita; mica è una pavonessa, lei, penso. Certo, che la famiglia abbia un intenso afflato artistico potevo immaginarlo da me riflettendo sui nomi qui imposti alla prole, tutta femminile; oltre a Miranda, le altre tre figlie dei due si chiamano Chimera, Pandora e Bramina. Stacco gli occhi dalla volpe scolpita e torno a rivolgermi a Giovanna, per chiudere il cerchio genealogico.

È qui che è nato tuo padre, quindi.

«Sì, esatto. I nonni ebbero tre figli, tra i quali mio padre. Mia

madre era anche lei siciliana, di famiglia marsalese; papà la conobbe perché mio nonno materno era venuto a lavorare a Cesena, alla Stock. I miei genitori sono morti entrambi giovani, purtroppo: lui quando avevo 21 anni, mamma poco tempo dopo. Io e Giorgio stavamo già a Roma da qualche anno a vivere; io studiavo vulcanologia, cinese e russo, ed essendo lui un artista frequentavamo cenacoli culturali incredibili, poteva capitare di accettare inviti a cena o a pranzo da amici trovando al tavolo, non so, Balthus, Moravia, un giovanissimo Jas Gawronski... Chimera è nata in quel periodo lì».

Studiavi... cinese e russo?

(Indica Giorgio) «Era stato un consiglio suo: studiare cinese e russo per fare la spia internazionale (scoppiano a ridere tutti. Mi viene il dubbio che sia seria, ndr). Poi, arrivata al quarto anno di cinese, tra storia cinese, geografia cinese, letteratura cinese e storia dell'arte cinese, a un certo punto son tornata da lui e ho detto "senti, noi nel Quattrocento avevamo Piero della Francesca, 'sti qui solo *uccellini tra i bambù*, io non ce la faccio a proseguire oltre", e quindi ho mollato lì. Mi mancavano due esami».

Ma come facevi, con la bambina piccola?

«La portavo con me, nella carrozzina. Me la mettevo di fianco, sentiva queste lezioni di Ripellino di letteratura russa... meravigliose».

E vulcanologia?

«Era la mia specializzazione nella facoltà di geologia. Ho provato a farlo sul serio, quel percorso di studi, ma mi portava via troppo tempo, stavo via dalla famiglia per settimane. A me pesava, a Giorgio anche. Si dovrebbe poter scegliere tra due mestieri, o tra due uomini, ma non tra un mestiere e un uomo. E come vedi, alla fine ho scelto».

E qui a Bertinoro quando siete tornati?

2019

Bel bouquet delicato e finanche timido, giocato su soavità floreali di rosa rossa e garofano e su una declinazione quasi gelatinosa del frutto (melagrana, anguria); si affacciano col passare dei minuti una nota terrosa e un che di vaporoso e caldo. L'assaggio enfatizza quest'ultimo aspetto; un retrolfatto di mirto e rosolio non mina il senso di saldezza: il tannino è ispidio, l'estrazione misurata; il tutto si scioglie, nel lungo epilogo, in una calibrata sensazione salata. Tutto esprime uno spontaneo, bellissimo equilibrio, riflesso dell'annata di maggior bilanciamento tra quelle recenti, con vendemmia a metà settembre e valori di alcol e acidità nella norma.

2018

Annata calda e precoce, che ha

avuto una fortuna critica spiegabile con la sua veemenza aromatica e la "dolcezza" del relativo richiamo. Una nota di frutta che rammenta addirittura la confettura di fichi affianca complessità di terracotta, tabacco biondo e cola, mentre al sorso una materia ricca e densa è frizionata dal gran tannino. Chiude in piena coerenza, lasciando una sensazione di pienezza, ma altresì di compiutezza; difficilmente, ad avviso di chi scrive, sarà mai molto più buono di così, ed anzi il momento più alto della sua traiettoria potrebbe essere già arrivato.

2017

Una sorpresa, considerando l'andamento stagionale caldissimo, ma c'è da considerare che ha contribuito al vino, per l'ultima volta, il primo vigneto

aziendale, piantato nel 1993. Ha uno splendido profumo di viole e humus, con cenni terrosi e raffinatezze speziate, quasi pepate, una espansione al gusto che poche altre annate hanno qui mostrato, il tocco di freschezza sufficiente a bilanciare la sua possente architettura e, nel severo retrolfatto "minerale", il primo indizio di una conquistata austerità. Ampio, autorevole, sapidissimo, persistente e in beva: una grande bottiglia.

2016

«Me la ricordo una vendemmia abbastanza facile, buona anche per l'Albana, vibrante e sapida». Aggettivi adatti anche per il Fervento, elegante e sinuoso, e con decise suggestioni di erbe aromatiche (timo, rosmarino, forse alloro) nel classico bouquet.

Sorso pieno, eppure vitale, interessante in quanto mobile; se pure manca un punto di persistenza nel congedo, ce ne sono almeno due di finezza in più nel quadro generale che disegna. Uscita non lunghissima ma pacatamente ordinata, che torna alle suggestioni erbacee del profumo.

2015

«Ha una parte nebbioleggiante e una nitidamente da sangiovese. È un vino un po' sfuggente» ne dice Gennaro Cirillo, giovane, preparatissimo cantiniere dell'azienda e uomo della famiglia, essendo il compagno di vita di Miranda. E noi ci troviamo d'accordo con lui: il profumo è innegabilmente gradevole nel complesso - tamarindo, pesca gialla, erbe, liquorizia dolce - e non così vivace: un po' di freschezza



Giovanna Madonia con la figlia Miranda Poppi, titolari dell'azienda nata nel 1992

«A un certo punto la decisione è venuta da sola, sai. I miei erano morti, la casa era in semiabbandono, e soprattutto a Roma non c'erano più grandi possibilità di alloggio, avevamo Chimera piccola e pochissimo spazio per vivere e lavorare. Oltretutto, uno studio dove si dipinge a olio non è ideale per una bimba, per via dei vapori, dell'acquaragia, della vernice alla nitro».

E ti sei messa a fare la vignaiola.

«Sì. La vigna e la cantina erano da tempo affittate, stando noi a Roma; ma le abbiamo trovate in uno stato pietoso. Allora

abbiamo persino fatto causa e l'abbiamo vinta subito, pare che le uniche cause veloci in Italia siano quelle agricole. Fatto sta che ci trovammo di nuovo con vigna e cantina libere, e iniziai. Non sapevo fare niente, per la verità. Mi ricordo come fosse oggi che degli amici americani mi fecero assaggiare un vino rosso buonissimo durante un pranzo, dicendomi "questo è Sangiovese" – e io, ridendo: "ma no, lo conosco il Sangiovese, non è così eccezionale, e *non si tiene*" (non è longevo, ndr); era un vino di Castelluccio, un Ronco Ginestre di metà anni Ottanta,

in più gli avrebbe conferito un altro slancio, ma resta la sensazione di un vino di proporzioni più che di dimensioni, come spesso accaduto dopo la sua annata assoluta e precoce.

2014

Una parte del sangiovese, spiega Gennaro, subì attacchi di muffe nell'umidissimo millesimo, e la selezione fu drastica: non prodotta in assoluto la Riserva Ombroso, di Fermavento venne imbottigliata meno della metà del consueto. È il più classico esempio di 2014 italiano: ai profumi ordinati di lavanda, pepe bianco e gelatina di ciliegia, segue un attacco promettente al palato e uno svolgimento elegante, ma che manca di continuità, dinamica, struttura e peso a centro bocca. Trasmette, in pratica, un'idea di diluizione che tuttavia

non ci sembra inficiare le sue possibilità di tenuta nel medio termine.

2013

Incarna il concetto di "classico": un profilo austero, lineare e di nitore montano, senza fronzoli di sorta, dal profumo tra lo speziato e l'erbaceo-balsamico (cardamomo, finocchietto, menta selvatica) e con una "mineralità" insistita e di tono scuro, con qualche divagazione "empireumatica", ossia bruciacchiata. La bocca è ancora più convincente: vasta, complessa e suggestiva, integra in ogni aspetto e frizionata nel suo svolgersi da un tannino di grana minuta che scorta verso un gran finale al sapore di bergamotto.

2012

Curioso profilo da un millesi-

mo contraddittorio. «È la sola annata in cui non siamo riusciti a portare il vino perfettamente a secco: avrà tre grammi di zuccheri residui» spiega Giovanna; e in effetti avremmo detto anche più di tre grammi. Il profilo è, per capirci, quasi da Amarone, con un che di ardente nella componente alcolica e una nitida nota di uva appassita o di fico nero al forno. Inutile cercare ulteriori sfumature aromatiche, mentre in bocca – in latenza dell'acidità – domina in lungo e in largo un tannino spesso, ruvido e piallante; l'epilogo apre a vaghi ricordi di torrefazione e al potente ritorno della nota passita. Rarissimo caso di Romagna Sangiovese perfetto per il carrello dei formaggi.

2011

Primo vino della verticale a

rivendicare la denominazione "Romagna Sangiovese" con i due termini in quest'ordine, e primo, procedendo a ritroso, a presentare una traccia di origine ossidativa. Beninteso, è ancora per qualche anno bevitabile con soddisfazione, sempre che si amino i rossi possenti e alcolici, ma l'emergere di note legate al sottobosco d'autunno, ai datteri e alla colla fa ritenere probabile che la sua curva evolutiva abbia completato la fase ascendente. Il sorso, nonostante il calore che ne dilaga, è più vivido del naso: lo rinfresca un'acidità un po' slegata dal resto, mentre il finale statico ribadisce la monumentalità di questa versione. Non può essere esclusa una scarsa vena della bottiglia aperta, ma Giovanna e Miranda confermano trattarsi di un'edizione non memorabile.



I vini affinano rispettando i lunghi tempi necessari nell'antica cantina sotterranea della villa padronale, risalente al '700

forse il 1985. Ho avuto lì l'illuminazione: forse potevo fare anche io qualcosa di buono. Forse vale la pena, mi son detta. E ho incontrato Remigio Bordini, sarà stato il 1991 o il 1992».

L'agronomo. Ti ha aiutato?

«È stato decisivo, non è che mi ha aiutato. È venuto nelle mie vigne, si è mangiato un po' di terra, ha detto che era buona, che si poteva fare vino buono. E tra 1993 e 1995 ho ripiantato tutto, i tre ettari che avevamo da sempre più due ettari che mi aveva concesso la Regione. Per più della metà mettemmo albana, il resto sangiovese. Nel 1996, feci 40 ettolitri, cinquemilatrecento bottiglie, le prime che uscirono in commercio».

E com'era quel vino?

«Buono, aveva ragione Bordini. Anche 1997 e 1998 sono sta-

te grandi annate qui, iniziammo quasi da subito a produrre anche una Riserva. Nel frattempo, non sapendo bene come muovermi, mi ero iscritta a tutto: enti di tutela, enti turistici, e simili, e in una riunione fatta proprio qui conobbi Claudio Drei Donà, che mi presentò una serie di personaggi, commerciali, rappresentanti eccetera, e così iniziai a lavorare con alcuni di loro, dapprima solo qui e su Bologna, poi pian piano anche in altre province».

Remigio Bordini è un agronomo. Chi ti aiutava a fare il vino?

«Attilio Pagli. Gli regalai una bottiglia di Sauternes dicendogli che volevo mi desse una mano a fare il mio Albana così; mi rispose che se c'era una cosa che detestava era l'Albana. Bene! (ride). Scherzi a parte, mi ha sostenuto tanto all'inizio, ero pre-

2010

All'opposto: ecco un Fervento carismatico, completo e affascinante. Profuma di liquirizia a mezzo metro dal bicchiere, ma c'è molto d'altro approfondendo l'indagine: menta, iodio, buccia di susina, persino asfalto e un primo tocco di goudron. Bocca dal bel "fiato", graduale, autorevole, che finisce in gloria allungando in modo perentorio. L'epilogo è pulitissimo, nitido, intriso di sapidità e purezza.

2009

Bottiglia gravemente ossidata per via di un tappo incapace di tenere nel tempo.

2008

Ha un naso strepitoso, imprevedibile: iodio e netta salicornia, spezie orientali, sangue, concia e glicine, con il frutto

in secondo piano ma nitido e puro. In bocca si rivela uno dei Fervento più freschi e vigorosi del lotto; un tannino di favolosa finezza e una acidità puntuale ritmano l'assaggio, che termina con un agguerrito allungo salmastro. Uno dei migliori Romagna Sangiovese mai assaggiati da chi scrive, e una prova di per sé eloquente delle possibilità della denominazione di esprimere qualità a livello mondiale, quando luoghi, stagioni e approccio lo consentano.

2007

Bellicosa silhouette olfattiva per un vino giovanissimo dopo 15 anni dalla raccolta; la voce alcolica è potente ma non sfrangia né la definizione del frutto (visciola, o meglio amarina), né quel piccolo patrimonio di suggestioni aromatiche

legate alle erbe, alle spezie - ha un pepe nero clamoroso - e ai fiori. L'assaggio lo qualifica per vino assertivo, di eccezionale forza d'urto e tenacissimo nella persistenza, schiettamente "minerale". Da un millesimo che nel centro-nord d'Italia ha donato rossi mediamente sottili e talora persino fragili, un esito sorprendente.

2004

«Sul momento si è fatto un gran parlare di quest'annata, ma nel tempo ha un po' tradito le aspettative», ricorda Giovanna. È così, sfortunatamente: il Fervento 2004, che ricordavamo straordinario appena uscito, mostra una inattesa gracilità costitutiva, tanto da lasciare in primo piano una frazione alcolica quasi da Vin Santo, e il resto sotto, come eclissato, rarefatto. Una

evoluzione che, peraltro, ha una sua innegabile dialettica, rivolta agli amanti delle ossidazioni indotte e controllate *à la jurassienne*, e in generale dei profili in bilico tra le sensazioni dolci e quelle brucianti.

2003

Colore tra i più cupi della verticale e in assoluto il più opaco. Naso disordinato, confuso e in debito di sfumature; non ne filtrano raffinatezze, bensì ricordi di tabacco, terra umida, fungo, corteccia, felce e confettura di prugne: praticamente una passeggiata nel bosco d'autunno. Vibrazioni simili, e non entusiasmanti, dopo l'assaggio, che rileva del liquido la buona coesione ma anche la brutalità tannica; tutto pare impostato sui toni amari e il finale chiude in brusca frenata.

occupata di qualunque cosa, lo chiamavo alle ore più impensate per problemi che, mi spiegava, non erano quasi mai tali. Sono stata fortunata a lavorare con lui. Oggi la parte agronomica la seguono Stefano Dini e Dario Ceccatelli, quella enologica Leonardo Conti, che con Pagli collabora da molti anni».

Come sei arrivata ai 14 ettari attuali, e cosa c'è ora in vigna?

«Ho preso in affitto come terreno nudo e ripiantato sei ettari nel 2006, e ne ho comprati poco meno di tre nel 2012 e uno, che abbiamo chiamato "Punta Miranda", tre anni fa. In vigna c'è sangiovese per la grande maggioranza, almeno otto ettari sui 12 in produzione. Ne ricaviamo tre vini, una IGT Forlì Sangiovese d'ingresso, che si chiama "Tenentino", e due Romagna Sangiovese, il Superiore Fervavento e l'Ombroso, che esce come Riserva e che rivendica la sottozona Bertinoro. Anche il Fervavento viene tutto da Bertinoro, peraltro».

Quante bottiglie produci in totale, e divise come?

«Tenendo da parte il vino di base, le Albana macerate e passite e un taglio bordolese che si chiama Barlume, facciamo più o meno cinque-seimila bottiglie di Albana Secco, circa nove-diecimila di Ombroso e una media di ventimila di Fervavento».

Abbiamo assaggiato venti annate di quest'ultimo. Come viene prodotto?

«Quello di oggi viene in larga parte dalle vigne ad alberello del 2006; sono su un particolare sasso locale, lo spungone, una formazione calcarea di fondale marino di colore chiaro, stracarica di fossili, che esalta le componenti di freschezza e di sapidità. Le vigne sono quasi tutte su portainnesti classici come il 420A, l'SO4, il 110 Richter o il 140 Ruggeri, e sono tra i 250 e i 350 metri di altitudine, con esposizioni essenzialmente a sud-ovest. Il vino fermenta in vasche di acciaio quasi tutte molto piccole, da 20 o da 34 ettolitri, *sperabilmente* senza inoculo; noi non controlliamo la temperatura, e il rischio sta tutto qui perché si

potrebbe bloccare la fermentazione e se c'è una cosa che nei miei vini voglio sempre è che siano a zero di zuccheri residui. Una delle vasche viene da qualche anno vinificata in modo particolare, con una sostanziosa quota di grappoli interi, nel tentativo di alleggerire un po' la fisionomia del vino; ma parlo al massimo di un 15% della massa».

E quanto all'affinamento del Fervavento?

«Abbastanza *ragionato*. Una metà va in barrique vecchie. Del vino rimanente, una parte matura in vasche di cemento; ciò che resta, infine, non si muove dall'acciaio. Tutto questo, nei vari contenitori, per una durata di un anno; a quel punto assembliamo le varie masse, e quindi si va in bottiglia per minimo sei mesi di ulteriore affinamento».

E quanto costa il Fervavento?

«È costato a lungo dieci euro di prezzo finale al privato, ma con la nuova annata purtroppo dovrò aumentarlo».

Portandolo a quanto?

«A undici».

La degustazione di cui a seguire leggerete, ampia abbastanza da abbracciare pressoché tutta la storia del Fervavento sin dai primordi, ci ha reso testimonianza di un rosso di grande forza espressiva, e dal rapporto qualità-prezzo francamente onirico. I suoi tratti? La generosità, la peculiarità e la riconoscibilità varietale e territoriale, un talento evolutivo che lo trasforma in bottiglia in modo drastico svelandone l'anima solo dopo anni, mai nulla di facile o ruffiano, e una brillantezza al sorso che è una costante, e che talvolta stupisce accompagnando profili aromatici assai più austeri e compassati. Un modo di porsi che rifugge valori come la stucchevole dolcezza, la densità fine a sé stessa, la protervia, la fretta, l'autocompiacimento. Esattamente come chi lo fa. ■

2001

Due bottiglie aperte: la prima, alle prese con un tappo non perfetto, presenta i cenni ossidativi conseguenti. La seconda ha un buon tappo e contiene un rosso assolutamente superbo, senza il minimo indizio di decadimento e con una smagliante nota di agrumi (arancia, kumquat, chinotto fresco) a stagliare su un panorama floreale e speziato di gran classe. Anche al palato, è una super-bottiglia: un tannino insolitamente delicato e una infiltrante freschezza a supporto lo fanno brillante e dinamico; l'epilogo è salato, rigoroso, di incantevole purezza. Nel mondo della critica anglosassone, qualcuno parlerebbe di "wow! factor".

2000

Annata all'epoca anche troppo magnificata, e poi oggetto di

una revisione *in peius* persino più spropositata e ingiusta. E oggi? Noi siamo favorevolmente colpiti dall'evoluzione di molti 2000 italiani. Eccone, ad esempio, un testimone in forma: c'è tanto alcol, ma anche compostezza e rigore nel profumo di integra presenza fruttata, arricchito da rimandi di eucalipto, peonia e argilla. Al gusto è morbido, espressivo, completo, senza eccessi in tema di estratti, finanche sobri per l'estetica dell'epoca. Autorevole e, per la nostra esperienza, attendibile documentazione del millesimo in zona.

1998

Karkadè e tè rosso, agrumi e fiori d'arancio, ma anche "saldatura", pelle conciata, salsedine... un degustatore dell'umore giusto potrebbe tirar fuori venti descrittori

pertinenti per questo rosso implacabile, capace dopo un quarto di secolo dalla vendemmia di cambiare faccia nel bicchiere almeno cinque volte in venti minuti. Bocca, si direbbe, d'impianto "borgognone", agile e vibrante e con un contributo prezioso dalla leggera presenza della volatile; toni orientaleggianti nei ritorni e virtuosa leggiadria. Insieme al 2008, incarna a nostro avviso il meglio della verticale.

1997

Dolce e goloso di fragola e pungente di acidità volatile, con un profumo di fiori rossi e frutta fermentata, tabacco e paprika, e un sorso levigato, dal bel tannino e dal convincente finale tutto nel segno della scorrevolezza. Un'ipotesi di "rosso naturale" ante litteram, tutt'altro che sintatticamente forbito

ma assai proporzionato e incredibilmente in forma, con la levigatezza della materia come cifra espressiva.

1996

Prima annata prodotta con intento non sperimentale: veniva da piante di appena quattro anni di età. Tuttavia, è ancora vitale e stimolante, pur nella spigolosità di un tannino che si coglie un po' verde, nonché nel tono amarostico che lo timbra. Tra i suoi talenti, colpisce la resistenza al deperimento ossidativo, che per ora non lo riguarda. La gioventù delle piante ha invece un riflesso oggi nella limitata complessità e nella troncatura del finale. Il giudizio sul Fervavento capostipite è comunque positivo: la rivelazione del suo ottimo terroir pare già acquisita, in questi primi sorsi della sua bella storia.

La Valtellina e le cantine ipogee: *il vino nella roccia*

La leggenda racconta che Artù, cresciuto da Mago Merlino, diventò re di Britannia solo dopo essere riuscito a estrarre la famosa spada nella roccia: il vino nella roccia in Valtellina non è leggenda ma realtà

☞ SARA MISSAGLIA

Quando si pensa a un mondo sotterraneo la mente viaggia subito in direzione Trentino, verso la Val di Non e la Val di Sole, dove le celle ipogee scavate nel cuore della montagna consentono la frigo-conservazione delle mele. La Valtellina e la sua viticoltura ci portano invece a un mondo in verticale fatto di luce: le vette superano i 3500 metri di quota, neve su cielo blu, con pendenze che arrivano fino al 60%. Illuminazione, ventilazione, escursioni termiche, clima siccitoso con un numero di ore di sole in media sovrapponibile a quello di Pantelleria: condizioni uniche per vini che esprimono eccellenza nell'adesione al territorio. Ma se esiste un "sopra", in Valtellina c'è anche un "sotto", che trova nella cantina ipogea un universo in grado di trasferire al vino ciò che appartiene al terroir: strutture e ambienti sotterranei e green, in ottica di sostenibilità e integrazione con l'ambiente. Cantine ricavate dalla roccia che consentono di valorizzare il territorio da un altro punto di vista, quello più nascosto, al di sotto della superficie. Biodiversità all'ennesima potenza che tiene conto anche dell'essenza della terra, dove natura e uomo risultano alla fine con-fusi: un unicum all'interno di un ecosistema che vede il vigneto nutrirsi costantemente dal mondo sotterraneo, che in cambio entra in contatto con l'aria e riceve i benefici del sole. Essenza della luce e mistica della terra, dove l'uomo è protagonista del lavoro manuale e della trasformazione dei frutti

che l'ambiente è in grado di generare. Tanti sono i vantaggi della cantina ipogea: in primo luogo un risparmio energetico importante sia per il controllo sia per il mantenimento delle condizioni di umidità e di temperatura: terreno e roccia sono infatti dotati di una capacità termica elevata e a bassa conduzione, in grado di assicurare nelle quattro stagioni una temperatura idonea alla conservazione, alla maturazione e all'affinamento del vino. La copertura della cantina è rappresentata inoltre dai vigneti: un tetto verde che non solo valorizza la bellezza del paesaggio ma contribuisce al mantenimento in cantina di una temperatura più bassa rispetto ad altre coperture tradizionali, in particolare durante l'estate. La presenza di vigneti e roccia consente

inoltre di drenare al meglio le acque grazie anche alla componente sabbiosa dei suoli contribuendo così al raggiungimento di un equilibrio idrogeologico importante per la montagna e in grado di arginare possibili smottamenti del terreno: uno scigno perfetto dove proteggere il "tesoro", riparato da infiltrazioni e intemperie esterne, sinergico con il paesaggio in quanto si adatta e segue il profilo della montagna. Nella Sassella troviamo ad esempio la suggestiva cantina di Bruno Leusciatti: una cantina ipogea nel cuore di Sondrio che Bruno, giunto ormai alla terza generazione di viticoltori, utilizza per la fermentazione, la maturazione e l'affinamento del vino: le botti di castagno e le bottiglie sono a stretto contatto con la roccia, che al tatto rivela umidità, così come nella pavimentazione. La cantina è interamente scavata nella roccia, con temperature durante l'inverno tra gli 11 e i 12 gradi (quando fuori si registra una temperatura di 5 gradi sotto lo zero termico) e in estate tra i 22-23 gradi, una decina in meno rispetto all'esterno. Fu il nonno Guglielmo nel 1935, al rientro dall'Australia dove era andato a cercare fortuna, a costruire da esperto minatore la parte più storica della cantina ricavandola dalla roccia, esattamente a ridosso della casa di famiglia: in cantina sono storia e passione che si respirano, e



SARA MISSAGLIA

Bottiglie storiche di Bruno Leusciatti riposano tra roccia e muro



I vigneti intorno a Castel Grumello

Bruno li conserva gelosamente le bottiglie storiche prodotte dal 1977 fino ad oggi. La porzione della cantina dove si trovano le vasche in acciaio è stata invece costruita una trentina di anni fa da Bruno e da suo padre. «Durante l'inverno le temperature scendono drasticamente, e ho dovuto dotarmi di un piccolo impianto di riscaldamento per garantire le corrette temperature alle fermentazioni. Una volta questo non era necessario in quanto il freddo in cantina era naturalmente mitigato dalla presenza nei locali antistanti della stalla, con il bestiame al riparo», ci racconta Bruno, che prosegue: «i visitatori in genere rimangono senza parole quando organizzo le visite in cantina: è

come entrare nelle profondità della terra». Sopra la cantina si trovano i vigneti di via Valeriana a Sondrio, con l'età media delle viti di oltre sessant'anni e l'impianto della teleferica che consente di portare l'uva vendemmiata dai terrazzamenti scoscesi della Sassella direttamente in cantina.

Nella sottozona Grumello del Valtellina Superiore ha sede la cantina Ar.Pe.Pe.: da oltre 150 anni la famiglia Pelizzatti Perego alleva nebbiolo di montagna. La cantina affonda le sue radici nel 1860, ma la data di svolta è il 1984, quando Arturo Pelizzatti Perego, papà di Isabella, Emanuele e Guido che oggi sono

a capo dell'azienda, traccia una nuova via e rientra in possesso dei vigneti e degli spazi che oggi sono il cuore pulsante del quartier generale di questa importante realtà. Alla fine degli anni '60 gli spazi della storica cantina in Scarpatetti, nel cuore della parte più antica di Sondrio, non consentivano più di muoversi agevolmente e lo spazio per il lungo affinamento non era sufficiente: da qui l'idea nuova (e vincente) di spostare fuori Sondrio gli spazi di lavorazione in un'area suggestiva come il basso Grumello, dedicando la porzione ipogea esclusivamente all'affinamento. La cantina ipogea è stata costruita nel 1973 su progetto del nonno Guido e di papà Arturo, e realizzata

dallo zio materno Bruno Massera, in una ideale unione della quarta generazione paterna e materna. L'idea di creare una cantina perfettamente mimetizzata nel territorio non solo avrebbe dato continuità alle pietre dei muretti a secco e ai vari dislivelli, ma avrebbe rafforzato la percezione del paesaggio vitato e ridotto sensibilmente costi e tempi di trasporto, consentendo all'uva vendemmiata di arrivare in cantina in tempi brevissimi, mantenendo tutte le caratteristiche organolettiche ideali per una vinificazione di elevata qualità. «Fu un'opera fortemente innovativa per l'epoca», racconta Emanuele Pelizzatti Perego, «il terreno era molto limaccioso, e si dovettero utilizzare dei micropali di consolidamento. Si scavò sotto la montagna il più possibile, fino a incontrare quella roccia che entra letteralmente nella cantina. Il terreno spostato venne utilizzato per realizzare la copertura, che ospitò le viti "più basse" del Grumello, proprio sopra l'ingresso». Oggi la struttura, dove le temperature variano mediamente dai 10 ai 18 gradi, «rappresenta un vantaggio sia economico sia sociale», prosegue Emanuele, «grazie alla possibilità di mantenere le corrette temperature senza attingere ad altre fonti energetiche. Nei periodi tardo autunnali la temperatura non scende troppo e favorisce l'innesco spontaneo delle fermentazioni, mentre nel periodo estivo la bassa temperatura aiuta la corretta conservazione dei vini». E se la profondità è importante, anche la copertura non è da meno, ce lo racconta sempre Emanuele: «sicuramente il tetto verde contribuisce al mantenimento dell'inerzia termica: sopra la cantina ci sono circa 40-50 cm di terreno,



SARA MISSAGLIA

un buon compromesso per gestire la vigna e avere un discreto isolamento, aiutato anche dal fogliame delle piante che riduce l'irraggiamento sul terreno. Il contributo maggiore arriva dal terreno sottostante: la falda freatica che scorre pochi metri sotto il pavimento contribuisce notevolmente a raffrescarlo. È come avere una grande piastra radiante. Le intercapedini lungo la parete contro la montagna contribuiscono, attraverso le bocche di lupo poste sulla copertura, all'espulsione dell'aria attraverso l'effetto "camino". Isabella con orgoglio afferma che il carattere di freschezza e grande mineralità che viene attribuito ai loro vini in qualche modo racconta la montagna da cui provengono: «la cantina genera grande stupore e meraviglia per un'opera che non ci si aspetta di così

grandi dimensioni arrivando dall'esterno: la cantina immaginata e voluta dal papà percorreva i tempi, anticipando le tematiche di sostenibilità ed eco compatibilità oggi così importanti».

Parlano di cantine ipogee non potevamo non citare il Crotto storico l'azienda di Mamete Prevostini a Mese, in Valchiavenna: la cantina, che oggi conta circa 30 ettari vitati, è stata fondata nel 1996, ma i nonni di Mamete già all'inizio del secolo scorso diedero vita ad un agriturismo ante litteram dove cibo e vino erano quelli locali. I Crotti sono cavità naturali costituite da rocce, all'interno delle quali soffia un vento, il sovel, che determina temperature molto fresche e umidità costante. Nel crotto di Mese Mamete conserva le bottiglie storiche, quelle delle sue annate migliori: un tesoro dove il tempo sembra essersi fermato, e dove anche in estate è necessario indossare una giacca per ripararsi dal freddo. Il crotto risale al 1767, anno in cui è stato costruito, e ha una temperatura costante quasi tutto l'anno, con una variazione dai 12 ai 15 gradi. L'umidità è costante ma può subire variazioni in relazione alle precipitazioni. «Queste condizioni naturali sono ideali per la conservazione di cibo e



SARA MISSAGLIA

In alto: Le vigne di Ar.Pe.Pe. al di sopra della cantina ipogea. A lato: la cantina ipogea de I Vitari a Ponchiera, al termine dei lavori di costruzione



SARA MISSAGLIA

La cantina storica di Mamete Prevostini nel crotto di Mese

vino, tanto che anticamente il crotto era un vero e proprio frigorifero. I miei nonni ci conservavano il vino e i salumi che producevano», racconta Mamete. «Per chi viene a visitare il crotto», prosegue, «è sempre un'esperienza emozionante, quasi assimilabile a una sensazione primordiale, atavica che colpisce i sensi. Le rocce inumidite dall'acqua piovana, essere avvolti dalla freschezza del vento che arriva direttamente dal cuore della montagna, il buio e il silenzio sicuramente si imprimono nella memoria del visitatore. E tutto questo è frutto solo della natura: probabilmente è questa la vera magia che rimane nel cuore». Il Crotto storico a Mese è stata per Mamete l'ispirazione per la creazione a Postalesio, vicino a Sondrio, di CasaClima Wine: si tratta di una sorta di crotto in versione 2.0, una moderna cantina di vinificazione, maturazione e affinamento che, in chiave moderna e tecnologica, ha ripreso e applicato i criteri di sostenibilità, di risparmio energetico e di rispetto dell'ambiente già sperimentati nell'antichità: la cantina è stata progettata per lavorare l'uva a caduta naturale su tre piani, per una superficie totale di 3000 metri quadrati: al piano superiore avvengono l'appassimento e la pigiatura dell'uva, al piano intermedio la fermentazione e al piano interrato l'affinamento dei vini. «È così efficiente che si può raffreddare con un cubetto di ghiaccio e riscaldare con un fiammifero. Non è una cosa che si spiega facilmente ma posso dire che si percepisce e fa vivere meglio», precisa Mamete.

In Valtellina esiste una bellezza "capovolta" fatta di ombre e penombre, generatrice di una rara alchimia tra cantina, sottosuolo e paesaggio

Una Valtellina fatta di storia ma anche di importanti novità e investimenti, a partire da una piccola vigna di proprietà della famiglia: Davide Bettini, imprenditore valtellinese nel settore dell'edilizia, nel 2020 inizia i lavori di una nuova cantina in località Ponchiera, alle spalle di Sondrio a circa 450 metri di quota. I Vitari, questo il nome che ha origine da un toponimo: un progetto prima disegnato sulla carta e poi caparbiamente realizzato, dopo sei anni di disbrighi amministrativi. Davide vuole una cantina totalmente ipogea, scavata nella montagna e nella roccia, che oggi appare perfettamente integrata nel paesaggio che circonda la porzione di costa: per la sua realizzazione sono stati estratti 10.000 metri cubi di terra, e dalla base della cantina si entra in orizzontale nella montagna per 26 metri prima di incontrare terra e roccia sul fondo. Un unico piano di 900 metri quadrati, cui si sommano due saloni di circa 300 mq ai piani superiori: «la realizzazione è sta-

ta complessa», racconta Davide, «prima abbiamo portato via 10.000 metri cubi di terra e poi ne abbiamo riportati 4.000, perché una volta costruita la cantina andava ricolmato il perimetro. Una parte della terra verrà utilizzata per la copertura in superficie, mentre il resto è stata impiegato per costipare i muri nel lato a ridosso della montagna». L'esterno è realizzato con le pietre emerse dallo scavo, testimonianza della presenza di antiche vigne nella zona e ideale estensione dei terrazzamenti che caratterizzano l'intero territorio valtellinese e regalano armonia al profilo della costa. La cantina ha una profondità di circa 20 metri, e ai locali sotterranei arriva anche la luce naturale grazie a oblò di grande impatto visivo, enormi cerchi d'unione anche spirituale tra terra e cielo. «Le temperature all'interno della cantina sono mediamente di 13-14 gradi, e non superano mai i 18-19 gradi con umidità costante anche nei periodi più caldi», prosegue Davide: «ancora da ultimare la copertura, che sarà rigorosamente a vigneto: reimpianterò nebbiolo per circa 5.000 metri di vigna con uno strato di terra che va da circa 1 metro fino a 1,80 nella massima altezza tra platea e muro». Davide ha chiesto a Giuseppe Gorelli, maestro del Brunello di Montalcino, di occuparsi del suo nebbiolo. «ho sempre avuto un'ambizione, quella di realizzare vini di alta qualità. Mi sono detto che se Giuseppe è riuscito a dare morbidezza e eleganza al sangiovese, venendo in Valtellina avrebbe trovato terreno idoneo per le grandi sfide». Da qui le prime 12.000 bottiglie di Valtellina Superiore Grumello e di Riserva da 2,5 ettari di vigna. Nel 2023 è prevista anche l'uscita di un Rosso di Valtellina da uve provenienti dalla località Somasassa nella Valgella, altra sottozona del territorio. «Non ho ancora iniziato a fare visite e degustazioni, spero presto di poter chiudere il cantiere: ho avuto modo di accogliere alcuni stranieri in visita che sono rimasti senza parole varcando la soglia di ingresso. L'idea è di realizzare percorsi degustativi anche in partnership con alcuni ristoranti locali, e di far conoscere i miei vini nell'ambiente dove nascono». ■

De Toma, quando il Moscato di Scanzo vola alto

*Per chi ama i cieli e li attraversa con jet supersonici
è importante amare la terra, trait d'union con la storia
di un vino e di una famiglia*



☞ SARA MISSAGLIA

Staccare l'ombra da terra è il primo effetto del volo: perdere il contatto anche solo con quel contorno scuro che appare come il ricordo di noi e, all'interno dell'abitacolo di un aereo, prendere il volo. Manovre studiate, riprovate e testate più volte, nella chirurgica precisione di una check list ripercorsa per la sicurezza, in primis dei passeggeri. Allontanandosi è possibile cogliere tutto ciò che ci sta intorno, dove corallità e visione sono le istantanee di un mondo sempre più lontano, in cui l'altitudine crea non distanza ma nostalgia. Nell'aria non si lasciano impronte, sulla terra sì: il desiderio di tornare a casa ha il sapore della vittoria, ogni volta.

Living on a jet plane (Jonh Denver, cit)

Giacomo De Toma, classe 1963, è un produttore di Moscato di Scanzo ed è un pilota: l'ordine è casuale, nel cuore non ci sono mai priorità. Filari al posto della pista di decollo, con l'amore per un vitigno che ha radici profonde nella storia della sua famiglia. I racconti di Giacomo partono da lontano e, nel ripercorrere la storia le spalle, non sono mai voltate al futuro, con gli occhi che continuano a guardare oltre. «Sono un predestinato, erano talmente tante le probabilità che le cose potessero andare in un modo diverso che deve esserci un disegno preciso per essere qui, oggi, a produrre il nostro vino». Siamo nel 1400 e tutto ha inizio da lì, da quando alcuni antenati della famiglia, originari di Ravenna,

i fratelli Mandelli, si arruolano come soldati di ventura al fianco dell'Imperatore di Germania e di Muzio Attendolo, detto "lo Sforza", per la liberazione di Milano. I condottieri portano a casa non solo la vittoria, ma anche gloria, onori e denari: in primis il riconoscimento dello stemma con i tre leoni, sigillo dei tre fratelli, e poi terre di proprietà nella zona di Scanzorosciate. Domenico Mandelli, discendente della famiglia, fisico dell'epoca e proprietario di molte delle terre del comune, nel 1824 acquista dalla famiglia di Giacomo Quarenghi altri appezzamenti nei dintorni: da uno di questi, oggi in attesa di certificazione come "vigneto storico", ha inizio la storia dei De Toma. Domenico Mandelli, privo di eredi diretti, lascerà il patrimonio a Carolina, la bisnonna di Giacomo. Carolina sposa Giuseppe De Toma, originario di Arona: dalla loro unione nasce Giacomo De Toma, il nonno del Giacomo "pilota" dei giorni nostri. Il nonno è medico chirurgo, si appassiona al moscato di Scanzo allevato nei vigneti di proprietà e continua a produrlo su scala maggiore rispetto al consumo domestico. «Il vitigno era all'epoca una sorta di Araba Fenice, tutti lo conoscevano ma nessuno lo beveva: era riservato infatti a una ristretta cerchia di nobili e di altolocati, elemento lieto e apprezzato nei lunghi inverni di conversazioni, ma nulla di più. Mio nonno diede corso ad un'ampia rivalutazione del vitigno, e per questo motivo oggi siamo la più antica famiglia esistente produttrice di Moscato di Scanzo», ci racconta Giacomo.



Giacomo De Toma
tra le vigne di
Scanzorosciate

Alla corte degli Zar

I suoi occhi brillano, innegabile orgoglio di un passato che ha radici profonde. E da questo momento storia e leggenda si confondono, con il moscato alla corte degli Zar di Russia: ad esempio di Caterina II, amante di questo vino proveniente dalla vigna storica ricevuto in dono da Giacomo Quarenghi, architetto di corte e, secondo i gossip dell'epoca, amico intimo dell'Imperatrice. Verrebbe da dire un vino seduttivo, da ogni punto di vista. Poi la vita prende un'altra strada: un sorso di vino, una folata di vento, una porta che si chiude e un portone che si apre. Qualcuno le chiama coincidenze, altri imprevisti, altri ancora destino: sono le porte di una nuova pagina prima da vivere e poi da scrivere, e a spalancarle non è un romanzo ma una bellissima storia d'amore. Le carte si mescolano nuovamente, e il tavolo da gioco non è più piano ma può diventare in salita. Il nonno di Giacomo, siamo ai primi del Novecento, si innamora della locandiera, lui 40 anni, lei 22: lascerà la moglie, una Pesenti di Città Alta, avrà dalla compagna, che mai

potè sposare, nove figli e perderà cognome e comunione, scomunicato dalla Chiesa. Venne diseredato dalla madre e si vide fortunatamente assegnati la casa padronale, dove oggi vivono i genitori di Giacomo, e il terreno del Moscato di Scanzo. Nacque così il papà di Giacomo, che vide riconosciuto il cognome della famiglia solo molti anni dopo. «Fu una grande storia che fece notizia per l'epoca: mio nonno fu un eversivo, un rivoluzionario, un visionario. Ruppe gli schemi e lo fece con grande spirito di avventura, guidato dalla passione. Purtroppo morì improvvisamente alla vigilia della Seconda Guerra Mondiale, lasciando mia nonna in condizioni difficili dal punto di vista economico e sociale. Proprietà e Titoli di Stato diventarono, con il conflitto bellico, carta straccia e la nonna iniziò a valutare la vendita di alcuni terreni. Ancora una volta il destino ci mise lo zampino: la casa dei miei genitori venne presa dal comando tedesco, e la loro presenza garanti in qualche modo cibo per sfamare i figli. Mia





A sinistra a colori: Alberico De Toma, il papà di Giacomo. Immagine in alto: i genitori di Giacomo De Toma in vendemmia. Foto accanto: Giacomo De Toma, il nonno del "Giacomo" dei nostri giorni che porta il suo stesso nome.

nonna vendeva stoffa per consentire il sostentamento della famiglia, ma la presenza dei tedeschi in casa portò sostentamento alimentare e beni di prima necessità, merce rara per il periodo di guerra. In cambio la riserva di vino sparì, gradita dall'occupante, così come qualche mobile e pezzo d'arte. Mio padre, ultimo maschio in famiglia, venne esonerato dal servizio militare, e rimase a Scanzo, portando avanti la produzione del moscato».

Sempre in controtendenza

Negli anni '70, con il decadimento della mezzadria e l'abbandono delle campagne per effetto dell'abbaglio di un lavoro nelle grandi città, il padre di Giacomo investì in totale controtendenza nella terra e valorizzò la produzione del vino di famiglia piantando barbatelle di moscato in nuovi terreni acquistati, dove ha sede oggi la cantina. «Un matto, così veniva definito: era imprevedibile e riusciva ad anticipare i tempi. Con l'acquisto di questo vigneto precorse quello che si realizzò negli anni '80 con il ritorno alle campagne e la ripresa di un'agricoltura e di una viticoltura locale» – prosegue Giacomo – «Come è accaduto in Franciacorta, l'apporto di nuovi capitali fece sì che la produzione sotto l'aspetto qualitativo registrasse un balzo in avanti. Da Lecco a Lovere tutti producevano Moscato di Scanzo, in assenza tuttavia di un disciplinare. La nostra famiglia con altri produttori di Scanzorosciate decise di tirare una riga,

dando vita a un'associazione con l'obiettivo di lavorare per migliorare il prodotto e fare un po' di chiarezza». Sarà questo il primo nucleo di quello che ha portato alla nascita della prima DOC, con i primi due anni sotto il cappello della Valcalepio, e poi alla DOCG, con il primo Consorzio autonomo. Realtà dimensionalmente ridotte ma di grande qualità, quasi a dire che "piccoli ma buoni" sia la strada corretta.

I ricordi di infanzia

Il racconto di Giacomo è ricco di particolari intimi legati a un'infanzia dove ha conosciuto, attraverso i volti dei familiari, il senso della gioia e della fatica, tra vendemmia e lavoro in vigna, la paura per le condizioni climatiche avverse e gli insegnamenti del papà, che è scomparso recentemente all'età di 92 anni: nel pronunciare il proprio cognome c'è molto di più di un dato anagrafico. Dalle emozioni e dai ricordi affiora un senso del fare di cui la cultura familiare è fortemente impregnata, e dove il dovere veniva sempre prima del piacere. «Non ho memoria di una volta in cui mio padre mi abbia detto bravo per qualcosa: prendevo 6 o 10 a scuola e la reazione era esattamente la stessa. Papà sapeva essere rude e a tratti ruvido: la mia mamma era una persona forte, e arrivava a mediare tante situazioni delicate. Lei si occupava della gestione della famiglia, da questo punto di vista era una manager ante litteram, compensando creatività e genio del



Sopra un giovane Giacomo De Toma durante le fasi di vinificazione in cantina. A destra pronto al decollo con la divisa da pilota



papà». E poi le immagini legate alla vendemmia di quando era bambino, con il desiderio di salire sul cavallo che trainava le uve raccolte: essere piccini e sentirsi improvvisamente grandi come condottieri di ritorno dalla guerra, in un percorso di festa nella discesa dal vigneto al paese, dove allora aveva sede la cantina. E ancora il rumore della carrucola: all'andata, quando si trasferivano le cassette di uve moscato nel solaio per essere distese per l'appassimento, e al ritorno, quando venivano calate per la pigiatura. Rumori e profumi tra vigna, solaio e cantina che entrano nel cuore e restituiscono la scena, oggi come allora: un lavoro ricco di profumi inebrianti, soprattutto sottoterra, premio sui volti stanchi per la fatica. Il buio della cantina forse regalava magia e immaginazione, amplificando le capacità sensoriali.



Il Moscato di oggi e di domani

Oggi Stefania, Alessandro ed Eleonora sono i pilastri di Giacomo: moglie e figli belli come il Moscato di Scanzo verrebbe da dire, così legati alla terra e all'azienda da sentirsi pienamente integrati nell'avventura ai giorni nostri della cantina. Giacomo vede un futuro per il suo vitigno "slegato" dalla dimensione dolce, con aspetti di gradimento e di godimento amplificati:

promette a sé stesso di lavorare affinché possa in futuro essere più conosciuto anche attraverso la conquista di nuovi mercati e di nuovi consumatori, con uno scarto maggiore dal vino per il Natale o da dessert che lo ha perimetrato per lungo tempo. Noi siamo qui, voliamo prevalentemente in vacanza: ti aspettiamo Giacomo agli "Arrivi", con un calice in mano. ■



Cascate dell'Acquafraggia a Borgonuovo - Valchiavenna

Cicloturismo gourmet in *Valtellina e Valchiavenna*

La provincia di Sondrio ha una viabilità pressoché univoca, che si snoda lungo il corso del fiume Adda. Sfruttando l'arteria stradale della SS38 del Passo dello Stelvio - o in alternativa quella ferroviaria - è possibile raggiungere interessanti punti di partenza per numerose escursioni cicloturistiche, che ovviamente includono percorsi gourmet

👉 DAVIDE GILIOLI

La nostra meta è raggiungibile in circa un'ora e mezza di auto dal centro di Milano (stesso tempo lo si impiega in treno), percorrendo la SS36 che unisce il tracciato Milano-Monza-Lecco alla località di Colico, punta nord-est del Lago di Como in cui si trova proprio il bivio tra la Valchiavenna (a nord) e la Valtellina (a est).

IL PRIMO ITINERARIO

Partiamo - è il caso di dirlo - dal primo dei due itinerari principali: il *Sentiero Valtellina*, un percorso protetto e quasi interamente riservato alle biciclette di **114km** che parte da Colico, sul Lago di Como, e arriva fino a **Bormio**, in Alta Valtellina, passando da importanti centri come Morbegno,

Sondrio, Tirano, sempre costeggiando il suggestivo corso del fiume Adda.

Uno dei tratti più gettonati (e alla portata anche dei meno allenati) è quello che collega Sondrio a Tirano: partendo dal capoluogo in direzione Piateda, si percorrono i centri abitati di Castello dell'Acqua, Tresenda, Bianzone e Villa di Tirano, per giungere infine a Tirano. Qui è possibile usufruire del celebre **Bernina Express**, il trenino rosso panoramico che attraversa le Alpi per raggiungere St. Moritz.

Interessante anche il percorso che porta a Chiuro - culla dei più celebri vigneti valtellinesi, con l'antico castello Quadrio oggi sede della casa vinicola Nino Negri - e a Ponte in Valtellina, dove i primi insediamenti abitativi risalirebbero, secondo fonti locali, ad epoca preistorica.

Il **Sentiero Rusca**, invece, collega Sondrio a Chiesa in Valmalenco mentre il **Sentiero Viola** attraversa tutta la Valdidentro seguendo il corso del fiume Viola.

Non mancano infine le piste ciclabili, come quella di Livigno che si snoda lungo il paese per un totale di 17 km o il **Sentiero Frodolfo**, che collega Bormio alla Valfurva.

IL SECONDO ITINERARIO

La **Ciclabile della Valchiavenna** (circa 40 km), è un percorso di fondovalle che parte da Colico e arriva in Val Bragaglia, al confine con la Svizzera.

Risalendo la valle, si arriva alla pittoresca cittadina di Chiavenna, da dove potete proseguire per l'antico **borgo di Piuro**, sede di affascinanti scavi e ritrovamenti archeologici al punto di meritare il soprannome di "**Pompei delle Alpi**": il nome deriva dal latino "*plorare*" (piangere), in memoria della tragica piena del fiume Mera che nel 1618 spazzò via l'antico borgo, oggi ricostruito più a valle, e su cui aleggia il mistero di un'antica leggenda secondo cui a scatenare la frana fu la maledizione di un misterioso mendicante, ripetutamente respinto mentre bussava alle porte dalle famiglie più ricche del paese.

Proseguendo verso l'abitato di Borgonuovo, lungo la strada che da Chiavenna porta a St. Moritz, è possibile ammirare le **cascate dell'Acquafreggia**, due salti d'acqua gemelli originati dal torrente omonimo a 3050 metri di altitudine, che durante una caduta di oltre 300 metri formano suggestivi giochi di luce.

A nord dell'abitato di Prosto, invece, si trova il suggestivo **Palazzo Vertemate Franchi**, una delle più prestigiose ville del Cinquecento presenti in Lombardia, nel cui cortile - grazie alla favorevole esposizione e microclima della Valle - è presente una vigna di *traminer* e *riesling* attualmente in produzione, da cui si ricava un prezioso vino passito dai riflessi dorati.

Viticultura e legislazione

La provincia di Sondrio basa principalmente la propria tradizione vitivinicola sul vitigno **nebbiolo**, qui chiamato anche **chiavennasca** e cardine delle 2 DOCG e della DOC: nel complesso, 850 ettari di vigne con esposizione sud, racchiuse da 2500 chilometri di muretti a secco che ne fanno la più vasta area terrazzata d'Italia.

Lo **Sforzato (o Sfurat) di Valtellina DOCG** è stato il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della più prestigiosa denominazione, ottenuta nel 2003. Frutto di una selezione

Il famoso Trenino Rosso collega la città di Tirano, in Italia, con St. Moritz in Svizzera



di uve Nebbiolo che vengono poste per circa 3 mesi su graticci in locali asciutti e ventilati ("fruttai") prima della pigiatura, cui seguono almeno 20 mesi di affinamento tra legno e bottiglia.

Il **Valtellina Superiore DOCG** si ottiene invece da un preciso areale compreso tra il Comune di Buglio in Monte e quello di Tirano, con una produzione massima di 80 q/ha. Rosso capace di importanti invecchiamenti, è piuttosto austero e asciutto, grazie alla sua carica tannica, che viene mitigata da un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere (36 mesi invece sono necessari per ottenere la menzione "Riserva"). All'interno della DOCG sono previste 5 sottozone: **Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella**.

Il **Rosso di Valtellina DOC** ne ricalca il disciplinare, senza riferimenti a sottozone e una struttura più semplice (resa max 100 q/ha e soli 6 mesi di affinamenti richiesti, senza obbligo di legno).

Infine l'**Igt Terrazze Retiche di Sondrio** racchiude tutte le tipologie di vini rossi, rosati, bianchi, frizzanti, passiti, novelli e da vendemmia tardiva, realizzati anche con altri vitigni diversi dal nebbiolo (l'elenco dei vitigni ammessi comprende tutti quelli idonei alla coltivazione in Regione Lombardia). Sintetizzando al massimo, è possibile che i rossi siano generalmente più freschi e fruttati; mentre i bianchi sono molto sapidi



La pista ciclo-pedonale attraversa la Valldentro seguendo il corso del fiume Viola

e piacevoli in gioventù, con spazio per complessità aromatiche e mineralità se fermentati in legno e affinati in bottiglia.

(Eno)gastronomia e prodotti tipici

La cucina valtellinese è costellata di piatti tipici che ne riflettono la tradizione montana. Fra i più iconici impossibile non citare i **pizzoccheri**, impastati con farina nera (di grano saraceno) e farina bianca, e lavorati in forma di “tagliatelle”, che vengono cotte con verze e patate e, una volta scolate, condite con una generoso fiocco di burro d’alpeggio e una grattugiata di casera. La ricetta originale, custodita presso l’Accademia del Pizzocchero di Teglio, prevede anche una spruzzata di pepe. Dato il loro gusto ricco e intenso, l’abbinamento richiede un vino di una certa struttura e persistenza, per cui meglio optare per un **Valtellina Superiore DOCG**, magari della sottozona **Inferno** che regala versioni più “calde”.

Altri due grandi classici sono gli **sciatt** (letteralmente, “rospo” in dialetto locale), frittelle di grano saraceno dalla forma tondeggianti e ripieno di formaggio filante, e i **taroz**, composti da un puré di patate arricchito con fagiolini e formaggio locale. I primi possono essere accompagnati da uno **Spumante Metodo Classico** bianco o rosé (VSQ), magari prodotto con qualche vitigno autoctono locale come la **pignola** o lo stesso **nebbiolo**. I taroz invece si accompagnano al meglio con un **Rosso di Valtellina DOC**.

Passando ai **salumi**, celebre è la **bresaola della Valtellina IGP**, ottenuta esclusivamente con la carne salata e stagionata delle cosce di bovino di età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni. Ha un elevato contenuto proteico a fronte di un basso tenore di grassi, il che la rende particolarmente indicata per regimi alimentari a ridotto apporto calorico.

Un’altra specialità è il **Violino di capra della Valchiavenna Presidio Slow Food**, prodotto con la coscia e la spalla delle capre allevate allo stato semibrado e affinato nei tipici “crotti” (cantine scavate nella pietra e munite di appositi canali di aerazione). Il nome deriva dalla particolare forma e dalla tecnica del taglio – rigorosamente a coltello – che va eseguita direttamente al tavolo con un rito dotato di una certa solennità: tenendolo per la zampa, si appoggia la massa di carne alla spalla e si fa oscillare il coltello quasi nello stesso modo con cui si usa un archetto per il violino.

Qui risulta particolarmente interessante l’abbinamento con una IGT a base di **pinot nero**.

Per utilizzare invece uno **Sfursat DOCG** in abbinamento, il consiglio è di spostarsi su piatti a base di selvaggina, come la “classica” **tagliata di cervo ai mirtilli**.

Ampia scelta si trova anche fra i **formaggi**. Importante è la recente distinzione tra il **Bitto DOP**, che prevede l’utilizzo di latte vaccino d’alpeggio intero originario della provincia di Sondrio e di alcuni comuni bergamaschi della Val Brem-



A sinistra: la bisciola.
Più sotto: i Biscotìn de Próst
o Biscottini di Prosto.
In basso: il Bitto



latte di vacca parzialmente scremato, ideale per il consumo a tavola e come ingrediente nella preparazione dei pizzoccheri e degli sciatt.

Passando infine ai **dolci**, imperdibile è la **bisciola**, localmente chiamata anche *Pan di fich*: una pagnotta dolce lievitata e arricchita da frutta secca (uvetta, noci, fichi secchi), spesso preparata in occasione delle festività natalizie in sostituzione del panettone milanese.

Ma non mancate anche un assaggio dei **Biscotìn de Próst** (biscottini di Prosto), tipici della Valchiavenna, prodotti con la storica ricetta secolare dalla famiglia Del Curto nell'antico mulino di Prosto di Piuro, con una semplice base di burro, zucchero e farina ma lavorati secondo una tecnica ancora oggi tenuta segreta.

Per entrambi, l'abbinamento più corretto appare quello con un passito da uve a bacca bianca aromatiche o semiaromatiche.

Valtellina e Valchiavenna sono luoghi incantevoli, che non possono essere esauriti in un solo weekend. Di conseguenza l'invito è quello di visitarla in più volte, magari in differenti periodi durante l'anno, per apprezzarne le verdeggianti pendenze in primavera ed estate, passare qualche giorno in vendemmia durante l'autunno e godersi le stazioni sciistiche e termali (come Bormio, Livigno e Santa Caterina Valfurva) durante l'inverno. Avete un buon motivo per ogni stagione, ora tocca a voi! ■

banana (con la possibilità di aggiungere fino a un 10% di latte caprino), lavorato in loco entro 1 ora dalla mungitura e solo durante i mesi estivi (da giugno a settembre) e lo **Storico Ribelle presidio Slow Food**, che ha invece un disciplinare più rigido, in quanto esige latti interi provenienti da mucche di razza Bruna alpina e capre di razza Orobica, limitate alla sola Val Gerola. Questo formaggio ha un sapore dolce e delicato in gioventù, che diventa sempre più intenso con la stagionatura. La scelta cade quindi su **Rosso di Valtellina** per le forme più giovani fino a salire su un **Valtellina Superiore DOP** per le stagionature importanti.

Da segnalare anche il **Valtellina Casera DOP**, formaggio semigrasso a pasta semidura o dura, prodotto interamente con

Fabio Mecca: *l'enologo al centro della cantina*

*«L'autoctono? È un viaggio più intenso nel territorio.
Il biologico deve essere un'impostazione di vita e non
una strategia per attivare un mercato»*

☞ PAOLO VALENTE

Fabio, raccontaci un po' di te.

Ho quarant'anni e, nonostante gli studi classici, ho saputo da sempre che avrei fatto l'enologo. La scuola elementare era vicino alla cantina Paternoster, la cantina di famiglia, e in classe stavo con la testa girata verso la finestra per vedere se arrivava l'uva; appena terminate le lezioni scappavo in cantina per attendere i camion o lavorare per l'imbottigliamento. Per me è stata una scelta naturale. Ho fatto la maturità classica perché me lo ha chiesto mio padre che ringrazio per avermi consigliato questo indirizzo. Poi sono andato a Polignano Veneto dove mi sono laureato. Ho avuto la fortuna di fare il tirocinio da Isole e Olena, da Paolo De Marchi, e questo è stato molto importante dal punto di vista formativo.

Ritornato in Basilicata, nella mia terra, ho deciso di intraprendere altri percorsi per accrescere la mia capacità di lavorare e ho avuto la fortuna di collaborare con Roberto Cipresso diventando il responsabile di tutte le aziende che lui seguiva nel Centro Sud Italia. La nostra collaborazione è durata quattro anni poi, di comune accordo, abbiamo ritenuto che fossi in grado di camminare da solo. Da aprile 2010 ho dunque iniziato la mia attività di consulente che mi porta oggi a seguire una ventina di cantine in tutta Italia, dalla Toscana alla Sicilia.

Qual è il territorio che preferisci tra quelli in cui lavori?

Ho la fortuna di lavorare in tante microzone dalle caratteristiche uniche: la zona del nero di Troia, oppure quella del Vesuvio o quella della DOC Melissa in Calabria, solo per fare alcuni nomi. Sono piccoli territori che hanno le loro peculiarità e in ogni territorio c'è una caratteristica unica che a me piace andare a scoprire e che venga tracciata all'interno del vino.

Preferisci il territorio o il vitigno?

Io prediligo molto di più il territorio. Ritengo che il vitigno sia comunque molto importante ma il territorio ha la capacità di dare una marcia in più al vitigno perché viene sempre a marcare quelle che sono le caratteristiche di un vitigno. Al contempo però mette anche in evidenza i limiti di alcuni vitigni piantati in territori non vocati.

Prendiamo ad esempio il Primitivo: sicuramente è un grande vino, un vino potente con una grande struttura e alcolicità, ma il risultato che abbiamo quando è piantato a 50 metri sul livello del mare, in un territorio prettamente sabbioso, è totalmente diverso da quello che si ottiene da un primitivo piantato a 450/500 metri all'interno del Parco del Pollino in un territorio di origine quasi vulcanica con calanchi e con una struttura di terreno unico.

Preferisci i vitigni autoctoni o quelli internazionali?

Vitigni autoctoni tutta la vita!

Perché?

Secondo me è molto più divertente lavorare con gli autoctoni. Sicuramente la storia enologica italiana ci insegna che noi dobbiamo tanto ai cabernet e merlot che ci hanno permesso di comprendere la reale potenzialità e qualità della nostra enologia in tanti territori, però l'autoctono è un viaggio più intenso nel territorio. Confrontandoti con un vitigno autoctono hai la capacità di comprendere ancora di più quello che il territorio ti vuole dire, ti vuole raccontare e anche l'interpretazione del produttore riesce a esprimersi al meglio rispetto al vitigno.





Domenico Clerico, Paolo De Marchi e Marco De Bartoli sono stati i miei grandi maestri. Mi hanno trasmesso emozioni, passione e conoscenza. ***È possibile scrivere poesie anche parlando di vino***

Quali sono i vitigni che preferisci?

Relativamente alla bacca bianca, il vitigno che mi piace di più è la falanghina anche perché ho la possibilità di lavorarlo in quattro regioni differenti: Lazio, Campania, Basilicata e Puglia. Mi piace molto lavorare con la falanghina perché è come se avessi intrapreso una sorta di crociata. Mi rendo conto che, quando parli di falanghina, negli occhi delle persone c'è una sorta di stanchezza, si aspettano la solita falanghina piacevole ma senza emozioni. Io invece, per tornare ancora al concetto di territorio di cui parlavo prima, ho sempre cercato un'identità specifica. Con la stessa varietà riesco a ottenere vini diversi.

Per la bacca nera, questa è una domanda non corretta! D'istinto dovrei rispondere: "l'aglianico" per mille ragioni, perché per me è tutto, senza di lui non avrei avuto la possibilità di fare nulla ma, se potessi scegliere, direi il gaglioppo perché con lui ho un conto in sospeso. Seppure stia lavorando sul territorio da 7 o 8 anni è sempre una scoperta. Il gaglioppo

è un vitigno indomito, con un tannino marcatissimo, sempre presente, con un colore difficile da gestire; quindi, è quello che mi stimola maggiormente perché devo ancora trovare l'equilibrio perfetto.

Qual è il tuo approccio verso il biologico?

Il biologico è qualcosa che da sempre applico cercando di spiegare anche ai produttori che il biologico deve essere anche un'impostazione di vita e una scelta su come affrontare il vigneto. Non deve essere una strategia per attivare un mercato o, ancor peggio, lo scopo per ottenere finanziamenti comunitari, come forse era stato fatto all'inizio.

È un modo di coltivare possibile da sostenere, occorre prestare attenzione, seguire e interpretare sempre l'annata, non si può lavorare a calendario. Inoltre, oggi la tecnologia ci ha permesso di fare dei passi da giganti, ad esempio possiamo pensare a dei funghi antagonisti che ci permettono di controllare l'attività microbica in campo. Quindi c'è una modalità

più scientifica e molto più concreta che a me piace molto.

Con un'azienda ho intrapreso anche un percorso di vinificazione vegana. Inizialmente ero scettico, quasi dubbioso, mentre ora mi sono quasi innamorato di questo percorso e mi piace tantissimo gestirlo e portarlo avanti. Con un'altra cantina, quest'anno, abbiamo impostato la prima vendemmia senza solforosa; seppure la conduzione sia biologica, il nostro obiettivo è quello di avere vini senza solfiti aggiunti.

Ci credo, ci credo tanto e credo possa essere un elemento importante dal punto di vista etico anche se non credo che solo questo possa risolvere il problema del buco dell'ozono. Ma se è possibile utilizzare una viticoltura più interattiva con il vitigno, il clima e il territorio è una cosa buona.

E cosa ne pensi della biodinamica?

Mi sono approcciato alla biodinamica più volte però non dal punto di vista dell'operatività ma da quello della degustazione. Mi trovo fortemente combattuto perché ci sono delle realtà biodinamiche che producono vini di ottima qualità ma, personalmente, non riesco ancora a crederci. Penso che il vino sia chimica, un equilibrio chimico scientifico che deve essere rispettato e comunque attuato.

Cambiamenti climatici: cosa occorre fare in vigna per contrastarli?

Bisogna, in primo luogo, andare a modificare i disciplinari. Porto un esempio: l'Aglianico del Vulture. Il disciplinare scritto negli anni '70, giustamente, non prevedeva l'irrigazione, nemmeno quella di soccorso. Con i cambiamenti climatici a cui stiamo assistendo è diventato veramente difficile affrontare la fase vegetativa senza poter irrigare in una condizione di soccorso. Non parlo di un'acqua di sostentamento, di crescita o di fertirrigazione.

E sono tantissimi i disciplinari con queste indicazioni che, secondo me, bisognerebbe modificare dando al viticoltore la possibilità di portare le uve a maturazione.

Inoltre, occorre cercare di lavorare e valutare meno l'estetica del vigneto; oggi è meglio cercare di lasciare l'uva coperta, perché bisogna proteggerla: da un momento all'altro ci sono cambiamenti repentini di clima, può arrivare un forte acquazzone, una grandinata. Sto consigliando alle mie aziende di lasciare le viti le più scombuscolate possibili in modo da dare una maggior protezione alle uve. Andando poi, una ventina di giorni prima della vendemmia, a cimare e togliere le foglie. Più si riesce a preservare il frutto meglio è.

E in cantina?

Dal punto di vista enologico ci sono dei cambiamenti importanti che sono in atto, come ad esempio i valori di calcio che sono arrivati alle stelle. Sono 2 o 3 anni che noi enologi ci siamo trovati di fronte a un mondo nuovo, cioè l'instabilità del calcio. In un tempo normale di regolare maturazione fenologica delle uve il calcio riusciva a essere degradato nell'attività

fermentativa e metabolica dell'uva stessa per arrivare a valori normali. Negli ultimi tempi le temperature così elevate hanno creato problematiche e noi enologi abbiamo dovuto cercare di risolvere questa anomalia.

Cosa ne pensi dell'uso della solforosa?

Io sono un amico della solforosa, non ho dubbi! Ritengo che la solforosa sia un elemento fondamentale da usare in ogni fase di vinificazione, affinamento, imbottigliamento perché è un antisettico e permette di mantenere il vino in uno stato di equilibrio chimico. Ci sono altri coadiuvanti, come potrebbe essere l'acido ascorbico o delle molecole tanniche che anch'io sto provando, ma, a tutt'oggi, non credo abbandonerei mai la solforosa.

È possibile fare dei vini con livelli di solforosa aggiunta più bassi, ma la solforosa c'è sempre perché si forma anche in vinificazione. È quella che ti garantisce il risultato nel tempo.

Quali sono le persone che ti hanno lasciato un insegnamento particolare, un'emozione?

Ho avuto la fortuna di fare una degustazione con Domenico Clerico. Assaggiare i suoi vini, ascoltare i suoi racconti, le sue interpretazioni di vendemmia, vedere le sue grandi mani che lasciavano trasparire ore di lavoro in vigna, mi ha fortemente emozionato e ho capito che è possibile scrivere poesie anche parlando di vini.

Un altro grande maestro è stato Paolo De Marchi perché mi ha insegnato in modo tangibile il concetto di cru. Con lui si vinificavano anche solo alcuni filari separatamente dagli altri perché lui trovava nella composizione chimica di quel determinato suolo delle caratteristiche che valeva la pena tenere separate.

Poi Marco De Bartoli, figura istrionica ed emozionante.

Fabio Mecca, classe 1982, di Barile (PZ). Dopo la maturità classica si laurea nel 2006 all'Università di Padova in enologia. Collabora per qualche anno con Roberto Cipresso occupandosi delle cantine del Centro-Sud Italia. Dal 2010 intraprende la carriera di enologo consulente per numerose cantine del Centro Sud Italia.

Secondo te, l'enologo è più tecnico o artista?

L'enologo nasce come colui che doveva sistemare il vino prima che venisse venduto, poi è diventato una rock star, ora ha fortunatamente ricominciato ad avere una dimensione più terrena. Ho una visione particolare proprio perché vengo da scuole importanti di grandi nomi ma ho la fortuna di lavorare in territori difficili dove occorre lottare quotidianamente con condizioni economiche particolari. Una cosa è vendere Brunello e altro è vendere montonico o gaglioppo.

Credo l'enologo sia una figura centrale che deve essere presente all'intero della cantina. Deve essere una sorta di general manager: si deve occupare del vigneto, della cantina, ma anche dell'aspetto di comunicazione, del racconto dei vini, deve essere presente con gli agenti o gli importatori, deve incontrare i giornalisti e tanto altro ancora. L'enologo è una sorta di allenatore che mette in equilibrio i punti di forza e quelli critici di una cantina e fa sì che la coralità possa far trasparire l'identità dell'azienda. ■



La Colatura di Alici di Cetara DOP

*L'antico nettare del mare,
una lunga storia dai banchetti
dei Romani
all'alta ristorazione*

 GABRIELE MERLO



Da secoli, in primavera, l'oscurità del mare della Costiera Amalfitana è illuminata da decine, centinaia, di piccole luci, che dagli alti promontori della costa sembrano lucciole infuocate. Si tratta delle lampade dei pescatori, utilizzate per attrarre in prossimità delle barche il tesoro di questo mare: le alici.

Dall'intima unione tra alici, sale e tempo nasce a Cetara, comune marinaro tra Amalfi e Vietri sul Mare, la Colatura di Alici di Cetara DOP, uno dei più storici e apprezzati prodotti agroalimentari tradizionali campani, un denso nettare del mare che, con poche gocce, esalta le specialità della cucina partenopea.

La Colatura di Alici discende dal *Garum* degli antichi Romani, una salsa derivata dalla matura-

Il comune di Cetara, in provincia di Salerno in Campania, dal 1997 è Patrimonio dell'umanità dell'Unesco in quanto parte della Costiera amalfitana

zione di pesci, sale ed erbe aromatiche, impiegata come condimento e insaporitore di pietanze a base di carne. La “scoperta” della colatura, così come la conosciamo oggi, avvenne nella seconda metà del XIII secolo, ad opera dei monaci cistercensi dell’antica Canonica di San Pietro a Toczulo, nei pressi di Amalfi. I monaci possedevano una piccola flotta per la pesca delle alici e delle sale per la lavorazione e conservazione del pescato. Le alici eviscerate venivano conservate, alternandole a strati di sale, nelle vecchie botti che non potevano essere più utilizzate per contenere il vino del convento. Un particolare liquido, prodotto nei mesi dalla maturazione sotto sale delle alici, passava attraverso le doghe, ormai scollate, delle botti usurate e colava sul pavimento emanando un gradevole profumo. I monaci addeetti alla salagione raccoglievano questo liquido speciale per impiegarlo come condimento e ne donavano una parte agli altri conventi e ai cittadini: era nata la Colatura di Alici. Intorno alla metà del XVI secolo la Colatura venne accoppiata alla sua storica “compagna”, la pasta lunga, quando i pastai minoresi, atranesi e amalfitani diffusero questo tipo di pasta nel territorio campano.

LA PRODUZIONE

La materia prima di partenza della Colatura di Alici di Cetara DOP è costituita dalle alici o acciughe pescate, esclusivamente nel Golfo di Salerno da fine marzo a metà luglio, utilizzando la lampara con la tecnica del “cianciolo”, una particolare rete che circonda il pesce richiamato dalla luce della lampada.

Le acciughe appena pescate vengono “*scapezate*”, ossia decapitate ed eviscerate a mano, e sistemate in un apposito contenitore in legno di rovere, il *terzigno* (un terzo di una botte) a strati alterni con sale marino. Completati gli strati, il contenitore viene coperto con il *tompagno*, un



La colatura finale è un distillato limpido, di colore ambrato carico, quasi bruno-mogano, dal sapore deciso e corposo

apposito disco in legno, sul quale si collocano dei pesi, tradizionalmente delle pietre marine. I *terzigni* vengono marchiati a fuoco con la dicitura “Cetara DOP”.

Per effetto della pressatura e della maturazione delle acciughe, un liquido comincia ad affiorare in superficie; mentre nel normale processo di conservazione delle alici viene prelevato ed eliminato, nella produzione della colatura ne costituisce l’elemento base. La durata del periodo di maturazione è di nove mesi. Trascorso questo periodo può aver luogo l’affinamento, che può durare anche anni, effettuato nei laboratori di trasformazione o presso le attività ristorative che hanno sede nel comune di Cetara.

Al termine del periodo di affinamento tutto è pronto per l’ultima fase del processo: la spillatura. Il liquido raccolto e affinato viene fatto fuoriuscire dal *terzigno* attraverso un apposito foro praticato con un attrezzo appuntito detto *vriale*, e trasferito in un contenitore apposito.

Il risultato finale è un distillato limpido di colore ambrato carico, quasi bruno-mogano, dal sapore deciso e corposo, un’eccezionale riserva di sa-

Il Garum

Il Garum, la salsa antenata della Colatura di Alici, fu introdotto a Roma durante le guerre puniche e veniva prodotto prettamente in Nordafrica, da Cartagine alla Numidia. A partire dal II secolo A.C. ebbe un successo sempre crescente in tutto l’Impero Romano: il cuoco Marco Gavio Apicio ne faceva largo uso nei suoi banchetti e racconta Plinio il Vecchio che questa salsa era così deliziosa

che il prezzo poteva arrivare alle stelle.

Quinto Gargilio Marziale, cuoco e scrittore, ha tramandato il modo di preparare il Garum: «Occorre un vaso di coccio panciuto o cilindrico; si dispone prima uno strato di erbe aromatiche tritate, aneto, rughetta, menta, timo e origano; poi uno strato di pesci piccoli e interi e grandi pesci tagliati a pezzetti. Infine si copre il

tutto con uno strato di sale grosso integrale, spesso due dita. Si procede così finché si vuole, quindi si chiude l’orcio con un coperchio di legno o di sughero. Dopo sette giorni bisogna cominciare a rimastare con un cucchiaino di legno o un bastone, e ripetere l’operazione una volta al giorno per venti giorni. A questo punto ottenuta una salsa cremosa, la si pressa, si raccoglie il liquido, lo si filtra

più di una volta e così il Garum è ottenuto».

La qualità del Garum veniva indicata con lettere dipinte sulle anfore assieme all’anno di produzione. Esisteva un Garum ordinario e uno di qualità, a seconda della qualità dei pesci utilizzati nella preparazione. Il Garum migliore era il *Gari Flos*, il fiore del Garum, il più puro, il primo liquido filtrato.



pidità che conserva intatto l'aroma della materia prima, le alici salate, capace di insaporire molti semplici piatti, dalle verdure ai classici spaghetti.

L'ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA COLATURA DI ALICI DI CETARA

Per secoli la Colatura di Alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione nel territorio della Costiera Amalfitana dove, tradizionalmente, è consumata durante la vigilia delle feste natalizie. Negli ultimi trent'anni l'attenzione dei mezzi di comunicazione ha contribuito a favorirne la conoscenza e oggi il prodotto è molto apprezzato nella gastronomia di tutto il Paese.

Il percorso per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta inizia ufficialmente il 28 ottobre 2015, quando nasce l'Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara. L'Associazione ha riunito quattro produttori locali, tre ristoratori e due armatori cetaresi e si è occupata della presentazione di tutta la documentazione per la registrazione della DOP.

Grazie al lavoro di tante personalità cetaresi e campane, tra cui spicca Lucia Di Mauro, presidente dell'associazione, il 21 ottobre 2020 si è concluso con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea l'iter per il riconoscimento della Denominazione alla Colatura di Alici di Cetara, il venticinquesimo prodotto campano a essere riconosciuto dall'Unione Europea tra le denominazioni geografiche, la quindicesima DOP, la prima tra i prodotti della pesca.

«L'obiettivo futuro per l'associazione - ci rivela la dottoressa Di Mauro - è dare vita a un vero e proprio Consorzio di Tutela e nel frattempo continuare a promuovere la Colatura di Alici di Cetara DOP in fiere ed eventi in Europa e nel mondo. La commercializzazione delle prime bottiglie di Colatura di Alici di Cetara DOP è avvenuta quest'anno, nel 2022. Sicuramente la risposta da parte del mercato è stata ottima ma è troppo presto per fare delle considerazioni che esprimano un significato statistico».

Mentre attendiamo che questa nuova Denominazione si possa affermare in tutto il mondo, godiamo di questo straordinario prodotto, non solo quotidianamente sulle nostre tavole, ma visitando anche a Cetara il Museo Cantina dedicato alla Pesca e alla Colatura di Alici e la manifestazione "Alla riscoperta degli antichi sapori - Festa della Colatura di Alici" che si svolge ogni anno nella prima metà di dicembre, in concomitanza con la spillatura della nuova colatura. ■



Da Cetara alla Normandia, Alici in viaggio

Ricetta di Salvatore Annunziata, Primo classificato Premio Ezio Falcone 2018, tratta dal Sito: www.colaturadialici.it

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- * 600 grammi di spaghetti
- * 5/6 cucchiaini di Colatura di Alici di Cetara DOP
- * 4/5 filetti di alici
- * Una manciata di Capperi di Pantelleria IGP sotto sale
- * 6/7 foglie di salvia
- * 2/3 taralli napoletani "nzogna e pepe"
- * Una manciata di pinoli
- * 200-300 grammi di Burro d'Isigny AOP della Normandia non salato

► PROCEDIMENTO

- 1 In una padella antiaderente fare tostare i pinoli senza grassi e in un'altra padella fare tostare i taralli napoletani sbriciolati con un filo di olio EVO
- 2 In un recipiente di acciaio montare con una frusta il burro e nel frattempo cuocere gli spaghetti
- 3 Una volta montato il burro, aggiungere la salvia tagliata a listarelle, la colatura di alici, i capperi e i filetti di acciuga tagliati finemente; fare ammorbidire il composto con un mestolo di acqua di cottura degli spaghetti
- 4 Quando gli spaghetti saranno al dente, passarli nel recipiente con il burro e amalgamare il tutto a freddo
- 5 Impiattare unendo i taralli sbriciolati, i pinoli tostati e qualche foglia di salvia.

► ABBINAMENTO

Una ricetta di semplice realizzazione ma frutto di studio e conoscenza, capace di esaltare prodotti agroalimentari familiari e tradizionali in un connubio di alta ristorazione. In questo piatto il binomio inscindibile spaghetti e colatura è degnamente affiancato ed esaltato da altri prodotti

della calda tradizione partenopea e mediterranea e da specialità della fredda e oceanica Normandia.

Una preparazione che gioca in ogni suo ingrediente e sfaccettatura con l'equilibrata contrapposizione tra tendenza dolce e sapidità. Burro e spaghetti da un lato, Colatura e capperi dall'altro; taralli, pinoli e salvia per legare e arricchire le sensazioni gustative con note tostate, speziate e aromatiche. Grande struttura, molteplici e ricche sensazioni gustative, equilibrio e persistente piacevolezza devono essere contrapposte e accompagnate da un vino di altrettanto corpo, eleganza e finezza, capace di esprimere sia morbidezza che sapidità e freschezza; e di regalare un profilo gusto-olfattivo complesso e sfaccettato.

Il vino, originario della Costiera Amalfitana, che rivela con la suadente personalità tutte queste preziose doti e che può felicemente abbinarsi a questa sorprendente ricetta è il **Costa d'Amalfi DOC Furore Bianco Fiorduva di Marisa Cuomo**. Un'eccellenza della cultura enologica italiana ottenuta dai vitigni autoctoni della Costiera, Ripoli, Fenile e Ginestra, recuperati dall'oblio grazie all'inestimabile lavoro di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo e coltivati in suggestivi terrazzamenti costieri a picco sul mare. Le uve surmature fermentano prima in acciaio e poi in barrique, dove prosegue l'affinamento. Nel calice è un nettare dorato, ricco, perfettamente bilanciato da una profonda scia salina. Il nome Fiorduva si addice perfettamente a questo incantevole vino, in grado di accompagnare le grandi preparazioni ricche di gusto e di eleganza che l'alta cucina campana sa regalare.

Birra artigianale italiana: tra difficoltà e possibili soluzioni

Dopo la pandemia, arriva la crisi economica e per la birra artigianale italiana la situazione non sembra essere tra le più rosee. Una prima chiusura “d’eccellenza” e le possibili strade per sopravvivere ai tempi difficili che stiamo attraversando. Per non perdere la possibilità di bere le piccole produzioni locali e per difendere un settore imprenditoriale ancora giovane

➔ MAURIZIO MAESTRELLI



PROSPETTIVA ATTIVA

La notizia è arrivata all'improvviso e, inutile negarlo, ha provocato uno scossone emotivo in chi segue da sempre il mondo della birra artigianale. Il Birrificcio Bi-Du di Olgiate Comasco, fondato nel 2002 da Beppe Vento, ha chiuso i battenti. Sebbene non fosse forse annoverabile tra i pionieri del movimento, certamente apparteneva alla prima ondata di quella che sarebbe diventata una realtà diffusa in tutto il territorio nazionale e che comunque, nella Lombardia, aveva una delle sue “patrie” storiche. Chi scrive ricorda ancora di

aver fatto parte della giuria di un embrionale concorso, che negli anni sarebbe poi diventato “Birra dell’Anno”, nel quale si decretava la “birra più buona” e la “birra più originale” in un periodo storico nel quale i numeri delle birre iscritte non permettevano la suddivisione nelle decine di stili e categorie alle quali oggi i concorsi ci hanno abituati. E se nella “categoria” originale la vittoria era stata attribuita alla Febbre Alta del piemontese Birrificcio Troll, la palma della migliore in assoluto l’aveva ottenuta proprio lui, Beppe Vento con la sua Artigianale.



Il Birrificio Italiano a Milano, in via Ferrante Aporti

Chiamata così, con quella semplicità che gli è sempre stata connaturale, tanto che anni dopo mise alle spine una sua birra chiamata, con una certa ironia, “Quella Lì”.

Ma se forse è troppo presto per intonare il *de profundis* per le birre di Vento, e noi per primi non ne abbiamo nessuna voglia, di certo la chiusura dell’impianto non è una bella notizia. Magari il Bi-Du si trasformerà in una beer firm, ovvero in un birrifico senza impianto, e ce lo auguriamo perché sarebbe un peccato perdere del tutto birre splendide come la Rodersch, la

stessa Artigianale o la Confine. Tuttavia, la notizia trasforma in concreta realtà un campanello d’allarme che nel mondo della birra artigianale è stato lanciato da tempo. La pandemia prima, con la relativa chiusura per lunghi periodi di pub e birrerie, principali se non unici canali di vendita per le birre artigianali, e la crisi economica con il folle rincaro dei costi fissi poi sono stati quello che, nel linguaggio della boxe, si traduce con un “uno-due” da KO.

E se non basta citare il caso Bi-Du per capire che la situazione non sia rosea,, qualche tempo



GABRIELE ZANON



GABRIELE ZANON

fa il Consorzio Birra Italiana, la prima alleanza produttiva su scala nazionale tra produttori agricoli, malterie e birrifici indipendenti, nata a marzo 2019 con il supporto di Coldiretti, era stata chiara parlando di un crollo del 34% del raccolto 2022 dell'orzo per malto a causa della siccità e di altri eventi meteo estremi e di una contestuale "esplosione dei costi relativi all'energia aumentati del 180%". Due dati a dir poco impattanti anche senza poi passare in rassegna tutte le ricadute quali l'aumento dei costi per imballaggi, bancali, vetro, metallo, etichette e tappi e segnalando addirittura un problema relativo al reperimento dell'anidride carbonica. Insomma, le difficoltà per un comparto relativamente giovane quale è quello della birra artigianale, ancora oggi definibile come "di prima generazione", e tutto sommato fragile, per quantità prodotte (la media nazionale per birrificio si aggira sui 600 ettolitri l'anno e solo una manciata di aziende supera i diecimila ettolitri), e per modalità di vendita si sono acuite nell'ultimo triennio fino a diventare spesso insostenibili.

Va detto però che la fragilità del sistema era pregressa e troppo spesso molti protagonisti sono rimasti al palo della loro, certamente faticosa e impegnativa, vita quotidiana. Carenza di comunicazione, scarsa propensione al marketing o al brand building, una vena di vera o falsa superiorità psicologica

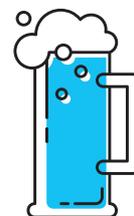


verso le grandi aziende, non hanno giocato a loro favore. Ma ciò che vale per molti non vale per tutti, perché c'è chi si è mosso per tempo per trovare sbocchi commerciali in grado, almeno si spera, di guardare al futuro con meno timore. Il piemontese Baladin, ad esempio, ha da anni imboccato la strada dei locali "a marchio" garantendosi così uno sbocco sicuro e non discutibile sul mercato, e dietro di lui si sono mossi altri. Il caso Doppio Malto, di cui abbiamo recentemente scritto su queste pagine, è emblematico ma altri esempi si potrebbero fare.

Tra questi uno è quello relativo al birrifico marchigiano IBeer, nato nel 2015 sulle colline intorno a Fabriano, da Giovanna Merloni, imprenditrice e birraia che ha saggiamente puntato sull'incremento dell'indipendenza produttiva, buona parte dell'orzo che utilizza arriva infatti da sei ettari di proprietà recentemente convertiti al biologico, e sulla gestione diretta di alcuni punti vendita. Lo scorso maggio ha infatti aperto "Spirito Agricolo Birra e Cucina", questo il nome scelto per la neonata catena di locali, in pieno centro a Rimini e da poco ha raddoppiato sbarcando proprio in Lombardia, a Gallarate, dove è spuntato il secondo "flagship pub". Certo, la sfida non è facile, necessita d'investimenti oltre che di strategia che in questo periodo chiunque può fare fatica a impegnare. Va detto però che forse quell'uno-due pugilistico di cui abbiamo parlato potrebbe anche servire come

"crisi di crescita" che, per quanto non desiderata, presto o tardi arriva per tutti. Quello della birra artigianale è sempre stato, tranne forse i primi davvero pionieristici anni, un settore nel quale sembrava andare tutto bene, facendo a volte di tutta l'erba un fascio e promuovendo chi la birra artigianale la sa fare per davvero bene e chi invece nella birra artigianale pensava di aver trovato un business facile e con pochi rischi.

Non lo è mai stato e, oggi come oggi, lo è ancora meno. Sarebbe tuttavia una disgrazia per i consumatori, e per i loro palati, perdere per strada anche i pezzi pregiati di questo mosaico che ormai ricopre l'intera penisola, che ha contribuito in maniera decisiva ad ampliare la conoscenza di questa antica e nobile bevanda, a dare lavoro e prospettive a un numero non trascurabile di giovani, rivitalizzando un settore che sembrava avviato verso una certa omologazione. Commerciale ma anche organolettica. All'alba della prima vera rivoluzione birraria, avvenuta negli Stati Uniti nei lontani Anni Settanta, circolava uno slogan che anche adesso, qualche volta, capita di vedere sotto forma di adesivo sulla porta di qualche locale o birrifico artigianale. Diceva semplicemente, ma efficacemente: "Support your local brewery" ovvero "sostieni il tuo birrifico locale". E, a patto che sia di valore, è quello che oggi dovrebbero fare tutti gli appassionati. ■



Da sinistra: Spirito Agricolo Birra e Cucina a Gallarate (VA), uno dei locali di Open Baladin, una sala di Doppio Malto

Mozzarella di Gioia del Colle DOP

Ora è finalmente Dop. Anche la pasta filata fresca più tradizionale delle Murge è tutelata dalla UE

👁️ BEPPE CASOLO



Il riconoscimento DOP per la Mozzarella di Gioia del Colle ha consentito il consolidamento di un prodotto tradizionale, vincolandolo alla materia prima del territorio e a una tecnologia che non può fare ricorso a scorciatoie. La zona della DOP comprende gran parte dell'Altipiano della Murgia, alcuni comuni delle province di Bari e Taranto in Puglia e parte del comune di Matera, in Basilicata. Si tratta, per la gran parte, della zona antiappenninica di natura carsica, quasi totalmente priva di corsi d'acqua di superficie a carattere permanente, aree perlopiù libere dalla vegetazione arborea, che rivelano una elevata biodiversità con diffusione di molte specie erbacee.

IL DISCIPLINARE

Il disciplinare di produzione è molto recente e recepisce la richiesta di un prodotto ecocompatibile e rispettoso del benessere animale, che prevede l'utilizzo del pascolamento obbligatorio degli animali per almeno 150 giorni all'anno e il ricorso ai foraggi del territorio in elevata quantità.

È un formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte intero crudo (oppure termizzato, o pastorizzato), di vacca, addizionato di siero-innesto derivante dalla lavorazione pre-

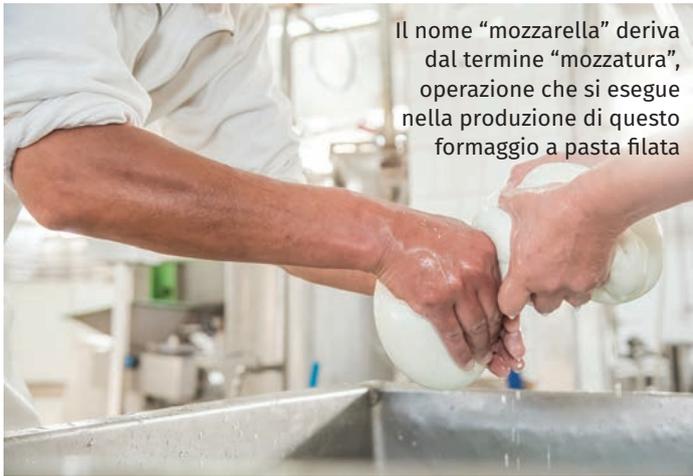


cedente. Il siero innesto è una popolazione naturale di batteri lattici e la sua composizione, che deriva dalla composizione microbica del latte di partenza, può variare anche per il medesimo formaggio. L'utilizzo di questa coltura di batteri consente di ottenere prodotti con minore contenuto di lattosio, ma soprattutto prodotti più interessanti e complessi dal punto di vista gusto-olfattivo.

I FORMATI

La mozzarella di Gioia del Colle può essere realizzata in tre differenti formati che fanno riferimento alla tradizione: sferoidale, nodini e treccia, con peso che può variare tra 50 grammi e un chilo. Viene commercializzata nel proprio liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

Al momento del riconoscimento della DOP, si sono levate le proteste da parte dei produttori della Mozzarella di Bufala Campana DOP, che ritenevano potesse creare confusione l'attribuzione del termine "Mozzarella" anche al prodotto pugliese, che ha caratteristiche molto differenti. Ora, soprattutto facendo riferimento alla storicità dell'uso del termine *mozzarella* per indicare il prodotto di pasta filata fresca realizzata con il latte vaccino, nei territori della Murgia barese, la diatriba sembra essere superata.



Il nome "mozzarella" deriva dal termine "mozzatura", operazione che si esegue nella produzione di questo formaggio a pasta filata

LE CARATTERISTICHE

Come indicato dal disciplinare, la mozzarella di Gioia del Colle si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, di colore bianco che solo durante i mesi estivi può avere sfumature di colore paglierino scarico, a motivo del cambio di alimentazione degli animali. Al taglio, la pasta si presenta elastica (diversamente dalla Mozzarella di bufala Campana), priva di elementi di discontinuità, con una ridotta fuoriuscita di siero di colore bianco. In bocca è dolce, con una lieve nota acida, mai citrica, generalmente poco salata, che non deve presentare sensazioni amare.

L'analisi olfattiva, sia diretta che indiretta (aroma in bocca) ci regala sensazioni di latte fresco e note di burro fresco appena accennate.

La consistenza elastica e leggermente fibrosa sono caratteristiche e si mantengono tali per più giorni.

Rispetto a quella di bufala, la mozzarella di Gioia del Colle è meno acida e contiene meno grassi. Il latte vaccino ha una percentuale di grasso intorno al 3,5% mentre quello bufalino può superare l'8,5%.

Anche l'intensità delle sensazioni olfattive e aromatiche è inferiore per la DOP Pugliese rispetto a quella Campana, e presenta delle note animali meno accentuate conferendo una maggiore delicatezza al prodotto. Se si confronta la struttura delle due mozzarelle, si può notare la maggiore elasticità della prima, che difficilmente tende a "pelarsi" esternamente, mentre la seconda è più spugnosa, ricca di liquido e solubile.

La Mozzarella di Gioia del Colle rappresenta pienamente la tradizione e la cultura alimentare del territorio. Nelle zone più vocate troviamo moltissimi caseifici con caratteristiche differenti, inseriti nelle masserie, piccoli caseifici di paese oppure grandi e importanti industrie artigianali, dedite alla commercializzazione in tutta Europa.

Adatta all'uso culinario per la sua fondibilità, viene utilizzata per pizze ed altre preparazioni da forno. Le paste filate fresche prodotte nella zona non si limitano alla Mozzarella DOP, ma se ne possono ricordare altre, oggi molto usate nella gastronomia, tra le quali la stracciata, costituita da straccetti di mozzarella filante con panna, o la *burrata*, una sacca di mozzarella con stracciata al suo interno. ■



L'ABBINAMENTO DI...

Luisito Perazzo



Dalla Lombardia
alla Puglia

L'eterogeneità delle forme e le molteplici declinazioni all'interno di insalate, paste, lasagne, risotti, ripieni, frittore e altro ancora, fanno sì che gli abbinamenti con il vino possano essere molteplici, sebbene vada annotato come la Mozzarella Gioia del Colle DOP si collochi in una scala tattile decisamente elastica e meno umida rispetto alle sorelle dell'areale campano.

Si tratta di un formaggio che predilige un calice moderato nella struttura per trovare l'accordo con i simboli della pasta filata. Ben si sposa, quindi, con la tipicità di un vino giovane e varietale, in cui la fresca acidità si ritiene essenziale per bilanciare la tendenza dolce del boccone, così come l'apprezzabile succulenza che contempla un profilo soave del vino, coadiuvato anche da una stuzzicante sapidità.

Un primo matrimonio attinge dal comprensorio gardesano e dal terroir di Moniga: il **Garda Riesling Vasca 59** 2020 di Monte Cicogna è caratterizzato da erbe, iodio e fiori bianchi che scortano gli aromi lattici, inoltre il sorso franco e salino con leggera dotazione alcolica appare funzionale alla mozzarella. Un ulteriore matrimonio vede protagonista uno spumante rosato a base di uve merlot con breve maturazione sui lieviti e dal bouquet composito di agrumi e piccoli frutti rossi con un palato schietto e croccante: **Kiki V Brut** di Cantina Tosca nel bergamasco.

Infine qualche abbinamento locale: **Apriti Cielo** 2020 da uve Malvasia di Candia aromatica di Pietraventosa e ancora il **Teres** 2020, un rosato da uve primitivo di Cantina Fatalone.



Garda Riesling Vasca 59 2020
Monte Cicogna



Kiki V Brut
Cantina Tosca



Apriti Cielo 2020
Pietraventosa

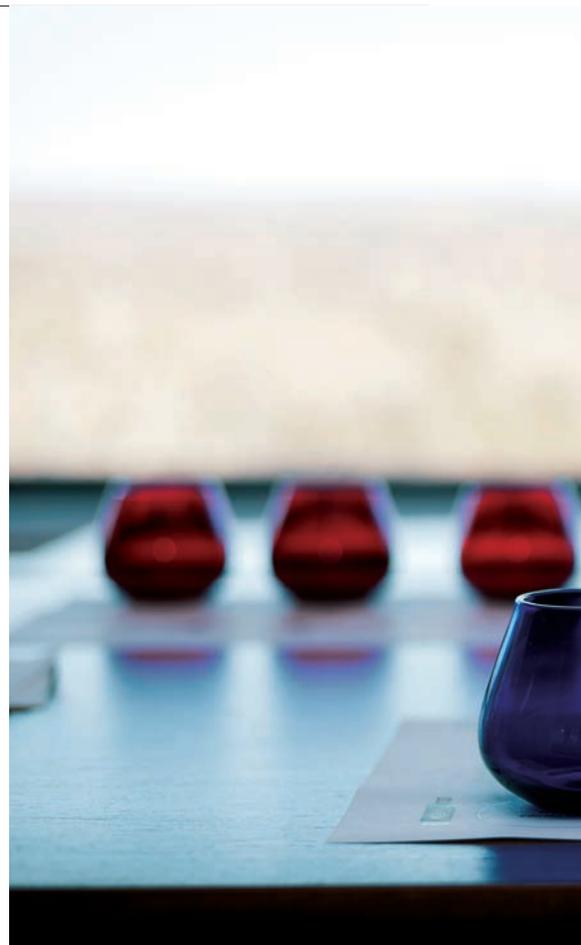


Teres 2020
Cantina Fatalone

La grande difficoltà nel valutare e giudicare gli oli

A differenza di altri alimenti e bevande, che non prevedono l'obbligo di valutazione sensoriale, un extra vergine può essere bocciato e declassato, esponendo a rischi di azioni penali le aziende

👉 LUIGI CARICATO



Sul concetto di buono e meno buono ci siamo. Un olio che ha profumi freschi e che rimandino al frutto dell'oliva e ad altri piacevoli sentori piace. Così pure un olio che al palato risulti armonico e lasci la bocca pulita. Fin qui è chiaro a tutti. Alla presenza di sentori sgradevoli è evidente che il nostro giudizio cambia. Meglio un olio dai sentori di pomodoro o uno dalle note rancide? È preferibile forse un olio dalle note di muffa o uno con i richiami a cardo, carciofo, mandorla verde, mela e ad altri piacevoli profumi e aromi? Ecco, le difficoltà di valutazione sensoriale non consi-

stano nel cogliere ciò che è buono da ciò che non lo è: ci arrivano tutti. Il problema è comprendere la complessità di un olio, e soprattutto conoscere il lato debole di un olio: l'essere un corpo vivo così fragile che se non conservato bene si altera, regredisce, subisce involuzioni talvolta rapide. Si pensi ai bancali con tanti cartoni d'olio depositati fuori dai punti vendita, al sole, in attesa di essere collocati in magazzino. Poi magari l'olio viene immagazzinato anche male, in luoghi inadatti, con temperature irregolari, grande calura o gelo, al di sotto dei 10°. L'olio è un corpo fragile e questa sua natura è incompresa, non ci

si impegna a gestire bene la sua conservazione. Questi errori gestionali del prodotto lo rendono esposto a un inevitabile decadimento. Quando si effettuano controlli da parte degli organismi preposti capita che alcuni oli vengano declassati e subiscono una retrocessione merceologica, da extra vergine a olio vergine di oliva. Un vero incubo, perché ciò comporta per le aziende problemi seri, da codice penale. Come se si trattasse di una truffa ai danni del consumatore. Le aziende vivono nella paura, può capitare a chiunque, ma nessuno finora sta affrontando il problema. Per intenderci, è come se un vino dal sen-

IL CARRELLO DEGLI OLI

SANTA CATERINA

Pinerolo (Torino): "Antiquo"; olive Frantoio, Leccino, Pendolino Picholine. Fruttato erbaceo, morbido, avvolgente, di buona fluidità, con amaro e piccante ben dosati.

MALANDRINO

Laureana Cilento (Salerno): "Terramare" Dop Cilento; olive Pisciotana e altre. Fruttato erbaceo, con richiami di mandorla verde, è sapido, dal gusto di carciofo e sentori di erbe di campo.

CERAUDO

Strongoli (Crotone): monocoltivar "Tonda di Strongoli". Fruttato verde, con richiami a mandorla fresca ed erbe aromatiche, è fine, armonico, vegetale, di buona fluidità e persistenza.

COSTA D'ORO

Spoletto (Perugia): Dop Umbria "Non filtrato", olive Moraiolo e altre. Fruttato erbaceo, con rimandi a mandorla verde e carciofo, è sapido, ha buona fluidità, corpo, struttura, armonia.

Bicchieri ufficiali,
blu e rossi,
per l'assaggio
dell'olio



tore di tappo mettesse a rischio denuncia un'azienda, con le conseguenze del caso. La questione del panel test degli oli è seria: si giudicano gli oli in commercio e, se non ritenuti irreprensibili, possono essere bocciati e retrocessi. Quante volte capita di trovare oli ossidati. Può capitare anche al migliore e più blasonato extra vergine, se conservato male. Succede di frequente, con oli dalla bassa rotazione sullo scaffale, perché esposti a fonti luminose e a temperature non controllate. Fin qui gli oli in commercio, con le problematiche irrisolte.

Perché, sia ben chiaro, il problema è serio. Solo sull'olio extra vergine di oliva ricade l'obbligatorietà di essere giudicato da un panel di assaggio quale discriminante merceologica. Un extra vergine con un minimo difetto è da bocciare, non si transige. A onor del vero, è una ingiusta penalizzazione. Quanti alimenti o bevande a volte ci deludono, eppure non c'è per le aziende il rischio di essere denunciate. Non è un attacco al panel test, che è invece uno strumento utilissimo e fondamentale per riconoscere la qualità, e

Il lato debole di un extra vergine? La fragilità. Se conservato male, pure l'olio più blasonato subisce alterazioni

da incentivare, ma è un invito a riflettere sull'opportunità di dar luogo con tale valutazione a una penalizzazione merceologica che vale solo per l'olio da olive. Per tutti gli alimenti sono fissati infatti dei parametri analitici chimico-fisici in relazione ai quali un alimento può essere (o non essere) immesso in commercio. La valutazione sensoriale è uno strumento parallelo molto importante ma non tale da indurre a discriminare il prodotto. Semmai il panel test dovrebbe essere utilizzato per incentivare alimenti di alta qualità, in questo caso gli oli extra vergini di oliva, certificandoli, anche sulla base di un processo di filiera

che preveda le migliori condizioni possibili (forse anche da rendere obbligatorie per gli esercenti) in modo da conservare il prodotto olio nella sua integrità sensoriale prima ancora di destinarlo al consumatore. Ho scritto queste mie riflessioni per argomentare intorno a un tema che mi è molto caro e che ritengo costituisca un grosso problema, che è il seguente: si tendono a premiare, nei concorsi, come pure nelle guide, gli oli più appariscenti e muscolari, gli extra vergini più intensi, quelli che affasciano di più, e letteralmente seducono, i giudici nell'atto di esprimere le proprie valutazioni. In questa ottica è impossibile vedere premiati gli oli dal fruttato leggero, i più delicati e dolci, con amaro e piccante che si percepiscono in modo tenue. Mi sono reso conto, scrivendo questo articolo, che sono partito da lontano, ovvero dal panel test e dalle problematiche sanzionatorie che ne derivano quando si bocciano gli oli non per il loro profilo chimico-fisico, ma per quello sensoriale. Ecco allora che rimando al prossimo articolo questo aspetto dei concorsi oleari e delle guide, con la diffusa tendenza a penalizzare gli oli dolci e delicati. Non solo, c'è anche un altro grosso problema. Io, attraverso Olio Officina, organizzo il contest Milan International Olive Oil Award, e succede che vi siano giudizi contrastanti tra diversi panel nel valutare i migliori oli in concorso. Quando alcuni oli vengono giudicati con voti bassi, mi premuro – per mia curiosità, ma anche per una forma di rispetto verso le aziende – di farli rivalutare dallo stesso panel e da panel diversi, e in una passata edizione del concorso l'operazione è avvenuta ricorrendo a una nuova strumentazione analitica con cui si esaminano i componenti volatili dell'olio, potendo individuare in modo ben più efficace rispetto alla sensibilità umana, anche la minima percezione di uno o più difetti. Ecco, ho lanciato il tema che pensavo di trattare questa volta, ma mentre scrivevo ho ritenuto che fosse più giusto procedere con una premessa tanto necessaria quanto doverosa. Perché i medesimi oli vengono promossi da alcuni e bocciati da altri? La questione non è affatto da sottovalutare, anche perché a differenza di altri prodotti, che siano bevande o alimenti, per l'olio il giudizio di un panel è in quanto tale discriminante dal punto di vista merceologico. ■

Buttafuoco e...

Il Buttafuoco è il vino lombardo che più rappresenta uno stile di vinificazione e coltivazione delle uve tradizionale, quando i vigneti monovarietali erano ancora lontani a venire.

*In questa logica di rispetto della natura e delle tradizioni abbiamo chiesto ad **Alice Delcourt** una proposta di abbinamento*

👁️ PAOLO VALENTE



MATTEO CARASSALE

IL VINO

Buttafuoco DOC

I vignaioli del Buttafuoco Storico 2016

CLUB DEL BUTTAFUOCO STORICO

Il Consorzio Club del Buttafuoco Storico è un Consorzio privato di imprese che vogliono promuovere e sviluppare il Buttafuoco quale vino di eccellenza dell'Oltrepò Pavese. Applicano un disciplinare più restrittivo rispetto a quello della Denominazione e utilizzano una caratteristica bottiglia personalizzata con il logo dell'associazione. Ogni anno, dal 2013, viene incaricato un enologo affinché realizzi un vino attingendo dalle uve degli associati. Per l'annata 2016 è stato il giovane Marco Calatroni, nato in zona, a occuparsi della produzione di questo vino consortile.

LA DEGUSTAZIONE

Bellissimo e intenso colore rosso rubino con accenni granato. Al naso si presenta pieno, intensamente fruttato, frutta rossa matura e in confettura,

Alice Delcourt è per metà francese, metà inglese, cresciuta negli Stati Uniti e italiana di fatto. Si innamora dell'Italia mentre studia a Firenze e ci torna dopo per cambiare vita e intraprendere la sua carriera in cucina

marasca, e floreale, petalo di rosa rossa. Accenni di speziatura e note balsamiche mentolate, un velo di cuoio e di ardesia completano il ventaglio olfattivo complesso e intrigante. All'assaggio è caldo, secco e morbido; il tannino è deciso ma luminoso, succoso, dalla lunga persistenza.

LA CHEF

Francese da parte di padre e inglese da parte di madre, Alice Delcourt cresce negli Stati Uniti dove studia Scienze politiche e inizia la sua carriera in ambito legale. Grazie a Erasmus si laurea poi a Firenze in Italiano e Scienze politiche. Ma la sua passione per la cucina, nata vedendo la nonna inglese dietro i fornelli, la porta a Londra dove al River Café apprende cosa davvero significhino sostenibilità, stagionalità e lotta allo spreco alimentare. Qualche tempo dopo si trasferisce poi a Milano lavorando al Park Hyatt e da Viviana Varese. Conosce Danilo Ingannamorte e con lui apre nel 2011, a Milano in zona Navigli,

Piccione con melanzane marinate e salsa di pepe rosa

Per le melanzane:

- 4 melanzane piccole o 2 grandi
- 1 l di olio neutro per friggere
- 250 ml di miso
- Un pezzo da 3 cm di zenzero
- 20 g di zucchero
- 65 ml di mirin o vino bianco dolce
- 20 g di olio sesamo (facoltativo)
- 20 g di salsa di soia

Tagliare la melanzana a grandi spicchi. Friggerli in olio neutro finché dorati. Mettere da parte. Miscelare miso, zucchero, salsa di soia, zenzero, vino bianco in un frullatore. Mischiare il mix di miso con le melanzane e lasciar riposare. Le melanzane si possono mangiare sia fredde che calde.

Per il piccione:

Separare il petto dalla coscia del piccione. Scottare il petto finché la pelle non sia croccante, girare e cuocere ancora per 30 secondi; mettere da parte a riposare. Contemporaneamente cuocere la coscia del piccione in padella fino a completa cottura e che la pelle sia croccante. Mettere da parte.

Per la salsa al pepe rosa:

- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini da zuppa di pepe rosa
- 2 peperoncini freschi
- 6 cucchiaini da tavola di aceto balsamico
- 150 ml di olio
- Il succo di 2 limoni

Una manciata di prezzemolo. Tritare aglio, peperoncino e prezzemolo. In un mortaio pestare un po' il pepe rosa. Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Impiattamento:

Scaldare le melanzane e mettere sul piatto. Tagliare per il lungo a metà il petto di piccione e mettere sul piatto, scaldare la coscia e disporre anche quella sul piatto. Finire con salsa di pepe rosa.



il suo ristorante, l'Erba Brusca, orto con cucina. Il sogno di una vita si avvera.

La sua cucina è rigorosamente stagionale; le verdure sono raccolte nell'orto dietro al ristorante poco prima di finire nel piatto cercando di eliminare ogni possibile passaggio in frigorifero. Con la sua cucina Alice cerca di arrivare all'essenziale, senza stravolgimenti. Tutte le materie prime arrivano da piccoli produttori, preferibilmente della zona.

IL PIATTO

«Ho scelto questo piatto in abbinamento perché il piccione è una delle carni più nobili e questo vino ha bisogno di un accompagnamento degno del suo livello. Inoltre, le melanzane hanno un sapore intenso e sapido che bilancia molto bene la selvaggina e l'intensità del vino. La salsa di pepe rosa è fresca e aromatica e aiuta ad alleggerire il piatto, che nell'insieme rispecchia la complessità del vino». ■



Buttafuoco DOC
I vignaioli del
Buttafuoco Storico 2016
CLUB DEL BUTTAFUOCO
STORICO



Gli sciatt
provengono
dal paese
di Teglio

Sciatt vs Chisciöi

Due specialità golose e storiche, patrimonio popolare per tutte le famiglie valtellinesi, presenti in diverse varianti e contaminazioni con un comune denominatore: il grano saraceno

➔ ANDREA GRIGNAFFINI

Questa è la storia di un medico senese, Pietro Andrea Mattioli, risalente al '500, che esercitava la sua professione in Trentino lasciando commenti scritti esplicativi nel suo Commentario del 1554 riferentesi al grano saraceno. E qui il medico spiega in modo dettagliato i vari procedimenti e passaggi per l'utilizzo di questa novità gastronomica destinata alla sopravvivenza di tante popolazioni indigenti. Il grano saraceno appartiene alla famiglia delle Poligonacee e pur non essendo un cereale, risulta molto versatile, come si legge anche nei Promessi Sposi. Infatti i "villani" lo trasformavano in farina per sconfiggere la fame e lo modificavano in tante versioni: pane, polenta, minestra, cotto in brodo di carne e aggiunto a riso o orzo, previa però sempre una lunga cottura. Il Manzoni cita un passaggio in cui Renzo trovandosi nella bottega di Tonio per invitarlo al ma-

trimonio, lo trovò intento a manipolare un mattarello per preparare una piccola polenta bigia a base di grano saraceno. Ai tempi era molto conosciuto anche con altri nomi: fraina, fagopiro, formen-tone, grano nero. Questo grano è di provenienza Nord-Asiatica, e ancora oggi è coltivato in Asia centrale, Giappone ed Europa centrale. Dalla fine del Quattrocento arrivò anche nel Nord Italia per la sua capacità di resistere al freddo tanto da trovare citazioni documentate nel 1616 in Valtellina, dove ben presto divenne un ingrediente legato alla tradizione locale. Importante il ruolo del grano saraceno nei lunghi periodi di carestia che portò in cucina a utilizzarlo completamente, come le foglie cotte e in insalata, i semi nelle minestre, la farina per trasformarla in polenta nera o grigia, il pane e altre specialità, infatti la maggior parte dei piatti tradizionali della Valtellina è a base di grano saraceno.



Il chisciol, al plurale chisciöi

Come nel caso del **Chisciol** (plurale: chisciöi). Il professor **Gianluigi Garbellini**, ricercatore e studioso, spiega che il Chisciol di Tirano ricorda la “quiche”, la tipica “tortina” della Lorena, anche se poi si tratta di una frittella bassa e grande come il fondo della padella dove cuoce a fuoco lento in poco burro o olio fino a diventare croccante e di un bel colore dorato. Nei paesi limitrofi a Tirano, come nel caso di Bianzone, prende il nome di *Fritula* per la forma non perfetta (tre parti di “saraceno” e una di farina bianca) o nel caso di Grosio dove prende il nome di *Fiardarda* (metà e metà tra saraceno e bianca). Ovviamente le varianti e le contaminazioni sono tante, queste valgono in linea assolutamente di massima se non che ovviamente l’ingrediente principale di queste golosità è la farina di grano saraceno, l’aggiunta di farina bianca, il formaggio Valtellina Casera, strutto di maiale, sale e acqua. Gustarlo regala un piacere unico se poi è anche accompagnato da una insalatina che ripulisce il palato e ovviamente salumi e formaggi. Il grano saraceno ebbe molto successo fino all’inizio del ‘900 poi subì una lunga contrazione di utilizzo fino attorno agli anni ‘50 per un maggiore miglioramento di vita del Dopoguerra, questo però non fece scomparire dalle tavole il tradizionale Chisciol tiranese. Il mondo cambia in tutti i sensi evolvendosi ma per molti valtellinesi i sapori delle cose buone di un tempo sono rimaste e la tradizione rimane ancora, tanto da creare un sodalizio, come la “Confraternita del Chisciol e dei vini del tiranese”. Dal piatto e leggermente croccantino al gonfio e morbido si passa al mondo degli **Sciatt**, provenienti dal paese di Teglio, in provincia di Sondrio, ma ormai di casa in tutta la Valle. Gli sciatt sono frittelle rotonde, croccanti, e dorate con all’interno una farcia di formaggio fuso, aromatizzate alla grappa, fritte e adagiate su un letto di insalata fresca (meglio se cicorietta, amarotica quanto basta o tarassaco) ben innervata da aceto di vino. Si preparano impastando farina di grano saraceno, farina bianca, acqua e inserendo all’interno un cuore di formaggio tipico delle Valli, (il solito Valtellina Casera di cui sopra, ovviamente piuttosto fresco). A proposito del nome il termine Sciatt in vernacolo locale non significa “sciatto”, ma letteralmente significa “rospo”, forse per quella gobba creata dal ripieno di formaggio all’interno delle frittelle. E proprio questo connubio – croccantezza ed esplosività interna – è il segreto del successo di questa golosissima preparazione. ■



**L’ABBINAMENTO DI...
Nicola Bonera**



Tra vette e prati, cucina povera ma ricca di sapore

L’intensità aromatica del grano saraceno cerca rifugio in un vino di fascino, eleganza, vivo ma tutt’altro che potente o penetrante. La frittura da un lato e la cottura in grassi a fuoco moderato dall’altro esaltano la grassa dolcezza del formaggio, chiedendo al vino un significativo contributo delle componenti acido-saline. Se da un lato troviamo una certa succulenza la risposta del vino può essere duplice: tannini setosi o una buona presenza pseudocalorica.

L’arco alpino lombardo propone una grande varietà di vini bianchi, rosati e rossi che possono esaltare, con la loro vivacità, le caratteristiche di questi due piatti tradizionali; la scelta del colore e delle peculiarità palatali penderà per uno dei vini in funzione del posizionamento a tavola delle due ricette, se come antipasto o come piatto unico o principale. All’inizio di un pasto, come da consuetudine consolidata, si potrebbe proporre un Metodo Classico dal dosaggio garbatamente percettibile. Se queste ricette vengono realizzate nelle cosiddette mezze stagioni si potrebbe sfruttare la gioventù di un vino rosato con minima percezione tannica. Se la stagione vede le temperature abbassarsi è opportuno godere di un abbinamento più tradizionale e sfoggiare la complessità di un vino rosso dalla tannicità mediamente presente.

- 1 **Metodo Classico Brut 2017 Terrazze di Montevecchia**, da uve sauvignon 50% e viogner 50%, 30 mesi sui lieviti, prodotto in collina a Montevecchia (LC).
- 2 **Impallidito Alpi Retiche IGT Rosato**, Alberto Marsetti, da uve nebbiolo, prodotto nella sottozona Grumello a Sondrio (SO).
- 3 **Dinebbie Ronchi Varesini IGT Rosso Laghi D’Insubria Vitivinicola**, da uve nebbiolo, prodotto in collina ad Albizzate (VA).





Papà Antonello,
con i figli Marta
e Stefano

Retrobottega, dal negozio alla boutique del gusto contemporanea

A Costa Masnaga, la famiglia Beccalli ha celebrato i sessant'anni della sua celebre macelleria – salumeria portando la sua sfida al futuro affiancando un nuovo locale di cucina italiana

📷 MARCO GATTI

Sessant'anni e non sentirli! In anni come quelli che stiamo vivendo, dove si assiste a una sorta di frenetica girandola di aperture e chiusure di nuovi negozi e ristoranti, meritano un'attenzione particolare le attività che, da decenni, brillano per il valore del loro operato. È il caso della famiglia Beccalli, dal 1961 titolare di un'aurea macelleria – salumeria in quel di Costa Masnaga, in provincia di Lecco, in uno storico edificio nel centro del paese.

Le ragioni del loro successo? Indiscutibile talento, capacità di sacrificio, una cura particolare delle frollature delle carni, provenienti da capi di piccoli allevamenti



**Retrobottega
Macelleria Salumeria
Beccalli**

Via XXV aprile 58
Costa Masnaga (Lc)
Tel.03185506
3770860651



del territorio, la lavorazione nel macello di proprietà e, ultimo ma non ultimo, la lunga tradizione di preparazione degli insaccati, ovvero di salami crudi e cotti, mortadella di fegato, cotechini, zamponi e salsicce. Gli esordi, sessant'anni fa, portano la firma dei fratelli Giuseppe e Stefano, e delle loro mogli, Luigia e Annamaria. Dagli anni settanta, dopo l'uscita dalla società, nel 1975, di Stefano e Annamaria, e la scomparsa di Giuseppe nel 1976, l'attività è nelle mani del figlio Antonio Angelo, per tutti "Antonello". Cresciuto tra mezzene e bottega, fin da ragazzo non ha avuto dubbi che questa fosse la sua strada. E se di sé, in dialetto,

lui dice «sono un "cervelée"», noi, considerando conoscenza, esperienza, talento, ci permettiamo aggiungere, "artista". Ad affiancarlo, da tempo, ci sono Marta e Stefano, i suoi figli, che, sebbene siano tutt'e due "dottori" – lei è dottoressa in Giurisprudenza, lui è laureato in Enologia –, conquistati dalla sua passione, si sono coinvolti senza risparmiarsi, e ora sono a loro volta alfiere appassionati, impegnati a mantenere viva la tradizione della lavorazione artigianale di carni e produzione degli insaccati. Il loro coinvolgimento ha voluto dire voglia di far vivere in modo contemporaneo l'attività, idee nuove. E i nuovi progetti,

hanno portato, prima, nel 2012, al restauro realizzato della cantina plurisecolare, un vero gioiello dove ora riposano centinaia di bottiglie (oltre 500 etichette di vino). Poi, in concomitanza con il sessantesimo anno di onorato servizio artigiano e commerciale, all'inaugurazione del "RetroBottega", un nuovo formidabile spazio di gusto, alle spalle del negozio, ricavato da sapiente ristrutturazione del "vecchio fienile", cui si accede entrando dal portone di fianco alla macelleria - salumeria. L'ambiente è caldo, con le sale distribuite su tre livelli, con al piano terra e al primo piano, due salette bomboniere che ospitano ciascuna pochi tavoli, e, in alto, non proprio a un secondo piano visto che di soppalco ricavato facendo salire la bella scala in ferro si tratta, una ulteriore saletta con solo due tavoli una sorta di nido d'amore romantico e goloso, ideale per coppie desiderose di privacy. In sala tutto fila al meglio, con patron Stefano, che come dicevamo sopra è enologo, ma anche diplomato sommelier Ais, e da "naso e palato" di razza qual è, sa proporre i vini per i migliori abbinamenti, pescando dalla sua formidabile selezione. E Simone Bonacina, che, giovane attento e garbato, assicura un servizio puntuale e impeccabile. I fornelli sono affidati a Riccardo Molteni, chef talentuoso con esperienze prestigiose – nel suo curriculum, in Francia, l'Althoff Hotel Villa Belrose con chef Pietro Volontè e l'Hotel Metropole ristorante Joël Robuchon con chef Christophe Cussac, in Italia il Market Place di Davide Maci ed il Casual di Enrico Bartolini –, che al suo fianco ha voluto Michele Fornelli, sous chef cresciuto con Giancarlo Morelli, Michelangelo Mammoliti e Vincenzo Guarino. Che la squadra è giovane, ma che i cuochi hanno il passo dei campioni, ve lo diranno subito gli antipasti, a partire dalla tartare di manzo garum e kumquat. In alternativa, scaloppa di foie gras pistacchio e Porto o quaglie animelle e puntarelle. Tra i primi, riso, con il risotto anatra fave di cacao e arancia. In alternativa pasta, con i cannelloni ossobuco e gremolada o i ravioli come un pizzocchero. E se di secondo sarà sorpresa golosa il piccione topinambour caffè e cavolo riccio, ricordate che siete nel "paradiso della carne", dove costate o fiorentine, sono uno spettacolo. Tiramisù o vaniglia, castagne e meringa il dolce finale di una sosta che vi dirà che qui si guarda già ai prossimi sessant'anni! ■

La rivoluzione video passa dai *reel*

Negli ultimi mesi le nostre bacheche sono state invase dai contenuti video in formato verticale sul vino. Proviamo a fare il punto con l'aiuto di cinque professionisti del settore



RAFFAELE CUMANI

Fra qualche anno ci guarderemo indietro e racconteremo di aver vissuto la nascita e la veloce evoluzione dei social network. In principio era Facebook (o forse MySpace?), al centro like e relazioni. Sviluppi vari, nuovi modelli di business, le richieste d'amicizia dei nostri genitori a invadere quello spazio in modalità "boomer". L'arrivo di altri social, Twitter e la rivoluzione dell'hashtag, il boom del visual storytelling di Instagram, Snapchat con le stories, i live su Periscope, l'audio di Clubhouse, quindi il successo di TikTok e dei video in verticale. E poi altri di cui già oggi non ricordiamo nemmeno più il nome.

Il mondo del vino, per quanto settoriale rispetto ad altri, non è rimasto a guardare. Alle prime foto sfuocate di bottiglie con l'etichetta rovinata e macchie sulla tovaglia di sfondo si sono sostituite accurate produzioni multimediali e volti che curano i propri contenuti in maniera imprenditoriale monitorando con attenzione le performance e gli sviluppi delle piattaforme che li ospitano.

L'invasione dei brevi video verticali

Da quasi due anni, ma soprattutto negli ultimi mesi, le nostre bacheche di winelover si sono riempite di video. Non è una novità per Facebook e Instagram, lo sono in questo senso i "reel", brevi video verticali dal linguaggio leggero e divertente. Un formato che somiglia tanto a quello di TikTok, la piattaforma video cinese che negli ultimi anni ha spopolato tra i giovani minacciando i "vecchi" social californiani che hanno così preso anch'essi una via videocentrica.

I contenuti devono intrattenere e al contempo ingaggiare utenti con soglie di attenzione sempre più basse e un'esposizione sempre maggiore e continua a contributi di ogni sorta. Una necessità di immersività che mantenga agganciati gli utenti e preannuncia un mondo oggi futuristico, il Metaverso, su cui già ci sono investimenti cospicui della stessa Facebook diventata appunto oggi Meta. Ma questa è un'altra storia.

Sicuri che i contenuti video, e in particolare i reel siano un fenomeno che continuerà a crescere, ci siamo rivolti a cinque creator del mondo del vino per capire meglio questo fenomeno.



Matteo Micotti

«Sarà la profondità a fare la differenza»

Matteo Micotti, @notjustwine, circa 40mila follower su Instagram, si è imposto per freschezza e competenza. Ci conferma il punto di partenza. «Instagram ha spinto moltissimo i reel, premian-doli con una reach rimasta però volatile. Il video sarà il futuro, ma per quanto funzionerà togliere spazio a foto e storie per darne a contenuti su cui l'attuale algoritmo non è in grado di profilarti perfettamente? Tutto dipenderà dal fatto che i reel proposti intercettino pienamente gli interessi e propongano anche informazione. Sarà infatti la profondità a fare la differenza, una "profondità accessibile" che parla per parole chiave».





Adua Villa

«La differenza la fa comunque la narrazione»

Adua Villa, esperta sommelier e divulgatrice, da qualche anno ha investito sui video con il profilo @globetrottergourmet che al momento ha circa 35mila follower su Instagram. «Il reel permette di attirare un'attenzione maggiore rispetto alla foto soprattutto per chi come me parla di vino attraverso il viaggio. L'attenzione è sempre più limitata ma la differenza la fa comunque la narrazione, con montaggi precisi e un lavoro autorale e d'immagine inappuntabile. L'audio è fondamentale e può sopperire a un video di minor qualità. La mia voce narrante funziona, segno che metterci la faccia paga sempre. Proprio per questo consiglio di personalizzare. E mantenere una coerenza tra un tono di voce "umano" e i propri valori».

Simone Roveda

«Attenzione a seguire solo l'algoritmo»

Simone Roveda ha costruito negli anni una delle più ampie community sul vino: si chiama @winerylovers e ha oltre 200mila follower su Instagram. Ammette di essere partito tardi sui reel ma di aver osservato attentamente la loro evoluzione. «Il rischio è infatti creare contenuti banali che non aggiungano valore se li faccio solo per inseguire l'algoritmo. Mi sono preso tempo per studiare cosa funziona su una piattaforma ancora instabile. Un winelover può crescere coi reel a patto che trovi il proprio stile personale evitando banalità. Creatività, personalizzazione e coerenza saranno le chiavi»



5 CONSIGLI sui Reel

- 1 I video devono essere brevi ma devono "raccontare una storia" e fornire informazioni agli utenti, oltre a intrattenere
- 2 Puntare sulla qualità del video, attenzione a inquadrature e montaggio
- 3 La musica è importante, scegliere quella corretta per il video e "di tendenza"
- 4 Personalizzare, con un linguaggio semplice e coerente con il proprio stile
- 5 Mantenere un profilo attivo e pubblicare con costanza

Sara Piovano

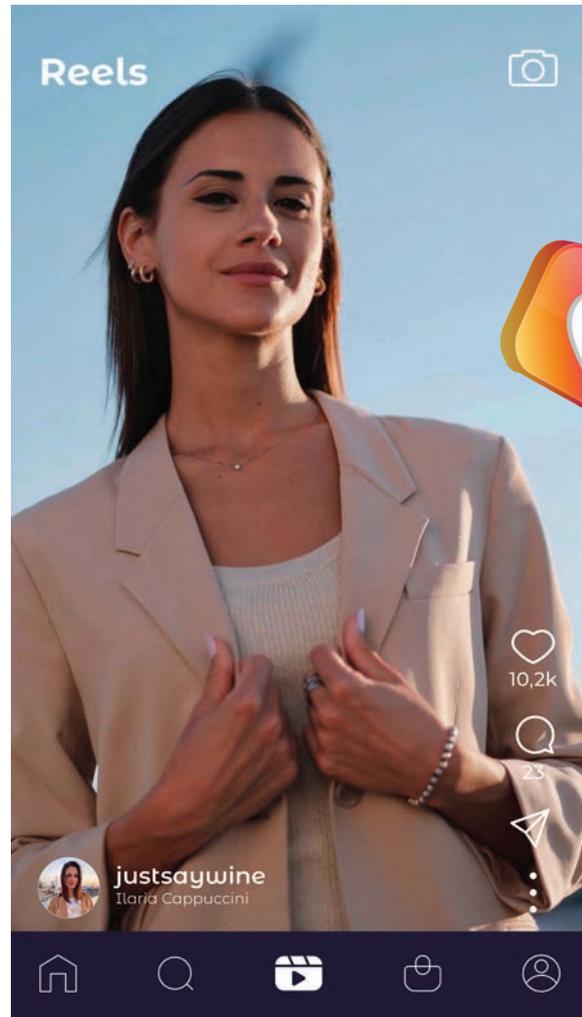
«Importante trovare uno stile personale»

Sara Piovano – account @sarapiovano__ con quasi 30mila follower – racconta il vino con un taglio autorevole ed elegante. «La foto è ancora importante per chi ha un pubblico fidelizzato ma è ormai palese quanto Instagram chieda contenuti video, siano essi di intrattenimento, di formazione o ispirazione. I reel vengono spinti un po' random da Instagram ma bisogna iniziare ad utilizzarli perché gli utenti si informano tramite Instagram con gli hashtag. È importante mostrare le proprie competenze, trovare uno stile personale e creare contenuti con costanza».

Ilaria Cappuccini

«I reel sono lo strumento giusto per arrivare a tutti»

Ilaria Cappuccini ha una storia particolare, sbarca su Instagram recentemente aprendo nel gennaio del 2021 il profilo @justsaywine, che ora ha quasi 50mila follower. Caricando i primi reel nota che: «le visualizzazioni erano cento volte più alte rispetto alle foto. Ora che tutti usano i reel su Instagram, le visualizzazioni sono calate, ma rimangono comunque più alte delle foto. Il successo sta nella qualità dell'immagine, la durata breve del video, la musica di tendenza, l'inserimento di frasi corte. È importante mantenere un profilo attivo e costante e ricordare che sui social ci si rivolge a un pubblico ampio e non per forza tecnico, perciò va semplificato il linguaggio. I reel sono lo strumento giusto per arrivare a tutti



con un messaggio semplice, diretto e veloce».

Costanza nella pubblicazione, utilizzo di tutti gli strumenti creativi a disposizione, dall'audio al testo, linguaggio semplice, autentico e competenza sono dunque gli strumenti necessari per produrre video efficaci sul vino. Il contenuto deve essere di qualità, con un taglio il più possibile personale. I reel si stanno già imponendo come standard ma ci sentiamo di lanciarcene in una previsione. Fra qualche anno ci guarderemo indietro e racconteremo di aver vissuto la nascita e l'evoluzione dei social network ma, come già accaduto in passato, ci resterà memoria soltanto di coloro che hanno prodotto contenuti di valore con una chiave propria e originale. E anche se nuovi strumenti veicoleranno nuovi linguaggi, l'efficacia del racconto del vino passerà anche da qui. ■

Il cacciatore di vini rari (e buoni)

*Il regno di Pietro Sangiorgio,
neo Miglior Sommelier della Lombardia,
è uno scrigno di perle rare, di bottiglie ricercate
e custodite con cura, pronte per essere vendute
a collezionisti ma anche a semplici appassionati.
L'importante è che amino il bello,
e il buono naturalmente*

☞ + 📷 ALESSANDRO FRANCESCHINI

Migliaia di bottiglie, cercate un po' ovunque lungo lo Stivale e all'estero, nascoste nelle cantine di appassionati o direttamente in quelle di produttori. Non solo vini, ma anche distillati e persino vecchi amari con svariati lustri sulle spalle, ma ancora in forma e pronti a stupire chi si avvicina con curiosità e apertura mentale. Va a caccia di tutto questo, ogni giorno, Pietro Sangiorgio, classe 1995 e da qualche mese Miglior Sommelier di Lombardia. Ci ha aperto la sua "creatura", un ufficio-caveau inaugurato qualche anno fa in quel di Sesto San Giovanni, alle porte di Milano, con l'orgoglio e la passione che ha solo chi ama profondamente quello che fa.

«C'è troppa cultura della performance. Il vino va inserito nel contesto storico, abbracciando la sua totalità, a prescindere dal giudizio sulla singola bottiglia» ci spiega mentre adagiamo il microfono sul tavolo e lui apre un Madeira del 1977, giusto per rendere la chiacchierata ancora più piacevole e farci capire cosa lo ha spinto a dedicare anima e cuore al mondo del vino.

Nato e cresciuto a Merate, in provincia di Lecco, dopo il liceo scientifico e una grande passione per la letteratura e la poesia, rimane folgorato dal mondo enogastronomico a 16

anni. I suoi genitori, a causa della sua anima un po' indisciplinata, lo mandano in punizione in Valle d'Aosta a fare la stagione estiva come cameriere. «Mi divertii come un matto e scoprii un mondo che mi piaceva moltissimo perché vedevo la possibilità di comunicare della bellezza, diversa nella forma dalla letteratura, ma nella sostanza identica, poiché si trattava sempre di comunicare un'emozione».

Icorsi per diventare sommelier – il primo a Lecco, il secondo e il terzo a Milano – li porta avanti e li conclude giovanissimo. Poi, ormai definitivamente innamorato del vino, si iscrive a enologia a Milano in Statale, anche se capisce subito che la vita produttiva non è forse proprio la sua strada. Ma la soluzione arriverà poco dopo. Insieme a Giacomo Satta, figlio di Michele Satta, noto produttore bolgherese, fa un viaggio con altri vigneron nostrani in giro per cantine in Francia prima di andare al Winexpo di Bordeaux. Tante visite, tante verticali, poi l'assaggio di uno Chevalier-Montrachet Grand Cru 2000 di Jean Chartron. «Un'epifania. È stata la prima esperienza nella quale ho colto l'importanza del fattore tempo nel vino. Sono tornato a casa con l'idea che dovevo capirne di più».



Classe 1995, **Pietro Sangiorgio** è nato a Merate (LC). Durante l'ultimo anno di liceo scientifico si iscrive al corso per diventare Sommelier AIS, frequentando il primo

livello a Lecco, il secondo e terzo a Milano. Laurea in enologia, diploma di master Alma, dopo un'esperienza presso le Aste Bolaffi a Torino, dal 2018 è co-titolare della società Dives,

specializzata in acquisto e vendita di beni da collezione, tra i quali anche vini e distillati di pregio. Nel luglio del 2022 ha conquistato il titolo di Miglior Sommelier della Lombardia.



Grande passione per i vini francesi e quelli piemontesi. Nella cantina della società Dives sono custodite bottiglie e millesimi per collezionisti

Comincia a ricercare bottiglie finché alla fine del primo anno di università viene contattato dalle Aste Bolaffi di Torino dove aveva comprato qualche vino e conosciuto il presidente senza sapere chi fosse. Lascia Milano, va a lavorare per loro come assistente nel dipartimento dei vini. «Il lavoro consisteva nel ricercare collezioni e raccogliere conferimenti, analizzare bottiglie, pulirle, descriverle, fotografarle e preparare il catalogo d'aste, sempre molto importante in termini economici». Forte di quell'esperienza si fa un occhio notevole nello scoprire i falsi: «sono un problema gigantesco, in Cina si stima che circa il 40% dei vini di lusso sia composto da vini falsi». A 23 anni, un amico e conoscente (che poi diventerà anche suo socio), esperto commerciante di monete e orologi, decide di aprire una sua attività e lo coinvolge. «I clienti che hanno un'attenzione estetica ce l'hanno su tutto, anche sul vino». Nel 2018 partono, il covid li mette in difficoltà ma proseguono e oggi la sua società è diventata un punto di riferimento per clienti privati, non necessariamente facoltosi, che vogliono comprare orologi, gioielli, monete, vestiti e, naturalmente, vino e distillati. «Non vendo bottiglie da 6 euro, non è il mio mercato, però ci tengo ad avere vini che possano essere acquistati da tutti. Faccio tantissima ricerca sulla maturità del vino: ogni giorno apro una bottiglia vintage e spesso scopro vini di 30/40 anni ai quali nessuno darebbe un euro e invece sono molto buoni».

Il mondo del vino non è stato ancora definito in modo esatto come parte di quello culturale

Il Master Alma nel 2019 gli serve per dare ulteriore slancio alla sua sete di sapere, oltre che di vino, e alla fine di questa esperienza decide di continuare il percorso formativo incontrandosi con costanza con un gruppo di colleghi sommelier con i quali condivide bottiglie e impressioni. «Questo mi ha fatto fare un salto in avanti incredibile: nel vino ci vuole talento, ma ci vuole soprattutto tanta costanza. Aprire

ogni giorno bottiglie per ragionarci sopra è un'esperienza fondamentale». La vittoria al concorso regionale è una diretta conseguenza di questo approccio.

Obiettivi futuri? «Vorrei dedicare attenzione al lato comunicativo, organizzando serate, eventi per i miei clienti, tutti grandi appassionati, magari approfondendo territori sconosciuti e piccoli produttori. Il mondo del vino non è stato ancora definito in modo esatto come parte di quello culturale. È un mondo che è stato nobilitato solo recentemente. Ci sono tanti aspetti sui quali lavorare, a partire dal linguaggio e dalla descrizione del vino in modo più esclusivo e puntuale».

Una zona sottovalutata? «Te ne dico due. In Lombardia la provincia di Bergamo: c'è un fermento enorme, ragazzi giovani, che hanno lavorato all'estero, stanno aprendo nuove cantine. Poi ci sono tutte le zone esposte a nord della Sardegna: oggi sono poco vitate, ma lo diventeranno».



Sommelier

al lavoro



a cura di
Anita Croci

Luca Pedinotti



FINGER'S GARDEN

Via Giovanni Keplero 2,
20124 Milano
T. +39 02 606544
fingersrestaurants.com

Aperto tutti i giorni
per il servizio serale,
dalle 19:15

Un incantevole giardino proietta in un'atmosfera di relax orientaleggiante e ospita la cucina giapponese allegra e creativa dello chef Roberto Okabe. Disponibili una carta vini dinamica con oltre 200 referenze e numerose proposte al calice, oltre a una carta sakè e una carta birre e cocktail originali.

La voce ferma, i gesti morbidi, le parole misurate: Luca emana un'eleganza pacata e gentile. Un savoir-faire che un po' ci nasci e un po' lo coltivi, tra necessità e virtù. «La Milano di quando ho iniziato era meno preparata e più spensierata, oggi è più competente e quindi più esigente. E se la curiosità è uno stimolo positivo nell'interazione cliente-sala, non lo è la supponenza, perché mortifica il dialogo».

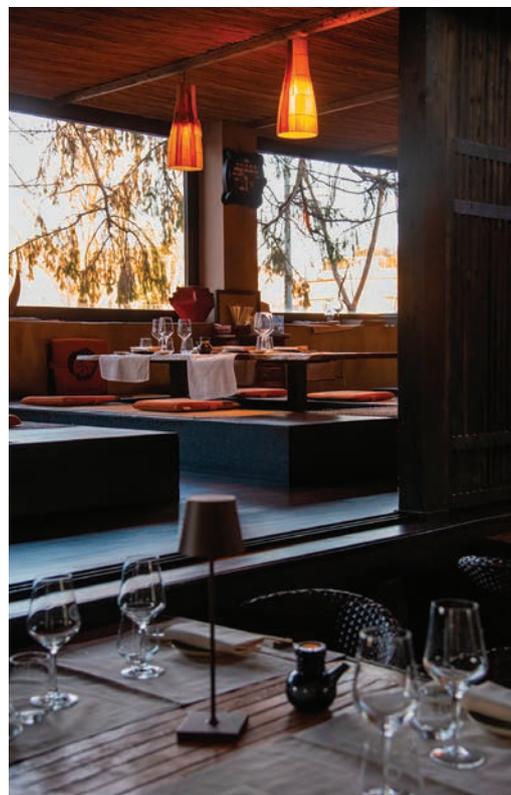
Di padre fiorentino e mamma piacentina, il vino è un profumo che si è radicato presto nei pilastri della memoria: papà imbottigliava e i nonni materni avevano un'azienda agricola dove si coltivava anche uva. Il caso poi ha fatto la sua parte: «Andavamo al mare in Maremma e il nostro vicino di ombrellone era Giacomo Tachis. Poiché mia madre cucinava molto bene, passava le estati a cena da noi: era un uomo curioso, attento alle sperimentazioni, che aveva tanto da raccontare. Se fino ad allora del vino apprezzavo il piacere, lui mi ha trasmesso la profondità e l'enorme variabilità che caratterizzano questo mondo».

La facoltà di Economia e Commercio in Bocconi è una meteora: galeotto un impiego stagionale, Luca sente il richiamo per una carriera diversa e, appena ventunenne, acquista in società il primo ristorante. «Erano ancora gli anni in cui se volevi fare l'oste, riuscivi a farlo davvero». In seguito vende e rileva altre attività nell'ambito della ristorazione, sempre più focalizzato sull'argomento vino. Tra questi Exedra, cucina raffinata e vini di alto livello, protagonista per dieci anni della ristorazione milanese. «Organizzavamo degustazioni settimanali, mettevamo a confronto terroir, proponevamo abbinamenti tra vini e cucina regionale. Sono passati da noi campioni mondiali della sommellerie, come Luca Gardini e Luca Martini».

Nel percorso professionale di Luca, che lui stesso definisce naïf, articolato da un'istintività insofferente alla monotonia, non fa eccezione l'ambito AIS: ha frequentato i corsi nei primissimi anni Duemila, ma il diploma data 2021. «Lo studio non sostituisce l'esperienza sul campo, che resta fondamentale, ma il valore di AIS è quello di fornire i mezzi e il know-how. Ritornare dopo tanti anni di professione e accorgersi che l'approccio didattico ha recepito e riflette l'evoluzione del mondo del vino, è stata occasione di ulteriore sti-

mo». La nascita del secondo figlio lo spinge alla sofferta scelta di rinunciare all'attività in proprio, ma non a tante soddisfazioni: come direttore di Giacomo Arengario, complice il periodo dell'EXPO, riceve una clientela di altissimo livello internazionale, tra cui la famiglia Obama.

Collabora poi all'apertura del Lume e infine approda da Finger's, una catena luxury restaurant di cucina creativa giapponese, dove attualmente ricopre il ruolo di F&B manager. Un pubblico alla moda e una lista vini con dei must, ma anche tanta ricerca. «Negli ultimi anni avere più tempo mi ha permesso di visitare di più le aziende, un aspetto che mi mancava moltissimo perché solo nel contatto diretto con luoghi e persone puoi conoscere veramente il prodotto e maturare la capacità di raccontarlo». E allora spazio alle identità territoriali, a piccole zone spumantistiche italiane come ai vini PIWI. E poi partnership esclusive con due maison di Champagne, birre, sakè e cocktail dedicati: una proposta dinamica e in evoluzione, senza tracce di monotonia. ■



Luca Giuliano Salvigni

Luca è nato al mare ed è appassionato di montagna: un bel dualismo, che si riflette in uno spirito dinamico e flessibile, ma altrettanto solido e determinato. La cadenza romagnola si tradisce in due parole, e poche altre ne bastano per sentire che della Riviera non manca nemmeno l'accogliente solarità: una quinta graditissima in ogni ambito e mestiere, soprattutto in sala. Una vocazione che Luca si porta dentro: è cresciuto nel ristorante di famiglia a Sant'Arcangelo di Romagna, in mezzo a una cucina di grande tradizione territoriale e dove il vino non veniva preso meno sul serio. «I primi insegnamenti me li ha trasmessi mio padre, sommelier professionista». Ma un seme germoglia e cresce vigoroso solo quando trova le condizioni migliori e in Luca ci sono passione, talento e ambizione.

Dopo un'esperienza di ristorazione in proprio, consegue brillantemente il diploma di sommelier AIS, tanto da essere chiamato a partecipare al Premio Bonaventura Maschio, riservato ai migliori allievi di ogni corso. Nel 2018 si trasferisce a Milano, maître sommelier per Felix Lo Basso, una stella Michelin in piazza Duomo. Quando il ristorante chiude i battenti causa lockdown, Luca si dedica a consulenze e formazione del personale fino ad approdare, nel maggio dello scorso anno, al prestigioso Villa Naj, altro stellato nel centro di Stradella. «Lella e Marco mi hanno chiamato per affiancare Carlotta in sala come sommelier al posto di Giacomo, che aveva preferito seguire la carriera forense. Loro sono una famiglia di ristoratori con grandi valori e grandi idee imprenditoriali, con estrema attenzione alla qualità e al cliente e con l'obiettivo di migliorarsi sempre: c'è stato subito feeling».

Una comunione di idee che ha permesso a Luca di avere carta bianca nell'esprimersi. «Ho voluto ampliare il focus sul territorio ma anche sui piccoli produttori del mondo, dal Sudamerica, alla Grecia, al Libano. Oggi in carta abbiamo circa 550 etichette e vorremmo incrementarle fino a 700, implementando la proposta relativa ai vini del Sud Italia e dell'Europa, non solo Francia». Etichette che possono essere richieste – tutte o quasi – anche al calice, per dare agli ospiti la massima libertà. E non solo vino: anche una carta vermouth e una Marsala e diversi cocktail, anche analcolici, creati sartorialmente sulle proposte dello chef e i gusti o le necessità dei clienti. Il menu al buio è sempre molto richiesto, così come gli abbinamenti alla cieca: «La soggettività delle persone non è un limite



ma uno stimolo. Il dialogo è fondamentale per entrare in sintonia e capire quale direzione desidera prendere non solo ogni tavolo, ma ciascun commensale».

Stradella si trova nel cuore dell'Oltrepò vitivinicolo. «Una tendenza netta è che chi arriva da fuori richieda vini del territorio, mentre la clientela locale preferisca spaziare altrove. Capita anche chi si pone dicendo "tutto ma non Oltrepò" e allora mi è successo di infilare qualche vino alla cieca e di avere clienti così sorpresi da avermi detto di essere andati poi a trovare il produttore in cantina». Una bella soddisfazione per Luca, che al territorio vuole dare voce. «Da quando sono qui dedico molto tempo libero a visitare le aziende, non solo per assaggiare i vini o vedere come vengono fatti, ma per incontrare i volti e ascoltare la voce delle persone. Ho scoperto realtà di altissimo livello». Una preferenza? «I Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosé, straordinari anche nell'abbinamento».

RISTORANTE VILLA NAJ*

Via Martiri Partigiani, 5
27049 Stradella (PV)
T. 0385.42126
www.najstradella.com

Aperto: Mercoledì -
Sabato: 20:00 - 22:00;
Domenica: 12:30 - 14:00 e
20:00 - 22:00.
Lunedì e Martedì chiuso

Una sala moderna dai bei soffitti di mattoni a volte ricavata nelle cantine di una villa ottocentesca ospita la forza del territorio in un'accurata selezione di materie lavorate con mano fresca e creativa. Giovane e professionale il servizio. Vasta e attenta la carta vini&spirits. Prima champagneria italiana Billecart-Salmon.

Franciacorta, venticinque anni di trasformazioni

Elio Ghisalberti, giornalista enogastronomico formatosi alla scuola di Luigi Veronelli, fondatore e direttore del mensile “De Gustibus” è l’autore di “Franciacorta, ieri oggi domani” edito da Giunti Editore.

Il libro ambisce a essere una guida completa della Franciacorta; basato su un’analisi del territorio che chiarisce gli aspetti geologici, pedologici e climatici, descrive le modalità di coltivazione e di produzione, i vitigni e la viticoltura, il disciplinare e le caratteristiche dei vini Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. Non mancano, inoltre, un focus sulle

bottiglie più prestigiose nonché le schede degli aderenti al Consorzio Franciacorta, con le informazioni che consentono di tracciarne i profili attraverso i vigneti, la cantina, l’organigramma, i dati di produzione.

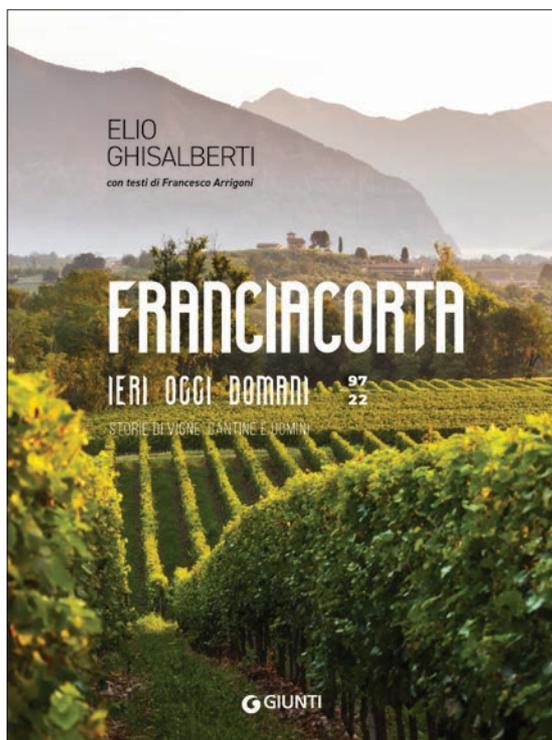
Ghisalberti con quest’opera mette a fuoco una immagine precisa e dettagliata di un territorio ricco tanto di vigneti e di cantine, quanto di storie degli uomini che hanno costruito e vissuto la Franciacorta. Una immagine che, senza rinunciare alla chiarezza, non è mai ferma, statica, ma piuttosto dinamica, diacronica, adatta a descrivere l’evoluzione continua del territorio. Il libro riprende infatti il testo sullo stesso tema firmato nel 1997 da Francesco Arrigoni, (giornalista, fondatore e direttore del “Seminario Veronelli”, prematuramente scomparso nel 2011) e ne attualizza l’eredità, evidenziando i cambiamenti avvenuti con un’attenzione all’intreccio tra persistenze e cambiamenti. Un’attenzione che non è solo nel contenuto ma anche nella forma del testo: le parole e le immagini di Arrigoni, nella versione del 1997, sono presentate con sfondi, caratteri tipografici e immagini diverse da quelle che Ghisalberti usa per attualizzarle.

Il risultato è interessante: il testo è composto come se ci fossero due libri-guida in uno, uniti da un confronto diretto tra il passato e il presente della Franciacorta. Un passato e un presente che non sono solo rappresentati sequenzialmente, ma sembrano dialogare, mettendo in luce le trasformazioni e i cambiamenti avvenuti nel tempo.

Un’ottima base documentale, una narrazione chiara, un’attenzione all’evoluzione territoriale, un’ampia offerta di informazioni, una selezione accattivante di prestigiose cantine, un invito a ri-conoscere un brand diventato famoso: ci sono tutti gli ingredienti che fanno di “Franciacorta, ieri oggi domani”, un libro da leggere, da consultare, da tenere. ■

FRANCIACORTA
IERI OGGI
DOMANI 99/22
Storie di vigne,
cantine e uomini
Elio Ghisalberti
(con testi di
Francesco
Arrigoni)

©2022 Giunti
Editori S.p.A.
©Consorzio per
la tutela
del Franciacorta
286 pagine
ISBN 978 88 09
95236 2





LA SALITA DEI GIGANTI
La saga dei Menabrea
Francesco Casolo

©Francesco Casolo 2022
©Feltrinelli Editore Milano
Seconda edizione Marzo 2021
412 pagine
ISBN 978 88 0703488 6
19 euro

metà '800 attraversa le montagne da Biella alla Svizzera commerciando lana e prodotti di artigianato. Sguardo visionario e istinto imprenditoriale, punta tutto su un azzardo: quella magica bevanda, la birra, conosciuta a Nord delle Alpi, può essere introdotta, prodotta e venduta in Italia.

La birra è protagonista in entrambe queste storie con le quali Casolo, grazie a una narrazione documentata e avvincente, coinvolge il lettore tenendo insieme diversi livelli.

Innanzitutto, il livello antropologico, con la descrizione dell'affascinante genesi della birra, il "pane liquido", elemento fondante della nostra civiltà.

Poi, il contesto storico, che ci catapulta in un'Italia appena unificata, con le speranze di riscatto della neonata borghesia industriale, entusiasmata dalle novità, dalle esposizioni internazionali, dall'alba di un mondo nuovo che sembra essere senza confini.

Infine, la storia di Genia, nipote di Giuseppe, che produrrà la birra nata con il nonno al cospetto del Monte Rosa. Genia che, ancora bambina, mischia i cereali con l'acqua, creando una birra primordiale come qualche donna Sumera o Egiziana chissà quanti anni prima di lei. Genia che il padre porta, sola e undicenne, sui ghiacciai del Monte Rosa, ad assaggiare il primo, indimenticabile, sorso di birra. Genia che, persi precocemente il papà e il marito, condurrà famiglia e azienda con lo stesso spirito coraggioso e visionario del nonno Giuseppe.

La storia della famiglia Menabrea è storia di birra e di donne. Tra la gloria e la disfatta, mischiando la paura con il coraggio e la tradizione con la trasgressione, tre donne trovano forza e intelligenza per andare avanti anche quando tutto sembra perduto. Come per le dee della birra, come per Ninkasi o per Ishtar, tocca alle donne trovare la vitalità e la potenza necessarie alla produzione della birra. Della "Birra Menabrea", nata a Gressoney, prodotta a Biella, premiata in tutto il mondo. ■

La birra è donna

Nel romanzo "La salita dei giganti" di Francesco Casolo, - milanese di origine e montanaro per passione, già sceneggiatore del pluripremiato cortometraggio "Baradar"- si intrecciano due storie.

La prima, tenuta sullo sfondo, è la storia di una scoperta: settemila anni fa, le donne Sumere imparano la magia della fermentazione. I cereali, lasciati nell'acqua, producono una miscela nutriente, una bevanda inebriante. Da allora, da quella scoperta, la birra è donna: la leggenda ha assegnato alle dee della vita, a Ninkasi, a Ishtar, ad Armalu la forza e la potenza necessarie alla produzione della birra.

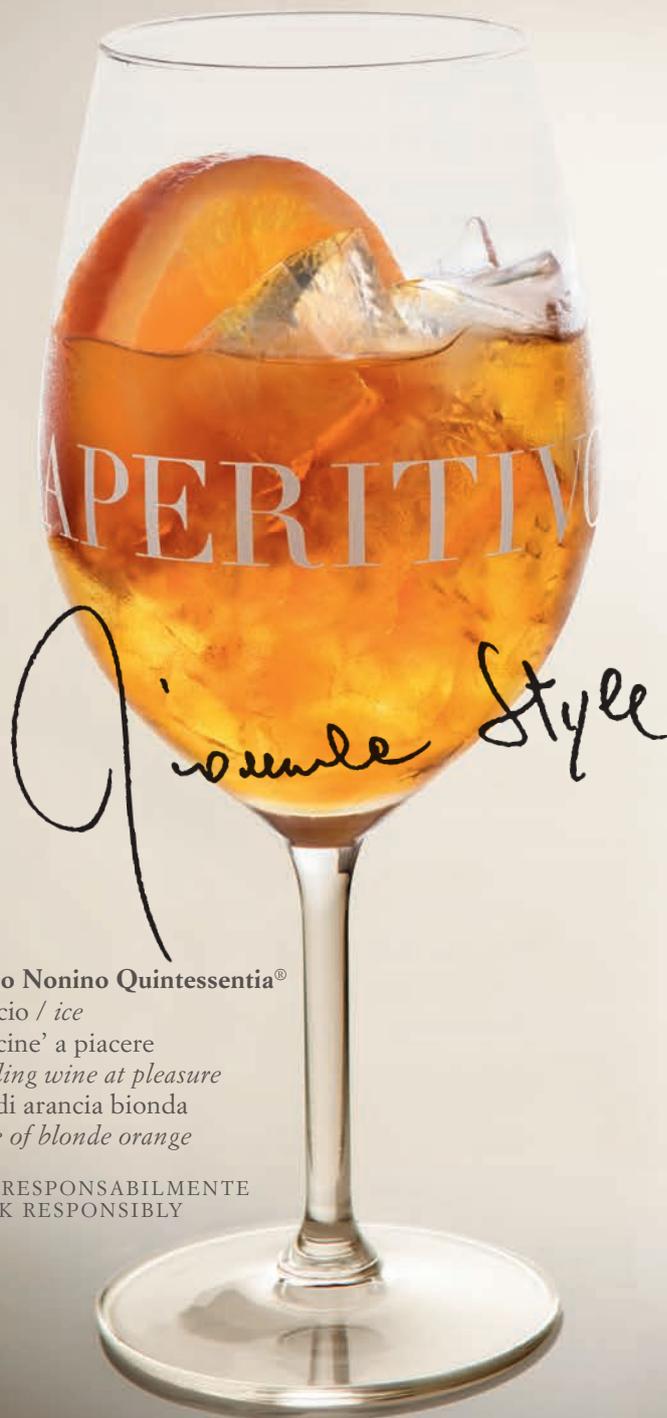
La seconda, narrata come un'epopea familiare, è la storia di Giuseppe Menabrea, walser di Gressoney, che a

Seguici sui nostri social

-  www.facebook.com/aislombardia
-  www.instagram.com/aislombardia
-  twitter.com/AisLombardia
-  www.youtube.com/user/AisLombardia



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

#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

