

ViniPlus

DI LOMBARDIA

**VITA DA
WINEMAKER**
Intervista
a Nicolas Secondé

MONDO VINO
I vigneti
del Nuovo Mondo
tra presente e storia

TERRITORI
Tra le valli del
Pinerolese, la DOC
compie 30 anni

SPECIALE

DI VIGNA IN VIGNA

*Venti vigne lombarde da conoscere,
cercare e custodire*



Scopri il progetto

"Senza 1 Senso"



Il vino che unisce. Il vino che ascolta.
Il vino che include.

ViniPlus



Un'associazione che evolve, una comunità che si rafforza

Ci sono momenti nella vita di un'associazione in cui passato, presente e futuro sembrano convergere con particolare intensità. Quello che stiamo vivendo è senza dubbio uno di questi. In questi giorni di attesa per l'esito dell'iscrizione al RUNTS — un traguardo che perseguiamo con determinazione da anni — sentiamo con chiarezza il valore del cammino fatto e la responsabilità di ciò che ci attende. Non si tratta soltanto di un passaggio formale, ma di un'evoluzione che rafforza la nostra identità e ci proietta con maggiore solidità verso le sfide future.

Accanto a questo percorso istituzionale, il Consiglio Lombardo continua a lavorare con concretezza per consolidare la presenza dell'associazione sul territorio. Dopo aver dato vita a uno spazio bello, accogliente e funzionale per la delegazione di Varese, stiamo ora concentrando energie e visione su un progetto che rappresenta molto più di un obiettivo operativo: la realizzazione di una sede per la delegazione di Milano. Un luogo che possa diventare una vera casa per i soci milanesi, uno spazio identitario in cui riconoscersi, crescere e condividere. Non solo un punto di incontro, ma un simbolo tangibile di appartenenza.

Viviamo, è innegabile, un momento complesso per il mondo del vino. Le trasformazioni economiche, sociali e culturali stanno ridisegnando scenari e abitudini. Eppure, proprio in questa fase, emerge con forza la straordinaria capacità di resilienza del nostro settore. Il mondo del vino, insieme a chi lo racconta e lo promuove, sta dimostrando una vitalità sorprendente: si rinnova, sperimenta, trova nuovi linguaggi e nuove strade per dialogare con il pubblico.

In questo contesto, la nostra associazione lombarda conferma la propria solidità: i numeri si mantengono, la partecipazione resta viva e, soprattutto, non si arresta il nostro impegno nella divulgazione della cultura del vino. Una cultura millenaria che oggi più che mai ha bisogno di essere raccontata con consapevolezza e responsabilità.

È proprio qui che si apre una riflessione fondamentale: il linguaggio della comunicazione deve evolversi. Non possiamo limitarci a trasmettere contenuti, dobbiamo saperli interpretare, rendere accessibili, coinvolgere. Le nuove generazioni non vanno semplicemente intercettate, ma accompagnate in un percorso autentico, che unisca conoscenza e rispetto. Raccontare il vino oggi significa costruire ponti tra tradizione e futuro, tra profondità e immediatezza, tra passione e consapevolezza.

E i segnali sono incoraggianti. Il mondo del vino e della comunicazione stanno già dimostrando di saper reagire, di sapersi rinnovare senza perdere la propria anima. È da questa energia che dobbiamo trarre fiducia: la capacità di superare questo momento di crisi non è solo una possibilità, ma una realtà che si sta già concretizzando.

Il numero che avete tra le mani nasce esattamente da questo spirito. È il frutto di un lavoro attento, di una ricerca approfondita e di una grande voglia di raccontare territori, persone e storie. Ogni pagina è un invito a scoprire, a conoscere, a guardare il vino con occhi nuovi, senza dimenticare le sue radici.

Con lo stesso entusiasmo e con rinnovato senso di appartenenza, vi diamo appuntamento al 7 luglio per celebrare insieme il compleanno della nostra associazione. Sarà un momento di festa, ma anche un'occasione per ritrovarci, condividere e guardare avanti, consapevoli della strada percorsa e pronti ad affrontare quella che ci attende.

Hosam Eldin Abou Eleyoun
Presidente AIS Lombardia

Maggio

1

EDITORIALE

di Hosam Eldin Abou Eleyoun

3

EDITORIALE

di Alessandro Franceschini

4

NEL PIATTO E NELLA VIGNA

di Alberto P. Schieppati
e Leonardo Valenti

6

SPECIALE

DI VIGNA IN VIGNA

A cura di Angela Amoroso,
Anna Basile, Jessica Bordoni,
Anita Croci, Matteo Forli,
Alessandro Franceschini,
Mauro Garolfi, Sara Missaglia,
Valeria Mulas, Paolo Valente,
Giuseppe Vallone

28

MONDO VINO

I vigneti del Nuovo Mondo tra
presente e storia
di Ilaria Ranucci

32

APPROFONDIMENTO FRANCIA

La Francia del nord
e il futuro della vite
di Samuel Cogliati Gorlier

38

L'ORIZZONTALE

Vajra, la sfida
dei Barolo 2022
di Massimo Zanichelli

41

IN RICORDO DI VERONELLI

di Pierluigi Gorgoni

44

TERRITORI

Tra le valli del Pinerolese
di Anita Croci

48

PRODOTTI DOP E IGP

Tinca Gobba Dorata
del Pinalto di Poirino DOP
di Gabriele Merlo

52

AUTOCTONI, CHE PASSIONE!

Autoctoni abruzzesi: antiche
varietà dal cuore dell'Italia
di Davide Gilioli

55

BIRRE

A forza di pedalare...
di Maurizio Maestrelli

58

DISTILLATI

Un rum non vale l'altro
di Maurizio Maestrelli

62

RI-GENERAZIONI

Mosnel
di Sara Missaglia

66

VITA DA WINEMAKER

Nicolas Secondé
di Paolo Valente

69

FORMAGGI

Formaggi affinati,
raffinati, elaborati
di Beppe Casolo

72

OLIO

Oliveti: quando
il cru fa paura
di Luigi Caricato

74

L'ABBINAMENTO

La cucina delle Alpi
di Paolo Valente

76

IL PIATTO LOMBARDO

Zuppa alla Pavese
di Andrea Grignaffini

78

LA LOMBARDIA E SUOI

ARTIGIANI DEL GUSTO
Pariani

di Marco Gatti

80

DIRITTO DIVINO

Il valore di Sottozone,
Unità Geografiche
Aggiuntive e Vigne
di Paola Marccone

84

VINO E TECNOLOGIA

Intelligenza Artificiale
e Creator, la rivoluzione
digitale porterà al ritorno
alla terra?

di Raffaele Cumani

90

SOMMELIER AL LAVORO

di Anna Basile e Anita Croci

92

BLOC NOTES

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

Angela Amoroso, Anna Basile,
Nicola Bonera, Jessica Bordoni,
Beppe Casolo, Luigi Caricato,
Samuel Cogliati Gorlier,
Anita Croci, Raffaele Cumani,
Matteo Forli, Mauro Garolfi,
Marco Gatti, Davide Gilioli,
Pierluigi Gorgoni, Andrea
Grignaffini, Céline Dissard Laroche,
Maurizio Maestrelli,
Paola Marccone, Gabriele Merlo,
Sara Missaglia, Valeria Mulas,
Luisito Perazzo, Ilaria Ranucci,
Alberto P. Schieppati,
Paolo Valente, Leonardo Valenti,
Giuseppe Vallone,
Massimo Zanichelli

REDATTORE EDITORIALE
Anita Croci

REVISIONE TESTI
Anna Basile, Anita Croci

IMMAGINE DI COPERTINA
Barbara Viganò

FOTOGRAFIE

Adobe Photo Stock, Arvb,
Association Vignerons de
Normandie, Consorzio DOC
Pinerolese, Luca Galuzzi, Le Clos
des Arènes de Lutèce, Matthew
Molchen, Syvif, Unsplash

ART DIRECTOR

Barbara Viganò

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 18 Maggio 2026
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010

ViniPlus



Camminare le vigne, oggi più che mai

Per molti di noi, per chi ha fatto del vino una passione irrefrenabile da coltivare quotidianamente e per chi ne ha poi fatto anche un lavoro vero e proprio, il “camminare le vigne” di veronelliana memoria ha sempre rappresentato una sorta di dogma indissolubile. Un principio dal quale partire e al quale tendere in continuazione. Fu rivoluzionario teorizzarlo quando il vino veniva considerato poco più di un prodotto di frivola importanza, lo è ancora adesso in un’epoca dove soffia il vento del proibizionismo, sotto la bandiera del salutismo, che tende a considerarlo una semplice e banale bevanda alcolica.

Nell’anno del centenario della nascita di Luigi “Gino” Veronelli, abbiamo chiesto a una penna che si è sempre ispirata autenticamente a lui, Pierluigi Gorgoni, un ricordo che fosse il più genuino e viscerale possibile. Ma allo stesso tempo abbiamo deciso anche di dedicare lo speciale di apertura che contraddistingue sempre la nostra rivista proprio alla vigna. Elencare e raccontare i tanti singoli,

e spesso iconici, appezzamenti che puntellano il vigneto lombardo sarebbe stato improbo e impossibile: ne abbiamo scelti, con grande fatica, venti che custodiscono storie e racconti e, naturalmente, danno origine a vini di grande carattere, autentici alfiere del concetto di terroir. Sfogliando il trentesimo numero della nostra rivista, troverete questo filo conduttore anche all’interno di altri contributi, come quello che parla delle vigne del Nuovo Mondo, o quello che fa il punto su sottozone e UGA in Lombardia.

A partire da questo numero, inoltre, entra a far parte del team di collaboratori di ViniPlus anche un wine writer di grande esperienza e già molto conosciuto e apprezzato nel mondo AIS: Massimo Zanichelli. La sua nuova rubrica, “L’orizzontale”, esplorerà come singole aziende o determinati territori interpretino con i loro vini specifici millesimi.

Buona lettura!

Alessandro Franceschini

Alessandro Franceschini
Direttore Responsabile

I fatti che vedono coinvolto il famoso chef del Noma di Copenhagen accendono nuovamente i riflettori sulle condizioni di lavoro presenti nelle cucine della ristorazione fine dining. E la recente notizia della realizzazione della prima pianta di sangiovese ottenuta tramite Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA) ci invita a riflettere sull'importanza della sperimentazione scientifica in questo momento storico



“Sì chef!” Addio? Stop umiliazioni

di **ALBERTO P. SCHIEPPATI**

Non occorre mobilitare Zygmunt Bauman per comprendere che ai tradizionali valori di rispetto dei ruoli e di empatia si è andata – nel tempo – sostituendo una deregulation che ha tolto illusioni e imposto il mantra del profitto sopra ogni altra forma di stile, di tradizione, di etica. È la società liquida: facciamocene una ragione. Come una ragione devono farsi quei giovani “fine dining addicted” che, forse sulla scia di Masterchef, vogliono (o volevano?) entrare nel cerchio magico, diventare protagonisti della scena social e mediatica. Come? Magari sognando di lavorare alle dipendenze di un grande chef, o addirittura di diventarlo a propria volta, in cucine tecnicamente perfette, dove imparare, crescere e affermarsi.

Ricordo bene quando Gualtiero Marchesi diceva che “l’esempio è la più alta forma di insegnamento”. Quanta verità in quelle parole. Ma di quale esempio stiamo parlando se (come sembrano dimostrare “voci” plausibili e testimonianze credibili) in molte brigate di cucina “stellata” dominano prepotenza, malinteso senso del comando, con tanto di umiliazione e di frustrazioni verso i più deboli?

A maggior ragione quando questi abusi si verificano presso strutture iconiche, i cui chef patron hanno segnato tappe miliari nell’evoluzione del fine dining, in Italia e, come nel caso del Noma di Copenhagen, in ambito internazionale.

Ora, va detto che non è semplice formare alla professione (a qualunque professione, in modo particolare nell’universo food &



TEA, porte aperte ma serviranno tempo, ricerca e investimenti

di **LEONARDO VALENTI**

wine) giovani talvolta già demotivati in partenza. Giovani sempre più delusi e depressi a causa di un mercato del lavoro che non li valorizza, che non punta sulle nuove generazioni, che non vuole scoprire nuovi talenti. Chi può, fugge all'estero, ma la gran parte degli under 30 non ha alle spalle famiglie che possano permettere loro il lusso di realizzare il proprio futuro professionale affrontando spese elevatissime. A questo aggiungiamo che il lavoro non è più percepito come valore "nobile", ma soprattutto un modo per sbarcare il lunario.

A maggior ragione, quei giovani appassionati che si accostano con purezza e passione al mondo dell'horeca andrebbero incoraggiati a condividere dei progetti, sapendo che affrontare dei sacrifici porterà a forme di apprendimento e di stabilizzazione di un ruolo professionale solido. Affinando talento e senso di responsabilità per "arrivare" a risultati soddisfacenti.

Trattare da "schiavi" i propri sottoposti, in una logica che ricorda il nonnismo o, peggio, forme di bullismo, alimenta la mortificazione e impedisce e azzerla la fiducia in se stessi. Non è certo attraverso la sopraffazione da parte di un executive, o del patron o di un "capetto" qualunque che si trasmette il sapere. E, nel solito eterno quesito fra autoritarismo e autorevolezza, dovrebbe sempre vincere quest'ultima. Nessun buonismo, per carità: ma le odiose, inutili esibizioni di muscoli non fanno per noi. E incoraggiano ulteriormente la fuga dei giovani dal settore. ♦

I cambiamenti climatici in atto, con le conseguenti ripercussioni sul vigneto, sono ormai un dato di fatto ineludibile.

Innalzamento delle temperature, periodi di siccità e picchi di calore che si alternano a improvvisi e spesso violenti rovesci temporaleschi, portatori magari anche di grandine, sono fattori che stanno rendendo il lavoro dei vignaioli un sorta di rompicapo di difficile soluzione. La complessiva, e poco prevedibile, variabilità climatica è un problema centrale in questo momento. Anche perché arginare le classiche malattie della vite, oidio e peronospora in primis, è un lavoro ancor più complesso rispetto al recente passato, quando l'alternarsi delle stagioni era sempre lo stesso, così come il calendario dei trattamenti.

L'arrivo delle varietà PIWI, con le quali produttori e appassionati stanno cominciando a prendere confidenza, rappresenta un primo passo che va seguito con interesse e senza pregiudizi. Pregiudizi che, e non potrei pensarla diversamente da ricercatore quale sono e sarò per sempre, non bisogna avere anche nei confronti delle prime piante ottenute con le TEA, ovvero le cosiddette Tecnologie di Evolu-

zione Assistita. È notizia recente, infatti, la realizzazione della prima pianta di sangiovese ottenuta attraverso questa tecnica, all'interno di un progetto che ha visto collaborare Coldiretti Toscana, Vigneto Toscana, Crea e Università di Udine. È un primo passo da monitorare con grande attenzione, mettendo da parte atteggiamenti di diffidenza, se non proprio di demonizzazione. Così come c'è stata apertura all'arrivo di nuove varietà resistenti, ottenute da incroci tra viti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti contro le malattie fungine, altrettanto ce ne deve essere verso una tecnica che consente di ottenere cloni di varietà già note, altrettanto resistenti alle malattie, intervenendo questa volta sul loro genoma, senza introdurre geni estranei da altre specie. Di fatto, si tratta di velocizzare qualcosa che in natura avviene da sempre, solo con tempi decisamente più lunghi. L'importante, però, è avere la consapevolezza che il lavoro davanti noi è lungo, se non lunghissimo. Le malattie, infatti, sono numerose, e cambiano, e i cloni di una stessa varietà sono ancora più numerosi. Ci vuole pazienza e la volontà di investire risorse economiche, vitali per portare avanti la sperimentazione scientifica. ♦

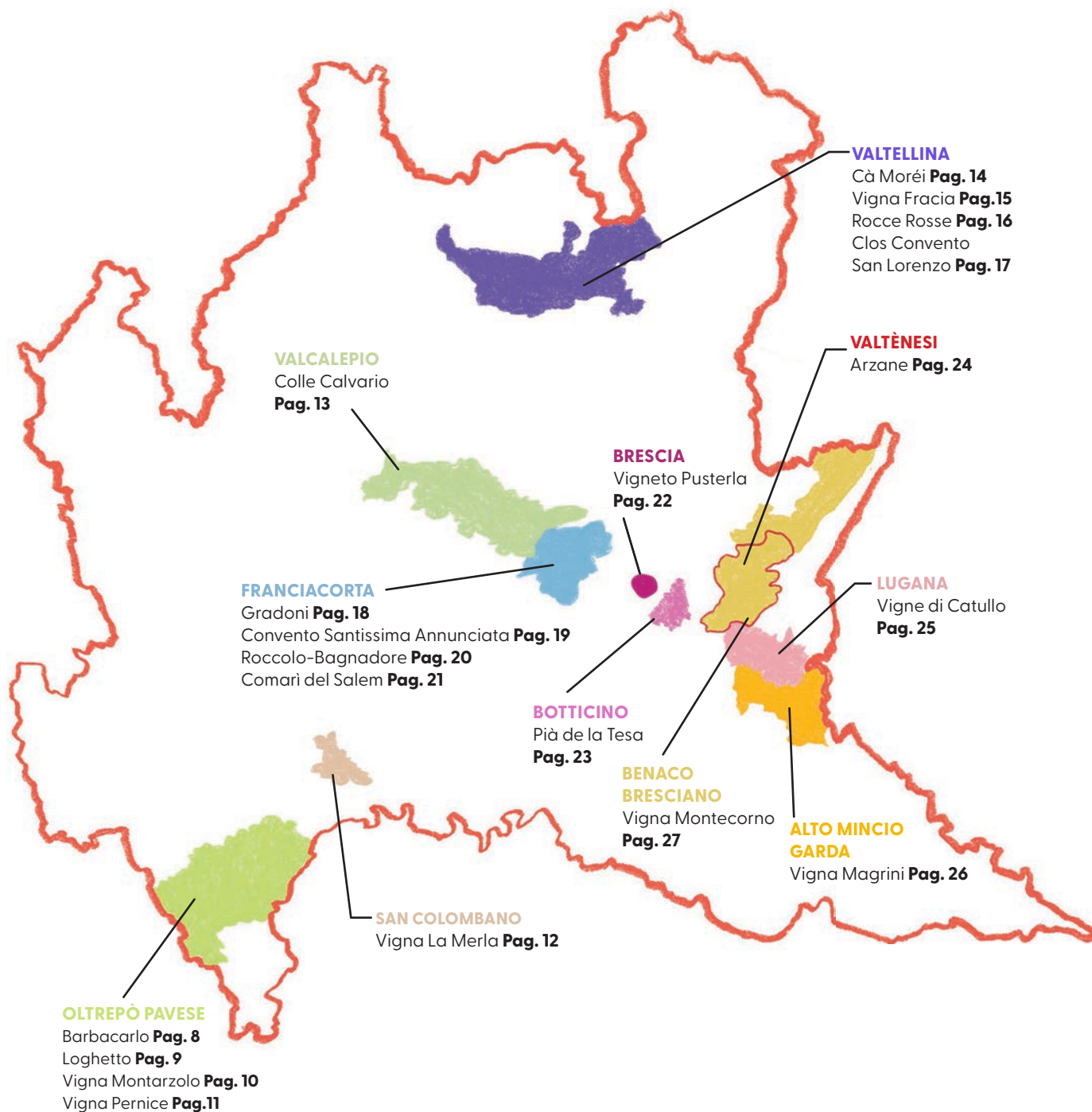
SPECIALE

Venti vigne DA CONOSCERE, CERCARE E CUSTODIRE

*Anche la Lombardia è uno scrigno
di singole vigne che hanno storie
da raccontare e peculiarità uniche,
così come i vini che se ne ricavano*

di ALESSANDRO FRANCESCHINI

Sono quasi sempre appezzamenti di modeste dimensioni, spesso custodiscono al loro interno vigne con molti anni alle spalle, in alcuni casi centenarie, ma soprattutto sono custodite con cura, passione e la consapevolezza di avere a disposizione un tesoro da preservare, perché distintivo e unico. In Lombardia, rispetto ad altre regioni, non è probabilmente presente una valorizzazione del concetto di *single vineyard* come invece succede altrove. Senza scomodare i cugini transalpini che hanno fatto del concetto di *cru*, in tutte le sue diverse varianti, un culto da tramandare per secoli, nelle denominazioni lombarde gli appassionati di vino raramente si muovono come fanno, invece, quando arrivano nella Langa del Barolo o del Barbaresco, dove la bussola per orientarsi è quella delle singole parcelle. Eppure, anche in questa regione ne esistono una moltitudine, fortemente identitarie, posizionate in luoghi precisi e meritano un'attenzione tutta particolare, non solo perché danno origine a singoli vini di grande pregio, ma perché custodiscono storie da conoscere e preservare. Ne abbiamo (faticosamente) selezionate venti, consapevoli che sarebbero molte di più quelle da segnalare. Ce le siamo fatte raccontare da chi le cura quotidianamente per capire perché continuare a preservarle, indicandole orgogliosamente anche in etichetta. ♦



a cura di

Angela **Amoroso** * Anna **Basile** * Jessica **Bordoni** * Anita **Croci**

Matteo **Forlì** * Alessandro **Franceschini** * Mauro **Garolfi**

* Sara **Missaglia** * Valeria **Mulas** * Paolo **Valente** * Giuseppe **Vallone**



OLTREPÒ PAVESE

Barbacarolo

A Broni, su quattro ettari di tufo aggrappati a un versante ripidissimo della collina Porrèi, la famiglia Maga custodisce un vigneto che è diventato il primo – e unico – cru monopole dell’Oltrepò Pavese

di GIUSEPPE VALLONE

CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Collina Porrèi, Valle Maga (oggi Valle Recoaro), Broni (PV)
Altitudine: fino a 310 m s.l.m.
Suolo: Tufaceo, con ghiaia; pendenza ca. 70%; esposizione sud-ovest
Età del vigneto: variabile; presenti ceppi di 60-80 anni
Vitigni: croatina (40%), ughetta di Canneto (40%), uva rara (20%)
Nome del vino: Provincia di Pavia IGT Barbacarolo
Vinificazione: pigiadiraspatura; fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia (1.000-1.500 l); macerazione 8-9 giorni; travasi periodici; imbottigliamento ad aprile-maggio. Circa 8.000 bottiglie/anno

C'è una collina a Broni dove la neve non riesce a posarsi. «Il giorno dopo, quel versante è l’unico senza neve», racconta **Giuseppe Maga**, «la pendenza, il sole: a gennaio ci sono le viole». È la collina Porrèi – «luogo di casa» in dialetto –, in Valle Maga (oggi Valle Recoaro), sul cui versante esposto a sud-ovest trova dimora il vigneto **Barbacarolo**, con pendenze del settanta per cento, suolo tufaceo e sole dalla mattina alla sera. Non il classico vigneto da fotografia, perché, puntualizza Maga, «ci vuole l’uomo, c’è una vite qua e una là, bisogna saperle accudire».

Il nome è al catasto dal 1886, ma la storia affonda più indietro. I documenti familiari risalgono alla prima metà del XVIII secolo: i Maga furono tra i primi a popolare Broni, il cui antico nome – Camellio Magus – porta il loro cognome. Nel 1884 Carlo Maga donò la collina ai nipoti, che la ribattezzarono in suo onore: «barba», in pavese, significa zio. La terra dello zio Carlo. Nel 1958 Lino Maga per primo imbottigliò il vino omonimo; quando

negli anni Settanta il nome fu esteso a quarantacinque Comuni, combatté per oltre vent’anni fino a ottenerne e difenderne il riconoscimento esclusivo.

«Il vino non ha segreti, non deve neanche averli», taglia corto Giuseppe Maga. «È la terra che fa il vino». Su questo tufo crescono croatina, uva rara e ughetta di Canneto; alcune viti hanno sessant’anni, altre addirittura ottanta e producono un solo grappolo. «Quel grappolo va guardato, tenuto, ripreso fino alla raccolta». Tutto a mano, senza diserbanti né chimica, con il solo ausilio di un po’ di zolfo.

In cantina fermentazione spontanea in vecchie botti di rovere di Slavonia da mille-millecinecento litri, legni con oltre sessant’anni di servizio. Otto o nove giorni di macerazione, svinatura, travasi periodici. Niente lieviti, niente filtrazioni. Si imbottiglia alla luna vecchia di aprile o maggio. Solo ottomila bottiglie nelle annate generose. «Se l’annata è buona sta lì tranquillamente cinquant’anni», assicura Maga. Un vigneto dove collina, vino e famiglia coincidono ancora dopo quasi un secolo e mezzo. ♦

OLTREPÒ PAVESE

Loghetto

La passione guida il lavoro di Cristiano e Sergio Agnes, che in un luogo dal fascino immortale continuano a essere custodi di una storia di famiglia e di un vigneto secolare che dà origine a uno dei vini più iconici dell'Oltrepò Pavese

di MAURO GAROLFI

A Rovescala, dove la forza della quercia da rovere - robur - è nel nome e segna un destino, il “piccolo luogo”

Loghetto è in realtà piccolo solo di nome e nelle dimensioni – nemmeno mezzo ettaro. È grande invece per quello che è, e per ciò che rappresenta. Su suoli argillosi, la “Vigna dei Padri”, la prima posseduta dal ramo familiare e rimasta come in origine, è un affascinante spaccato di biodiversità.

Visitarla è entrare in un mondo antico, classico, eterno. Qui, viti centenarie, piantate dagli avi e oggi flessuose come anaconde, vincono la sfida del tempo regalando acini preziosi, che danno vita a un vino straordinario, difesa di un patrimonio da preservare: quello delle radici con la storia, con la tradizione di queste uve e di questi luoghi, con la famiglia, nel territorio, nel legame affettivo con i progenitori.

Il viaggio della linfa, dalle radici in profondità e lungo tutto il percorso del legno di queste viti antiche, nel suo contributo nutritivo al grappolo, risulta decisivo.

Oltre alle viti, sul prato polifita si

trovano piante varie – l'erba cipollina, l'aglio selvatico, il sedano selvatico, la sanguinella, per citarne solo alcune – che hanno trovato un equilibrio comune.

In vigna e nel calice domina la croatina, con la sua struttura, il suo tannino fitto, potente, elegante. Intervengono a definire il profilo una serie di altri, numerosi vitigni storicamente presenti, che donano complessità aromatica, dalla barbera all'uva rara, dalla vespolina alla moradella, dal tintoretto all'uva della cascina.

Preservare l'integrità assoluta del frutto nella sua essenza è un obiettivo che per i **Fratelli Agnes** si traduce nel vino in uno scrigno odoroso di profumi intensi, di frutta rossa e nera, integrati da note di liquirizia, di inchiostro, di pepe nero. Un vino scuro, fitto e impenetrabile, dal sorso opulento, equilibrato e morbido, rotondo e setoso, salino, “ammandorlato”, come riporta l'etichetta, profondo come il fascino eterno e senza tempo della vigna da cui nasce. ◆



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Rovescala (PV)

Altitudine: 274 m s.l.m.

Suolo: argilloso su roccia madre

Età del vigneto: 120 anni

Vitigni: croatina 75%, altre varietà 25%, gestiti a guyot doppio.

Nome del vino: Vino Rosso Loghetto Ammandorlato

Vinificazione: pinzatura e necrosi dei vasi linfatici - disidratazione in pianta - raccolta manuale tardiva, diraspapigiatura in vasca di cemento, fermentazione da lieviti indigeni - macerazione post-fermentativa, svinatura, decantazione, imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia

OLTREPÒ PAVESE

Vigna Montarzolo

Nel cuore del Buttafuoco Storico, l'antica vigna dei nobili del castello di Castana dona vita a un vino unico e identitario. Davide Calvi e la sua famiglia sono custodi di una storia che ogni anno si rinnova con le radici nell'arenaria

di **MAURO GAROLFI**

In questo spicchio di Oltrepò Pavese, dove la viticoltura è religione e storica forma di sostentamento, la famiglia **Calvi**, qui dal lontano Seicento, nel 1723 acquista Vigna Monteguzzo, principio di una storia secolare e tuttora parte dei dieci ettari di proprietà.

Vigna Montarzolo, rilevata invece più recentemente – negli anni Novanta del secolo scorso – da Valter, padre di Davide, si presenta alla vista come uno splendido teatro naturale di arenaria con lo sguardo rivolto a Occidente. I palchi di questa immaginifica sala sono costituiti dalle quattro varietà d'uva del Buttafuoco Storico: croatina nelle parti più alte, barbera in quelle più basse e fresche per rallentarne la maturazione, ughetta di Canneto e uva rara nelle parti centrali.

Da qui, proprio negli anni Novanta, ha preso vita il Club del Buttafuoco Storico, con Valter, spinto dalla motivazione a valorizzare questi vigneti storici dalle produzioni meravigliose e dalle basse rese.

In cima alla vigna, da dove si domina un panorama mozzafiato a 360°,

svetta un ippocastano, piantato da Valter al posto di uno antico, monumentale, spazzato via da un funesto tornado anni prima.

Il Buttafuoco Storico Vigna Montarzolo è una “spremuta di territorio” – così lo definisce **Davide Calvi** – che porta con sé ogni goccia di sudore del lavoro dell'uomo e tutta l'arenaria del terreno da cui nasce.

Si tratta della stessa arenaria che, estratta qui secoli fa, nobilita e magnifica la Basilica di San Michele Maggiore a Pavia e che, con le sue caratteristiche drenanti, induce le radici delle viti a scendere in profondità per cercare le sostanze nutrienti.

L'etichetta reca un disegno in cui è rappresentato il nonno di Davide nel lavoro in vigna, testimonianza di tradizione, continuità e storia familiare. Il vino è intenso e caldo, muscolare e dai sentori fruttati, che si amalgamano bene con il caratteristico sentore “di sasso” tipico di questa vigna; un nettare complesso e dal grande potenziale evolutivo, che sa donarsi, nel tempo, in tutto il suo carisma. ◆



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Castana (PV)

Altitudine: 280 m s.l.m.

Suolo: arenaria

Età del vigneto: le più vecchie dei primi anni Novanta, fino a oggi

Vitigni: croatina 50%, barbera 25%, ughetta di Canneto 15%, uva rara 10%, allevati a guyot.

Nome del vino: Buttafuoco DOC Storico Vigna Montarzolo

Vinificazione: vendemmia manuale, lunga macerazione in cemento, malolattica in acciaio, maturazione in legno per 24 mesi, bottiglia per 12 mesi

OLTREPÒ PAVESE

Vigna Pernice

In Oltrepò Pavese, il cru Pernice di Conte Vistarino trasforma l'anima della terra in un pinot nero di rara eleganza. Tra le colline protette dai venti, questo vino non urla ma sussurra la sua complessità, celebrando una mineralità profonda che incantò persino Luigi Veronelli

di ANNA BASILE

Ci sono luoghi in cui il confine tra vino e territorio è impercettibile, tanto uno riflette l'anima dell'altro. In Oltrepò Pavese questo luogo ha un nome: è vigna Pernice della tenuta **Conte Vistarino**, un cru da cui nasce il vino simbolo dell'azienda, il Pernice, un pinot nero selvaggio ed elegante, complesso e memorabile, abbagliante come un tramonto tra le colline dell'Oltrepò.

«Luigi Veronelli aveva avuto modo di apprezzare il nostro Pernice –, racconta **Daniele Guaschi**, hospitality manager di Conte Vistarino, “fu lui, dalle pagine di Vini d'Italia del 1961, a definirlo *eccellente*. Oggi il Pernice è protagonista del progetto di Ottavia Vistarino che si è dedicata a uno studio approfondito dei terreni dell'azienda indagando la composizione dei suoli proprio per mettere in bottiglia prodotti capaci di esprimere non solo l'anima dell'Oltrepò, ma anche le caratteristiche esatte di ogni vigna, valorizzando in questo modo la straordinaria complessità e la diversi-

tà del nostro meraviglioso territorio». Alla fine degli anni Ottanta in azienda cominciano i primi esperimenti volti a esplorare le potenzialità delle singole parcelle, e oggi Conte Vistarino ha diversi cru da cui nascono vini emblematici e sinceri. Vigna Pernice è sicuramente il simbolo di questa ricerca: la parcella si espande per circa tre ettari – in totale Conte Vistarino ha un vigneto di cento ettari – protetta dai venti più rudi e coccolata da un'escursione termica costante che permette una maturazione lenta e ottimale delle uve. Il suolo poi cela un segreto: il perfetto equilibrio tra argille calcaree e venature sabbiose che spinge la vite a scendere in profondità per cercare nutrimento. Da qui il pinot nero trae la sua identità e la trasmette al vino: una mineralità sottile e una trama tannica setosa e quasi impalpabile. Mentre gli altri vigneti della tenuta offrono freschezza o potenza, vigna Pernice si appropria della complessità e della longevità con un pinot nero che *non urla*, ma sussurra eleganza, finezza e una complessità sorprendente. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Rocca de' Giorgi (PV)

Altitudine: circa 300 s.l.m.

Suolo: calcareo-argilloso, ricco di ciottoli e minerali

Età del vigneto: circa 20-25 anni (impianti moderni su siti storici)

Vitigno: 100% pinot nero

Nome del vino: Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC Vigna Pernice

Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di legno con macerazione sulle bucce; segue maturazione per circa 12 mesi in barrique di rovere francese di diverso passaggio e almeno un anno in bottiglia



SAN COLOMBANO

Vigna La Merla

Single vineyard da un appezzamento di collina nell'enclave milanese di San Colombano al Lambro. È una Riserva imponente, ma dalla grande beva. Dietro c'è l'estro di Antonio Panigada, vignaiolo appassionato che custodisce la tradizione e conosce l'arte dell'attesa

di **JESSICA BORDONI**



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: San Colombano al Lambro (MI)
Altitudine: 150 m s.l.m.
Suolo: terreni argillosi con calcare, gesso e scheletro di origine marina
Età del vigneto: 25 e 30 anni
Vitigni: barbera, croatina, uva rara, merlot, cabernet franc
Nome del vino: San Colombano DOC Vigna La Merla Riserva
Vinificazione e affinamento: vendemmia a fine settembre, diradamento a inizio inoaiatura se necessario. Vinificazione in cemento, macerazione sulle bucce per 25-30 giorni. Malolattica spontanea sulle bucce o dopo la svinatura. Affinamento in legno per almeno 24 mesi, il 30% nuovo, e successivo riposo in bottiglia per almeno 36 mesi con tappo in sughero naturale monopezzo

Nella lista delle cose da fare almeno una volta nella vita dovrebbe esserci una chiacchierata con **Antonio Panigada**, possibilmente seduti davanti a un calice della Vigna La Merla Riserva di **Banino**. Vignaiolo indipendente di San Colombano al Lambro, isola amministrativa milanese tra le province di Lodi e Pavia, ha scelto di dedicarsi a tempo pieno alla sua terra il giorno dopo la laurea in Economia. La vita di città in giacca e cravatta alla guida di una berlina (era il 1992, i SUV sarebbero venuti dopo) non faceva per lui: meglio una tuta e un trattore per destreggiarsi tra i filari delle sue vigne a rittochino. «Mio nonno e mio padre gestivano la gastronomia di famiglia affidando a terzi la conduzione dei nostri appezzamenti», racconta. «Dopo gli studi, decisi di iniziare a seguire personalmente le lavorazioni. E a distanza di 35 anni sono ancora in campo, però mi sono concesso l'aiuto di un dipendente!».

Vigna La Merla è il cuore produttivo: 5 ettari di cui 2,5 vitati e il resto a

prati, ulivi e boschi dove nidificano i falchi e i merli, da cui il toponimo e il logo aziendale.

«Qui c'era il mare e ancora oggi si trovano fossili e conchiglie. Il timbro minerale e la sapidità dei vini arriva da lì». Le pendenze sono impegnative e gli impianti, esposti a sud, hanno ormai 25-30 anni. Rese bassissime, nessun diserbo né concimazione.

La Riserva è un viaggio di barbera e croatina, più un saldo di uva rara, merlot e cabernet franc. Concepita già nel '69, viene prodotta solo nelle vendemmie meritevoli ed esce dopo 5 anni con 24 mesi di riposo in legno e 36 in bottiglia. I millesimi indimenticabili? «1997, 2000, 2007, 2011, 2015, 2018 e il 2019, ma lo capiremo meglio tra 20 anni perché questo è un vino che richiede l'arte dell'attesa».

Nel calice la potenza si fa grazia, la forza (anche alcolica, intorno ai 15% vol.) preserva la bevibilità. E la chiacchierata con Antonio Panigada si trasforma in un'appassionante meditazione. ♦

VALCALEPIO

Colle Calvario

Dalle vigne storiche del Castello di Grumello nasce il Colle Calvario, un blend bordolese spesso considerato il "Sassicaia della Valcalepio" per la sua capacità di sfidare il tempo. Prodotto nelle annate migliori, questo vino trasforma la fatica della terra in un sorso indimenticabile

di ANNA BASILE



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Grumello del Monte (BG)

Altitudine: circa 370 m s.l.m.

Suolo: marna di Bruntino (calcareo-marnoso), ricco di scheletro.

Età del vigneto: media di 25-30 anni

Vitigni: cabernet sauvignon, merlot

Nome del vino: DOC Colle Calvario - Valcalepio Rosso Riserva

Vinificazione: fermentazione in legno con lunga macerazione; affinamento di almeno 15 mesi in barrique di rovere di Tronçais (nuove e di secondo passaggio) e in botte grande, e successivo lungo riposo in bottiglia

In un angolo incantato della Valcalepio, le mura merlate del **Castello di Grumello** custodiscono la vigna Colle Calvario, poco meno di tre ettari da cui nasce uno dei vini più rappresentativi del territorio. «Il Sassicaia della Valcalepio, un riferimento per gli altri produttori», spiega con orgoglio **Stefano Lorenzi**, il direttore della cantina, «un vino a cui dedichiamo attenzioni e cure particolari proprio perché è il portavoce del territorio e della sua natura più autentica».

Su un suolo calcareo che riflette il colore bianco della marna e dello scheletro di cui è ricchissimo, le piante ultraquarantenni di cabernet sauvignon e merlot godono di un'esposizione ideale, soleggiata e ben ventilata, un punto in cui geologia e storia hanno deciso di convergere per creare qualcosa di irripetibile. «Il cabernet sauvignon che cresce su questo piccolo territorio è unico con quella buccia spessa e particolarmente resistente che lo rende inconfondibile», continua Lorenzi. Anche la posizione della vigna

è eccellente: Colle Calvario si aggrappa alla roccia della collina: mentre le altre vigne dell'azienda poggiano su declivi più dolci, questo cru nasce su un suolo dominato dalla marna, una formazione calcarea antica, povera di sostanza organica e ricchissima di mineralità, che spinge le viti a lottare per il proprio sostentamento. «Un legame inscindibile con il territorio che si esprime anche attraverso le tradizioni e la cultura del posto: sulla sommità della collina – spiega Lorenzi – un tempo arrivava la via crucis e la collina prende il nome proprio da questo evento che parla della fede e racconta l'anima della comunità».

Il blend bordolese – cabernet sauvignon (60%) e merlot – non cerca solo la morbidezza del frutto, ma insegue una verticalità e una profondità quasi austera. È un vino che nasce per sfidare i decenni e che viene prodotto solo nelle annate migliori, evolvendo in bottiglia verso note di sottobosco, grafite, liquirizia e spezie scure, e mantenendo intatto quel timbro nobile e raffinato che solo un terreno così difficile sa imprimere. ♦



VALTELLINA

Cà Moréi

Un vigneto di 2,5 ettari a 550 metri, nel cuore della Valgella. Una storia che intreccia la famiglia Morelli e i Fay dal 1947. Cà Moréi è il nebbiolo delle Alpi più luminoso e misurato di Sandro Fay, figlio di una viticoltura di precisione, costruita su piccoli numeri e grande attenzione

di **SARA MISSAGLIA**

CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Teglio (SO)
Altitudine: 550 m s.l.m.
Esposizione: sud
Suolo: sabbioso (70%) con componente limosa (20%), pH acido
Età del vigneto: 35/40 anni
Vitigno: nebbiolo (chiavennasca)
Nome del vino: Valtellina Superiore D.O.C.G., Valgella Vigneto Cà Moréi
Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio; fermentazione malolattica e maturazione 12 mesi in botte da 30 hl e in piccole botti di rovere da 500 litri; resa 40 hl/ha; raccolta nella seconda metà di ottobre

C'è una casa, in dialetto “Cà Moréi”, che custodisce la memoria di una famiglia e di una vigna: siamo nella sottozona Valgella, nel comune di Teglio. Qui, agli inizi del Novecento, viveva Mansueti Morelli: sua figlia Emma sposò nel 1947 Pietro Fay. È da quell'unione che prende forma una storia vitivinicola destinata a diventare una delle più autorevoli della Valtellina contemporanea. **Sandro Fay** rappresenta la continuità e l'evoluzione: la sua è una viticoltura di precisione, costruita su piccoli numeri e grande attenzione. «È una parcella raccolta, quasi intima, che esprime un'identità precisa. Qui la chiavennasca – il nebbiolo delle Alpi – trova un equilibrio sottile tra altitudine, luce e ventilazione costante. La quota garantisce escursioni termiche importanti, mentre l'esposizione piena al sole consente maturazioni lente e complete», ci racconta **Marco Fay**, figlio di Sandro, alla guida della cantina con la sorella Elena.

Il terreno di Cà Moréi è prevalentemente sabbioso (70%), con una

componente limosa (20%) e un pH tendenzialmente acido. La resa è contenuta, circa 40 ettolitri per ettaro, a conferma di un approccio che privilegia concentrazione. Nel calice il Cà Moréi si presenta con un rubino brillante e profondo: il bouquet è giocato su note di rosa e piccoli frutti rossi, con una progressione che vira verso accenti speziati. All'assaggio la trama tannica è precisa, asciutta e elegante, sostenuta da una freschezza che allunga il sorso.

«Cà Moréi è l'espressione più armonica e luminosa della nostra produzione – continua **Elena Fay** –. Un cru che dimostra come la Valgella possa offrire nebbioli di montagna in grado di coniugare bevibilità e profondità, senza rinunciare a carattere e longevità. È la dimostrazione che, in Valtellina, il dettaglio fa la differenza: nella scelta della parcella, nella gestione delle rese, nella delicatezza della vinificazione». Un vino che nasce da una casa, da una famiglia, da un nome dialettale. E che oggi continua a raccontare, con misura e autenticità, l'identità più pura del nebbiolo di montagna. ♦

VALTELLINA

Vigna Fracia

Un vigneto acquistato nel 1897, tra brezze fredde e scisti blu. Un nebbiolo delle Alpi che unisce tensione minerale e profondità aromatica. Fracia è la firma identitaria di Nino Negri in Valgella, che racconta la Valtellina come mosaico di identità precise, dove ogni vigna possiede una voce diversa

di **SARA MISSAGLIA**

C'è un punto, risalendo la Valtellina verso est, in cui la montagna si stringe e il paesaggio diventa verticale. È qui, nella sottozona Valgella, che nasce Fracia, il primo vigneto acquistato da **Nino Negri** nell'anno di fondazione della cantina, il 1897. Otto ettari tra i 380 e i 500 metri di altitudine, con pendenze che arrivano al 65% e terrazzamenti sostenuti da muretti a secco. Alla base un cippo reca incisa la data 1928, memoria dei muri ricostruiti e testimonianza di una continuità agricola che attraversa generazioni. Fracia si trova nel punto di confluenza di vallate dominate dai ghiacciai, dove le brezze determinano temperature mediamente più basse. Eppure, tra i filari, compare una vegetazione mediterranea che sorprende e crea un contrasto suggestivo con il clima montano. Il suolo è costituito da roccia scistosa blu, friabile, emersa durante la formazione delle Alpi. Gli ampi terrazzi hanno favorito il deposito di sabbia, ghiaia e limo, generando un terreno drenante. Già Luigi Veronelli individuava Fracia come uno

dei vigneti simbolo della Valgella, citandolo quasi fosse una sottozona autonoma, al pari di Grumello o Inferno. «Nino Negri ha costruito la propria visione su questo principio. Fracia, con Sassorosso e Ca' Guicciardi, rappresenta la scelta, attraverso la linea "Vigne di montagna", di valorizzare i terroir specifici, di lavorare per sottrazione e precisione, di interpretare la biodiversità valtellinese attraverso una zonazione concreta e coerente», precisa **Danilo Drocco**, winemaker e direttore della cantina. Nel calice Fracia si presenta rubino dai riflessi granato. Il profilo olfattivo è ampio: rosa canina e violetta, lavanda e rosmarino, seguiti da richiami speziati. Al palato il tannino è perfettamente integrato e avvolgente, misurato e sostenuto da una freschezza che allunga il sorso e lo slancia verso un finale sapido. «Fracia è la declinazione più "fredda" e verticale tra i cru della casa – conclude Drocco –: se Sassorosso è la roccia ferrosa e Ca' Guicciardi la luce intensa dell'Inferno, Fracia è il respiro dei ghiacciai». ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Chiuro (SO)
Altitudine: 380–500 m s.l.m. con pendenze del 55–65%
Esposizione: sud/sud-est
Suolo: roccia scistosa blu friabile con depositi di sabbia, ghiaia e limo
Età del vigneto: mediamente 25 anni
Vitigno: nebbiolo (chiavennasca)
Nome del vino: Valtellina Superiore DOCG Vigna Fracia
Vinificazione: diraspatura e pigiatura; fermentazione in rosso con rimontaggi e délestage (25–28 °C); fermentazione malolattica svolta; affinamento minimo 12 mesi in botti di rovere di media capacità con piccola percentuale in barrique; almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia

VALTELLINA

Rocce Rosse

La vigna e il vino della rinascita per Arturo Pelizzatti Perego, che proprio con questa produzione nel 1984 diede avvio a un nuovo progetto enologico di famiglia destinato a diventare una delle cantine simbolo della denominazione. E la quintessenza del Nebbiolo delle Alpi

di **JESSICA BORDONI**

ARPEPE sta per Arturo Pelizzatti Perego, il ri-fondatore di una storica cantina familiare avviata all'epoca dell'Unità d'Italia. Quasi un secolo dopo, a metà degli anni Settanta, l'attività e il marchio vengono ceduti e i vigneti divisi in sorte tra gli eredi. Ad Arturo il destino assegna alcuni tra i terreni più vocati della sottozona Sassella. Si rimbocca le maniche e nel 1984 è pronto a vinificare, ma le prime bottiglie vedono la luce solo sei anni dopo perché il suo obiettivo non ammette scorciatoie: valorizzare tutto il potenziale espressivo della chiavennasca, il "Nebbiolo delle Alpi". Nel 1990 debutta così la Riserva Rocce Rosse, figlia di una vigna di roccia metamorfica ricca di ferro e povera di argilla. «È un corpo unico di 8 ettari, una rarità per la Valtellina», spiega la figlia **Isabella Pelizzatti Perego**, che oggi guida l'azienda con i fratelli Emanuele e Guido. «L'altitudine va dai 350 ai 500 metri ed è proprio sulla cima che si trovano i 4 ettari destinati al Rocce Rosse, con piante di età media superiore al mezzo secolo». Come

in tutta la Sassella, la ventilazione è favorevole e lo strato di terreno sopra la roccia ridotto al minimo, costringendo le radici a scavare in profondità. «Con l'annata 2005 siamo riusciti a realizzare il sogno di papà: vinificare direttamente in legno. Abbiamo ripristinato alcune botti storiche in prevalenza di castagno con un fronte in rovere e uno in acacia, un mix tradizionale fino agli anni Settanta che abbiamo previsto anche per i tini troncoconici perché si sposa bene con il profilo della chiavennasca». Ancora giovanissima, l'ultima annata in commercio, la 2018, detiene già un primato: ben 133 giorni di macerazione (non erano mai stati superati i 130). Poi 42 mesi in tini e botti prima del lungo riposo in bottiglia.

La grandezza del Rocce Rosse si rivela nel suo immenso equilibrio, che lo rende facile da capire anche da un pubblico poco avvezzo ai vini importanti. Note floreali, richiami ematici, una mineralità e sapidità che sono davvero la quintessenza del Nebbiolo delle Alpi che Arturo immaginava. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Sondrio
Altitudine: 400-500 m s.l.m.
Suolo: franco-sabbioso, su un substrato di roccia metamorfica sfaldata
Età del vigneto: in media superiore ai 50 anni
Vitigno: nebbiolo (chiavennasca)
Nome del vino: Valtellina Superiore Sassella DOCG Rocce Rosse Riserva
Vinificazione e affinamento: macerazione circa 130 giorni in tini di legno da 50 hl, affinamento di 42 mesi in tini e botti da 50 hl, poi passaggio in cemento e sosta in bottiglia

VALTELLINA

Clos Convento San Lorenzo

L'unico Clos della Valtellina è il Convento San Lorenzo in provincia di Sondrio. Nato come luogo di preghiera e lavoro, conserva ancora il suo fascino secolare. Dal 2004 i suoi Nebbiolo portano la firma di Mamete Prevostini

di **VALERIA MULAS**

Nel paesaggio terrazzato della Valtellina, baciata dal sole e caratterizzata dai suoi muretti a secco, Patrimonio Immateriale dell'Umanità, esiste e resiste dal 1100 un palazzo con annessa chiesa e vigne circondate da antiche mura, che raggiungono anche i 6 metri di altezza. Un vero e proprio clos, nella frazione di Sant'Anna, in provincia di Sondrio, e «una delle più belle fotografie della viticoltura e del territorio valtellinese» per dirla con le parole di **Mamete Prevostini**, che dal 2022 ne ha acquisito la proprietà. Ci troviamo tra i 400 e i 600 metri di altitudine lungo i pendii delle Alpi Retiche, in quello spezzone di Valtellina che compone la storica sottozona Sassella del Valtellina Superiore DOGC. Dall'alto è possibile ammirare l'intero convento che domina i terrazzamenti di vigne, le pendenze della montagna, il fascino di questo terroir che «gli occhi possono raccontare meglio di mille parole». Valtellina è sinonimo di operosità, ma anche di pazienza: in tutta la regione l'agricoltura risulta un'opera di resi-

lienza e di meticolosità umana. Viticoltura eroica, che al Convento San Lorenzo si tinge anche di preghiera: Ora et Labora riecheggia nel vento che soffia dal lago di Como su queste vigne, che fino al 2004 sono state curate solo dalle suore benedettine. «La sopraggiunta età non permetteva più loro di occuparsi della terra, così firmammo un contratto, senza canone di affitto, ma con in cambio il mio aiuto anche in cantina e qualche bottiglia del mio vino che già iniziava ad avere una certa nomea». Da allora, qui sono cambiati i filari, portati a girapoggio, le viti e la filosofia in cantina, che guarda alla qualità e non all'autoconsumo. Permane, invece, il soffio mistico che qui alita piano e di cui Mamete Prevostini è oggi il consapevole custode.

Al Convento San Lorenzo si realizzano quattro tipologie di Nebbiolo: il Rosso di Valtellina Vesper, il Valtellina Superiore DOGC Sassella De Le Mur, il Valtellina Superiore DOGC Sassella Clos Convento San Lorenzo Riserva e lo Sforzato di Valtellina DOGC Ventum. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Sant'Anna (SO)
Altitudine: 400-600 m s.l.m.
Suolo: sabbioso
Età del vigneto: dal 2008 a girapoggio
Vitigno: nebbiolo (chiavennasca)
Nome del vino: Valtellina Superiore DOGC Sassella Clos Convento San Lorenzo Riserva
Vinificazione: 20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in legno tonneau da 500 lt, dove la maturazione prosegue per 15 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi

FRANCIACORTA

Gradoni

In Franciacorta c'è un vigneto recuperato con fatica e coraggio, all'interno del quale sono protagoniste varietà a bacca rossa che danno origine a un Curtefranca storico e delle caratteristiche uniche. Lo custodisce Villa di Franciacorta

di **PAOLO VALENTE**

C' è un vigneto, a Monticelli Brusati, esempio di operosità e caparbietà, che nel 1960 è stato ripristinato con muretti a secco di origine gallica e che lo rendono coltivabile anche con pendenze particolarmente impegnative, intorno al 45%. Si chiama Gradoni ed è di proprietà di un'azienda franciacortina intimamente legata a questo borgo medioevale, adagiato ai piedi della collina Madonna della Rosa sulla cui sommità si staglia il santuario: **Villa di Franciacorta**.

«Gradoni evoca coraggio, sfida, rispetto, cura, storia» racconta **Roberta Bianchi**, patron dell'azienda, che ha raccolto da suo padre Alessandro l'amore per questo luogo, il cui nome è evocativo dell'imponenza e dell'importanza dei gradini di grandi dimensioni che vengono percorsi quotidianamente dai contadini per raggiungere le terrazze coltivate interamente a mano. «Il coraggio di chi scelse di coltivare in condizioni estreme, rese bassissime con un monte ore di lavoro decisamente importante, a fronte di una qualità altrimenti perduta alla ricerca delle

condizioni ottimali di uve che possano godere di una perfetta maturazione e salubrità certa e garantita».

Protetto alla sommità da boschi di querce, eriche e ginepri, che garantiscono un microclima ideale, il vigneto Gradoni è esposto a sud e, quindi, riceve un irraggiamento solare per tutta la giornata pur mantenendo ottime escursioni termiche tra giorno e notte grazie alle correnti fredde che scendono dalla Valtrompia e dalla Valcamonica. Studi effettuati hanno confermato la storica presenza di viti a bacca rossa, merlot e cabernet, chiamate dai contadini "burdunci gras" e "burdunci magher", portate dai contadini che erano soliti recarsi in Francia per la vendemmia. Le caratteristiche di queste uve sono uniche e identitarie e rendono il Curtefranca DOC Rosso Gradoni un vino dal profumo ampio, di frutta rossa matura e di bosco, di confettura, di liquirizia e di spezie dolci. Al palato si rivela morbido, intenso, pieno e dalla buona struttura, complesso e persistente e contraddistinto da grande mineralità derivante dal suolo di origine marina. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Monticelli Brusati (BS)
Altitudine: 300/350 m s.l.m.
Suolo: origine Marina
Età del vigneto: 43 anni
Vitigni: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
Nome del vino: Curtefranca DOC Rosso Gradoni
Vinificazione: diraspatura e ammostatura in recipienti di acciaio. Fermentazione e macerazione con le bucce, con ripetute follature giornaliere. In barrique per 48 mesi

FRANCIACORTA

Convento Santissima Annunciata

Una vigna antica, densa di spiritualità e bellezza, dove una visione illuminata permette allo chardonnay di esprimere la grandezza del dualismo vitigno-territorio anche al di fuori della vinificazione franciacortina

di ANITA CROCI



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Rovato (BS)
Altitudine: 260 m s.l.m.
Suolo: sabbioso-limoso nei terrazzamenti più alti, franco-argilloso in basso
Età del vigneto: 33 anni
Vitigno: chardonnay
Nome del vino: Curtefranca DOC Convento Santissima Annunciata
Vinificazione: parte in pièce e parte in cemento. Affinamento 10 mesi

Il **Convento della Santissima Annunciata** è un luogo denso di pace e spiritualità, dalle origini antichissime. Sorge sul Monte Orfano, lunga e stretta dorsale che si staglia isolata sulla pianura fluvioglaciale. I frati dell'Ordine dei Servi di Maria lo fondarono nel 1449 sui resti di una chiesetta dedicata alla Madonna: una posizione privilegiata dove lo sguardo corre dalle Alpi piemontesi all'Appennino toso-emiliano e il clima mediterraneo incontra il subalpino, caratterizzando la vegetazione spontanea e favorendo la coltura di ulivi e viti, tra muri a secco risalenti all'anno Mille.

La sua storia recente racconta l'amicizia tra padre Sebastiano e **Vittorio Moretti**, chiamato negli anni Ottanta a curare il vigneto impiantato a chardonnay e allevato a pergola. Il terroir straordinario e un patrimonio genetico di grande valore spinsero Bellavista a intraprendere studi di zonazione e selezione massale, individuando tre biotipi di chardonnay con concentrazione di terpeni eccezionalmente alta, riprodotti e allevati insieme ad altri cloni nei nuovi impianti a guyot e cordone speronato.

La vigna dell'Annunciata si sviluppa con le affascinanti geometrie dei suoi terrazzamenti per 5,4 ettari, vitati solo per la metà. I suoli si distinguono in sabbioso-limoso nelle zone più alte, con carbonati e affioramenti rocciosi che conferiscono freschezza e mineralità ai vini; in basso, la componente franco-argillosa, più profonda e fertile, garantisce struttura e complessità.

La lettura illuminata dei Moretti, oggi affidata all'enologo Richard Geoffroy, ha mantenuto la tradizione di farne un vino bianco fermo, dal profilo sensoriale contemporaneo. L'impatto olfattivo è fresco e caldo insieme; vi spiccano agrumi e drupacee mature. Dinamico il sorso, sapido e avvolgente, amplifica la complessità aromatica con note minerali e speziate che ne sanciscono eleganza e profondità.

Non solo vino, però: qui ha sede la Fondazione Vittorio e Mariella Moretti, nata per custodire e valorizzare questo luogo e restituirlo alla comunità attraverso attività culturali, formative e sociali, che hanno reso il Convento e le sue vigne uno spazio aperto al pubblico, vivo e condiviso. ♦

FRANCIACORTA

Roccolo-Bagnadore

Da un singolo vigneto, Roccolo, nasce uno dei Franciacorta più identitari dell'azienda Barone Pizzini, una Riserva dedicata a uno dei fondatori del nuovo corso di questa cantina, Piejacomo Ghitti di Bagnadore

di **PAOLO VALENTE**

Il vigneto dal quale nasce uno dei Franciacorta più rappresentativi dell'azienda **Barone Pizzini** ha un nome preciso: Roccolo. Si trova a Fontecolo di Provaglio d'Iseo, in una zona che ha visto gli effetti dell'azione del dissolvimento dell'antico ghiacciaio. Qui si è formata un'interazione tra la parte ghiaiosa dell'antica morena e i depositi di argilla e limo dovuti alle diverse velocità di scorrimento dei corsi d'acqua. Le viti di chardonnay e pinot nero del primo impianto risalgono al 1992 e godono dei benefici di un vicino bosco che, oltre a garantire ricchezza di biodiversità, influenza il clima mitigandone gli eccessi e garantendo una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Il pinot nero, invece, è frutto di selezioni dal clone tedesco spätburgunder, che si sono adattate perfettamente, nei decenni, a questo territorio.

«Piejacomo Ghitti di Bagnadore, tra i fondatori del nuovo corso della Barone Pizzini del 1993, portò in dote alcune vigne tra cui "il Roccolo" a Fontecolo di Provaglio D'Iseo, vigna da cui produciamo la Riserva a lui dedicata» ci racconta **Silvano Brescianini**, ceo di

Barone Pizzini. L'azienda è fortemente legata alla Franciacorta fin dall'inizio dell'Ottocento quando, da Rovereto, i fratelli Enrico e Bernardino Pizzini si stabilirono a Timoline. La famiglia fu inoltre protagonista della nascita della Franciacorta moderna e della costituzione della denominazione. A partire dagli anni Novanta avviene il coinvolgimento nella proprietà delle famiglie Ghitti e Colombo. «Il Dottor Ghitti è una personalità che ha segnato anche la vita pubblica a Brescia: fine esperto di vini e cucina, volle un Franciacorta austero, diverso per quei tempi, con un uso significativo del pinot nero e della barrique».

Elegante all'olfatto, con note speziate, agrumate e di frutta a pasta bianca, cui seguono richiami di tostature, di panetteria e di erbe aromatiche, ha un sorso fresco e intenso, ampio e cremoso, che si dipana, dinamico e minerale, nella sua lunga persistenza. «Bagnadore rappresenta per Barone Pizzini il vino da singola, fortunata vigna, che si può gustare a partire da 10 anni dalla vendemmia con un potenziale di invecchiamento di almeno altri 10-20». ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Fontecolo di Provaglio d'Iseo (BS)

Altitudine: 250 m s.l.m.

Suolo: deposito morenico di età intermedia sepolto da depositi colluviali sabbiosi fini, profondi ma con substrato ciottoloso ricco di scheletro drenante.

Età del vigneto: 35 anni

Vitigni: chardonnay, pinot nero

Nome del vino: Franciacorta

DOCG Dosaggio Zero

Bagnadore Riserva

Vinificazione: pressatura

soffice, frazionamento

dei mosti, fermentazione

in barrique. 8 mesi

prevalentemente in barrique di

I e II passaggio e una piccola

parte in inox. Affinamento in

bottiglia sui lieviti per 72 mesi

FRANCIACORTA

Comari del Salem

“Un Franciacorta di luce e di luogo”, per usare le parole della famiglia Uberti, il Comari del Salem esprime storia e contemporaneità non solo di questa grande famiglia, ma dell'intera categoria dei millesimati franciacortini, di cui è orgoglio e alfiere

di ANITA CROCI

Uberti è una delle realtà più storiche della Franciacorta, che nasce a fine Settecento, quando Agostino Uberti acquista una piccola cascina circondata da vigneti. Per quanto oggi l'azienda abbia ampliato il proprio parco vigne in altri comuni, il cuore resta ancora lì dove è nata: a Erbusco, in località Salem.

E proprio qui si trova la vigna del Comari, che il trisnonno di Silvia e Francesca Uberti – oggi alla guida dell'azienda – acquistò dalla levatrice di Erbusco, la comare del paese, da cui prese il nome. Salem invece è il toponimo, che compare sulle mappe ancora prima del catasto napoleonico e che nella Bibbia indicava l'antica Gerusalemme.

«Un vigneto che racconta la collina dietro casa, un terreno unico e con vecchie piante che accompagnano le stagioni con pazienza e adattamento. Il Franciacorta Comari del Salem nasce da una sola vendemmia, custodisce memoria e carattere di un Franciacorta di luce e di luogo»: ci spiega **Silvia Uberti**. Lo studio e la valorizzazione

dei cru è una prerogativa della famiglia Uberti. A caratterizzare la Comari sono i terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati. Qui dimorano viti ultrasessantenni di chardonnay e pinot bianco, allevate a sylvoz, che concorrono nel vino rispettivamente per l'80 e il 20 per cento.

Dopo un'accurata selezione, i grappoli vengono sottoposti a una pigiatura soffice; la fermentazione del mosto avviene parte in barriques di rovere francese da 2,25 hl e parte in acciaio. In primavera avviene il tiraggio, seguito da un lungo periodo sui lieviti, minimo 48 mesi. Dopo la sboccatura, trascorrono almeno 6 mesi prima della distribuzione.

Attualmente in commercio il millesimo 2018: quasi cinquemila bottiglie tra il formato classico e le magnum, solo 3 g/l di residuo zuccherino. Un Franciacorta di estrema finezza e complessità aromatica, cremoso e salino al sorso, carezzevole eppure incisivo: qualità che ne hanno decretato il successo anche sulle pagine della guida Vitae 2026. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Erbusco (BS)

Altitudine: 250 m s.l.m.

Suolo: residuo morenico, caratterizzato da grande struttura e scheletro, ricchezza di minerali ed elevata fertilità biologica

Età del vigneto: oltre 65 anni

Vitigni: chardonnay e pinot bianco

Nome del vino: Franciacorta DOCG Extra Brut Comari del Salem

Vinificazione: in barrique e acciaio. Oltre 48 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

BRESCIA

Vigneto Pusterla

Ai piedi del Castello visconteo, all'ombra del Cidneo, sorge il vigneto urbano più grande d'Europa da cui la cantina Monte Rossa produce il bianco Pusterla, ottenuto da uva invernenga, raro vitigno autoctono

di **ANGELA AMOROSO**

Una storia millenaria per un vigneto diventato un importante simbolo cittadino: nel cuore di Brescia, con vista sul Castello visconteo che domina il centro abitato, già nel 1037 i monaci del monastero Santa Giulia coltivavano qui l'uva. La posizione geografica d'altronde era ed è di quelle più che favorevoli: buona esposizione al sole per tutto l'arco della giornata, terreni calcarei con marne e noduli di selce denominate "medolo", ottima pendenza che assicura il drenaggio, correnti pomeridiane provenienti dal monte Guglielmo.

Con i suoi quasi 4 ettari il vigneto Pusterla – che prende il nome dalle "pusterle", porte che davano accesso a passaggi segreti collocati nelle mura dei castelli – può vantare il primato di area urbana vitata più ampia d'Europa e ha anche ricevuto da Slow Food il titolo di "Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare Ambientale".

L'acquisizione da parte della famiglia Rabotti, titolare in Franciacorta della cantina **Monte Rossa**, avviene nel 2020. «Il Pusterla non rappresenta

solo un vigneto, ma è anche una dichiarazione personale di orgoglio bresciano» ci spiega **Emanuele Rabotti**, oggi a capo anche del Consorzio Franciacorta. «Riqualificazione e valorizzazione, questo l'obiettivo: siamo già al lavoro per farlo conoscere e apprezzare con progetti culturali e artistici ai quali affiancheremo iniziative per renderlo disponibile a tutti i bresciani».

Il vigneto si distingue per la sua natura storica con pergole secolari e il vino che se ne ricava «è particolare, con caratteristiche uniche nel suo genere». La sua tipicità deriva soprattutto dal vitigno con cui viene realizzato: l'autoctono invernenga, coltivato quasi esclusivamente nel Vigneto Pusterla e in altre piccolissime parcelle nei dintorni di Brescia. L'invernenga si caratterizza per il suo acino dalla buccia molto spessa, ricca di polifenoli; matura tardivamente, tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. Il risultato ottenuto dalla cantina Monte Rossa è un bianco dal profilo aromatico singolare a cui si aggiunge l'emozione di bere il frutto di un vigneto con circa mille anni di storia. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Brescia
Altitudine: tra i 160 e i 170 m s.l.m.
Suolo: sperone calcareo, ricco di marne e noduli di selce (medolo)
Età del vigneto: in media circa 50 anni ma alcune raggiungono anche i 100 anni
Vitigno: invernenga
Nome del vino: Vino Bianco Pusterla
Vinificazione: raccolta tra fine ottobre e inizio novembre, matura prima in acciaio e successivamente in ceramica per un periodo che va dai 4 ai 6 mesi

BOTTICINO

Pià de la Tesa

Un vigneto di circa tre ettari sull'alta collina bresciana e con il marmo grande protagonista del territorio, produce un Botticino fortemente identitario, un vino rosso dotato di struttura e al tempo stesso eleganza.

di **ANGELA AMOROSO**

La storia di Botticino è legata al suo vino così come il vino che ne deriva è inscindibilmente legato al suo territorio. Ed è qui che, da un anfiteatro naturale di colline a circa 400 metri di altitudine, in un vigneto le cui radici affondano nel famoso marmo, nasce uno dei vini di riferimento di **Noventa**: il Pià de la Tesa.

L'azienda viene creata negli anni '70 da Pierangelo Noventa che ha fatto della sua passione per la vigna uno stile di vita. Oggi a condurre la cantina ci sono le sue due figlie Alessandra e Rossella insieme al genero Cristian. Stesso amore e stessi principi per perseguire il medesimo obiettivo: creare dei vini che rispettino il territorio valorizzandolo perché, come ci dice anche **Alessandra Noventa**: «fare un buon vino non è poi così difficile, la vera impresa è riuscire a realizzare un Grande vino».

La presenza dell'anfiteatro naturale permette di avere un clima "mediterraneo" capace di trattenere il calore proveniente dal marmo mentre una brezza leggera attraversa le viti evi-

tando i ristagni idrici. A completare il quadro ci sono le Prealpi bresciane che proteggono dalle possibili gelate, permettendo alle uve di raggiungere la giusta maturazione con il minor numero di interventi chimici e delineando di fatto la linea aziendale verso il regime biologico già dal 2011.

«Tutto questo – ci racconta Alessandra – va in controtendenza con le grandi produzioni, il mercato mondiale e la globalizzazione, ma noi siamo fieri di coltivare in questo modo i nostri 11 ettari facendo conoscere una parte importante della storia enologica bresciana».

Pià de la Tesa nasce dal territorio in cui insiste il vigneto, un tempo luogo di caccia, la "tesa" appunto. Il cru prodotto da Noventa nasce da circa 3 ettari di vigneto adiacente le cave di marmo di Botticino; i suoli presentano un'elevata percentuale calcarea-argillosa, una marna ricca di ferro e altri minerali capaci di donare grande eleganza e buona sapidità al vino ottenuto, che raggiunge il suo apice qualitativo dopo alcuni anni di maturazione in rovere. ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Botticino (BS)

Altitudine: tra i 380 e i 400 m s.l.m.

Suolo: marnoso-calcareo con presenza di minerali

Età del vigneto: 35 anni circa

Vitigni: sangiovese, barbera, schiava gentile, marzemino.

Nome del vino: Botticino DOC Pià de la Tesa

Vinificazione: vendemmia a mano la prima decade di ottobre, segue vinificazione in acciaio e maturazione in botti di rovere di più passaggi per circa 30 mesi. Affina in bottiglia per almeno 6 mesi

VALTÈNESI

Arzane

A Picedo di Polpenazze, su suoli morenici affacciati al sole del mattino, Pasini San Giovanni coltiva da quarant'anni una popolazione di Groppello groppello gentile che è diventata il cuore della loro Riserva

di **GIUSEPPE VALLONE**



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Picedo di Polpenazze del Garda (BS)

Altitudine: 160 m s.l.m.

Suolo: origine morenica, sciolto, ricco di scheletro

Età del vigneto: Circa 40 anni (impianto 1985)

Vitigno: groppello gentile

Nome del vino: Riviera del Garda Classico DOC Valtènesi Arzane

Vinificazione: macerazione sulle bucce 12-13 giorni; affinamento circa 18 mesi in acciaio, barrique usate e clyver; ulteriore affinamento in acciaio e bottiglia. Circa 5.000 bottiglie/anno

A Picedo di Polpenazze, un corpo di vigne si distende su un dolce declivio di origine morenica, a 160 metri di quota.

È il vigneto Arzane, esposto a est-sud-est, là dove il sole del mattino accarezza le bucce senza bruciarle. Il suo nome racconta già qualcosa: «Arzane viene da arzen, che vuol dire argine in dialetto bresciano», spiega **Paolo Pasini**. In Valtènesi le pendenze sono lievi, ma il paesaggio si modella in larghi gradoni naturali, e proprio su uno di questi argini si trova il cuore rosso di **Pasini San Giovanni**.

La storia inizia nel 1984, quando la famiglia Pasini prende in affitto un appezzamento di quasi undici ettari, acquistandolo poi l'anno seguente. Su due ettari di terreno sciolto, permeabile e ricco di scheletro, nel 1985 vengono messi a dimora genotipi selezionati di groppello gentile, recuperati anche da vecchi vigneti della zona ormai scomparsi. «L'idea è stata quella di scegliere un luogo che aveva le caratteristiche perfette per diventare la culla del nostro miglior Groppello». Bisogna attendere il 1996 per il primo Arzane: undici

anni di pazienza prima che il vigneto esprima un vino all'altezza del progetto. Da allora sono passati trent'anni, e il percorso racconta un'evoluzione profonda. «Siamo passati da una ricerca di struttura e concentrazione a una ricerca di verticalità, finezza e digeribilità», ammette Pasini. Se negli anni Ottanta e Novanta si puntava alla surmaturazione e alla profondità del colore, oggi il groppello di Arzane viene raccolto per inseguire leggerezza ed eleganza.

In cantina: macerazione breve di dodici-tredici giorni, poi affinamento per circa diciotto mesi tra acciaio, barrique esauste e clyver, con l'obiettivo di «restituire l'espressione autentica di un singolo pezzo di terra». La 2020, attualmente in distribuzione, ha riposato cinque anni prima di raggiungere il mercato. La produzione si ferma a circa cinquemila bottiglie. Quanto può vivere un Arzane? «È un vino che può darti soddisfazione nell'arco di vent'anni», conclude Pasini. Un vino longevo e maturo, figlio di un progetto quarantennale che ha saputo cambiare pelle restando fedele a un unico vitigno e a un unico luogo. ♦

LUGANA

Vigne di Catullo

A sud del Lago di Garda una vigna di turbiana cresce sui resti di un'antica villa romana, regalando un vino che attraversa il tempo e la storia

di **VALERIA MULAS**

Ci sono vigne che hanno in sé qualcosa di aulico, a volte per la posizione panoramica, altre per storia, altre ancora per destino. Le vigne della **Tenuta Rovaglia** sono a buon titolo tra queste. Affondano le proprie radici tra l'argilla bianca di carbonati di calcio sminuzzati e di origine glaciale in una terra di confine tra la Lombardia e il Veneto, a pochi chilometri da Lago di Garda, luogo dell'anima del poeta Gaio Valerio Catullo. «Negli anni '90, durante uno scasso molto profondo per impiantare una nuova vigna, come si faceva all'epoca, trovammo dei resti di una villa di epoca romana che si estendono anche sotto la vecchia vigna. Fu allora che decidemmo di omaggiare Catullo immaginando che fosse transitato anche da qui», ci racconta **Paolo Fabiani** direttore storico della cantina.

Da allora l'area è vincolata dalla Soprintendenza, ma le viti di turbiana, che qui superano i 60 anni di età, non sembrano curarsene molto: approfittano dell'esposizione nord-sud, che un tempo permetteva ai venti di asciugarle dalla troppa umidità e che oggi invece

aiutano a mitigare le temperature, e allungano le loro radici fino a 7 metri di profondità. La tenuta con i relativi terreni, le cui origini risalgono al 1404, si trasforma in vigneto solo nell'Ottocento grazie allo svizzero Federico Zweifel, bisnonno delle attuali proprietarie Sara, Vanessa e Babetli Azzone. Solo negli anni '80 del secolo scorso, però, la tenuta si apre davvero al mondo grazie alle innovazioni e alla modernizzazione dei metodi di vinificazione apportate dal loro papà, il professore ordinario di Patologia Generale all'Università di Padova Giovanni Felice Azzone con l'aiuto dello stesso Fabiani. Dall'epoca romana alle prime vigne, dai primi vini per amici e conoscenti alla fama del Lugana DOC Vigne di Catullo Riserva: il tempo come cornice, come evoluzione che accetta le sfide e cerca soluzioni moderne. L'azienda è certificata Equalitas. «Io credo che l'azienda debba svolgere anche un ruolo di supporto nei confronti dei lavoratori, dando un po' più di umanità e ricordando che sono risorse imprescindibili. Per noi che siamo legati alla terra credo che sia fondamentale». ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Pozzolengo (BS)
Altitudine: 50 m s.l.m.
Suolo: argilla bianca ricca di carbonati di calcio
Età del vigneto: più di 60 anni
Vitigno: turbiana
Nome del vino: Lugana DOC Vigne di Catullo Riserva
Vinificazione: 24 mesi in serbatoi di acciaio sulle fecce fini, poi un anno minimo di bottiglia

ALTO MINCIO GARDA

Vigna Magrini

La parcella, della Cantina Gozzi, prende il nome dai “magri” suoli morenici. Dalle uve merlot e cabernet nasce il “SuperGarda” Magrini Rosso Riserva, che strizza l’occhio a Bolgheri. Ma anche allo stile della vicina Valpolicella

di **MATTEO FORLÌ**

Da tre generazioni la famiglia Gozzi, una secolare storia di mezzadria alle spalle, coltiva il suo sogno viticolo sui Colli Mantovani. La cantina si trova a Monzambano, incastonata tra i fronti morenici originati dal ritiro dei ghiacciai e la Valle del Mincio. Vigna Magrini, una delle più storiche dell’azienda, si trova nella frazione di Olfino, in una zona dall’alto valore archeologico nella quale sono stati rinvenuti resti di un’antica villa romana per secoli adibita a monastero. «Il nome deriva più verosimilmente però dalle caratteristiche del terreno», spiega **Emanuel Gozzi**, nipote dei fondatori di **Cantina Gozzi**, Cesare e Franco. «Qui si trovano gli ultimi fondi calcarei e sassosi, con accumuli di pietre e massi erratici. Suoli “magri”, appunto, prima che il declivio porti alle argille di fondo valle». Ripiantati a metà degli anni ’80, merlot e cabernet sauvignon si spartiscono l’ettaro e mezzo scarso della parcella. La prima bottiglia col nome della vigna in etichetta porta l’annata 1997: Magrini Alto Mincio Igt è un cru «nato per festeggiare il

decennale di produzione di un altro rosso importante della cantina, il Saline, cui volevamo regalare un fratello dallo stile differente». Un SuperGarda ispirato a Bolgheri ma che ha attinto anche allo stile della vicina Valpolicella. «In questa vigna le rese sono molto basse e i grappoli restano spargoli: la distanza dagli acini ci consente di fare un leggero appassimento senza avere problemi di marcescenza», prosegue Emmanuel. «Facciamo una raccolta in cassette, lasciamo i grappoli interi per una ventina di giorni circa in fruttai, tre settimane per il merlot e due per il cabernet sauvignon. Abbiamo scelto anche una lunga macerazione delle uve e dopo la vinificazione, che avviene in acciaio, si procede con un affinamento in tonneau di rovere per 12 mesi e per un altro anno almeno in bottiglia». Il vino che ne deriva, vertice della gamma aziendale e prodotto in appena 4 mila bottiglie l’anno, è «potente, strutturato ma al contempo animato da un’ottima tensione gustativa grazie anche al contributo dei suoli calcarei, capaci di esaltarne le caratteristiche aromatiche». ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Olfino di Monzambano (MN)

Altitudine: 90 m s.l.m.

Suolo: origine morenica

Età del vigneto: 30 anni in media

Vitigni: merlot, cabernet sauvignon

Nome del vino: Alto Mincio IGT Magrini Rosso Riserva

Vinificazione: appassimento in cassette in fruttai per 20 giorni, fermentazione in acciaio con una macerazione di circa 14 giorni, affinamento in tonneau di rovere di Allier per 12 mesi e bottiglia per almeno un anno

BENACO BRESCIANO

Vigna Montecorno

A Desenzano del Garda, su uno sperone a 250 metri di altitudine affacciato sul lago, il Rebo ha trovato un territorio d'elezione. E dà vita alla Riserva più importante di Cantina Avanzi: un rosso profondo e magnetico una volta noto come "il Sassicaia del Garda"

di **MATTEO FORLÌ**

Un vitigno "intruso", il sogno di un viticoltore trentino e il "Sassicaia del Garda". La storia della vigna Montecorno inizia negli anni '80 quando Paolo Zambiasi vide in questo fazzoletto di terra, sei ettari a Desenzano del Garda, il palcoscenico ideale per far esprimere il Rebo, varietà creata a San Michele all'Adige dall'agronomo Rebo Rigotti nel 1948 incrociando merlot e teroldego. L'obiettivo di Zambiasi era quello di creare un vino capace di giocare la partita del tempo in un territorio, la sponda bresciana del lago, più storicamente associato al groppello, con le sue espressioni sottili ed eleganti. «Ai tempi quello che si faceva su vigna Montecorno era un vino da tavola, perché il vitigno non era ancora ammesso nel disciplinare, ma l'etichetta era già ben nota ai ristoratori locali, che lo battezzarono il "Sassicaia del Garda"», racconta **Giovanni Avanzi**, terza generazione alla guida della **Cantina Avanzi**, azienda gardesana con una storia lunga 90 anni. «Mio padre acquistò la vigna nel 2000 raccogliendo il testimone del vecchio proprietario, i cui

figli non erano interessati al mestiere».

La vigna sormonta una delle due colline più alte di Desenzano, circa 250 metri sul livello del mare. Uno sperone, la cui forma ha probabilmente dato origine al toponimo, dalla composizione pedologica particolare: il terreno, un misto di argille e limo con una forte componente sassosa di origine morenica, è anche ricco di ossidi di ferro e minerali. «Le viti faticano su questo suolo, molto drenante, e producono la metà rispetto a un vigneto normale, circa 50 quintali per ettaro, concentrando però profumi e tannini. Qui il Rebo, piuttosto rustico altrove, viene quasi ingentilito ed è capace di donare un'espressività unica», prosegue Giovanni Avanzi.

Il Montecorno è oggi la Riserva più importante. Un rosso strutturato ma dal sorso magnetico. «Oggi le barrique di Allier hanno sostituito le vecchissime botti grandi di legno, ma l'identità del Montecorno non è cambiata. Il fattore chiave resta l'attesa: come diceva il vecchio proprietario, "questo è un vino che più lasci riposare, più diventa buono"». ♦



CARTA DI IDENTITÀ

Luogo: Desenzano del Garda (BS)

Altitudine: 250 m s.l.m.

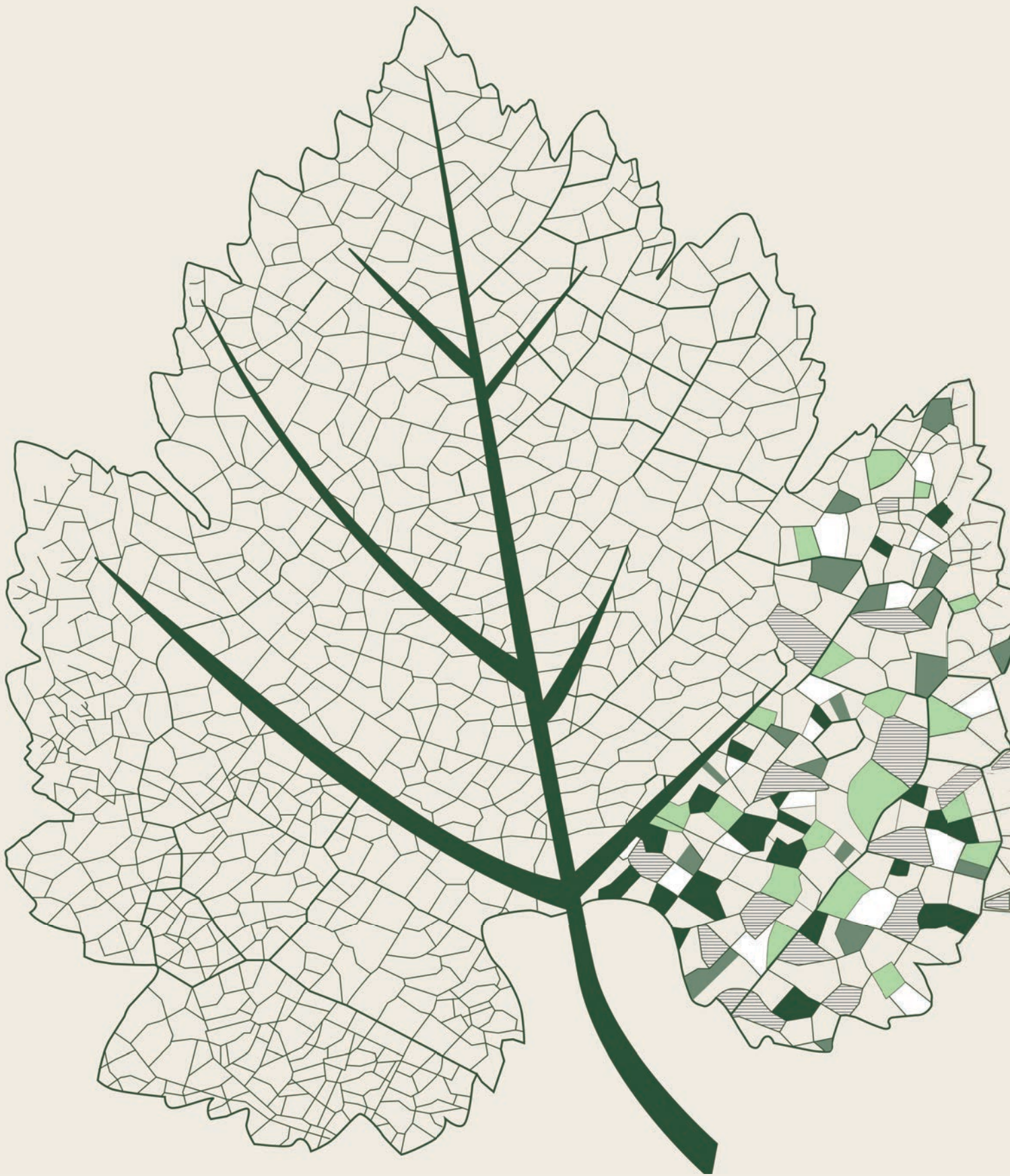
Suolo: sabbia, limo, argilla e sassi di matrice morenica

Età del vigneto: circa 50 anni

Vitigni: rebo, chardonnay e riesling

Nome del vino: Benaco Bresciano IGT Montecorno Rebo

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Affinamento in barrique di rovere francese (secondo e terzo passaggio) per 24 mesi cui segue un anno in botte grande. Riposo in bottiglia per circa 18-24 mesi



I vigneti del Nuovo Mondo tra presente e storia

MOTIVI ANAGRAFICI DA UNA PARTE E CULTO DEL VITIGNO DALL'ALTRA HANNO SPESSO MESSO IN SECONDO PIANO IL RUOLO E L'IMPORTANZA DELLA VIGNA. MA QUALCOSA STA CAMBIANDO. ECCO SETTE SINGLE VINEYARD DA RICORDARE

di **ILARIA RANUCCI**



Il passare del tempo consolida o distrugge la fama anche dei vigneti. In questo senso ci sono zone del “Vecchio Mondo” del vino che sono inarrivabili per la storicità di alcune vigne. Pensiamo ad esempio a Clos de Beze, risalente al VI secolo dopo Cristo, o alla vigna talmente buona che il Principe di Conti, della casata dei Borbone, dopo averla acquistata nel 1760, decise di tenerla per il suo consumo personale. La storia dimentica o consolida anche nel mondo del vino, al punto che vigneti un tempo celebri sono scomparsi, e altri sono assurti a leggenda.

Nel “Nuovo Mondo”, però, siamo ancora ben lontani da questi livelli per almeno due motivi. Il primo è evidentemente anagrafico: troviamo realtà o abbastanza recenti oppure votate da relativamente poco al vino di qualità. In alcuni casi, come nel Sud Africa, gli eventi politici hanno raso al suolo il settore vitivinicolo, oppure, come negli Stati Uniti, ci ha pensato il proibizionismo. Poi c’è stato un faticoso percorso, che non è passato subito dal-

la ricerca dell’eccellenza. Non a caso parliamo di “Nuovo Mondo” del vino.

Il secondo motivo è più filosofico ed è pertinente allo speciale di questo numero, che mette al centro il vigneto. In assenza di storie di terroir importanti da narrare e in presenza di consumatori alla ricerca di un linguaggio semplice, la cifra narrativa adottata dai produttori di queste regioni è stata da subito improntata al concetto di prevalenza del vitigno sul terroir. Anche per un approccio diverso alla vigna: con tanto spazio e il supporto della scienza si può identificare e piantare ex novo nelle condizioni migliori. Quindi la vigna non è più il fulcro di tutto, ma una variabile come tante altre.

Almeno in teoria. Perché anche nel “Nuovo Mondo” il terroir si sta prendendo la scena, almeno questo è l’ultimo trend e per questo ha senso approfondire questo tema sia pure nelle difficoltà, partendo da alcuni vigneti che, in base a quanto mostrato sinora, possono aspirare alla memorabilità. Tra qualche secolo lo sapremo!

KALIMNA

Il gioiello della corona di Penfold's

Tutti conoscono Penfold's Grange, ma quanti hanno sentito parlare di Kalimna? Eppure questo vigneto è da sempre un contribuente importante dell'assemblaggio alla base del famosissimo syrah/shiraz australiano. Kalimna comprende 137 ettari vitati, su suoli abbastanza diversificati, e si trova nel nord della Barossa Valley. Penfold's l'ha acquistata nel 1945 e vi ha tratto alcuni dei suoi vini più celebri. A partire appunto dal Grange, ma non solo: originariamente il Penfold's Bin 28, che oggi è multiparcellare, proveniva esclusivamente da essa; e la parcella 3C è la fonte del Bin 170. Le uve sono anche usate in altri vini della serie Special Bin. Penfold's ricorda spesso l'uso anche parziale di uve da questo vigneto, proprio in quanto riconosciuto per la sua qualità. Fiore all'occhiello di Kalimna è il Block 42, che è considerata la parcella di cabernet sauvignon più antica continuamente in produzione. Le sue viti centenarie sono state piantate nel 1880, e sono oggi in difficoltà per l'età avanzatissima e lo stress degli ultimi anni. Il Kalimna 42 è stato imbottigliato e commercializzato come monoparcellare solo rarissimamente, ultime annate 1996 e 2004, a tutti gli effetti un vino unicorno.

TO KALON

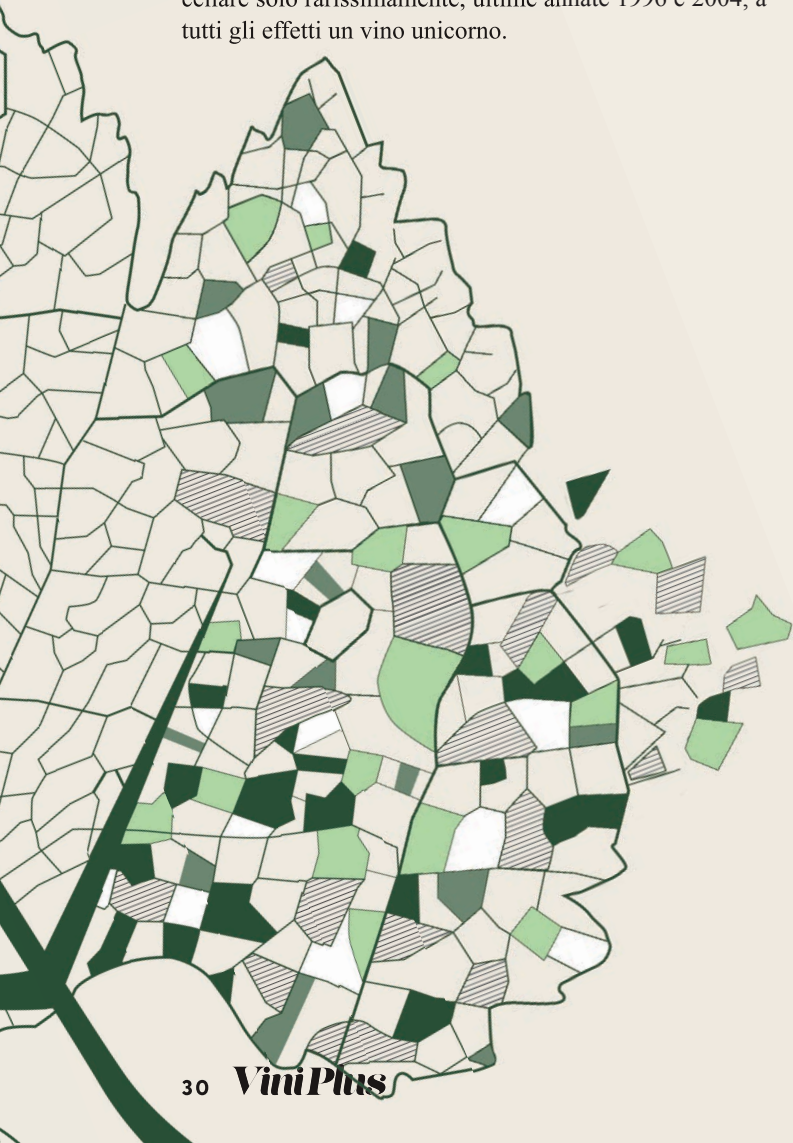
La bellezza contesa

Nasce nel 1868, a opera di H.W. Crabb questo vigneto dal nome poetico: *To Kalon* in greco significa "il bello". Già con il fondatore ottenne premi importanti, diventando il vigneto probabilmente più celebre della Napa Valley. Cresciuto di dimensione nel tempo, oggi è una vigna molto grande, 274 ettari, che si trova nella parte occidentale di Oakville, ai piedi dei monti Mayacama, nella Napa Valley. Storicamente era piantato con molti diversi vitigni, e tuttora oltre al cabernet sauvignon, che ne ricopre l'80%, vi si trovano in percentuali significative cabernet franc e sauvignon blanc, oltre ad altri vitigni minori. Il terreno è alluvionale, formato da un misto di limo, sabbia e ghiaia, e si distingue per la capacità di dare vini di grande equilibrio anche in annate difficili. È indissolubilmente legato al nome di Robert Mondavi, che aveva promosso l'acquisto da parte della famiglia di una quota rilevante di To Kalon nel 1958, e che, dopo la separazione dai familiari, aveva continuato ad acquistarne parti, e ne aveva registrato il nome, fino a una causa legale celebre per l'utilizzo del nome del vigneto in etichetta nei primi anni 2000, che ha portato a diversificare il numero dei produttori riconosciuti. Oggi il principale proprietario è Constellation, che nel 2004 ha acquistato Robert Mondavi, seguito da altri nomi di pregio come Andy Beckstoffer e, nientemeno che, Opus One.

HILL OF GRACE

Piccolo tesoro della Eden Valley

Abbiamo già avuto modo di parlare del vino omonimo che si trae da questo vigneto di pochi ettari. Hill of Grace non può non trovare spazio in una lista dei vini più leggendari del Nuovo Mondo. Stessa cosa si deve necessariamente dire del vigneto dello stesso nome. Particolare già considerando che, in un contesto di focus sui vitigni e grandi vigneti, si tratti di una vigna di modesta entità, il cui syrah/shiraz era commercializzato come monoparcellare già dal 1958, molto prima che diventasse di moda. E che vigna: piantata a 400 metri di altitudine, su suoli alluvionali, le sue viti più antiche sono prefillosseriche e a piede franco, e le più vecchie risalgono al 1862. La metà della vigna, 4 ettari, è piantata appunto a syrah/shiraz ed è quella da cui, solo dalle viti più vecchie, è tratto l'omonimo vino. Altri 4 ettari sono piantati a riesling, mataro e semillon. Questi ultimi due commercializzati anche come monovitisigno, rispettivamente dal 2008 e dal 2012. Hill of Grace affascina anche per la sua storia, legata a una delle famiglie del vino più antiche e rinomate dell'Australia. La famiglia Henscke, oggi arrivata alla sesta generazione, l'ha acquistata nel 1891, dopo essere emigrata in Australia dalla Silesia, regione di Gnadenberg (nome che si traduce in Hill of Grace, la collina della Grazia), dopo lutti e peripezie.



EVENSTAD**Omaggio ai pionieri dell'Oregon**

Si tratta di uno dei sette vigneti di Domaine Serene ed è quello che prende il nome di Grace e Ken Evenstad, che hanno fondato il Domaine nel 1989 in Oregon promuovendo uno stile volutamente borgognone. Oggi, coerentemente con la loro passione per la Borgogna, possiedono anche vigne in questa magica regione della Francia. Con Domaine Serene hanno creato un produttore di assoluto riferimento nell'Oregon, celebre per essere entrato nella top 3 di Wine Spectator con due diversi vini, da pinot nero e da chardonnay. Il vigneto Evenstad è un appezzamento di 34 ettari vitati che si trova tra 158 e 251 metri di altitudine nel cuore delle Dundee Hills, nella Willamette Valley. La vigna è esposta a est e con il suolo tipico della parte più celebre dell'Oregon vitivinicolo, il suolo di Jory, di origine vulcanica e ricco di ferro, che ne determina il colore rossiccio. In questo caso è più profondo che nel resto della Dundee Hills AVA. All'interno di una realtà recente come l'Oregon è difficile individuare le vigne a maggiore potenziale, dato che spesso sono tuttora di proprietà di chi le ha piantate, ed è quindi difficile distinguere l'anima della vigna dalla mano del produttore. Evenstad Vineyard è comunque riconosciuta tra quelle di maggiore qualità per il pinot nero, come anche Maresh, South Block di Eyrie Vineyard, Shea Vineyard, Beaux Frères, Maysara.

BEDROCK**La magia degli zinfandel da viti centenarie**

La California del vino non è certo diventata famosa grazie allo zinfandel, considerato per anni il vitigno più umile e ricondotto storicamente alle famiglie di immigrati, italiani e croati. Eppure, il patrimonio ampelografico dello Stato vede nelle vigne storiche di zinfandel uno dei suoi punti di forza. E lo "zin", come è affettuosamente chiamato, vanta oggi molti estimatori, promotori non solo del vino, ma anche di un numero non esiguo di affascinanti vigne centenarie. Sopravvissute alle mode e oggi considerate la spina dorsale di alcuni degli zinfandel più premiati, capaci di invecchiare anche venti anni. Coerentemente con una tradizione che vede un ruolo centrale della commercializzazione di uve, in molti casi queste vigne non sono utilizzate da un'unica cantina, ma le loro uve vengono vendute con contratti di durata storica a diversi produttori. Abbiamo scelto per raccontare la affascinante storia dei vecchi zin Bedrock, vigna di 61 ettari nella Sonoma Valley, ancora popolata delle viti piantate nel 1888 dal senatore George Hearst, le cui uve sono oggi utilizzate da Bedrock Wine Co. come base del suo Heritage Blend, e che nel tempo sono state usate da produttori significativi come Ravenswood e Ridge Vineyards.

KUMEU RIVER MATE'S VINEYARD**Neozelandese con il cuore in Borgogna**

Anche nel Nuovo Mondo del vino la Nuova Zelanda è uno dei Paesi più difficili da decifrare per quanto riguarda la qualità delle singole vigne. Infatti, ha costruito tutta la sua storia di successo intorno ai vitigni e molto spesso la scelta del terroir è stata figlia di una scientifica ricerca delle condizioni più adatte al vitigno di riferimento. In quest'ottica anche commercialmente la vigna è di rado indicata in etichetta, perché meno spendibile sul mercato rispetto al vitigno. Ciononostante, anche qui la ricerca di piccole produzioni di forte espressione territoriale fa capolino, purtroppo senza arrivare dalle nostre parti, dato che è già difficile trovare una ragionevole varietà di vini neozelandesi, senza spingersi a cercare quelli più di nicchia. A simboleggiare questa categoria, decisamente emergente e degna di attenzione, abbiamo scelto una delle espressioni più famose e precisamente il Mate's Vineyard, di proprietà di Kumeu River, produttore storico per il Paese, creato da una famiglia di origine croata negli anni '30 del secolo scorso e rinominato e rilanciato negli anni '80, con chiaro focus sulla produzione di chardonnay di impronta borgognona. Da sempre Kumeu River ha focus sui singoli vigneti, tra cui appunto Mate's Vineyard, il più vecchio e conosciuto.

CLOS APALTA**Il terroir cileno incontra il savoir faire francese**

Clos Apalta è un chiaro esempio di come il focus sul vigneto nel Nuovo Mondo sia spesso frutto di un DNA. E infatti questo vigneto di 60 ettari, nella zona di Colchagua in Cile, è stato riscoperto nel 1994 da una coppia francese, Alexandra Marnier Lapostolle, della celebre famiglia di distillatori, e il marito Cyril de Bournet. Una notevole scoperta perché comprende una parte di 40 ettari le cui viti hanno un'età media di 80 anni e le più vecchie, importate dalla Francia, risalgono al periodo tra il 1915 e il 1920. Si tratta di un anfiteatro naturale esposto a sud-est, con suoli granitici, l'influenza del fiume Tinguiririva e la protezione da parte della precordillera andina. Una storia che è un perfetto compendio tra Vecchio e Nuovo Mondo. Il nuovo rappresentato dalla sistematica ricerca, su solide basi tecniche, di terroir interessanti, fatto da chi aveva le risorse ma anche la creatività e lo spirito imprenditoriale per intraprendere questo tipo di avventura. Il vecchio è appunto nella passione per la valorizzazione del terroir stesso, che, in un contesto certamente meno propenso di oggi al racconto del terroir come punto di riferimento nei vini di determinati Paesi, è stato da subito proposto come il tema narrativo principale per il vino, il pluripremiato Clos Apalta. ♦



APPROFONDIMENTO FRANCIA

La Francia del nord e il futuro della vite

Bretagna, Normandia, Piccardia, Île-de-France sono in pieno sviluppo viticolo

L'enografia d'Oltralpe a noi nota si forma nel Novecento, ma i secoli precedenti ci raccontano che la viticoltura nel Nord non è un'improvvisazione dettata ora dal cambiamento climatico, bensì una rinascita dalle grandi prospettive

di **SAMUEL COGLIATI GORLIER**

Il nord della Francia sta vivendo una nuova giovinezza viticola. Nell'ultimo secolo si è ritenuto che la linea Vannes–Charleville–Mézières, che congiunge il sud della Bretagna alle Ardenne, tracciasse il confine settentrionale della viticoltura commerciale, ossia capace di andare oltre l'autoconsumo. I cambiamenti climatici stanno facendo carta straccia di questa regola enografica. La Loira, la Borgogna settentrionale, la Champagne, l'Alsazia non possono più rivendicare il primato delle produttrici di vino più nordiche del Paese. In effetti, se l'Inghilterra, il Belgio, l'Olanda, la Danimarca o la Svezia vedono espandersi la propria superficie vitata, la Francia del nord, circondata dall'Oceano Atlantico e dalla Manica, non sta a guardare. Siamo ben oltre un fenomeno folkloristico, bensì al cospetto di una vera e propria rinascita. Perché rinascita? Perché basta consultare qualche fonte storica per accorgersi che questi territori sono tutt'altro che privi di passato viticolo.

UN SORPRENDENTE MEDIOEVO

Nel 1224 il poeta Henri d'Andeli compone una lirica in 204 versi allo scopo di celebrare i migliori vini. Ambientata alla tavola del Re Filippo Augusto, la tenzone si configura come una specie di "guida enoica" *ante litteram*. I nettari bacchici in lizza sono eletti o scomunicati da un frate britannico, sorta di Jancis Robinson o Hugh Johnson *d'antan*. È sorprendente, per il lettore del XXI secolo, constatare che questa classifica riguardi solo i bianchi – veri e propri eletti dell'epoca – e che, tra i vini premiati, figurino numerosi campioni nordici, provenienti soprattutto dalla Piccardia, dall'areale parigino e dalla Champagne. Certo, tre vini normanni o bretoni sono messi al bando, ma proprio come altre referenze provenienti dalla Champagne, dalla Borgogna o dalla Loira.

La Bataille des vins di Andeli dipinge un panorama del tutto difforme da quello novecentesco: dei 50 vini premiati,

Lo immaginate che
la Bretagna, con la
sua tipica piovosità,
potrebbe diventare
la prima Indicazione
geografica tipica di
Francia 100% biologica?



solo 12 appartengono al centro-sud del Paese, uno è straniero e ben 37 provengono dal centro-nord. Alcune aree sono note e ben rappresentate anche oggi: la Champagne, la Borgogna, soprattutto la Loira. Altre però esulano dal panorama odierno dell'appassionato enofilo: sette vini sono originari di quella che oggi è la regione Île-de-France e quattro sono piccardi.

Il XIII secolo ha una climatologia ben diversa dal periodo in cui nasceranno i “*grands vins*” d’Oltralpe, quel Sei-Settecento segnato dalla piccola era glaciale. Quella fase del Basso Medioevo aveva temperature più vicine ai valori attuali (ma non facciamoci ingannare dagli scetticisti: l’innalzamento della temperatura attuale è di origine antropica e infinitamente più grave e rapido delle variazioni naturali dell’epoca). È quindi più comprensibile che aree non più vitate nel Novecento lo fossero ottocento anni fa.

IL DECLINO OTTOCENTESCO

Pur già declinanti, territori come la Normandia o la Piccardia erano ancora caratterizzati da una discreta presenza della vite quando, nel 1868, il celebre Docteur Jules Guyot recensì lo stato della viticoltura francese su mandato dell’amministrazione imperiale di Napoleone III. Secondo Guyot, la regione parigina contava ancora oltre 30.000 ettari di vite, più di 36.000 la Mosella, la Normandia superava i 1.000, mentre la Bretagna, ormai scesa sotto i 300 ettari, ne poteva vantare ancora quasi 2.000 sotto la Seconda repubblica, meno di vent’anni prima.

L’arretramento viticolo del nord/nord-ovest della Francia ha svariate ragioni. Ma quelle climatiche non sono prevalenti, se è vero che nel corso del rigido Settecento la situazione appariva ancora fiorente. Le motivazioni furono di tipo socio-economico, a cominciare dall’emergere di una clientela operaia urbana, che per un verso richiedeva vini dozzinali e in quantità, e per altro verso svuotò le campagne. Altre cause sono da attribuirsi alla tecnologia: l’arrivo della ferrovia sotto il Secondo impero permise di trasportare facilmente verso nord i vini del mezzogiorno, più abbondanti ed economici da produrre. Infine, la comparsa dei patogeni (oidio, peronospora, fillossera) che fecero tabula rasa della viticoltura, la cui ricostruzione muoverà da basi diverse. Per finire, due guerre (1870 e 1914-18) falciarono la manodopera maschile, inviata al fronte.

Il Novecento di fatto confermerà le grandi linee della nuova enografia d’Oltralpe.

IL NUOVO MILLENNIO

I presupposti del III millennio sono del tutto differenti. Lo sconvolgimento climatico martoria la viticoltura mediterranea, ma d’altro canto consente di ottenere maturità un tempo del tutto impensabili oltre il 47° o il 48° parallelo nord. Si assiste anche a una netta trasformazione della domanda, che ha preso le distanze da vini correnti per focalizzarsi su una produzione di pregio e un consumo occasionale. Questi presupposti si sposano con le tecniche produttive odierne, in grado di consegnare validi risultati anche molto a nord. Così, se solo vent’anni or sono fare vino a Parigi o nei dintorni era un’attività dilettantistica che faceva sorridere i più e i “vigneti” consistevano di qualche filare isolato, oggi le cose sono cambiate: un’offerta commerciale, superfici in crescita ogni anno, richieste di riconoscimenti ufficiali ormai del tutto doverosi, progetti di impianto sempre più consistenti, nascita ed espansione di diverse associazioni di categoria. Rilanciata nel 2016 dalla liberalizzazione dell’Ue a ripiantare vigna, l’avventura del Nord è oggi proiettata verso un futuro chiamato a superare una dimensione episodica. Non si tornerà alle decine di migliaia di ettari vitati di inizio Ottocento, ma siamo di fronte a una svolta.



LE CLOS DES ARÈNES DE LUTÈCE

L’Igp Île-de-France conta oltre 450mila bottiglie prodotte nel 2025 e annovera ben 73 vitigni autorizzati, segno di grande sperimentazione

PARIGI E L’ÎLE-DE-FRANCE

Dal 1933 il **Clos Montmartre** occupa, con un po’ di sfortuna, un appezzamento esposto a nord tra la rue des Saules e la rue Saint-Vincent (santo patrono dei vignaioli!), producendo un migliaio di bottiglie di un vino mediocre (a detta di chi l’ha assaggiato). La piccola vigna non è più una curiosità per turisti, ma è diventata il portabandiera di un fenomeno cui fanno capo il Clos de Belleville nel 20° arrondissement, il Clos des Morillons nel 15°, o il Clos des Arènes, con i suoi filari aggrappati ai pendii delle Arènes



LE REGIONI DEL NORD

Un paesaggio geografico nell'immaginario odierno legato alla birra o al sidro, che invece cresce di anno in anno con progetti vitivinicoli sempre più consistenti e domande di riconoscimenti ufficiali

de Lutèce, l'antico teatro romano ricostruito sulle ceneri del suo rudere, in pieno centro città.

La rinascita della viticoltura della regione parigina si è estesa a tal punto da ottenere nel 2020 una Indicazione geografica protetta "Île-de-France", dedicata ai soli vini fermi, con ben cinque unità geografiche complementari, tra cui una denominata "Paris", riservata alla capitale, geniale trovata di marketing!

Questa realtà nasce con la fondazione, nel 2000, dell'associazione amatoriale Vignerons Franciliens Réunis, realtà poco più che folkloristica. Quindici anni dopo, la VFR diventa Syndicat des Vignerons d'Île-de-France, compiendo un salto di qualità nelle ambizioni dei suoi membri, e tracciando la via verso la professionalizzazione del settore, con anche attività di sostegno e formazione. Oggi il sodalizio raggruppa una settantina di associati, 15 dei quali attivi, e 208 ettari vitati (di cui 135 Igp), per lo più nella Seine-et-Marne, lungo la direttrice che porta in Champagne. A dire il vero i dipartimenti coinvolti sono ben undici, alcuni dei quali estranei all'Île-de-France amministrativa (l'Oise, l'Aisne, l'Eure-et-Loir afferiscono ad altre regioni). I vitigni autorizzati sono addirittura 73, riprova di una dinamica volontà di ricerca e sperimentazione! Nel 2025 la produzione totale ha sfiorato i 3.500 ettolitri (oltre 450 mila bottiglie). L'azienda più estesa è il Domaine de la Bouche du Roi, tra Saint-Germain-en-Laye e Versailles, a 30 km da Parigi: 26 ettari di vigneto biologico e una gamma costruita su vitigni "nobili": chenin, sauvignon, chardonnay, pinot noir, cabernet-sauvignon, merlot, messi a dimora alla fine dello scorso decennio da due imprenditori, Adrien Pelissié e Julien Brustis.

Rilevante anche la tenuta dei Coteaux du Montguichet. A Chelles, una quindicina di chilometri a est dalla capitale, Maura Pollin e Pierric Petit coltivano 7 ettari tra chardonnay, pinot gris, savagnin, con un quarto di pinot noir, syrah, tutti in regime biologico.

A Le Heaulme, un'ora a nord-ovest di Parigi, Bruno Lafont ha dato vita nel 2017 al **Clos Ferout**, una realtà viticola di un paio di ettari, che si colloca all'interno di una struttura agricola più grande, fatta di alveari, cereali, ortaggi

e allevamento, frutto dell'iniziativa, nata all'inizio degli anni Novanta, di associazioni e realtà sociali, preoccupate di rilanciare un tessuto vitale e partecipato.

Tra i vigneti emblematici dell'areale parigino non va dimenticato il **Clos du Pas Saint-Maurice**, a Suresnes, un ettaro che dal 1984 è gestito da un'associazione di volontari sulle pendici dello storico Mont Valérien, colle argilloso-calcareo un tempo ampiamente vitato. Qui lo chardonnay e il sauvignon danno ogni anno un numero sufficientemente consistente di bottiglie da poter essere proposte alla vendita dalla proloco locale. Anche se siamo in una logica amatoriale, la vigna di Suresnes, con vista sulla Tour Eiffel, è una preziosissima testimonianza di quella che un tempo fu la rigogliosa viticoltura periurbana di Parigi. E il livello qualitativo è sorprendente.

LA PICCARDIA E IL NORD

Immaginare la vite nel nord della Francia, regno della birra e avamposto di Fiandra, sembra inconcepibile. Eppure il nostro Jules Guyot cita l'antica reputazione dei vini di Laon, Craonne, Vic-sur-Aisne e Soisson, dal terroir siliceo, calcareo o argilloso-calcareo, nell'Aisne, così come i cru di Méru, Creil, Liancourt, Compiègne e Noyons, nell'Oise. Tutti luoghi di acclarato valore viticolo e climaticamente non così dissimili dalla Champagne.

Questi territori si stanno riaffacciando con decisione e fiducia al mondo del vino.

Il **Vignoble Saint-Paul** consta di 3 ettari di vitigni resistenti (soprattutto souvignier gris), piantati nel 2021 a Corcy, non lontano da Soisson, e certificati biologici dalla seconda vendemmia, la 2024.

Ben più ambizioso è il progetto di "**Les 130 – Ch'tis Vignerons**", un collettivo di una cinquantina di vignaioli e vignaioli, nato nel 2019 nei dipartimenti dell'Aisne e della Somme. Coinvolge 83 ettari di terra e si è dato un duplice obiettivo: ottenere la certificazione bio e raggiungere appunto 130 soci. Anche le mire quantitative non sono da poco: arrivare a 450 mila bottiglie, da produrre nella cantina già ben attrezzata di Dompierre-Becquincourt, a est di

Amiens. Il marchio commerciale “Les 130” vanta una boutique online (www.les130.com), dove si possono acquistare varie referenze, tutte ottenute dallo chardonnay, tra cui un vino frizzante.

Proprio lo chardonnay è al centro di esperienze ancora più estreme, come quella di **Olivier Pucek**, che a Haillincourt, nel Pas-de-Calais (a 50° e 28’ di latitudine nord!), ha messo a dimora 3.000 barbatelle su un antico terroir, ovvero una balza artificiale fatta con residui di materiali dall’attività mineraria, un tempo fiorente. Il vino è stato scherzosamente battezzato “Charbonnay”.

Non bisogna dimenticare **La Ferme du Nortbert**, che a Mentque-Nortbécourt, nell’entroterra di Calais, cinque anni fa ha lanciato una scommessa viticola, affiancando pinot noir, meunier e chardonnay alla colza e al girasole, coltivati da tempo. Su un pendio argilloso-calcareo esposto a sud, nascono oggi uve destinate a un Metodo Classico denominato “La Folle Aventure”.

LA NORMANDIA

Tra le regioni del nord transalpino la Normandia è probabilmente quella che rivendica il progetto più avanzato. Qui anticamente la vite prosperava, come a Grisy, non lontano da Caen, dove il geografo Cassini a metà Settecento evidenziava senza equivoci la presenza della pianta di Bacco. Questa regione è anche quella che ha saputo strappare per prima alle istanze nazionali un riconoscimento ufficiale. Nel 2011 nasceva infatti l’**Igp Calvados** (dal nome del dipartimento, curiosamente lo stesso della celebre acquavite, con rischio di confusione), con la possibilità di aggiungere la denominazione complementare Grisy, appunto. Come in tutti questi casi, che risentono ancora di uno status sperimentale, la gamma dei vitigni autorizzati è ampissima, ben una sessantina!

Qui l’azienda storica è senza alcun dubbio gli **Arpents du Soleil**, che a Saint-Pierre-sur-Dives, dove la vite era presente già secoli or sono, ha piantato le prime barbatelle nel 1995 e raccolto le prime uve con il millesimo 1998. Oggi il domaine di Gérard Samson è senza alcun dubbio il capofila e punto di riferimento per la rinata viticoltura normanna. Dal 2024 è certificato biologico.

L’esempio degli Arpents du Soleil ha aperto la via a una serie di emuli, tanto da dare vita, nel 2022, all’Association Vignerons de Normandie.

«Oggi – spiega Maxime Gazeau, coordinatore dell’associazione – contiamo settanta adesioni, per una novantina di



ARVIB



ASSOCIATION VIGNERONS DE NORMANDIE

La Normandia spicca tra le regioni del nord transalpino, attirando l’interesse di alcuni viticoltori di Loira e Champagne

ettari vitati su cinque dipartimenti. Per ora la produzione si attesta attorno a 40-50 mila bottiglie l’anno, un terzo delle quali bio, anche se solo 4 o 5 dei nostri membri producono in maniera stabile». Gli associati hanno origini e profili personali di vario tipo, dai giovani ai cinquantenni che hanno deciso di cambiare vita. «Sappiamo – prosegue Gazeau – che alcuni vignaioli della Loira o della Champagne stanno curiosando in Normandia, con l’idea di avviare progetti. Il vero vantaggio è il prezzo della terra, molto più basso che nelle loro regioni!»

Il vitigno rosso prevalente è il pinot nero, talora affiancato dal meunier. Per i bianchi, che sono maggioritari, chardonnay, chenin blanc, pinot grigio. «Un quarto circa delle viti piantate è costituito da vitigni resistenti, come solaris, souvignier o floreal, che rappresentano un vantaggio per lo sviluppo del biologico», conclude Gazeau. I terroir sono di varia natura: argilloso-calcarei, scistosi, granitici, anche se i suoli sono spesso troppo fertili e profondi, donde la difficoltà di trovare le giuste giaciture. La prospettiva dell’associazione è quella di arrivare a 200 ettari e 200 mila bottiglie annue nel prossimo decennio. Per ora, le aziende più estese non superano gli 1 o 2 ettari.

Da sottolineare il **Domaine Saint-Expédit** di Édouard Capron a Freneuse, a monte di Rouen, lungo la Senna, che con oltre 2 ettari ha una piccola produzione ma grandi ambizioni per il futuro.

Ricordiamo inoltre l'azienda che, pur recente, ha già dato prova di una vera continuità qualitativa, quella del giovanissimo **Camille Ravinet**, che dal 2019 coltiva con successo lo chardonnay sui coteaux di Giverny, che sovrastano il corso della Senna. Come Grisy, anche Giverny è una sorta di riferimento storico per il vino normanno, e quello di Ravinet, biologico e naturale, spunta già quotazioni di tutto rispetto nelle enoteche di Parigi!

LA BRETAGNA

La Bretagna è forse il più difficile tra i territori da conquistare per la vite, a causa della sua estrema piovosità. Qui la viticoltura corre su un duplice binario ben strutturato.

Nel 2006 nasceva l'Association pour le Renouveau des Vins Bretons, che quindici anni dopo diventava Association des Vignerons Bretons. Oggi ne fanno parte una cinquantina di aziende professionistiche, che su circa 150 ettari coltivano vitigni presenti in Loira (cui la Bretagna è filologicamente prossima), come lo chenin, lo chardonnay, il meunier, il grolleau o il pinot noir, ma anche prevedibilmente varietà resistenti. Ormai non è coinvolta solo l'area meridionale, geograficamente e storicamente contigua con il Pays Nantais, ma anche la costa settentrionale, tra Roscoff e Saint-Malo. Questa realtà associativa ha avviato una riflessione, di concerto con il neonato Syndicat des Vignerons de Bretagne, per richiedere all'Inao il riconoscimento di una Igp. La particolarità dell'ambizioso progetto è che intende diventare la prima Indicazione geografica tipica di Francia 100% biologica. La pratica amministrativa dovrebbe richiedere alcuni anni, ma c'è da scommettere che sfoci in un inquadramento ufficiale, perché la crescita della viticoltura bretone è esponenziale. Nel 2024 circa 60 mila bottiglie, 150 mila nel 2025, con una proiezione a un milione di bottiglie nel 2030!

Parallelamente all'Avb, continua a vivere una Association pour la Reconnaissance des Vins de Bretagne, anch'essa erede del primo sodalizio, che raccoglie il lavoro di decine di vignaioli amatoriali. Qui il vincolo legale impone una superficie massima di 1.000 metri quadri a socio e l'autoconsumo. Questo sodalizio dilettantistico rimane però una palestra utilissima al settore professionistico, per via della sua esperienza e per la libertà che ha di sperimentare (nessun vincolo ufficiale). «La nostra ambizione non è solo quella di trarre piacere dalla viticoltura amatoriale, ma di contribuire alla formazione. Ad esempio, prestiamo le nostre vigne all'università di Rennes II, per i loro studi sul cambiamento climatico», spiega Yves Abautret, presidente dell'Arvb. ♦



Degustazioni sparse

Alcune aziende hanno avuto la gentilezza di rispondere alla nostra richiesta di campioni.

I due rossi degli **Arpents du Soleil**, **Calvados-Grisy Pinot Noir 2020** e **Calvados-Grisy Rouge "Résilience" 2021**, anch'esso pinot nero, colpiscono per la densità della materia che, alla cieca, farebbe pensare a ben altre latitudini: spezie, frutta schiacciata e, nel Résilience, caramella inglese e una dolcezza da rovere.

Più convincenti i bianchi, in particolare il **Calvados-Grisy Auxerrois 2019**, aromatico, potente, morbido, preciso e con un'armoniosa presenza di zuccheri residui. La cuvée "**Connivence**" 2020 (melon de Bourgogne, sauvignon gris e müller-thurgau) ha un profilo più tecnico, tenero e cremoso, segnato dalla barrique. Meno interessante il pinot gris 2022. Curiosamente, i progressi necessari non sembrano riguardare tanto la maturità delle uve, che appare soddisfacente, quanto l'approccio enologico un po' invasivo.

Molto intrigante l'unico vino ancora disponibile del **Domaine du Chasne**, a Beauthel-Saints, in Brie, 50 km a est di Parigi. Agathe e Arnaud Maury hanno piantato pinot, chenin e chardonnay nel 2021 e lavorano in biologico. Lo chenin "**Ch'nin**" Île-de-France Igp 2024 risente della magrezza dell'annata fredda e piovosa, ma è nitido, preciso, di tagliente acidità e ben rifinito. Con i suoi 11,5 gradi ha piglio nervoso, non senza una certa spontaneità di beva. L'approccio è promettente.

L'annata 2020 del **Vin de France** del **Clos du Pas Saint-Maurice di Suresnes**, 100% chardonnay, è di insospettabile livello qualitativo. Cremoso e dal fruttato maturo e ben centrato, possiede definizione e cura dei dettagli, assieme a un fondo amarognolo-sapido che conferisce compattezza e lunghezza alla beva. Chapeau!





Il paese di Barolo
dalle vigne della Volta



Vajra, la sfida dei Barolo 2022

Sei vini di tre comuni che condividono la stessa annata e la stessa vinificazione raccontano come un millesimo caldo e potente possa generare vini equilibrati ed eleganti

di MASSIMO ZANICHELLI

Aldo Vaira, vignaiolo scrupoloso e vinificatore di talento, ha festeggiato nel 2022 la sua cinquantesima vendemmia. Quella del 1972, infausta per le temperature fredde e le gradazioni basse, antitetica in tutto rispetto alla siccitosa 2022, è stata per lui l'anno della svolta, quella di un giovane studente torinese di liceo, e poi di agraria, che vuole diventare un viticoltore – a quei tempi, in una Langa ancora povera come lo era stata fin dal dopoguerra, significava essere un contadino, ovvero occupare l'ultimo gradino della scala sociale –, deludendo le aspettative dei genitori, che dalla campagna erano scappati anni prima e che avevano immaginato per lui, il primo maschio della famiglia, un futuro diverso. Aldo, invece, si era innamorato della Cascina San Ponzio a Vergne, una frazione di Barolo, lavorando durante le estati a fianco di nonno Carlin ed era disposto a fare viaggi massacranti da Torino (in treno fino a Bra o Narzole, poi in corriera o con l'autostop o perfino a piedi per raggiungere l'azienda di famiglia) pur di coronare il proprio sogno.

Nel 1968, all'età di 15 anni, durante i weekend subentra al mezzadro di famiglia andato in pensione, e nel 1971, a 18 anni (in un tempo in cui la maggiore età era ancora fissata a 21), certifica i sette ettari («la superficie che una famiglia con una vacca riusciva a coltivare») con il protocollo Suolo e Salute, antesignano di un biologico mai più abbandonato. *L'annus horribilis* seguente, dove nessuno vuole comprare le uve e i mediatori tirano sul prezzo, Aldo decide di vinificare in proprio e, con l'aiuto economico di un padre riluttante, compra la prima botte, la prima diraspatrice (manuale), la prima pompa e il primo torchio. «E impara subito due cose: che il vino buono si fa con l'uva buona e che non bisogna guardare quello che fa il tuo vicino ma quello che succede nella tua terra» dice Francesca Vaira, raccontando la storia di un destino tenacemente perseguito e coronato dal successo: gli ettari aziendali sono oggi più di 100 per oltre mezzo milione di bottiglie annue che incorniciano una delle produzioni piemontesi e nazionali più complete ed eclettiche.

Figlia di Aldo e Milena, Francesca forma insieme ai fratelli Giuseppe e Isidoro l'affiatata squadra di famiglia. È in collegamento dalla sala degustazione della cantina per l'incontro online "Barolo 2022, il piacere dell'immediatezza", perfetto per inaugurare questa nuova rubrica, intitolata "L'orizzontale" e concepita come complementare alla più conosciuta e praticata "verticale": una degustazione di sei vini della stessa annata (consegnati a domicilio) che si realizza nella

dimensione più orizzontale del nostro vivere, il *webinar*.

I sei Barolo – assaggiati più volte a distanza di giorni – condividono non solo il millesimo ma anche, nonostante l'annata calda e le basse rese, le lunghe macerazioni «per preservare il senso del luogo», l'invecchiamento nel legno (22 mesi di botte grande per tutti, prima volta che succede nella storia di questa cantina) e una gradazione di 15 gradi perfettamente compensata. ♦

LA DEGUSTAZIONE



Dal 2009 i Vaira conducono l'azienda Baudana di Serralunga, mantenendone il nome sull'etichetta (Luigi Baudana porta nel cognome il luogo dove è nato e il cru che ha vinificato per una vita). Il **BAUDANA** (vendemmiato il 5 ottobre con una macerazione di 55 giorni) rispecchia il terroir del comune nel rigore del tannino e nella freschezza dell'acidità. Ha il calore della terra, la prontezza di un frutto cospicuo e bilanciato, un carattere cangiante (confettura di lampone e ribes, fiori appassiti, note balsamiche), un cuneo di sapore nel finale. Il **CERRETTA**, vendemmiato e vinificato come il Baudana, è più intenso nel colore, più articolato nel carattere (lampone, scorza d'arancia, rabarbaro, ginepro), più ruggente nel tannino e più persistente al gusto, portando a fusione calore alcolico, austerità acida e trazione sapida.



Dal 2010 i Vaira imbottigliano un Barolo di Novello dal celebre cru **RAVERA** (vecchie vigne tra i 45 e i

75 anni vendemmiate il 4 ottobre con macerazione di 47 giorni): estroverso (arancia sanguinella, lampone, ribes, una pioggia di bacche di ginepro), intenso, ricco, compatto, ha un tannino coriaceo, sottile, persistente e un finale che rilascia onde balsamiche e scie di rosmarino.

Il **COSTA DI ROSE**, vinificato dal 2015 e unico cru di Barolo, insieme alla parte alta di Cannubi, con la più alta percentuale di arenaria, è stato raccolto il 27 settembre e ha fatto 47 giorni di macerazione come il Ravera: delicato, etereo, maturo, è al momento il vino con minor dinamismo, pur aprendosi nel tempo (al terzo giorno dalla stappatura risultava più espressivo) e pur conservando, specie nel finale, rigore e sapore.

Infine, i due "classici" della casa. **L'ALBE**, in produzione dal 2000, unisce tre luoghi che ruotano attorno al Bricco delle Viole, il cru più alto e occidentale del comune di Barolo cui i Vaira sono legati da secoli: Fossati a sud-est, La Volta a sud e Costa di Ver-

gne a sud-ovest, un arco di esposizione che in una quarantina di minuti permette di vedere "tre" diverse albe, da cui il nome del vino. È una versione tradizionale (assemblaggio delle uve di vigne differenti, raccolte tra il 23 settembre e il 12 ottobre con macerazioni di 36 giorni) che trova riflesso in un limpido stile classico, giocato sulle trasparenze del colore (granato chiaro), dell'olfatto (le erbe, i fiori secchi, i piccoli frutti del bosco) e del sorso (nitido, frontale, verticale). Prodotto per la prima volta nel 1975 (gli impianti risalgono al 1931, al 1949 e al 1968), il **BRICCO DELLE VIOLE**, vendemmiato tra il 5 e il 12 ottobre con 49 giorni di macerazione, conferma di essere il grande alfiere della casa: al contempo rigoroso e tenero, succoso e dritto, profondo ed elegante, sfoggia un allungo assortito e quasi incessante di erbe aromatiche (timo, rosmarino), di elementi officinali e balsamici (menta, canfora) incorniciati da un tannino di alto rango.





1926-2026. Luigi Veronelli a cento anni dalla sua nascita

Il linguaggio, l'impegno, i sentimenti e l'eredità

di **PIERLUIGI GORGONI**

“Mourir pour des idées, l'idée est excellente. Moi, j'ai failli mourir de ne l'avoir pas eue”. Georges Brassens

“Sogno ciò che sognavo. E lo sognerò fino a viverlo” diceva Luigi Veronelli parlando di giovani, di futuro, di evoluzioni possibili, di società.

Mi approprio indebitamente di questa frase con cui il Seminario Permanente Luigi Veronelli introduceva una degustazione di vini amati da Veronelli a Verona, al Vinitaly, qualche anno fa.

Non so proprio fare di meglio. Dopo aver tentato più e più possibili introduzioni “mie”, ho ceduto.

Avevo immaginato di mettere in fila i gesti di quella prima volta che ho incontrato Veronelli, ma mi sembrava poi troppo intima come esperienza. Ho anche maldestramente provato a raccontare l'ultima volta che ho dialogato con Veronelli, faccia a faccia e mano nelle sue mani. Ma riusciva autoreferenziale.

Ho considerato un altro frangente: quando poco più di 20 anni fa Andrea Grignaffini dentro una bottega di vini e di musica mi dice con gli occhi lucidi “guarda che Gino sta proprio male” (... scrivo mi dice anziché mi ha detto, e perdonatemi, perché davvero è come se fosse adesso).

Mi è pure tornato alla mente il dialogo intrattenuto per tutta la durata di una cena con Gian Arturo Rota, cena milanese formale, di presentazione solenne, e pomposa quanto basta, di una nuova etichetta di spumante Trento Doc della casa Ferrari Lunelli. Tutta una cena noi due a parlare non di

quel nuovo vino, tra l'altro eccellente, di Veronelli piuttosto, senza riuscire a nominarlo, senza che ci fosse bisogno di nominarlo, semplicemente dicendo “lui” in ogni passaggio, tanto sapendo benissimo chi.

Ci sono moltissimi motivi e tantissimi elementi a rendere unica la figura di Luigi Veronelli su più piani e più fronti. Un editore coraggioso, si sa. Un gigante dell'enogastronomia, certo. Un precursore. Un maestro. Un'anima libera e pura, sempre disposta a mettersi in moto per una nuova causa giusta, per un'altra sfida, un'invettiva. Soprattutto, però, e su questo vorrei dilungarmi, è stato uno scrittore formidabile, trascinate, anche ben oltre quello che gli venga riconosciuto, certamente tra i massimi che l'Italia possa vantare.

Sboing! Mi sono bloccato qui. Il cursore che continua a lampeggiare per minuti dopo il punto (il punto dopo il “possa vantare” e anche adesso dopo questo dopo il punto). Nonostante l'encomio smisurato che vorrei palesare ho come la sensazione che non riesca a restituire l'enormità del talento di quest'uomo. Lo scarto. (Rammentate lo scarto).

Ho pensato, quindi, di usare le parole di qualcun altro, non me ne vogliate, di uno bravo davvero. Ho conservato il pezzo de La Repubblica con cui Gianni Mura racconta Gino Veronelli il 30 novembre 2004, un giorno dopo la sua morte.

Inizia così: “Aveva detto: morirò a 103 anni, come la mia amica Giuseppina Perusini Antonini, la contessa del Picolit (un vino che oggi non esisterebbe, non se ne fosse occupato Sua Nasità, temporibus illis). Aveva anche indicato l'ultima bottiglia, per il 2029: un Porto Quinta do Resurressi 1926,

fatto da una contadina anarchica. E sperava che gli trovassero un posto nel cimitero di Pradumbli, dove sono sepolti molti anarchici. Il cimitero è a Prato Carnico, ma sarà in quello di Bergamo che oggi tanta gente dirà addio, ma soprattutto grazie, a Luigi Veronelli, Gino per gli amici. Aveva 78 anni. Il fegato gli ha fatto perdere la scommessa del 2029. Era quasi cieco, gli dispiaceva dover rinunciare al piacere della lettura, e anche non riconoscere immediatamente i suoi nemici. Sembrava essersi ripreso da un intervento chirurgico. Guardo con profonda tristezza un cartoncino che lo annuncia stasera alla libreria Hoepli per presentare un libro sulla cucina meneghina, di cui aveva scritto la prefazione; è stato un grande, Veronelli, non solo per quello che riguarda il mangiare e il bere. Come avesse vissuto tante vite in una”.

“Come avesse vissuto tante vite in una”. Proprio così: Veronelli era un uomo molteplice, colto a dismisura, non c'era una branca qualsiasi del sapere su cui non potesse dissertare con piena coscienza e con una moltitudine di riferimenti. Poteva trastullarti per ore e ore raccontando di storia antica e moderna, di ogni corrente filosofica, di musica, di letteratura, di arte. Ad ogni livello. Poteva citare a memoria poesie e canzonette, con lo stesso disincanto, con la stessa partecipazione. Poteva infilzare dentro ciascun discorso un improvviso gesto d'amore o una invettiva fervida e inattesa e fulminante, oppure una polemica incalzante, un nuovo slogan per i muti. Poteva aprire in ogni curva del discorso una pausa riflessiva, una placida sospensione, un invito rabbioso alla sovversione. Poteva avvicinare giovani e anziani, industriali e contadini, con la stessa fermezza o la stessa tenerezza, offenderli oppure sollevarli. Ha dato voce a chi non ne aveva. Ha dato slancio all'intero comparto agroalimentare e a volte mi vien da dire che senza di lui tutto questo non ci sarebbe stato mai. Scrittore politico. Scrittore civile. Scrittore che partiva dalla tavola per affrontare la vita e la terra, nel senso del pianeta. Scrittore che partiva da ogni appiglio per tornare alla tavola e al bicchiere. Formidabile. In grado di formulare un linguaggio nuovo ma continuamente, continuativamente, in credito con il passato, attingendo alla letteratura, dagli scrittori classici greci fino ai contemporanei. In bilico tra una prosa poetica e polemica, per un linguaggio corsaro e corsivo perché scriveva in maniera feroce ma con un tratto aulico e dotto, in un continuo intersecarsi dei diversi livelli di

lettura. Figure retoriche, aforismi, citazioni, salti temporali e voli pindarici. Invenzioni. “Veronellismi”, vi dirò, dacché poi ognuno che l'abbia conosciuto e letto vi si sarà cimentato, nel tentativo di emularlo, di simularlo, di strimpellarlo.

Ma lui scriveva cose così: “Il vino è il canto della terra verso il cielo. Ha i suoi tenori e i soprano, contadini – agricoltori se volete – e contadine che lavorano le vigne e ne vinificano le uve, con tutta la fatica, l'intelligenza e la passione che vigna e vino esigono”. E così: “Vini e cibi sono come noi, uomini e donne, amici miei: quasi mai monogami (anche questa, una malattia da cui si può guarire), si va ben oltre e con piacere oltre il privilegio. Resta il fatto che il vino va bevuto non solo in sé e per sé, onde averne gioia, anche per migliorare le capacità, il senso di libertà.”

Scrivendo magnificamente pensieri unici, illuminanti, ever-sivi. Didascalici anche, tipo: “La gastronomia si rivolge allo spirito di chi mangia perché sia indotto a raccogliere ed esaltare le sensazioni del gusto. Essa è l'arte del gusto come la musica è l'arte dell'udito, come la pittura, scultura, architettura sono le arti della vista. Così essa ha i suoi artefici, i cuochi, ed i suoi critici, i buongustai, e come ogni arte richiede ai suoi seguaci qualità elettive e meditato studio. Il senso del gusto non è, per sé solo, sufficiente a creare il gastronomo; più che per ogni altra arte, solo educandolo si raggiungono piaceri non solo sensuali, ma riflessi nello spirito e capaci d'immaginazioni ideali e di godimento estetico”.

E queste cose qui le scriveva ben prima che chiunque altro avesse pensato che si potesse scrivere così. Di cibo e di vino, poi. Scriveva così

come Gianni Brera, suo compagno di tavola, dirimpettaio di scrivania al quotidiano *Il Giorno*, scriveva di sport. Scriveva l'immaginifico della terra come neanche Mario Soldati, più pragmatico, aveva saputo fare. Scriveva come nessun altro, coniando termini, nonsense ed espressioni che ripeterà spesso: *grazziaddeo*, *sdrafanica*, *ant'anni*, *triccheballacche*. Oppure: “Amico lettore mio, amica mia paritaria”. E ancora: “Abbraccio te e ciascuno che ami”, “Ragioni millanta che tutta la notte canta”. Fino a: “La Terra, la Terra, la Terra, la Terra, la Terra, la Terra”, “(ripetuta all'infinito, o comunque allo sfinimento, come detto).

Poteva inchiodarti all'attenti con un fantomatico *dialoghetto morale* immaginario o con uno dei suoi “Uno dei miei racconti mai scritti” (per poi affermare una qualche ipotesi



narrativa che poteva essere quella della fragilità dei boccioli dei mandorli in primavera o indifferentemente quella delle inestimabili pisciate sulla neve alta). Sapeva, scrivendo e parlando, carezzare e graffiare con uguale credibilità e trasporto.

Una scuola, questo è stato. Un'inarrivabile scuola di giornalismo e di lettere. Una scuola di vita e di impegno. Da insegnante ha scritto come scrivere (i vitigni con l'iniziale minuscola, i vini con la maiuscola; i nomi propri, le denominazioni, non declinatele plurali, "si scrive i Barolo, non i Baroli", uguale attenzione quando si citino termini stranieri, mai al plurale: si dice le barrique, non le barriques; i cru, non i crus). Da maestro ha disposto i suoi precetti per i più giovani: camminate le vigne e raccontatele, "la nostra patria va percorsa in lungo e in largo, non a riscrittura e copia, bensì per far emergere le tante e tante intraprese, giovani giovanissime, pressoché tutte – e i loro prodotti – che sono in ogni luogo."

E a tutto questo aggiungeva il talento assoluto dei sensi. Sempre Gianni Mura lo chiama – lo chiamava – "sua nascita" (altro fenomeno, Gianni Mura) perché alla sua arte letteraria e al suo sapere enciclopedico tocca aggiungere pure lo spropositato valore del Veronelli degustatore, del naso, del palato e del sentire in modo vasto, esteso, pluridimensionale.

E tutti i Veronelli, sono uno, unico, che di continuo attingono l'uno dall'altro, da una parte all'altra, coniando un linguaggio descrittivo, deduttivo e induttivo, di insuperata ricchezza, fertile, fecondo, gioioso spesso. Una verbosità che sfocia in lampi di genio. Una tessitura complessa che si rompe di fenditure di luce, che si ricama di nuovi sussulti, di nuove emozioni, di altri rimandi. Una infinità di minuzie dentro un calice di vino, in un piatto, un universo nuovo e creativo, traboccante di riferimenti sbocciava per lui e per i suoi lettori ad ogni nuovo assaggio. Prendeva il lettore per mano per portarlo nei suoi sogni, nelle sue visioni, mettendolo a sedere alla sua tavola per servire tutte le sue suggestioni e sedizioni. Con testi così: "Il vino – scrisse un anonimo – è un bellissimo fiore che non si sa quando cogliere". La frase mi è tornata in mente all'assaggio di un antico Gavi. Ma è bene ch'io ti racconti. Le piogge avevano allagato la mia cantina..." etc etc.

Con testi così: "Un fatto mi inquieta; in là, più in là. Se scrivo – qualsiasi cosa io scriva – non posso ascoltare musica. Devo spegnere. Di contro (quasi): se bevo col desiderio di possedere un vino – quanto meglio – fin dalla visione del colore, nasce in me, solo da me avvertita una musica".

Con testi, ancora, così: "Non so quali. So che la sua musica mi ha invaso a ogni assaggio di ogni singola annata del

Romanée Conti e che mi sono umiliato, in me, di capire così bene, aggettivo per aggettivo, ciascuna delle qualità, e di non sapere, per ignoranza, quale fosse il preciso motivo di Johan Sebastian Bach che, in quel momento, l'accompagnava".

Troppo avanti Veronelli. E lui già lo sapeva. Per cui non lesinava in compiacimenti: "Affermo con tranquilla conoscenza: nessun altro al mondo ha camminato tante vigne e diverse". "Sono un combattente che non può e non deve dare segni di stanchezza e di resa. Gli avversari – ci sono sempre – amo guardarli dritti, negli occhi, così che credano io c'entri dentro e veda – illuminante – la loro meschineria, l'arretratezza, la cecità morale, le colpe".

Questo è il Veronelli che dialoga con i centri sociali e i "disobbedienti", è il Veronelli che arriva a Genova una settimana prima del G8, è il Veronelli che non è più disposto alla globalizzazione del gusto, alla omologazione culturale e culturale.

Scrivere quindi con una forza sfrenata cose come: "La lotta deve essere sì nelle città, ma altrettanto certo e più ancora nelle campagne. Contro ogni fraintendimento. È l'esigenza della qualità, soprattutto alimentare, che ci rende più forti e capaci di opporci alla massificazione ed alla protervia globalizzante".

Scrivere altri slogan intrisi di passione e partecipazione: "W l'agricoltura contadina. Abbasso l'industria, in primis quella "alimentare". "Questo è il Veronelli padre spirituale, prima ancora

che condottiero, che stabilisce un dialogo fitto fitto con i giovani, facendo nascere Terra e Libertà - Fiera dei Particolari al Leoncavallo di Milano e tutta una serie di eventi che oggi portano il nome di "La Terra Trema". I suoi ultimi atti di amore sono per i giovani, per l'avvenire, lo ripeterà in continuazione, lo scriverà ostinatamente: "Io credo che voi ragazzi abbiate la possibilità reale di interrompere la corsa efferata verso la catastrofe, proprio con i gesti attenti ad una rispettosa e consapevole coltura della terra".

Per quanto mi riguarda, a somma di tutto questo (e di molto altro), devo ribadire che Veronelli mi ha cambiato la vita. Sapere che infilare il naso nel vino poteva produrre musica mi ha cambiato la vita. C'era con lui da percorrere una strada che non avevo ancora considerato. Sapere che si poteva fare politica, in senso alto, civile, raccontando di vino, di terra, mi ha cambiato la vita. Ho percorso quella strada, la sto facendo, ancora. Pensando a Veronelli sempre. Dalla prima volta che l'ho letto ho sognato di poter essere dalla sua parte, come lui, con lui. Ogni volta che ci provo, davvero credetemi, ogni volta misuro lo scarto. Più che mai adesso. E questo è ciò che ho di più vero nell'istante qui. ♦

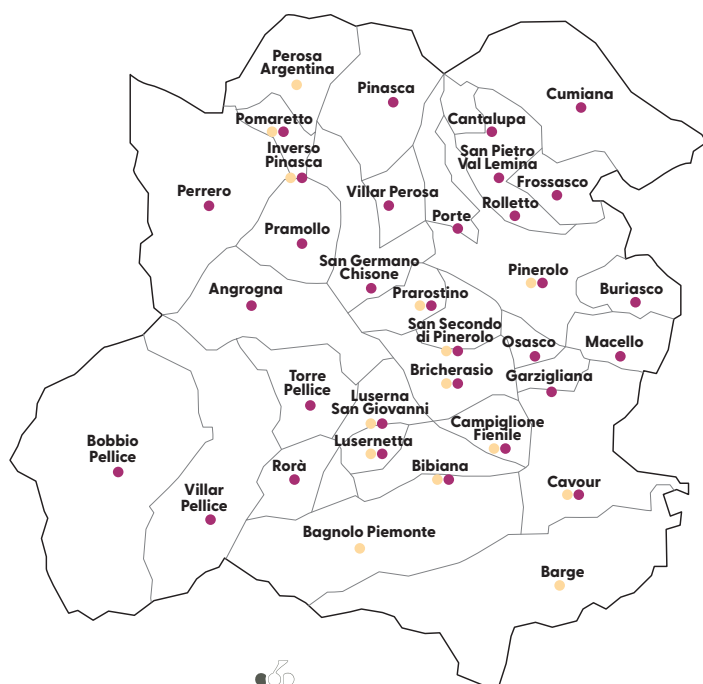
"Io credo che voi ragazzi
abbiate la possibilità
reale di interrompere la
corsa efferata verso la
catastrofe, proprio con
i gesti attenti ad una
rispettosa e consapevole
coltura della terra"

TERRITORI

Tra le valli del Pinerolese

Compie trent'anni la denominazione piemontese che abbraccia un territorio variegato e trova il denominatore comune nella cultura di confine, il territorio prealpino e la forte personalità del patrimonio ampelografico

di ANITA CROCI




DOP PINEROLESE

A sudovest di Torino, dove la pianura si increspa in numerose valli che risalgono le Alpi Cozie e coronano quasi parallele verso Sestriere e giù verso il Monviso, lì è il Pinerolese. Un territorio vasto e variegato che piace sempre di più al turismo lento per le sue proposte che uniscono cultura, escursionismo e sapori; come “Le Strade dei Forti”, che conducono alla scoperta di borghi, castelli, vigne, laghi e cascate.


Capitale storica della Cavalleria, Pinerolo – *la città più bella del Piemonte* per De Amicis – ha un’anima tutta sabauda, che non ostenta ma disvela. I moderni viali e le ampie piazze scompaiono nell’affascinante centro storico di impronta medievale, che abbonda di deliziose pasticcerie storiche e botteghe, testimoni di un artigianato autentico e prezioso. Al centro, l’immane Cattedrale, da cui proseguire verso il Castello dei Principi di Acaja, dove il Re Sole imprigionò Nicolas Fouquet, noto alla storia come la Maschera di Ferro, per salire alla Basilica di San Maurizio, posta sull’omonimo colle, e cogliere il panorama verso i monti circostanti.

Gli Acaja erano un ramo dei Savoia che nel Medioevo fece prosperare Pinerolo eleggendola capitale dei propri possedimenti. La città divenne un importante snodo commerciale e l’agricoltura prese una forma razionale. Nei secoli, il territorio passò spesso di mano tra il Ducato e la Francia, la cui influenza si respira tuttora non solo nelle tradizioni occitane e valdesi, ma anche nell’ampelografia. Il vigneto crebbe a tal punto che a Pinerolo, alla Grande Esposizione Ampelografica del 1881, si contavano più di 600 varietà di uve, tra cui ben 333 vitigni autoctoni della provincia di Torino e molti esclusivamente locali. In seguito, i problemi contingenti alle aree montane e lo sviluppo di economie diverse – industriale, mineraria, estrattiva, frutticola – hanno segnato una riduzione della superficie vitata. Il riconoscimento della denominazione di origine nel 1996 e l’importante lavoro del Consorzio nel consolidamento di una viticoltura identitaria e di qualità hanno portato nuova linfa e nuove generazioni di vignaioli e imprenditori.

LA DENOMINAZIONE

L’areale della denominazione si estende per quasi 40 chilometri, partendo da Cugnana e passando per altri 31 comuni del Torinese, tra la Val Noce, la Val Chisone, la Val Germanasca e la Val Pellice, tra le colline che via via digradano e si distendono verso i comuni cuneesi di Barge e Bagnolo, in Valle Infernotto.

Un areale di certo disomogeneo dal punto di vista geomorfologico – da pedemontano a collinare e precollinare – e pedologico, con terreni morenici più sciolti o argillosi



È sui ripidi
terrazzamenti di
Pomaretto e Perosa
Argentina che si
coltivano avanà,
avarengo, chatus e
becuet, anima del
Pinerolese Ramie



I vini pinerolesi sono storicamente in prevalenza rossi; rispetto al passato, oggi si predilige il singolo vitigno più che l'assemblaggio. In crescita i bianchi, per numeri e spiccata qualità, grazie alla specializzazione della viticoltura



e subacidi, in un'alternanza che motiva la notevole variabilità della proposta enologica.

A caratterizzare la denominazione sono invece due fattori. Uno è il clima pedemontano, con la sua piovosità, le variabili termiche e il föhn che riscende le vallate; nei vini determina finezza aromatica, minore alcolicità, notevole spalla acida e facilità di beva. L'altro è la peculiarità ampelografica: non mancano certo le classiche uve della tradizione piemontese, ma a caratterizzare il Pinerolese sono a doux d'Henry, avanà, avarengo, chatus, becuet, montanera e bian ver: vitigni rari, per la maggior parte condivisi solo con le altre culle sabaude di Val Susa e Savoia.

Questa molteplicità si traduce nei vini, con una prevalenza di rossi: in assemblaggio nel Pinerolese Rosso, o specifici, potendo rivendicare in etichetta Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto e – dal 2023 – Nebbiolo, a conferma di una tendenza che punta alla valorizzazione del singolo vitigno; il Doux d'Henry è invece un vino dal rosa più o meno intenso, e rappresenta la tipologia del colore insieme al Pinerolese Rosato; il Pinerolese Bianco tout court non esiste: i vini bianchi sono specificamente Malvasia o Bian Ver – in etichetta solo dal 2024 – e si stanno sempre più affermando in un territorio a tradizione rossista, grazie anche alla specializzazione degli impianti.

Un discorso a parte merita il raro **Pinerolese Ramie**, dai ripidi terrazzamenti di Pomaretto e Perosa Argentina, a 700-850 metri di altitudine, dove le viti sono piccoli alberelli tra capperi, mandorli, fichi d'india e finocchietto selvatico. Il nome deriverebbe dalle fascine di rami accatastate, quando per costruire le terrazze il versante collinare venne strappato al bosco – la stessa etimologia di Pinerolo sarebbe legata ai pini, perché il territorio era interamente boschivo. È un vino rosso ottenuto da vigneti complantati con avanà, avarengo, chatus e becuet per almeno il 60%, il saldo di norma è affidato alla barbera. A Pomaretto i suoli sono più ferrosi, mentre Perosa è una collina morenica, ma in generale il Ramie esprime un carattere montano nella vibrante acidità e negli echi vegetali che accompagnano frutta rossa, florealità e speziatura.

Complice il cambiamento climatico, il Pinerolese si rivela oggi un territorio di interessante espressività e di ottime potenzialità, con le vigne che stanno ritornando sui versanti di alta collina che nel tempo erano stati abbandonati. Le condizioni pedoclimatiche paragonabili a quelle trentine hanno ispirato alcuni produttori a tentare anche la via della spumantizzazione, con uve locali come doux d'Henry e bian ver o i tradizionali chardonnay e pinot nero, a integrare con successo l'offerta enologica locale, che si completa con qualche passito. ♦

I vitigni



Controversa l'origine, se francese o locale, il **Doux d'Henry** rende omaggio a Enrico IV di Francia, che nel Pinerolese giunse per incontrare Carlo Emanuele I di Savoia. È diffuso soprattutto in Val Chisone e Germanasca. Grappolo e acini sono medio-grandi, con la buccia blu scuro, alcuni del tutto verdi. La dolcezza richiamata nel nome non sorprende, in un'epoca dove la presenza di residuo zuccherino nei vini era la regola, ma può essere legata al fatto che quest'uva un tempo si consumava soprattutto a tavola. Oggi viene vinificato in purezza, con qualche prova spumantistica.



Origini francesi sono probabili anche per l'**Avanà**, presente anch'esso in Val Chisone e Germanasca, ma pure in Alta Val Susa, dall'inizio del Seicento. L'etimologia potrebbe originare dalla precocità della maturazione. Ha grappolo medio-grande e spargolo e acini di forma variabile, con buccia spessa, molto pruinosa, e dal colore irregolarmente distribuito, blu-nero-violetto. Si consuma solo dopo la vinificazione, dove non compare mai solo, ma dona all'uvaggio il suo carattere gentile e fruttato.



Il **Bian ver** è identico alla Verdesse d'Oltralpe; nomi che riferiscono entrambi al colore verdastro, che permane anche a maturazione. Un tempo diffuso nelle valli delle Alpi Occidentali, oggi è quasi scomparso e si trova pressoché solo nel Pinerolese e in Savoia. Il grappolo è piccolo e lo stesso l'acino, con buccia spessa e consistente, molto pruinosa. Non è un vitigno di forte produttività, ma capace di dare uve alquanto zuccherine. Vinificato in purezza, mostra note olfattive vegetali e agrumate; notevoli la resa in alcol, la struttura, la sapidità e la vivace acidità, che lo rende adatto anche alla spumantizzazione.



Incerti i natali dell'**Avarengo**, forse realmente autoctono. Citato per la prima volta a fine Ottocento, quando era molto diffuso in tutta la fascia pedemontana piemontese nordoccidentale, tanto da essere distinto con diverse qualifiche: grosso, fino, piccolo, mezzano o di Piemonte. Cade in disgrazia il secolo dopo, progressivamente abbandonato causa la scarsissima fertilità delle gemme basali e una resa modesta, dovuta anche alle dimensioni contenute del grappolo: avaro, appunto, come dice il nome. Difficile oggi assaggiarlo in purezza, concorre anch'esso alla vinificazione del Ramie.



Vale lo stesso per lo **Chatus**, che nell'uvaggio, a differenza delle uve precedenti, è chiamato a conferire struttura e colore. È un vitigno rustico e vigoroso, tipico dei suoli scistosi e acidi di molte aree collinari e montane e infatti è diffuso un po' in tutto l'arco alpino. Chatus è il suo nome francese, nel Pinerolese viene chiamato anche neiret o bourgnin. L'acino è piccolo e la buccia è spessa, nerastra e pruinosa e lo protegge fino alla vendemmia, in epoca tardiva.



Caratteristiche simili per il **Becuét**, oggi presente soprattutto in Val di Susa e nel Pinerolese, anche se l'elevata sensibilità all'oidio ne ha drasticamente ridotto la coltivazione. Vinificato in purezza dà vini molto originali, ricchi di estratto. È tradizionalmente abbinato all'avanà, al quale apporta colore, corpo e struttura.



La **Montanera**, recuperata nel Pinerolese presso Perosa Argentina, è risultata identica alla negrera del Biellese e al corvino della Valtellina, mentre nel Saluzzese il nome montanera indica un vitigno del tutto diverso. Si trova quindi in zone dell'arco alpino ben distanti tra loro, perché un tempo era assai diffusa, mentre oggi è molto rara. È vigorosa e di media produttività. In vinificazione si caratterizza per colore, struttura e notevole piacevolezza.



Identitari rispetto alla tinca comune sono il colore dorato, dovuto alle terre rosse argillose del Pianalto di Poirino e la caratteristica gobba all'altezza delle prime vertebre cervicali

Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP

Una rarità del basso Piemonte, primo prodotto ittico italiano a essere tutelato dalla Denominazione di Origine Protetta

di **GABRIELE MERLO**

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP rappresenta una delle eccellenze più singolari del patrimonio gastronomico piemontese, un prodotto unico in Italia che porta con sé storia, tradizione e una forte identità territoriale. Questo pesce, che ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea sin dal 2008, è stato il primo prodotto ittico tutelato dalla DOP in Italia e racconta il legame millenario tra uomo, ambiente e gastronomia nelle campagne tra Torino, Asti e Cuneo. Oltre al

riconoscimento della denominazione, la tinca gobba dorata è stata adottata come Presidio Slow Food, sottolineando non solo il valore gastronomico ma anche quello culturale e sociale di una produzione sostenibile.

La tinca comune (Tinca tinca) è un pesce di acqua dolce della famiglia dei ciprinidi e diffusa in diversi laghi e stagni italiani, presenta una colorazione giallo-verde, il dorso tendente al verde, i fianchi e il ventre con tonalità dorate o giallastre. La tinca gobba dorata è una variante della tinca comune che presenta una

livrea prevalentemente giallo-rossiccia. Tale colorazione, che diventa più evidente durante il periodo riproduttivo, è dovuta alle terre rosse argillose, tipiche dell'altopiano piemontese chiamato Pianalto di Poirino. Un'altra caratteristica che differenzia la tinca dorata dalla tinca comune è il corpo tozzo, compatto e la presenza di una particolare gibbosità all'altezza delle prime vertebre cervicali, da qui l'aggettivo "gobba".

LA STORIA E L'AREALE DI ORIGINE

I fenomeni geologici che hanno contraddistinto la formazione dell'Altopiano di Poirino e la comparsa di questa particolare variante autoctona della comune tinca, sono strettamente correlati e permettono di collocare il suo periodo di nascita e diffusione a partire da circa un milione di anni fa, durante il Pleistocene medio-inferiore. L'Altopiano o Pianalto di Poirino corrisponde a un esteso settore pianeggiante posto a una quota maggiore rispetto alla pianura piemontese e rappresenta il relitto di un'antica pianura legata a corsi d'acqua che la attraversavano e defluivano verso l'antico Mare Adriatico passando a sud della Collina di Torino.

Questo altopiano di origine alluvionale è caratterizzato da terreni argillosi e da una fitta presenza di piccoli bacini artificiali, localmente chiamati peschiere. Questi specchi d'acqua, nati in origine come cave di argilla e successivamente adattati all'irrigazione agricola, hanno creato nel corso dei secoli un ambiente ideale per l'allevamento ittico estensivo.

La presenza della tinca gobba dorata in questo territorio è comprovata da documenti risalenti al XIII secolo che attestano come tra le tasse che affliggevano la popolazione rurale di Ceresole d'Alba una imponesse la consegna di quantitativi variabili di tinche. Per secoli le peschiere hanno rappresentato una preziosa risorsa per le comunità rurali, fornendo un'importante fonte proteica. Questa attività si è protratta per secoli e solo recentemente, verso l'inizio degli anni Ottanta, è scomparsa come attività a tempo pieno, rimanendo presente come attività stagionale o accessoria a quella agricola.

Oggi la zona di produzione, identificata dal disciplinare, comprende i comuni di Poirino, Isolabella e Pralormo in provincia di Torino, Cellarengo in quella di Asti, e Ceresole d'Alba nel Cuneese. Sono compresi parzialmente



Al palato, la tinca gobba dorata non presenta il classico sapore di fango o di erba, tipico delle altre varietà di tinche, ma offre un gusto dolce, tenue e pulito, con carni morbide, compatte e poco grasse. Questa peculiarità è determinata dal tipo di gestione degli allevamenti piemontesi in cui il fondo melmoso e fangoso non riesce a formarsi con continuità, impedendo l'instaurarsi delle condizioni favorevoli alla proliferazione delle alghe.

In cucina, la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP è protagonista di ricette semplici ma ricche di tradizione. La preparazione più conosciuta è la tinca in carpione, fritta e poi marinata con aceto, cipolla ed erbe aromatiche. Molto apprezzata è anche la tinca fritta, servita calda e croccante, oppure utilizzata per arricchire risotti e piatti della cucina contadina piemontese.



PROF. LUMACORNO WIKIMEDIA COMMONS

anche numerosi altri comuni delle province di Torino, Cuneo e Asti.

L'ALLEVAMENTO NELLE PESCHIERE

La tinca gobba dorata si alleva rigorosamente in monocoltura solo in stagni in argilla, costruiti nel corso dei secoli o di nuova realizzazione. Per evitare forme di inquinamento dovute alle pratiche colturali dei terreni circostanti deve essere realizzata una fascia di inerbimento perimetrale degli stagni dove è vietato l'utilizzo di sostanze diserbanti.

Gli avannotti vengono lasciati crescere fino al raggiungimento della taglia desiderata e sono ammesse sia la riproduzione naturale che quella artificiale. L'alimentazione in allevamento viene favorita mediante pratiche di fertilizzazione naturali dei bacini al fine di ottenere zooplancton per lo svezzamento e la crescita degli avannotti. In seguito, durante la fase di ingrasso, si può fare ricorso a sistemi di integrazione alimentare, preparati con alimenti non derivati da farine di carne e da organismi geneticamente modificati.

Gli esemplari adulti vengono poi catturati con reti a strascico o con nasse principalmente nel periodo tra aprile e giugno. Le operazioni di refrigerazione e lavorazione devono avvenire nella zona di produzione, al fine di garantire la tracciabilità e i controlli e, soprattutto, in considerazione della natura altamente deteriorabile e della delicatezza di questo prodotto ittico, al fine di evitare la contaminazione microbiologica e di garantire la conservazione delle caratteristiche organolettiche e qualitative.

IL CONSORZIO E LE DIFFICOLTÀ

L'attività del Consorzio e dell'Associazione produttori della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP ha avuto inizio nel 2000; in precedenza esisteva solo la pesca e la vendita diretta degli agricoltori, in cascina o nei ristoranti. Negli anni si sono iscritte sempre più aziende, di cui alcune non prettamente agricole. Ad oggi, i produttori iscritti all'associazione sono 16, tra i quali vi sono numerosi simpatizzanti che aiutano nelle attività.

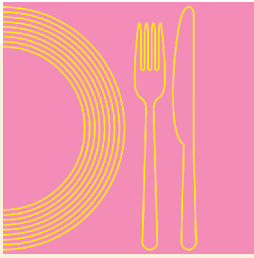
Leonardo Azzi, professore di Scienze all'Istituto Norberto Bobbio di Carignano è da diversi anni Presidente del Consorzio e dell'Associazione produttori e illustra un quadro tutt'altro che ottimistico per questa piccola denominazione:



Il Consorzio e l'Associazione Produttori cercano di preservare questo prodotto raro, che necessita di tutele concrete da parte delle autorità

«Gli scenari di sviluppo hanno subito un drastico ridimensionamento a causa della predazione effettuata dai cormorani, uccello alloctono lacustre contro il quale non sono stati presi provvedimenti da parte delle autorità competenti, o quelli presi sono risultati del tutto inefficaci, e ciò ha contribuito ad allontanare anche i giovani dalla pratica dell'allevamento ittico» – a cui aggiunge: «Le prospettive non sono affatto rosee poiché manca il prodotto, siamo passati dai circa 80-100 quintali degli anni Ottanta ai, forse, 20 quintali attuali. Il trend produttivo è quindi in fase negativa e calante anno dopo anno. Questo vale anche per tutta l'ittiofauna delle acque piemontesi ormai in continua rarefazione e non salvaguardata da normative efficaci. Molte delle tinche che vengono vendute fraudolentemente come tinche di Poirino, provengono da altre regioni italiane o dall'estero e sono di basso pregio gastronomico e non esistono nemmeno progetti regionali o provinciali che possano rilanciare la produzione di questo pesce che sembra essere destinato all'estinzione se non verrà preso alcun provvedimento».

Questo piccolo tesoro d'acqua dolce rappresenta tra mille difficoltà, non solo un'eccellenza dell'arte culinaria piemontese, ma anche un simbolo di tutela della biodiversità e delle tradizioni locali. In un contesto mondiale dominato dalla pesca e dall'allevamento ittico intensivi, la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP continua a raccontare la storia di un territorio, del suo paesaggio e del rapporto equilibrato tra uomo e natura. ♦



Tinche Gobbe Dorate del Pianalto di Poirino DOP in carpione

Ricetta tratta dal sito www.piemonteagri.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❑ 650 grammi di Tinche Gobbe Dorate (8 tinche da circa 80 grammi)
- ❑ 500 millilitri di aceto di vino bianco
- ❑ 1 cipolla
- ❑ 1 carota
- ❑ 1 spicchio d'aglio
- ❑ 1 ciuffo di prezzemolo
- ❑ 1 rametto di rosmarino
- ❑ 5 foglie di alloro
- ❑ Olio EVO
- ❑ Sale fino e pepe nero

PROCEDIMENTO

1 Pulire le tinche eliminando completamente le viscere. Lavarle e farle sgocciolare bene per poi avvolgerle in un canovaccio pulito. Lasciarle asciugare in frigorifero per almeno 24-36 ore, questa operazione permetterà di friggerle senza infarinarle.

2 Friggere il pesce in abbondante olio bollente per una decina di minuti. Prelevare le tinche dalla padella con una schiumarola, appoggiare su un foglio di carta assorbente perché perdano l'unto in eccesso e adagiarle affiancate in una terrina.

3 Affettare la cipolla e l'aglio e tagliare a rondelle la carota. Fare soffriggere le verdure con gli altri aromi, in due cucchiaini di olio EVO. Regolare di sale e pepe, versare l'aceto e mezzo litro d'acqua e portate a bollire. Lasciare sobbollire il composto sino a che il

volume iniziale sarà ridotto a un quarto.

4 Versare il composto caldissimo sulle tinche e farle insaporire per cinque giorni in frigorifero. Scolarle e servirle come antipasto.

ABBINAMENTO

Il pesce in carpione rappresenta uno dei più classici e tradizionali antipasti piemontesi. Una preparazione nata diversi secoli fa, quando in pianura non era così facile reperire il pesce e vi era la necessità di poterlo consumare non solo nell'immediato. Il carpione nasce quindi come esigenza per conservare il pesce e mitigare il sapore spesso molto intenso e fangoso dei pesci di acqua dolce. Un piatto

che costituisce tuttavia una delle sfide più difficili di abbinamento con il vino nel panorama delle preparazioni ittiche. Il punto chiave fondamentale delle preparazioni in carpione, e della tinca gobba dorata cucinata in questo modo, è il perfetto equilibrio tra la tendenza dolce del pesce, delle cipolle e delle carote, ampiamente percettibile, e la tendenza acida dell'aceto di vino bianco, che non deve mai essere eccessiva o sovrastante, il tutto delicatamente armonizzato dalle erbe aromatiche. Un piatto di pochi e semplici ingredienti, che vede però nella loro delicata armonia la chiave del suo preciso bilanciamento e del matrimonio con il vino. In abbinamento necessitiamo quindi di un vino che possieda notevole morbidezza, per contrapporre la sua rotondità all'abbondante utilizzo dell'aceto, senza però mancare di freschezza e sapidità.

Tra i numerosi vitigni a bacca bianca piemontesi, non è semplice trovarne uno che riesca a regalare grande rotondità, esprimendo allo stesso tempo acidità e un discreto corpo, uno dei pochi vini che può vantare queste caratteristiche e quindi adattarsi perfettamente alle caratteristiche della tinca in carpione è il **Pinerolese Doc Malvasia Blanc de Lissart di Le Marrie**. Nei dintorni di Barge,

tra Pinerolese e Saluzzese in provincia di Cuneo, esiste ancora un antico vitigno autoctono un tempo diffuso in tutto il Piemonte, ma oggi quasi scomparso, la Malvasia Moscata. La famiglia Raviolo coltiva questo raro vitigno, assieme agli altri classici vitigni a bacca rossa piemontesi come Nebbiolo e Barbera, nella frazione Assarti, antico borgo ai piedi del Monviso e del Monte Bracco, zona storicamente vocata per la coltivazione della vite come testimonia uno scritto del 1203. La manciata di ettari dedicati alla Malvasia Moscata si trovano tra i 400 e i 450 metri sul livello del mare su un suolo scistoso, di colore rosso, derivato dalla disgregazione, milioni di anni fa, di rocce primordiali e godono di un felice microclima che favorisce la perfetta maturazione delle uve.

Da questo territorio, dopo una macerazione a freddo dell'uva, una fermentazione a bassa temperatura e un affinamento in acciaio per 6 mesi, nasce un vino dall'aspetto paglierino lucente di grande vivacità, che profuma di pesca bianca, pera williams, zeste di agrumi, salvia e mentuccia. Assaggiandolo si mostra piacevolmente fresco e sapido ma al contempo dotato di spiccate rotondità e calore, dalla lunga persistenza che si esprime.



Autoctoni abruzzesi: antiche varietà dal cuore dell'Italia

La rinascita della viticoltura abruzzese passa dalla riscoperta dei suoi vitigni autoctoni: oltre agli intramontabili trebbiano e montepulciano, pecorino e passerina sono una scelta sempre più frequente. Ma sono molte le varietà da scoprire

di **DAVIDE GILIOLI**





La viticoltura abruzzese ha origini antichissime, risalenti ai popoli italici e perfezionate dagli Etruschi e Romani. Dopo decenni votati a una produzione di massa, dagli anni Novanta è iniziata un'importante inversione di tendenza verso la qualità.

Alfiere della viticoltura abruzzese, il montepulciano ne costituisce la varietà più iconica e rappresentativa, occupando oltre il 50% di tutta la superficie vitata, pari a circa 34mila ettari. Si tratta di un vitigno rustico, a maturazione tardiva, ricco di materia colorante e dotato di un tannino spigoloso, che necessita di adeguato affinamento in legno. Una delle sue migliori espressioni la troviamo all'interno della DOCG Colline Teramane, dove l'altitudine non troppo elevata e la relativa vicinanza alla costa, abbinata a terreni di matrice argillo-marnosa, riescono a dosare perfettamente potenza ed espressività del vitigno, presente in tutta la regione.

Tra i vitigni a bacca bianca, il trebbiano abruzzese – autoctono del pescarese – si è ormai preso la rivincita sul “cugino” toscano (introdotto nel dopoguerra per massimizzare le rese): più longevo e strutturato, grazie all'azione di produttori di particolare talento ha acceso i fari della critica internazionale e attratto investimenti e turismo nell'area. In attesa di una DOCG invocata da diversi anni, è la varietà di riferimento della DOC Trebbiano d'Abruzzo.

Il pecorino – originario dell'asse piceno-aprutino, ricco di corpo e sapidità – e la passerina, dalla struttura esile ma nota per la sua freschezza e sentori floreali, costituiscono invece i vitigni principali dell'altra DOCG regionale – Tullum DOCG – che insiste su un'enclave di una ventina di ettari nel comune di Tollo (CH). Qui, a pochi chilometri dal mare, si producono prevalentemente vini bianchi fermi dotati di freschezza e sapidità; presenti anche spumanti a base chardonnay e rossi da montepulciano in una versione più gentile rispetto ai canoni classici.

Oltre ai già citati pecorino e passerina, nella DOC Abruzzo troviamo anche altri autoctoni.

La cocociola, tipica del chietino, offre vini freschi, agrumati e ottimi per spumantizzazione. Il montonico, coltivato soprattutto alle pendici del Gran Sasso, che dona invece vini dotati di buona acidità, fruttati e speziati, ideali per l'affinamento.

Il moscatello di Castiglione, rarissima varietà aromatica del pescarese, coltivata quasi esclusivamente nel comune di Castiglione a Casauria e utilizzata per produrre un pregiato vino passito, caratterizzato da note di albicocca, fichi secchi e miele, con una spiccata acidità.

Di recente riscoperta anche una varietà a bacca rossa, il maiolica, che dona vini rossi leggeri e fruttati, che si arricchiscono di spezie e note aromatiche.



La proposta enologica abruzzese trova compimento accanto alle proprie specialità gastronomiche salate e dolci, come i fiadoni o le ferratelle

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per quanto concerne gli abbinamenti a tavola, l'Abruzzo offre una quantità invidiabile di specialità tipiche. La tradizione spumantistica è recente e si concentra soprattutto in provincia di Chieti, dove nella rinomata Costa dei Trabocchi è frequente trovare bollicine per l'aperitivo insieme a piatti a base di crudi di mare e crostacei. Trebbiano e pecorino, invece, sono i partner ideali per primi piatti e antipasti "robusti", come le scrippelle 'nbusse (crespelle arrotolate, a base di latte, uova e farina, cosparse di pecorino grattugiato e servite nel brodo di gallina) o i fiadoni (grandi ravioli tipici del periodo pasquale, impastati con farina, uova, olio e vino bianco, ripieni di pecorino stagionato e passati in forno).

Un Cerasuolo d'Abruzzo DOC si sposa perfettamente con il brodetto alla vastese (zuppa di pesce di scoglio con abbondante pomodoro) ma risulta perfetto anche con la ventricina, un insaccato di suino spalmabile e dal tipico colore rossastro che indica la presenza nell'impasto della

+ Le aziende di riferimento

* **Az. Agr. Valentini** (Loreto Aprutino, PE) – **Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021** (fermentazione spontanea in botte grande di rovere, dove rimane almeno 12 mesi, prodotto con uve 100% trebbiano abruzzese): calice paglierino che irradia riflessi dorati, con intense note di pesca gialla matura e agrumi, accompagnate da ricordi di frutta secca e miele. Beva avvolgente e sapida, con un lungo finale agrumato che testimonia grandi potenzialità di affinamento in bottiglia.

* **Masciarelli** (San Martino sulla Marrucina, CH) – **Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva "Villa Gemma" 2019** (100% montepulciano, fermenta e affina 24 mesi in barrique nuove di rovere francese): rosso carminio denso e impenetrabile, offre un bouquet scuro, di more, mirto, liquirizia e cannella; la bocca è ricca e potente, con tannini levigati dal legno e un lunghissimo finale, balsamico e speziato.

Altre aziende da segnalare per la produzione di vini da vitigni autoctoni abruzzesi: **Fattoria Nicodemi** (Notaresco, TE) – Colline Teramane DOCG Montepulciano "Cocciopesto" 2021 (affinato in anfora di coccio).

I Fauri (Ari, CH) – Abruzzo DOC Pecorino 2024.

Cataldi Madonna (Ofena, AQ) – Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Pié delle Vigne" 2024.



polvere di peperone essiccato, o con le sagne e fagioli, una pasta alternativa ai più famosi maltagliati.

Il montepulciano è per antonomasia il vino che accompagna le carni ovine abruzzesi, come i mitici arrosticini (spiedini di carne di pecora cotti alla brace), ma nelle versioni più giovani si accosta molto bene agli spaghetti alla chitarra (con ragù più o meno ricchi) o alle pallotte cacio e ova (polpettine di uova e formaggio).

Anche sui dolci c'è l'imbarazzo della scelta: ferratelle (cialde croccanti preparate con uova, farina, zucchero, che ricordano i waffles del Belgio) e bocconotti (dolcetti di frolla ripieni di cioccolato, confettura d'uva, mandorle e cannella) sono perfetti per il Moscatello di Castiglione, mentre con il parrozzo (tipico dolce natalizio pescarese, dal soffice impasto – non lievitato – a base di mandorle, semolino, uova e scorzette di agrumi canditi, ricoperto da una golosa glassa di cioccolato fondente) è più adatto a un montepulciano passito. ◆

BIRRE

A forza di pedalare...

Lo straordinariamente precoce colpo di fulmine per la birra, il colpo di genio del “pub itinerante”, la capacità di superare lo tsunami della pandemia. Quella di Pietro Tognoni e PicoBrew è una bella storia da raccontare. E da bere, se si va a trovarlo nel locale di via Ascanio Sforza a Milano

di MAURIZIO MAESTRELLI



LUCA GALUZZI

Luca Galuzzi - www.galuzzi.it

PicoBrew era anche il titolo della sua tesina all’esame di maturità. No, non di laurea. Di maturità. Il che dimostra che Pietro Tognoni è uno che aveva le idee chiare fin da ragazzino: già da teenager sapeva che un giorno sarebbe diventato un birraio. Una specie di Mozart insomma, ma della fermentazione. Certo, c’è della responsabilità paterna nel suo percorso o almeno nei primi passi perché il primo kit da homebrewer è stato un regalo del

padre ma si sa come possono essere i ragazzi: passioni brucianti che tuttavia durano il tempo di un’estate. E invece il giovane Tognoni la fiamma non l’ha mai spenta. Alcune delle sue ricette del tempo, magari rivisitate, le si trovano ancora oggi che, insieme ai soci Milo Madia e Jacopo Volontè, gestisce il suo locale di via Ascanio Sforza a Milano. Si chiama PicoBrew Station ed è stato aperto nel 2019, ma la storia di questo piccolo birrifico lombardo inizia ben prima. “Nasce con l’homebrewing è

vero”, racconta. “Le prime birre le ho fatte che andavo al liceo, durante i weekend. Anche la Marron Fumé, birra tutt’ora in produzione, è nata in casa perché in estate si andava spesso in Corsica e mio padre beveva la Pietra, una birra locale fatta con le castagne. Io l’avevo assaggiata ma, onestamente, le castagne non riuscivo a sentirle e così ho deciso di provarci io”. In casa nascono altre ricette ancora presenti nel catalogo PicoBrew ma il primo passo in avanti Tognoni lo compie

grazie a un amico di famiglia, anche lui conquistato dalla passione per la produzione di birra. Le birre si fanno allora con un impianto pilota da 90 litri a cotta che è certo piccolo ma che è tutto un altro andare rispetto a prima. Anche perché con quell'impianto Tognoni entra seriamente nel mondo della birra artigianale: da un lato i due si dotano di codice accisa e ricevono le visite dell'agenzia doganale, dall'altro partecipano a diversi concorsi e conoscono i pionieri del settore come Teo Musso, Walter Loverier e Leonardo Di Vincenzo. Nel 2016 il colpo di genio, attribuito al socio Milo Madia, ovvero il pub itinerante. "In quel periodo il comune di Milano", ci spiega Tognoni, "era propenso a rilasciare licenze di commercio itinerante di tipo B e Milo era rimasto colpito da un venditore di hot dog itinerante che aveva visto a Milano. Così ci siamo fatti finanziare l'acquisto di una bicicletta, abbiamo chiesto a un falegname di costruirci un cassone coibentato che riempivano di bottiglie delle nostre birre e di quelle 'mattonelle' refrigerate che si usano in campeggio e poi andavamo a vendere sui Navigli". Di supporto i ragazzi avevano anche preso due celle frigorifero che servivano per custodire le scorte perché il pub itinerante funzionava magicamente e da subito. "Avevamo una clientela internazionale e di tutte le età", conferma Tognoni, "tanto che nel 2019 il pub itinerante vendeva circa 260 ettolitri l'anno, che sono numeri da pub vero e proprio. Con quei volumi l'impianto che avevamo non bastava più..."



E allora ecco che si cambia ancora, sempre crescendo. Tognoni si mette a produrre le sue birre al birrificio Serrastorta di Buscate, sempre provincia di Milano, specializzato proprio nella produzione conto terzi. Piccola parentesi: se si vuole produrre presso un birrificio conto terzi ci sono diversi modi per gestire la cosa. Ordinare la birra che si desidera e occuparsi solo di formato, etichetta e commercializzazione; pensare in proprio la ricetta e farsela fare; pensare la ricetta e seguirne passo passo la realizzazione. Inutile dire che Tognoni ha scelto la terza via e da Serrastorta ci andava tre, quattro giorni alla settimana. "Arrivati a questo punto noi tre soci ci eravamo divisi i compiti: io mi occupavo della produzione, Milo e

Jacopo delle vendite. Il pub itinerante funzionava benissimo ma era anche piuttosto faticoso tra serate passate al freddo o sotto la pioggia, quindi abbiamo cominciato a guardarci intorno per trovare un locale che potesse ospitare il nostro pub. Nel frattempo però io entro in contatto con due soci che avevano aperto un birrificio, si chiamava Due Nazioni, che mi chiedono una consulenza. Per un paio d'anni lavoro con loro e continuo anche quando rilevano il vecchio impianto del birrificio Orso Verde. A questo punto arriva il Covid..."

La pandemia, inutile ricordarlo per l'ennesima volta, è il classico fulmine a ciel sereno. Soprattutto per un'attività avviata da poco e senza, come si suol dire, "con le spalle coperte". Ma Tognoni & Company si dimostrano resilienti a sufficienza e quando i soci



ANNO DI FONDAZIONE
2015

LOCALE
**Via Ascanio Sforza, 63
Milano**

WEBSITE
picobrew.it

CONTATTI
pietro.tognoni@picobrew.it



Dai primi 90 litri a cotta, alla produzione in conto terzi, fino all'impianto ex Orso Verde, che ora ospita numeri e creatività del PicoBrew

del Due Nazioni mollano il colpo ecologici pronti a subentrare nella gestione dell'impianto ex Orso Verde. Che a oggi è quello dove si realizzano tutte le birre di PicoBrew, sempre sotto la guida di Tognoni e con l'aggiunta in birrifico di Davide Farioli.

Questa, per sommi capi, la storia di Pietro Tognoni e dei suoi soci. Ed è una bella storia, dalla quale si possono trarre molti insegnamenti e una ventata di ottimismo sulle nuove generazioni spesso raccontate all'insegna dell'antico detto "fa più rumore un albero che cade di una foresta che cresce". PicoBrew oggi è una realtà vivace e brillante, con un impianto produttivo delle giuste dimensioni, mille litri a cotta, con un pub di riferimento in una zona cool di Milano e con una recente apertura, Dalla Gina, in via Washington. Un locale dove la loro birra resta centrale ma che si propone anche come luogo dove assaggiare prodotti locali, salumi e formaggi. Che, non l'abbiamo ancora detto, sono l'altra passione di Pietro Tognoni, birraio e casaro, laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, con la capacità e di trasformare il sogno di un ragazzo nella realtà di un giovane adulto. ♦



LA BIRRE DA NON PERDERE

È nella natura della maggior parte dei birrifici artigianali produrre un numero elevato di birre diverse e PicoBrew non fa eccezione alla regola. Del resto, la varietà anche a dispetto dei volumi è la conseguenza dell'incontro tra la passione e la buona pratica imprenditoriale. Così diventa esercizio non facile estrarre dal "portafoglio" del birrifico quelle cinque birre che meglio lo raccontano o che maggiormente il birraio sente come sue. La prima sulla quale non si può sorvolare è però certamente la **Marron Fumé** (5,3% vol), una marzen con castagne affumicate nata ai tempi delle prime sperimentazioni casalinghe e capace di ottenere risultati importanti nel principale concorso birrario nazionale. Che i primi esercizi di homebrewing vertessero su una birra alle castagne è comunque indicativo della personalità del birrifico in fieri. A seguire merita la segnalazione anche la **Eger** (5,1% vol), Italian pils dalle note erbacee e floreali e soprattutto prima birra a essere realizzata in un impianto professionale. Sempre presente alle spine ha la sua forza nell'equilibrio e nell'immediatezza di sorso. Scura ma di ispirazione tedesca, quindi non è una stout ma una schwarzbier, è invece la **Schwarzenegger** (5,5 vol): note di caffè e di cioccolato ben contrastate dall'apporto dei luppoli per una birra snella ma di carattere. E se quest'ultima richiama la tradizione germanica con la **Trip** (9,5% vol) si va direttamente in Belgio avendo come riferimento le forti tripel nate da quelle parti. Complessa, sontuosa nelle note di frutta, spezie e miele trova però in una cercata attenuazione quella bevibilità che, in alcuni casi simili, sfugge. Ultima, non solo perché è una gluten free ma soprattutto perché è la bestseller di PicoBrew ecco la **Ganassa** (6,5% vol), una West Coast Ipa con luppoli americani come Cascade, Amarillo e Citra grazie a dio limpida e giustamente aromatica nelle tonalità dell'agrumato.



Un rum non vale l'altro

Quello del rum è un fiume lungo e largo con una sorgente in Estremo

Oriente e un "delta" ramificato in diversi continenti. Lo si chiama rum ma anche ron o rhum, lo si ottiene da una sola materia prima ma declinata in modi differenti, lo si produce bianco ma lo si può invecchiare a lungo

di MAURIZIO MAESTRELLI



La leggenda vuole che Alessandro Magno, arrivato con il suo esercito fin sulle sponde dell'Indo, avesse a che fare con una "pianta che poteva produrre miele senza l'ausilio delle api" e che amasse concedersi abbondanti libagioni con il liquido, evidentemente fermentato, che se ne ricavava. Una leggenda magari o forse davvero il primo incontro ravvicinato tra la canna da zucchero e un europeo. Il vegetale in questione, destinato a diventare un protagonista assoluto nell'agricoltura mondiale almeno fino all'avvento della barbabietola da zucchero e a restare tale anche oggi nel mondo dei distillati, ha effettivamente origini asiatiche. Non sudamericane o caraibiche come si potrebbe essere portati a pensare. Molti ritengono che il suo primo impiego come fonte di calorie e di gusto sia avvenuto tra le popolazioni indigene della Nuova Guinea, qualcuno si spinge a identificare Tahiti come la culla primigenia ma, in un modo o nell'altro il suo viaggio attraversò tutto il pianeta. Portato nel Medio Oriente prima e nell'area del Mediterraneo poi, conobbe una notevole fioritura grazie agli Arabi in Sicilia e in Spagna e solo con Colombo, sembra nel corso del suo secondo viaggio del 1493 con destinazione l'attuale Santo Domingo, iniziò a diffondersi in quei territori che oggi sono la sua realtà più vocata e certamente più nota. Tutto questo per dire



Il rum non viene prodotto solo nelle tradizionali zone tropicali, ma anche in Sicilia o in Campania, da veri e propri produttori di canna da zucchero che poi trasformano in rum

che il rum, senza dimenticare la cachaça brasiliana, non è solo per tradizione prodotto ai Caraibi o in America Latina ma, altrettanto per tradizione, nelle Filippine ad esempio, o in India. E, in senso più ampio, anche in Sicilia o in Campania. Sia chiaro, stiamo parlando di veri e propri produttori di canna da zucchero che poi trasformano in rum e non di importatori di materia prima caraibica, ovvero melassa, poi distillata in Italia. Ergo, complici le condizioni climatiche più favorevoli e complice in qualche caso la memoria storica di antiche piantagioni di canna, sono arrivati sul mercato il rum Avola, prodotto in Sicilia da Corrado Bellia con distillazione discontinua di succo fermentato, il rum Mater, sempre prodotto in Sicilia dalla distilleria Alma di Hugo Gallardo, il B-Rum, prodotto in Campania dalla distilleria Berolà di Antonio Di Mattia e infine, anche se per ora in poche centinaia di bottiglie, il Rum di Calabria firmato Caffo realizzato partendo da canna da zucchero coltivata in provincia di Reggio Calabria e che rappresenta, novità che non può passare inosservata, l'interesse sull'argomento da parte di uno dei principali protagonisti nel mercato italiano dei distillati.



Ma di quali rum stiamo parlando? Per quanto riguarda gli italiani tutti quelli citati si possono definire come rum "agricoli" ovvero distillati di succo fermentato di canna da zucchero. È a grandi linee la scuola



Per la distillazione si impiegano alambicchi a colonna, continua o discontinua, o il classico charentais, a seconda della tradizione locale e del prodotto desiderato

francese che si ritrova nelle ex colonie d’Oltrealpe come la Martinica e la Guadalupa, ma si possono ovviamente produrre rum a partire dalla melassa, che è lo “scarto” che si ottiene dopo aver ricavato lo zucchero dalla canna stessa, secondo la cosiddetta scuola inglese e la scuola spagnola. Le definizioni anche in questo caso hanno riferimenti storici legati al colonialismo quindi scuola spagnola per i rum cubani, dominicani e venezuelani, scuola inglese per i rum giamaicani, delle Barbados e di Trinidad e Tobago. Tuttavia le differenze non si limitano solo alla materia prima ma anche al tipo di alambicco usato: un classico charentais come quello impiegato per il cognac per i rum “francesi”, per lo più alambicchi a colonna continua per gli spagnoli, alambicchi discontinui di stile scozzese per gli inglesi. Le diversità di distillazione non sono comunque sempre così rigide come potrebbe a prima vista apparire: la colonna continua ad esempio è impiegata un po’ dappertutto quando si tratta di produrre rum leggeri.

C’è poi il discorso sull’invecchiamento che soprattutto negli ultimi anni ha visto emergere due scuole di pensiero apparentemente contrapposte tra chi invecchia il rum nel luogo di produzione, quindi ai Tropici, e chi invece lo affina in legno sul continente, spesso europeo. Difficile dire quale delle

L’invecchiamento può avvenire sul continente europeo oppure nel luogo di produzione, ai Tropici, dove la angel’s share è spiccatamente elevata



due soluzioni sia migliore ma di certo la prima lampante differenza è data dall’*angel’s share*, ovvero quella parte di distillato che evapora dal legno permeabile delle botti. Estremamente marcato ai Tropici, meno incisivo invece per chi invecchia il rum in Scozia o in Olanda. Ci sarebbe poi da approfondire alcuni elementi che sono spesso sottaciuti quando si parla di rum. I primi due riguardano la varietà di canna da zucchero impiegata e il terroir. Così come non esiste un solo vitigno dal quale ottenere il vino allo stesso modo non esiste un’unica varietà di canna da zucchero dalla quale ricavare il rum. I produttori spesso identificano la canna dal colore del suo fusto così da parlare di black, rouge, bleue, ma esistono anche le varietà grise, la Cristalline, quest’ultima simbolo della produzione haitiana e diretta discendente delle canne portate da Colombo, la Malavoi e la Rubanée. Ogni varietà ha le sue caratteristiche in termini di contenuto zuccherino ma la stessa varietà regala profili organolettici diversi a seconda di dove è coltivata, anche quando magari si tratta della stessa isola. Non è un caso quindi che alcuni produttori si siano messi a distillare singole parcelle di terreno coltivate con la medesima varietà perché la stessa canna regala sfumature differenti se coltivata ad esempio nell’entroterra o sulla costa. Le differenze

varietali tra un rum e l'altro, va detto, si possono cogliere più facilmente nei rum bianchi agricoli, ottenuti da distillazione discontinua quando entra in gioco la melassa alcuni di questi dettagli inevitabilmente si perdono. Tuttavia sarebbe sbagliato ritenere i rum da melassa tutti uguali perché sebbene l'apporto della materia prima sfumi, le tecniche di distillazione e di invecchiamento creano grandi differenze, e in questo ambito rientrano le varie scuole: avremo così rum più morbidi e speziati nella scuola spagnola ad esempio e più secchi e complessi in quella inglese. Ciò senza avere la pretesa di generalizzare, naturalmente. Fin qui, almeno, le differenze a grandi linee ma volendo approfondire va tenuto presente che ogni singola distilleria ha poi i suoi segreti. In Giamaica ad esempio è un caso esemplare la distilleria Hampden, a lungo confinata nei rum da taglio, o da impiegare in pasticceria e in profumeria, ma oggi in rapida crescita tra gli estimatori. Hampden produce rum dal 1753 e ha delle peculiarità davvero particolari se non uniche. Che non sono solo la qualità dell'acqua, la fermentazione spontanea con lieviti indigeni o la distillazione piuttosto lunga e l'invecchiamento in clima tropicale ma anche il ricorso a due "ingredienti" dei



Hampden è una distilleria iconica per gli estimatori, dove pratiche ancestrali al limite del progettabile conferiscono ai prodotti una carica aromatica straordinaria

quali anche gli estimatori di rum più consapevoli poco sanno. Parliamo del *dunder* e del *muck*. Il primo è il residuo liquido che rimane all'interno dell'alambicco al termine della distillazione e che, grazie al suo pH basso, è impiegato come acidificante nella fermentazione, un po' come si fa nel *sour mash* tipico del bourbon; il *muck* invece ha quasi il fascino esoterico delle credenze voodoo e fondamentalmente si tratta di un liquido composto dal materiale che si deposita nei contenitori in cui è conservato il *dunder*, a cui si aggiunge il fondo solido che resta nei tini di fermentazione quando vengono puliti alla fine di ogni annata di produzione. Fondo che, peraltro, è conservato per anni in appositi serbatoi. Il *muck* infine, prima di essere utilizzato nel processo di fermentazione, viene letteralmente interrato per un certo periodo di tempo. Tutto questo processo, che a prima vista potrebbe far inorridire, è preliminare alla distillazione e, aspetto più importante, il responsabile per l'incredibile carica aromatica che contraddistingue i rum di Hampden che è figlia dunque di pratiche ancestrali. Certamente più agricole che industriali. E l'esempio di Hampden, nella sua unicità, è a dir poco perfetto per comprendere come il mondo del rum sia molto più complesso e diversificato rispetto alla semplice divisione tra agricole e rum da melassa e come entrare nel suo mondo sia un viaggio senza tempo e senza confini. Come quello, in fondo, che ha caratterizzato la canna da zucchero. ♦





Giulio e Lucia Barzanò nella veranda di Palazzo Barboglio a Camignone.

La terra mossa. Mosnel, *190 anni* di scelte e fedeltà

Quasi due secoli di famiglia, Franciacorta e rigenerazione: memoria, scelte, riti e futuro tra vigne e lunghi affinamenti

di **SARA MISSAGLIA**

La storia di Mosnel non ha inizio con una data né con una bottiglia. Prende il via da una terra calpestata ogni giorno, da una campagna osservata da vicino, da decisioni prese quando nessuno sapeva ancora come sarebbe diventata la Franciacorta. Comincia con una famiglia che ha abitato questo luogo prima ancora di dargli un nome preciso, accompagnandone i cambiamenti senza mai viverli come una moda o una scorciatoia. Raccontare oggi i 190 anni di Mosnel significa entrare in una memoria fatta di gesti quotidiani, di scelte spesso silenziose, di responsabilità assunte quando il territorio era ancora fragile e tutto doveva essere costruito. Lucia e Giulio Barzanò, oggi, non parlano di un'azienda "storica", ma di una casa che continua a interrogarsi sul senso del proprio stare in Franciacorta, tra fedeltà, visione e desiderio di futuro. Festeggiare 190 anni non significa contare il tempo come una sequenza di ricorrenze, ma misurare la *tenuta di un'identità*. Un'identità che ha attraversato l'agricoltura tradizionale, la nascita di un territorio vitivinicolo moderno, il coraggio dei pionieri, le fratture e le scelte che hanno costruito la Franciacorta così come oggi la conosciamo. Nel racconto di Lucia e Giulio Barzanò, fratelli e oggi custodi dell'azienda, la Franciacorta non è mai uno sfondo neutro. Un territorio in cui il vino non è mai stato soltanto un prodotto, ma una responsabilità condivisa.

IL LEGAME ORIGINARIO: LA CAMPAGNA PRIMA DEL VINO

Alla domanda su quando abbiano capito che il vino sarebbe stato parte della loro vita, Giulio non risponde con una data né con un episodio isolato. Parla di una sensazione profonda, che precede ogni scelta razionale. Il racconto si fa essenziale: «Io ho sempre adorato la campagna». Il padre lo immaginava altrove, in continuità con l'attività industriale di famiglia, tra ingegneri e macchinari. «Mi diceva che sarebbe stato bello continuare, ma che avrei dovuto prepararmi, studiare ingegneria». Quel discorso arriva quando Giulio ha dodici anni, ma dentro di lui qualcosa era già deciso: «Io da qui non mi muovo. Ho le radici qui». Lucia, invece, arriva al vino per un'altra via. La sua infanzia è fatta di osservazione silenziosa, quasi di distanza. «Guardavo nostra madre che si affannava sui problemi della Franciacorta nascente. L'allora Ente di Tutela, una sorta di antesignano del Consorzio, le riunioni con i colleghi produttori per definire le regole, le scelte difficili. Era tutto molto tribolato». Lucia ricorda la fatica fisica, la tensione emotiva, la



L'uso del legno per le basi, l'assemblaggio di più annate, i lunghi affinamenti. Il Metodo Classico qui non è mai stato una semplice rifermentazione in bottiglia

campagna che non fa sconti: grandine, neve, imprevisti continui. «La vedevo stanca, provata. Dicevo: "che lavoro terrificante, non lo farò mai"». La svolta arriva più tardi, lontano dalla campagna. All'università, a Milano, durante un corso di degustazione. «È stata una folgorazione. Ho capito che quel mondo era bellissimo». Non una vocazione infantile, ma una *conversione consapevole*. Due strade diverse, una stessa destinazione. Come spesso accade nelle famiglie del vino, la scelta non è mai lineare: è un ritorno.

LA MADRE: CARATTERE, VISIONE, UNA DOLCEZZA "CAMPAGNOLA"

Al centro di tutto c'è la madre, Emanuela Barboglio. Una figura forte, complessa, mai edulcorata nel racconto dei figli. «Ho sempre avuto un rapporto abbastanza complicato con la mamma», dice Giulio senza esitazioni. Poi spiega: «Aveva perso la madre appena nata e il padre a diciotto anni. Nel 1954 si è ritrovata proprietaria unica dell'azienda. Era abituata a decidere e dirigere». Una ragazza sola e unica al tempo stesso, in un mondo agricolo e imprenditoriale che allora non prevedeva molte alternative. Quel vuoto affettivo l'ha resa una madre diversa dalle altre: meno fisica, meno protettiva nei gesti. «Ma era molto buona, molto dolce», precisa Giulio. «Solo che era una dolcezza tutta sua». Lucia sintetizza con un'espressione perfetta: «Una dolcezza campagnola». Giulio ricorda una passeggiata nel vigneto che, più di tante parole, racconta il modo in cui Mosnel ha imparato a stare nella propria terra. Camminava tenendo la mano della madre, lei con il fucile in spalla perché andava a caccia, attraversando i filari uno dopo l'altro. A un certo punto, da bambino, si accorge di una differenza evidente:



sotto i loro vigneti la terra è smossa, viva, mentre poco più in là, nei campi dei vicini, tutto appare secco, immobile. Le chiede perché. La risposta è semplice: «Loro usano il diserbo, noi no». Giulio insiste, come fanno i bambini che non si accontentano: ma perché noi muoviamo la terra, se sarebbe più facile spruzzare un prodotto? E lì arriva la spiegazione che resta impressa. La madre racconta di non fidarsi di quei prodotti: in primavera non è raro imbattersi in leprotti morti. I piccoli muoiono durante l'allattamento, avvelenati da sostanze che, dall'erba trattata, risalgono fino alle mammelle della madre. «Io non voglio questo», diceva. Era una donna che amava la caccia, ma che parlava di gestione del territorio, di equilibrio, di responsabilità verso ciò che vive nella campagna. Muovere la terra, per lei, non era una tecnica: era un atto di rispetto. Un gesto d'amore verso la comunità. In quell'immagine – la terra lavorata a mano, il rifiuto del diserbo, l'attenzione per ciò che non si vede – c'è già tutta l'idea di agricoltura che Mosnel ha continuato

a portare avanti negli anni. Emanuela Barboglio amava dire di fare la contadina, nella piena consapevolezza di essere, prima di tutto, una grande manager. Fece un passo indietro quanto comprese che i figli erano pronti, azione tanto rara quanto difficile. «Negli ultimi anni ci ha lasciato sempre più spazio», raccontano entrambi. «Ha visto che camminavamo con le nostre gambe». Non per stanchezza, ma per intelligenza. Per visione.

FRANCIACORTA PRIMA DELLA FRANCIACORTA: UN TERRITORIO CHE SI STAVA ORGANIZZANDO

Per comprendere davvero il ruolo di Mosnel, bisogna tornare indietro nel tempo, quando la Franciacorta non era ancora ciò che oggi appare consolidato, riconoscibile, codificato. Negli anni Sessanta e Settanta il territorio era un laboratorio aperto, attraversato da tentativi, intuizioni, esperimenti. Il nome "Franciacorta" non era ancora sinonimo immediato di Metodo Classico: era una possibilità, non una certezza. Giulio lo racconta con precisione, ma senza distacco accademico. «Nel disciplinare del 1967 la Franciacorta prevedeva



La cantina del '500 sotto Palazzo Barboglio negli anni Trenta. Ritratto di Emanuela Barboglio con Giulio e Lucia Barzanò e Vigneto Mosnel in autunno



sia lo spumante con metodo Champenoise, allora si chiamava così, sia lo spumante con metodo Charmat». Non esisteva una gerarchia netta, né una direzione univoca. Il territorio stava cercando la propria voce. Mosnel, in quegli anni, sceglie inizialmente lo Charmat. Non si tratta di opportunismo, ma di correttezza. «Chi aveva dato i primi consigli a nostra madre era Guido Berlucchi, un amico di famiglia, a cui mai avrebbe voluto fare concorrenza». C'è in questa frase una cifra etica che ritorna spesso nel loro racconto: le scelte non vengono mai fatte isolatamente, ma tenendo conto del contesto umano e territoriale. A questo si aggiunge un elemento tecnico: il know-how disponibile, consulenti esperti di Charmat, una sensibilità verso un'agricoltura e una cantina già orientate alla modernità e alla tecnologia. E poi c'è un aneddoto che racconta meglio di qualsiasi teoria lo spirito di quegli anni: l'acquisto dei macchinari della più antica fabbrica di birra di Brescia, dismessa proprio in quel periodo. «Abbiamo chiesto al tecnico di modificarli per poter imbottigliare lo



spumante». È un'immagine potentissima: una Franciacorta che si costruisce con quello che c'è, reinventando strumenti, adattando competenze, senza dogmi. In quegli anni Mosnel diventa uno dei principali produttori di spumante della denominazione: «Facevamo circa 200.000 bottiglie di Charmat», ricorda Giulio. Numeri importanti, che danno la misura di quanto fosse strutturata la scelta fatta.

GLI ANNI '90 E LA SCELTA CHE CAMBIA TUTTO: IL METODO CLASSICO COME IDENTITÀ

Nel 1990 nasce il Consorzio della Franciacorta: l'obiettivo è costruire un'identità forte basata sul Metodo Classico. Per riuscirci serve tuttavia una scelta radicale: escludere lo Charmat dalla denominazione. Durante l'audizione pubblica, basta una sola opposizione per bloccare tutto. In sala lo fanno tutti: Mosnel avrebbe tutte le ragioni per opporsi, perché significherebbe rinunciare a una parte fondamentale della produzione. «Tutti guardavano nostra madre», ricorda Giulio. «E lei non ha fatto una piega». Quel silenzio diventa un atto fondativo, destinato a rimanere nel tempo e a cambiare la storia. La DOCG nasce anche da lì, ma a un costo altissimo: 200.000 bottiglie da convertire in vini fermi e, poco dopo, la decisione di abbandonare definitivamente lo Charmat. Anni durissimi, segnati da un sacrificio fatto per idealismo, ma con grande lungimiranza. «La zona voleva questo». Ancora oggi, molti la chiamano «la mamma della Franciacorta». E c'è chi dice che, senza quella scelta, il territorio sarebbe stato più povero.

IL TEMPO COME CIFRA STILISTICA: LUNGI AFFINAMENTI E DIFFERENZA CONSAPEVOLE

Dentro questo percorso storico nasce anche lo stile di Mosnel. Non come dichiarazione teorica, ma come consapevolezza maturata assaggiando, aspettando, osservando il vino nel tempo. «Abbiamo capito che per le caratteristiche dei nostri Franciacorta era necessario andare oltre il disciplinare», racconta Lucia. «Così abbiamo optato per i lunghi affinamenti». Giulio aggiunge un dettaglio fondamentale: il periodo in cui producevano sia Charmat sia Metodo Classico li obbligava a caratterizzare profondamente quest'ultimo. «Dovevamo far capire subito la differenza». Nascono così alcune scelte che ancora oggi definiscono Mosnel: il ruolo importante del pinot bianco, l'uso del legno, l'assemblaggio di più annate. E poi l'intuizione di fermentare in barrique, ispirata a quanto visto in Champagne, ma reinterpretata con sensibilità locale.

RITI FAMILIARI: IL VINO COME PRESENZA VIVA

In famiglia il vino non è mai assente. «Non serve nemmeno dirlo», racconta Lucia. «A ogni ricorrenza importante c'è il vino». E in particolare l'EBB, il Franciacorta dedicato alla mamma, che non manca mai nelle riunioni familiari. Non come simbolo celebrativo, ma come presenza silenziosa, naturale, necessaria. Poi c'è il rito più collettivo: il brindisi di fine vendemmia. Nasce nel 2006, l'ultima vendemmia della madre. «Abbiamo preso i bicchieri, brindato tutti insieme nel vigneto e fatto una foto». Da allora è diventata una tradizione: ogni anno, in un luogo diverso dell'azienda, con tutti i collaboratori. Una foto che racconta un'azienda come comunità.

IL FUTURO: RI-GENERARE SENZA CANCELLARE

Il futuro, per Mosnel, non è una parola astratta. È agroforestazione, biodiversità, equilibrio, vivibilità del paesaggio. È il tentativo di superare la monocultura senza negare la viticoltura. «Non vogliamo essere selettivi nell'uccidere», dice Giulio. «Vogliamo creare un equilibrio naturale». È un futuro che nasce da una memoria profonda. Dalla madre che rifiutava il diserbo perché vedeva i leprotti morti. Dalla Franciacorta che ha scelto il Metodo Classico rinunciando a scorciatoie. Dalla consapevolezza che ri-generare significa continuare a scegliere, ogni anno, con responsabilità. Dopo 190 anni, Mosnel non celebra se stessa. Continua a stare nel tempo. E a rispettarlo. ♦

Nicolas Secondé:

«*La vita evolve, il clima evolve e noi dobbiamo adattarci*»

Classe 1971, figlio della Champagne, dopo gli studi in enologia si è specializzato nella produzione di spumanti di altissima qualità. Divide il suo tempo tra Italia e Francia. Adora il pinot nero, l'Oltrepò Pavese e l'Alsazia, oltre, ovviamente, alla sua terra natale

di PAOLO VALENTE

Raccontaci un po' della tua storia

Mi definisco un vigneron enologo, sono produttore di Champagne e rappresento la sesta generazione della mia famiglia, sono quindi molto legato al pinot nero e allo chardonnay. Mi sono diplomato in enologia a Reims e ho principalmente lavorato come consulente anche all'interno di laboratori e, nel frattempo, sono stato per cinque anni responsabile tecnico di una cantina in Alsazia. Da otto anni sono enologo consulente indipendente. Mi sono specializzato nella produzione di vini effervescenti, di vini bianchi aromatici e di vini senza solfiti aggiunti.

Come è nata la passione per il vino?

Così come Obelix è caduto nella marmitta quando era piccolo, anch'io ho fatto praticamente la stessa cosa. Ho avuto la fortuna di conoscere il bisnonno, il nonno e mio padre che mi hanno insegnato le basi della vinificazione e ho voluto diventare enologo – ho delle prove per questo – dall'età di sette anni. Mi ricordo che mio nonno mi aveva portato con lui in un laboratorio per analizzare la qualità del vino prima del tiraggio e uscendo gli dissi che era questo il mestiere che avrei voluto fare. Da quel momento è stata la mia sola ambizione.

Invece quale è il tuo primo ricordo legato al mondo del vino?

Il mio primo ricordo è la vendemmia del 1976. È stata la prima volta che in Champagne si è vendemmiato prima dell'inizio della scuola. Avevo 5 anni e veramente questo è stato il primo ricordo nitido che ho: ero in cantina ad aiutare mio padre in piccole attività.

Quale è la tua visione sul biologico?

La mia visione è quella di essere più vicini possibile al territorio, cioè, fare tutto per far parlare il terroir e il vitigno. Se questo passa attraverso il biologico mi va bene perché mi permette di rispettare al massimo il territorio. Al contrario, il biologico non deve essere una scusa per fare vini devianti. Io faccio il mio massimo per lavorare nel modo più preciso possibile, per evitare l'utilizzo di trattamenti ma, se è necessario, preferisco farli per rispettare sia il territorio che il vitigno e, alla fine, anche il consumatore.

Per me tutto ciò che è “vino naturale” è, come diciamo in Francia, la visione “bobos parisiens”, ovvero di persone con un'idea su tutto senza sapere niente. Se non si fa nulla, al massimo, si produce un buon aceto o, in caso peggiore, un cattivo vino. Per me il vino non ha nulla di naturale. È una creazione dell'uomo e quindi, per definizione, non è “naturale”.

Ma tu realizzi anche tanti vini senza solfiti aggiunti

Quando non aggiungo solfiti non vuol dire che faccio vini senza niente. Sono vini ancora più tecnologici, che necessitano di ancor più precisione dei vini convenzionali perché non hanno la solforosa e occorre anticipare tutto.

Quali sono le sfide che i vigneron hanno davanti a causa del cambiamento climatico?

Come dicevo, sono la sesta generazione di vigneron della mia famiglia. Il mio bis nonno non ha mai iniziato le vendemmie prima del primo di ottobre, mio nonno non ha mai vendemmiato prima del 15 settembre, mio padre non ha mai cominciato la vendemmia prima del primo settembre, io fac-



cio delle vendemmie normalmente nel mese di agosto. Sono molto legato alla tradizione, ma sono anche convinto che l'innovazione di oggi sia la tradizione del domani.

Cosa occorre fare?

Prima di tutto lavorare sul vigneto, lasciare più ombra e mantenere l'umidità: il problema della disponibilità di acqua è enorme, più in Italia che in Francia. Occorre lavorare con gli agronomi per conservare l'umidità e adattare le produzioni alla disponibilità di acqua. Inoltre, è necessario essere molto attenti alle modalità di raccolta e di pressature delle uve. Con il cambiamento climatico la struttura delle bucce delle uve cambia e dobbiamo modificare i programmi di pressatura per adattarli alle condizioni delle bucce.

Terzo punto, importante per gli spumanti, è il frazionamento dei mosti che deve essere molto più specifico, e in Italia ancor di più, a causa delle temperature di raccolta. Occorre essere estremamente precisi relativamente alla pressione di estrazione, alla torbidità del mosto e al pH. L'obiettivo è quello di garantire un livello di qualità massimo e ridurre il più possibile gli interventi successivi.

E poi c'è il fattore annata

È fondamentale adattarsi alle condizioni dell'annata per avere il prodotto più corretto possibile. Il problema essenziale che abbiamo, in particolare sugli spumanti, è gestire l'acidità e, ancor di più, il pH. Le alte temperature in fase di raccolta e la mancanza di acqua provocano una notevole liberazione di cationi e questo destabilizza la struttura acida, si perde l'acidità e si ottengono dei vini non stabili. Tutto il lavoro che facciamo è per avere dei mosti più stabili naturalmente,

per evitare di dover aggiungere acido tartarico e, qualora fosse necessario, farlo in modo meno impattante possibile.

Ci sono differenze di approccio tra l'Italia e la Francia?

La differenza essenziale, per me, è l'apertura di spirito, la disponibilità ad adattarsi. In Francia si è più lenti al cambiamento, ci si nasconde dietro le regole dei disciplinari. In Italia ci sono le regole, ma ci si adatta comunque. In Italia c'è più disponibilità da parte degli enologi e di tutti gli operatori a evolversi per adattarsi. C'è poi un'altra differenza. In Francia abbiamo una visione molto globale di un vino, mentre in Italia c'è una visione più chimica.

Cosa significa?

In Italia le analisi tecniche dei vini riportano 30 o 40 parametri, che non sempre mi sono utili, mi basterebbero solo alcuni dati per capire il vino. In Italia c'è la necessità di analizzare e valorizzare tutti i parametri per comprendere il carattere di un vino.

E sulla degustazione trovi lo stesso approccio?

In effetti sì. Faccio un esempio. In Italia prima di degustare uno spumante si va a vedere il dosage, se è un brut, un brut nature o un extra-brut. In Francia non è così: si degusta e in riferimento a quello che si percepisce si riflette e, al limite, si cerca di incasellare il vino in una tipologia.

Nella mia gamma di champagne ci sono sette prodotti differenti e tutti riportano in etichetta la dicitura "Brut" anche se alcuni non hanno un grammo di zucchero. Durante una recente manifestazione in Italia, ci sono stati dei sommelier che non hanno voluto degustare i vini perché loro "assaggiano solo brut nature o, eventualmente, extra-brut". Alcuni

poi si sono lasciati convincere e hanno provato i vini ma nessuno è riuscito a capire il dosaggio, ovvero quello più dosato l'hanno scambiato per il più secco e viceversa.

In effetti la percezione del dosaggio è una questione di equilibrio tra lo zucchero, gli acidi, il glicerolo, l'alcol e tanto altro ancora. In Francia quello che importa è la texture del vino e come il vino si esprime mentre in Italia prima di degustare si vogliono sapere i grammi di zucchero.

Qui entra in gioco il concetto di bevibilità

Una delle cose che spiego a tutti e che più mi importa è la bevibilità di un vino, il punto non è sapere se finirai la bottiglia dopodomani, ma se la finisci subito perché ti fa piacere. Non c'è bevibilità se non c'è equilibrio; non è questione di zucchero, può essere un grammo o dieci grammi. Il punto è: qual è la percezione che si ha in un vino in rapporto allo zucchero? Questo approccio prevenuto è qualcosa che mi ha sorpreso perché in Italia le persone hanno un livello di conoscenza, di passione per il vino che si ritrova solo in pochi altri Paesi. Questa passione per i vini e per gli spumanti da parte dei giovani è qualcosa di fantastico che, per esempio, in Francia non si trova più.

Cosa significa per te fare qualità?

È una domanda complicata. Per me fare qualità è prima di tutto fare un vino che fa piacere. Il vino non serve alla vita, l'acqua sì. Il vino deve veicolare una nozione di piacere, è un mezzo per condividere un piacere e qualitativamente si può arrivare a questo piacere in modi diversi. Sta ai vigneron definire, orientare la produzione. Il mio ruolo è quello di trovare il modo più diretto per arrivare a questo piacere. Si può fare uno spumante in 12, 36 o 60 mesi, non è questione di durata dell'elevage, ma è come fare, a partire dalla vendemmia, per avere un vino che sia pronto al momento in cui il produttore ha deciso di metterlo in vendita.

Qual è il tuo vitigno preferito?

Il mio vitigno del cuore è, per forza, il pinot nero. Ho tre figlie e non posso dirti qual è quella che preferisco. Quando



Fare qualità è prima di tutto fare un vino che dia piacere. Non c'è bevibilità se non c'è equilibrio

sono in Alsazia o in Lussemburgo e lavoro con il riesling lo trovo meraviglioso, oppure in Loira trovo fantastico lo chenin blanc. Poi non c'è nulla di meglio dello chardonnay in Borgogna. In effetti è molto complicato trovare un preferito.

E il tuo territorio preferito?

Io amo molto l'Oltrepò Pavese per la diversità e la complementarietà dei suoi terroir che sto scoprendo poco alla volta. La Franciacorta è una regione più omogenea dove non sono suolo, clima

e sottosuolo che parlano di più, ma è la mano dell'uomo che si esprime. Il Trentino è altrettanto interessante perché pur essendo mono-esposto si può giocare con le altitudini e questo è meraviglioso. Comunque, se devo scegliere dico l'Oltrepò Pavese per il pinot nero e la sua ricchezza del territorio.

E in Francia?

Sono obbligato a dire la Champagne, sono troppo legato ai miei luoghi. Ci sono altri posti interessanti come l'Alsazia: è fantastica, ha diversità di suoli, di esposizioni, di vitigni ed è sicuramente più varia della Champagne.

Progetti per il futuro?

Voglio continuare a fare quello che faccio e voglio continuare a evolvere e, soprattutto, non rientrare in una routine. Quello che mi interessa è continuare a comprendere perché più invecchio, più comprendo di non comprendere nulla. La vita evolve, il clima evolve e noi dobbiamo adattarci. Voglio arrivare a conservare la nozione del piacere nel vino. La mia ambizione è proseguire a fare il lavoro che amo e, quando sarò vecchio, riuscire a trasmettere ai giovani quello che sono riuscito a comprendere. ♦

Formaggi affinati, raffinati, elaborati

L'arte casearia italiana sta vivendo una rinascita creativa grazie alla figura dell'affinatore, un professionista che non si limita a produrre, ma trasforma il formaggio in un'esperienza sensoriale

di **BEPPE CASOLO**

L'affinamento è una disciplina, spesso definita come un'alchimia, che eleva un prodotto di base già eccellente verso nuove vette di complessità aromatica e gustativa. Se il casaro è chi fa nascere il formaggio, l'affinatore è colui che alleva, educa e indirizza le giovani forme, per farle evolvere in esemplari maturi, capaci di esprimere appieno la propria personalità.

DEFINIZIONE E FILOSOFIA: AFFINARE VS AROMATIZZARE

Per comprendere questo universo, è fondamentale distinguere tra affinamento e aromatizzazione. L'affinamento è un processo che avviene dopo la produzione, durante la fase di maturazione. Il formaggio viene posto in ambienti specifici o a contatto con sostanze naturali affinché ne assorba, per osmosi o contatto, i profumi e i sapori, mo-

dificando la sua stessa essenza e la struttura della pasta. Al contrario, l'aromatizzazione avviene durante la caseificazione: ingredienti come tartufo, peperoncino o erbe vengono aggiunti direttamente nella cagliata, incorporandosi fisicamente alla pasta.

I formaggi di "fantasia" o elaborati rappresentano l'apice di questa ricerca creativa. Si tratta di prodotti dove l'estro dell'affinatore si spinge oltre la tradizione, utilizzando ingredienti insoliti come distillati, fiori eduli, spezie esotiche o persino cenere e tabacco per creare profili organolettici sorprendenti. La linea di pensiero dominante tra i grandi maestri è quella di esaltare, e mai coprire, le caratteristiche originarie del latte, cercando un equilibrio perfetto tra la base casearia e l'elemento aggiunto.

LA FIGURA DELL'AFFINATORE: IL CUSTODE DELL'EVOLUZIONE

Spesso l'affinatore non coincide con il produttore. Egli è un selezionatore attento che sonda il territorio alla ricerca di piccole realtà artigianali che lavorano latte di alta qualità, spesso crudo e in zone di alpeggio o di nicchia. Una volta scelta la "materia prima", l'affinatore ne segue l'evoluzione, intervenendo con cure manuali costanti: rivolti, spazzolature, lavaggi in crosta e monitoraggio continuo delle condizioni ambientali. È un lavoro che richiede sensibilità, pazienza e una profonda conoscenza della chimica e della microbiologia lattiero-casearia per prevedere come il formaggio reagirà agli stimoli esterni.

I GRANDI NOMI DELL'AFFINAMENTO ITALIANO

L'Italia vanta nomi che hanno fatto la storia di questa disciplina, ognuno con una propria filosofia distintiva.

Hansi Baumgartner (DEGUST), con un passato da chef stellato, ha trasferito le sue competenze culinarie nell'affinamento, creando prodotti che sono veri gioielli di equilibrio tra tecnica moderna e metodi di conservazione tradizionali dell'Alto Adige. **Antonio Carpenedo (La Casearia Carpenedo)**, vero pioniere e visionario, è colui che ha dato vita al celebre **Ubriaco®**, riscoprendo l'antica usanza con-



L'affinatore ricerca produzioni artigianali di alta qualità e ne cura la maturazione, scegliendo ambienti, tempi e anche sostanze naturali che possano esaltare la natura di quel formaggio

tadina di nascondere il formaggio nelle vinacce durante la Grande Guerra. Il suo "Metodo Carpenedo" si basa sul protocollo TUTA (Tempo, Umidità, Temperatura, Ambiente). **Andrea Magi (De' Magi)** è definito l'*alchimista dei formaggi*: lavora ad Arezzo trasformando materie prime d'eccellenza in prodotti "magici" attraverso selezioni rigorose e tecniche di affinamento stratificate in grotte di pietra. **Renato Brancaleoni (Fossa dell'Abbondanza)**, è un esperto dell'affinamento in fossa, tecnica che prevede la fermentazione anaerobica del formaggio in pozzi di tufo, conferendo aromi inconfondibili di sottobosco e tartufo. **Antonello Egizi** è un affinatore che attinge ai "cassetti della memoria", utilizzando botaniche appenniniche, liquori rari e ingredienti come il cacao o il tabacco Kentucky per narrare storie di territorio attraverso il gusto. **Famiglia Moro (MORO Formaggi)**, da tre generazioni affinano ricette che introducono nuovi profumi nel mercato, con una particolare specializzazione negli "ubriachi" e negli erborinati fantasiosi.



Il contatto diretto con le foglie di vite, noce o fico, conferisce sentori erbacei e balsamici, sviluppando note terrose e dolci

AMBIENTI, TECNICHE E INGREDIENTI: DOVE VIVE IL SAPORE

L'ambiente è il primo e più importante strumento dell'affinatore. Luoghi magici come

grotte naturali, bunker, antiche cantine in pietra o fosse di arenaria offrono condizioni costanti di temperatura e umidità che sono impossibili da replicare artificialmente. In questi spazi, il formaggio respira e interagisce con microflora nobili che ne arricchiscono la crosta e l'anima.

LE TECNICHE VARIANO INFINITAMENTE:

Contatto con prodotti naturali

Le forme vengono avvolte in fieno di primo sfalcio, foglie di vite, di noce o di fico. Il formaggio assorbe i sentori erbacei e balsamici, sviluppando note terrose e dolci.

Ubbriacatura e immersione

L'uso del vino (come il Raboso passito o il Sagrantino) e delle vinacce è un classico che regala complessità zuccherina e tannica. Più audace è l'uso di spiriti e distillati: Gin, Rum, Vodka e Grappa vengono usati per massaggiare le croste o per immersioni che modificano la struttura proteica, rendendo la pasta più fondente e aromatica.

Concia della crosta

L'utilizzo di spezie, fiori eduli e ceneri è un'arte visiva e gustativa. La cenere di ulivo assorbe l'umidità e abbassa l'acidità, mentre fiori come la Rosa Damascena, il fiordaliso o la calendula donano eleganza e profumi floreali persistenti.

Accostamenti estremi

Alcuni affinatori sfidano il palato con cacao crudo, caffè, tabacco, aglio nero fermentato o aceto balsamico tradizionale. In questi casi, il formaggio diventa un vero e proprio "piatto elaborato", capace di chiudere un pasto come se fosse un dessert o un momento di meditazione.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Per apprezzare appieno queste creazioni, è essenziale servire il formaggio a temperatura ambiente, estraendolo dal frigorifero almeno 20-30 minuti prima. La degustazione dovrebbe seguire un ordine crescente di intensità, partendo dagli affinati più delicati (magari con fiori o fieno) per arrivare alle potenti evoluzioni dei blu affinati con liquori o spezie forti. Ogni assaggio è il racconto di un legame profondo tra l'uomo, il tempo e la terra. ♦

L'ABBINAMENTO DI... Luisito Perazzo



A ogni affinamento, il suo vino

Questa categoria di formaggi ci introduce in una dimensione davvero polivalente, fortemente condizionata, quando si pensa a un abbinamento con il vino, non solo dal tipo di latte utilizzato, ma anche dalle modalità tecnologiche e ambientali che lo hanno realizzato. Impossibile generalizzare e, quindi, la soluzione migliore è proporvi alcuni specifici matrimoni tra formaggi e vino, da nord a sud dell'Italia.

Seirass del Fen: diffuso in Piemonte e in particolare nelle valli del Pinerolese è una ricotta vaccina oppure a tre lattini avvolta in uno strato di fieno la cui stagionatura avviene in locali freddi; **Roero Arneis Camestri 2022** di **Marco Porello** è il vino che ne esalta le caratteristiche.

Fatuli: in un'enclave della Val Camonica rappresenta le tipologie affumicate. Latte di capra bionda dell'Adamello che in maturazione prevede l'affumicatura con la combustione di rami di ginepro verdi e quindi caratteristico aroma; il vino che lo seduce è **Franciacorta extra brut Boschèdòr 2019** di **Bosio**.

Ciochet: trevigiano, fa parte dei formaggi ubbriachi con tre versioni previste: il bianco, il rosso, al radicchio; tre vini corrispondenti: **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut 2022** di **Terre di San Venanzio**, **Colli Euganei Carmenerè Riserva 2021** di **Vignalta**, **Hora Prima 2023** di **Tenuta Mosole**.

Ambra di Talamello: siamo nel pesarese, realizzato con latte ovino e stagionatura in grotte di tufo, conferiscono un profilo appena piccante e succulento degno di essere accompagnato con un vino regionale come **Roggio del Filare 2020** di **Velenosi**, ampio e vigoroso da montepulciano e sangiovese.

Caprino di Capua: realizzato nel casertano, viene aromatizzato con la pimpinella, un'erba che conferisce il caratteristico sapore, ben si abbina con **Zagreo 2021** de **I Cacciagalli**, uve fiano in purezza maturate in terracotta.

Casizolu: sardo, con latte da vacca rustica allo stato brado, prevede una laboriosa lavorazione che si concretizza con numerose spennellate di olio di oliva e aceto sulla forma; il vino in accordo è **Mandrolisai Superiore Angraris 2016** di **Fradiles**, taglio di bovale, cannonau e monica, che regala un sorso pieno ed equilibrio d'insieme.





Oliveti: quando il cru fa paura

In Italia non è possibile indicare in etichetta la singola parcella da cui deriva un olio, nonostante esistano realmente oliveti iconici in grado di dare origine a oli extra vergini di oliva unici e inimitabili

di **LUIGI CARICATO**

Ho un grande desiderio in serbo. Anzi, due. Il primo: immaginare di avere ben presto anche nelle campagne di Milano e provincia – quale possibilità concreta e realistica, e non come semplice auspicio – delle coltivazioni di olivo, così da ricavare frutti da destinare al consumo di olive da tavola e olive da cui estrarre l'olio. Credetemi: non è un'aspirazione irrealizzabile. In Inghilterra, a Spalding, David Hoyles ha prodotto in questa ultima olivagione il suo primo olio in assoluto, da oltre 20mila piante; ed è l'olivicultura ad oggi più a nord, e d'altra parte il cambiamento climatico ne favorisce la coltivazione. Per

il coraggio e la grande professionalità ho anche premiato Hoyle in gennaio, venuto appositamente a Milano per ritirare il riconoscimento. Capite benissimo che anche Milano e provincia possono fare la propria parte.

Il mio secondo desiderio? Immaginare l'Italia un paese diverso, più aperto alle novità. Vorrei un paese in cui si dia maggiore spazio a idee originali e che accolga e favorisca ogni slancio imprenditoriale, anziché frenare o abortire, come invece accade di frequente, ogni libera iniziativa. Le ostilità dei burocrati stanno affossando l'Italia. Attenzione, però: la burocrazia non è affatto il male, perché le regole in una civile

convivenza sono necessarie e fondamentali. A essere inopportuni, o comunque poco avveduti, sono semmai i burocrati. Alcuni di questi gestiscono il sistema dei controlli assumendo troppe volte, e magari, chissà, anche solo involontariamente, atteggiamenti di potere o protervia, creando sterili quanto devastanti cavillosità e farraginosità, tali da impedire all'Italia di crescere ed essere creativa e competitiva sui mercati. Non è la burocrazia a far danni, ma le persone che la gestiscono, incapaci il più delle volte come sono di guardare lontano, oltre il proprio naso. Giocano la carta del formalismo facendo leva sulle lungaggini e sulla pedanteria al fine di bloccare le libere e responsabili iniziative imprenditoriali. Da qui l'impossibilità – quanto meno per il comparto oleario – di poter apporre in etichetta la parola "cru", non per una questione puramente linguistica, ostativa nei confronti della lingua francese, perché di fatto si impedisce di inserire il concetto stesso di "cru", anche nella forma italiana di "oliveto" o, in alternativa, di "parcella", visto che quest'ultima ha un valore soprattutto agronomico, intesa come unità culturale, anziché "particella", che invece rimanda genericamente al catasto terreni. In ogni caso, a parte questa disamina, l'espressione "cru",

utilizzata correntemente dai francesi, è quella che rende maggiormente l'idea, e pazienza se rimanda a una lingua diversa dalla nostra. La parola "cru" esprime appieno la vera connotazione di quello che consideriamo essere il valore intrinseco al "terroir" – altra parola francese, altrettanto efficace, in quanto corrispondente all'unità concettuale che vede insieme suolo, esposizione, microclima e storia, il tutto circostanziato a un podere specifico. Ebbene, qualcuno si chiederà senz'altro, a questo punto, il motivo per il quale ho voluto criticare i burocrati. È molto semplice: un olivicoltore e frantoiano ligure, rispettabilissimo, serio, onesto, bravo, premiato dal mercato e che ha da sempre puntato sul valore e sull'unicità dei propri oliveti, dopo tante battaglie legali non può più inserire l'indicazione "cru" in etichetta. L'Icqrif, un organismo che fa capo al Ministero dell'agricoltura, glielo impedisce minacciando sanzioni. Un atteggiamento oppressivo, dispotico e ostile che ritengo inaccettabile e perfino stupido. I tanti ricorsi presentati dall'imprenditore ligure non sono serviti a nulla. Gli

Non permettere di indicare in etichetta informazioni veritiere può essere un limite della burocrazia verso il consumatore?

viene di fatto impedito di riportare l'espressione "cru" e di circoscrivere di conseguenza a un singolo podere la provenienza del proprio olio. È un paradosso, questo, incomprensibile e illogico. L'imprenditore in questione (di cui non riporto il nome per non sottoporlo a soprusi istituzionali dai quali è difficile difendersi) ha tutte le ragioni per poter aggiungere in etichetta l'oliveto da cui ricava l'olio, tanto più che l'origine dei suoi oli è certificata dalla Dop Riviera Ligure, quindi il riferimento all'areale produttivo è ufficialmente accerta-

to. Si comprende benissimo, da questo esempio emblematico, quanto sia difficile e complicato convivere con i burocrati. Decida il lettore se questo ostruzionismo sia frutto di stupidità, ignoranza, malafede o abuso di potere. Ciò che resta di questa vicenda, è che si può anche parlare di "cru" in segreto, ma non lo si può dichiarare in pubblico. Eppure, credetemi, esistono realmente oliveti iconici in grado di dare origine a oli extra vergini di oliva unici. Peccato che non si possa riportare in etichetta il nome preciso dell'oliveto. I burocrati non lo consentono. Fine della storia. Resta semmai da chiedersi il motivo per il quale le organizzazioni di categoria non si oppongano a una così eclatante ingiustizia. Tutto ciò, succede solo in Italia. I singoli poderi che fanno la differenza esistono, altrimenti non avrebbe alcun senso sostenere il valore di specifici territori. Chi capisce di agronomia sa bene quanto siano importanti i fattori legati a uno specifico microclima, alla natura e alla salute dei terreni, alle peculiarità degli olivigni coltivati e alla loro capacità di adattamento. ◆

IL CARRELLO DEGLI OLI



SAOTTINI, Lonato del Garda (Brescia): "Dop Garda"; olive Leccino, Casaliva, Pendolino. Erbaceo con richiami di mandorla; morbido, dolce al primo impatto, armonico, fine, dal gusto di carciofo e lieve punta amara e piccante in chiusura.



COOP. AGR. SAN FELICE, San Felice del Benaco (Brescia): "Olio Felice", "Dop Garda"; olive Casaliva, Frantoio, Leccino. Mandorla ed erbe di campo al naso, un impatto dolce iniziale, una sensazione morbida e armonica al palato, gusto di carciofo e sedano.



FRANTOIO MONTECROCE, Desenzano del Garda (Brescia): "Dop Garda"; olive Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino. Note fruttate erbacee con richiami a mela e mandorla; armonico e vellutato, di buona fluidità, amaro e piccante lievi.



FRANTOIO AVANZI, Manerba del Garda (Brescia): "Dop Garda"; olive Casaliva, Leccino. Erbaceo dalle note di oliva verde e mandorla, morbido e armonico, di buona fluidità, impatto dolce e gusto di carciofo, lieve amaro e piccante in chiusura.

La cucina delle Alpi

La cucina tradizionale è lo specchio dei luoghi e delle popolazioni che li abitano. Quella di montagna racconta della fatica di abitare in luoghi aspri e ostili all'uomo anche se dai panorami di impareggiabile bellezza

di PAOLO VALENTE

La cucina di montagna si basa su ingredienti poveri; i frutti della terra crescono a fatica e con la fatica di coltivare terreni poco generosi, la carne, bovina o selvaggina, è scarsa e preziosa, il latte e il formaggio, quando non destinati alla vendita, sono una fonte indispensabile di calorie e proteine.

Questa, da sempre, è stata una cucina che doveva rispondere anche all'esigenza di fornire calore, almeno temporaneo, al corpo sottoposto al freddo invernale, alla neve, alla fatica del lavoro e alla mancanza di sole.

Era una cucina sostenibile per definizione, nella quale nulla viene sprecato o buttato e ogni avanzo diventa ingrediente per un nuovo piatto. Era una cucina di comunità dove il pane veniva cotto nel forno comune e il formaggio prodotto unendo il latte di diverse famiglie.

Ecco che allora, da una parte all'altra dell'arco alpino, troviamo le zuppe. Realizzate con pochi ingredienti di facile re-

perimento consentivano anche il recupero del pane secco. Le zuppe di legumi, a volte accompagnate da patate o cavolo come comune denominatore, così come la **Zuppa di Cipolle**, di probabili origini francesi e con innumerevoli varianti. Cipolle a fette, rosolate nel burro e cotte lungamente nel brodo di carne, una fetta di pane e una spolverata di formaggio e poi a gratinare in forno. In Valle d'Aosta troviamo la **Seupa à la Vapelenentse**, cotta al forno a base di pane e fontina: pane e formaggio a strati irrorati da un brodo di verza e carne completati con burro e una spolverata di cannella. Di origini mitteleuropee invece la **Gulasch suppe**, un classico della cucina altoatesina: piccoli pezzi di carne di manzo cotti lungamente con cipolle, peperoni, patate e tante spezie anche piccanti.

Continuando con i primi piatti, nel nostro viaggio da ovest a est non possiamo tralasciare la Valtellina con i suoi **Pizzoccheri**,



piccole tagliatelle di farina di grano saraceno condite con verza, patate, formaggio Casera e burro nocciola con aglio. Appena più a est, in Trentino, fanno la comparsa i **Canederli**, emblema della cucina di recupero. Sono grossi gnocchi di pane raffermo con latte, uova, formaggio o speck serviti in brodo o asciutti con burro fuso; in Alto Adige prendono il nome di *Knödel*. Medesima zona di provenienza per gli **Spätzle**, piccoli gnocchetti di forma irregolare realizzati con farina, acqua e uova, conditi con burro fuso e erbe aromatiche o panna e speck.

Un po' piatto unico, un po' contorno, la polenta ha rappresentato, per secoli, il cibo, povero, delle popolazioni alpine. Alessandro Manzoni, ne "I promessi Sposi", ci regala una descrizione memorabile: "*Tonio scodellò la polenta sulla tafferia [tagliere] di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori*".

Diventa un piatto unico e ricco, **concia** o **taragna** (dal tarai, "tarel", il bastone usato per mescolarla nel paiolo) quando condita con del formaggio, Fontina in Valle d'Aosta, Casera o Bitto in Valtellina, e del burro.

Diventa accompagnamento, anche a sostituire il pane, un tempo raro e costoso, con gli spezzatini, gli stufati, i brasati o i funghi, magari con aggiunta di panna e burro salato.

Le carni hanno storicamente costituito il piatto più importante anche se meno consumato. La carne era poca e la selvaggina era una fonte di approvvigionamento di facile reperimento.

La **Carbonada alla valdostana** si prepara con polpa di manzo lungamente marinata nel vino rosso con cipolla e spezie e cotta per almeno due ore mentre per il **Civet**, di camoscio, lepre o capriolo, la carne viene tagliata a piccoli tocchetti, macerata per tre giorni e poi cotta nel vino rosso con aggiunta finale di sangue dell'animale. Il **Gulash** prevede numerose varianti ma si

compone di cipolle e carne di manzo più o meno nelle stesse quantità cotte lungamente con paprika e altre spezie.

E poi ancora la **fonduta alla valdostana**, piatto dalle origini incerte che si prepara con latte, uova e Fontina; i **Taroz** valtellinesi sono un sostanzioso contorno con patate e fagiolini schiacciati e conditi con burro soffritto con la cipolla e formaggio Valtellina Casera DOP. Infine gli **Sciatt**, cubetti di formaggio Valtellina Casera, pastellati e fritti in olio.

LE BEVANDE

Tralasciando, almeno momentaneamente, il vino, la montagna ci offre una serie di bevande che bene si integrano nel paesaggio montano fatto di freddo e di voglia di caldo, specialmente nelle serate d'inverno, magari davanti a uno scoppiettante camino o all'avvolgente caldo di una stube.



Il **vin Brulé**, vino bianco o rosso, caldo, speziato con cannella, chiodi di garofano, anice stellato e agrumi, riscalda senza portare gli effetti dell'alcol, evaporato durante il riscaldamento.

Lo **Jägertee** (Tè del cacciatore), altoatesino, realizzato con tè nero miscelato con rum, da bere caldo. Il **Caffè alla valdostana**, servito nella tradizionale coppa dell'amicizia: caffè bollente, genepi e grappa, zucchero, buccia di limone e chiodi di garofano.

Poi ancora liquori e grappe. Liquori e amari con erbe o radici; il più famoso, forse, è il genepi. Le grappe con infusioni di erbe o radici di montagna: asperula, genziana, cirmolo, pino mugo, solo per citarne alcune. ♦



Abbinamenti con il vino: qualche suggerimento

Dal profilo fruttato e floreale, fresco e sapido, il **Grisone, Valtellina Superiore Sassella Docg** di Alfio Mozzi è ideale per accompagnare un primo piatto succulento come lo sono i pizzoccheri mentre un brasato o uno stufato trovano un compagno ideale nel **Ronco del Picchio Sforzato di Valtellina Docg** di Sandro Fay, robusto di struttura e vigoroso.

L' **Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Select Vigna Premstallerhof** di Rottensteiner grazie alla sua freschezza e al tannino finissimo, è ottimo con i canederli allo speck conditi con burro e salvia mentre il **Valle d'Aosta DOC Fumin Les Chevaliers** di Cave des Onze Communes, con la sua ottima struttura, si abbinano perfettamente ai piatti di carne come la Carbonada o il Civet.





Zuppa alla Pavese

Semplice e popolare, questo simbolo dell'Oltrepò Pavese è diventato nel tempo famoso e internazionale. La sua origine è fiabesca, la sua eredità è stata portata avanti da tanti grandi chef, a partire da Gualtiero Marchesi

di **ANDREA GRIGNAFFINI**

Annus domini 1525. Un nobile condottiero tenta la fuga dal campo di battaglia, dopo che per lui e i soldati che guidava, lo scontro è volto al peggio, ma viene catturato e trattenuto in una cascina, dove, affamato e avvilito, è rifocillato da un'umile contadina con quel poco che aveva da offrirgli: pane raffermo, un uovo, del brodo caldo, uniti, in quest'ordine, dalla necessità del momento. Il conflitto in questione, che per sempre mutò gli equilibri di potere in Europa, è la famosa Battaglia di Pavia e quel prigioniero è il Re di Francia Francesco I, sconfitto dalle truppe di Carlo V d'Asburgo sui campi di Pavia. Si narra, che una volta tornato in patria, il Sovrano chiederà spesso ai cuochi di corte di riprodurre la ricetta improvvisata per lui tra le mura della Cascina Repentita da quella contadina, l'unica consolazione ricevuta nel funesto giorno della disfatta.

Fiaba o realtà? Piace pensare che sia nata proprio così, nell'intreccio di storia e leggenda, tra miseria e nobiltà, la mitica Zuppa alla Pavese. Semplice, la sua preparazione; si rosolano nel burro (in origine, più probabilmente nel lardo) delle fette di pane ormai duro, e depositate in un piatto, cosparsa la superficie con del formaggio grattugiato, vi si rompono sopra un paio di uova. Al momento di servire, si irora

il tutto con del brodo bollente, vegetale (come quello della contadina del XVI secolo, quasi certamente di borraggine) o di pollo, che fa leggermente solidificare gli albumi. La popolarità della “zuppa degna di un re”, nella sua rustica e corroborante sontuosità, crebbe molto grazie al suo celeberrimo estimatore d’oltralpe, conquistando un posto di primo piano nella gastronomia internazionale e godendo di un prestigio incredibilmente durevole, presente sui menù di ristoranti europei, americani e perfino asiatici. Purtroppo, invece, è stata a lungo dimenticata (snobbata?) dai cuochi e ristoratori della sua terra d’origine. Ma a tenerne viva l’eredità, ancor prima dell’arrivo di importanti riconoscimenti (nel 2015 entra nei PAT della regione Lombardia) non sono mancate le attenzioni che a questo simbolo dell’Oltrepò Pavese hanno dedicato alcuni grandi interpreti della cucina italiana moderna e contemporanea. **Gualtiero Marchesi**, che la reputava “una preparazione eccellente che meriterebbe maggiore considerazione”, ne celebrava la semplicità, con i crostoni di pane fritti nel burro, l’uovo sgusciato e il brodo di manzo bollente a rapprendere gli albumi lasciando cremoso il tuorlo; in pieno stile pop, la Zuppa pavese 2.0 di **Daide Oldani**, che prevede un brodo di pollo insaporito dalle ossa di quaglia e verdure, a cui si uniscono, in questo caso, i passatelli; speciale, l’impiattamento: il brodo è servito con una cannuccia, mentre a latere, su un piattino, una sfoglia di pane croccante a forma di plateau accoglie l’uovo barzotto che cela un tuorlo fondente. Coglie l’intima essenza del piatto, la versione di **Paolo Lopriore**, che viene servita in un guscio d’uovo; il tuorlo fresco scaldato da un brodo speziato con radice di prezzemolo e midollo, cardamomo nero, e poi crosta di pane, Parmigiano, e limone. La Zuppa alla Pavese a modo mio, firmata **Claudio Sadler**, è invece realizzata a partire da un pancotto frullato a base di pane secco e brodo, mantecato con uova, ricotta e Grana Padano; un uovo bolle per pochi minuti, mentre un’acqua di Grana raggiunge la consistenza schiumosa. Sulla crema di pancotto si adagia l’uovo, aggiunte quindi delle briciole di pane essiccato profumato alle erbe e l’eterea acqua di Grana, broccolo fiolario, tartufo nero, fiori eduli e un giro d’olio EVO per il tocco finale. L’omaggio che **Enrico Gerli** rende all’icona gastronomica della sua terra natale si declina in più varianti; il brodo è stato interpretato, di volta in volta, ora da una setosa crema di asparagi e riso che accoglie l’uovo cotto a bassa temperatura dalla consistenza fondente, con una fetta di pane abbrustolita nel burro posta sotto di esso, ora da una crema di borlotti di Gambolò, che condivide il piatto con la cipolla di Breme svuotata e riempita con la sua polpa e peperoni, arrostita al forno, o, ancora, da una vellutata a base di cardi, porro, carciofo, e spezzatino di topinambur. Il formaggio della spolverata tradizionale diventa una pallina di gelato a base di latte e Parmigiano, che aggiunge la necessaria punta umami in modo originale. ◆

L'ABBINAMENTO DI... Nicola Bonera



Confortante semplicità

Una ricetta con pochi, semplici ingredienti, di facile reperibilità, che diventa uno dei “piatti del focolare”, che scalda il cuore quando ce n’è la necessità e celebra l’unione delle famiglie.

Il pane e le uova contribuiscono all’assaggio con una generosa tendenza dolce e una discreta grassezza. Il piatto ha una buona sapidità, alla quale si aggiungono i vari condimenti che le diverse interpretazioni prevedono. In ogni caso freschezza e sapidità del vino sono gli elementi imprescindibili, utili a bilanciare la netta tendenza dolce e la discreta grassezza.

L’Oltrepò Pavese è da sempre terra da vino, con un’impressionante varietà di vitigni coltivati. Alcuni tra questi incarnano appieno le caratteristiche necessarie per l’abbinamento con la zuppa pavese, come il riesling, sia italico che renano, oppure il cortese.

Per le ricette tradizionali la freschezza e la media struttura di un vino prodotto con riesling italico sono indispensabili, mentre con l’introduzione di legumi e ortaggi con elevata tendenza dolce il contributo fresco-salino del renano può giovare, magari anche in presenza dell’effervescenza; per quelle un po’ più sostanziose può risolvere la situazione un vino bianco di grande freschezza, come il Cortese, ma con un’evoluzione più importante, che dona avvolgenza e persistenza, ideali vista la presenza di ortaggi più intensi, con lieve tendenza amarognola, o laddove l’aggiunta di spezie e formaggi si fa più generosa.

- **Oltrepò Pavese Riesling Brinà – Cà del Gè:** 100% uve riesling italico, fermentazione e maturazione in vasche di acciaio.
- **VSQ Gatto senza baffi – Tenuta Belvedere:** 50% riesling italico e 50% riesling renano, metodo classico, affinamento di 30 mesi sui lieviti.
- **Oltrepò Pavese Cortese Vigna delle Rocche – La Travagliana:** 100% uve cortese, fermentazione e maturazione in botti di rovere usate.





Pariani, dal 1953 identità ed eccellenza artigianale

Grandi lievitati, dolci della tradizione, gelati: la proposta di una pasticceria capace di crescere senza perdere le sue radici

di **MARCO GATTI**

Passione, lavoro artigianale, tradizione, ricerca dell'eccellenza. Si riassumono così, gli oltre settant'anni della Pasticceria Pariani, attività avviata in Lombardia, in provincia di Varese, a Ferno, nel 1953, e oggi autentico punto di riferimento nel mondo della pasticceria e dei grandi lievitati.

Custode di questa storia è Giovanni Pariani, maestro pasticcere che con il suo talento ha dato valore alla realtà di famiglia, elevando le ricette familiari con il suo impegno quotidiano fatto di sacrificio, studio e conoscenza, così che tutto ciò che nasce nel laboratorio centrale conserva il legame con le origini, ma viene proposto in modo contemporaneo.

Con lui, Stefano D'Onofrio, giovane imprenditore visionario oggi alla guida dell'azienda, che ha il merito di avere

saputo farla crescere e portarla al successo, mantenendone l'anima artigianale inaugurando nuovi punti vendita sul territorio nazionale (la pasticceria ora è presente anche a Busto Arsizio, Castano Primo, Castellanza, Gallarate, Samarate, Sesto Calende, Vanzaghella e Vicolungo), iniziando a progettare e a gettare le basi per possibili aperture internazionali. Un modello di sviluppo organico e autofinanziato che ha permesso al gruppo di raggiungere in soli quattro anni un fatturato superiore a sei milioni di euro, senza ricorrere a investitori esterni, dimostrando che una crescita sana e naturale è possibile, se guidata da cuore, competenza e coerenza.

La filosofia di Pariani si basa sulla scelta consapevole della via più difficile ma più autentica: preservare i tempi,



PASTICCERIA PARIANI
Via Oberdan, 84, Ferno (VA)
tel. 3357561702



Nonostante il moltiplicarsi dei punti vendita, Pariani conserva intatta l'artigianalità e la cura per le materie prime impiegate nella pasticceria così come nel gelato, prodotto con latte fresco delle cascine lombarde

le lavorazioni e la qualità delle materie prime, offrendo prodotti unici in un'epoca in cui l'industria tende a semplificare e uniformare i processi.

Tra i prodotti iconici, il panettone, che Giovanni Pariani prepara con lievito madre vivo e lunga lievitazione naturale, e che con i suoi profumi di burro, vaniglia e agrumi canditi rappresenta l'essenza della tradizione lombarda, rivelandosi tra i migliori sul mercato, per come metodi di lavorazione e materie prime ne garantiscono la morbidezza, l'aroma e la qualità senza compromessi. Poi gli amaretti di Samarate, realizzati con due tipologie di mandorle selezionate e lavorate secondo una ricetta tramandata da oltre trent'anni. Quindi il cannoncino espresso, preparato con burro mantovano fresco, e quella torta Samarettina che

è dolce tipico locale, che nella sua semplicità e autenticità, è la celebrazione golosa della tradizione del territorio.

Fiore all'occhiello di questa realtà, il gelato a chilometro zero, creato insieme a Luca Aspesani, che è al fianco di Giovanni Pariani nella produzione della gelateria artigianale. Le materie prime provengono da produttori locali del territorio e da filiere italiane certificate, e la base semplice e nobile è composta da latte fresco di cascine lombarde, panna di alta qualità, zuccheri naturali e frutta di stagione raccolta al giusto grado di maturazione. Privo di aromi artificiali e coloranti, il gelato Pariani racconta la terra in cui nasce, con una proposta di gusti che, nel solco della filosofia e cultura dei Pariani, sono realizzati valorizzando le eccellenze del territorio. ◆



Il valore di Sottozone, Unità Geografiche Aggiuntive e Vigne

L'introduzione di dettagli geografici consente di esaltare ancor di più il legame tra vino e territorio. Ripercorriamo la storia con uno sguardo a quello che sta succedendo in Lombardia

DI PAOLA MARCONE

Il vino è un prodotto agricolo che ha nell'elemento territoriale una radice indissolubile. Evidenziarla in modo sempre più dettagliato offre ai produttori la possibilità di raccontare appieno l'intima connessione tra il loro lavoro e le vigne che curano mentre per i consumatori il focus sul particolare evoca un senso di eccellenza, garantita dall'irripetibile unicità di un determinato luogo e dai suoi saperi. La valorizzazione del dettaglio geografico è anche, ormai, la direzione consolidata alla base degli strumenti politici e normativi europei e la DOP economy assume oggi un decisivo ruolo propulsivo puntando sulla esclusività identitaria.

L'Italia ovviamente procede nella medesima direzione e diverse denominazioni hanno iniziato a modificare i disciplinari nel senso di esaltare la reputazione territoriale. Anche in Lombardia qualcosa si muove.

Uno sguardo di insieme

Sono esattamente 310 gli anni dalla pubblicazione dei Bandi con cui Cosi-

mo III de' Medici ha codificato quello che ancora oggi è sostanzialmente il modello normativo di tutela del vino italiano, ancorato alla valenza qualitativa espressa da determinati areali di produzione.

Con l'istituzione della Congregazione, che vigilava sul commercio del vino in dichiarato senso protezionistico, è stato creato un organismo assimilabile a un attuale Consorzio di tutela mentre con la delimitazione di Chianti, Pomino, Valdarno di Sopra e Carmignano come territori vocati a produrre vini di alta qualità, longevi e capaci di sfidare le insidie del trasporto, si è anticipata la tecnica normativa della stesura dei disciplinari di produzione.

Dal 1600 in avanti anche in Francia sono stati progressivamente elaborati gli impianti normativi di quelle denominazioni di origine che rappresentano da sempre indiscussi paradigmi di eccellenza.

Borgogna, Champagne e Bordeaux vengono infatti espressamente regolamentate sul presupposto che

la valorizzazione dell'origine incida indissolubilmente sulla qualità del prodotto e che il dettaglio geografico apporti indiscutibile rinomanza.

Nel corso del tempo l'evoluzione normativa non si è sviluppata, però, in maniera omogenea in tutta Europa: se Francia, Italia e Spagna adottano normative che riservano tutela ai vini proprio in considerazione della loro





specifica origine, paesi come la Germania identificano la qualità dei vini in rapporto alla maturazione delle uve, sul principio che in climi freddi le zone più qualitative sono quelle dove lo sviluppo delle uve è più riuscito.

Sarà poi la VDP, l'associazione dei maggiori produttori tedeschi, a creare una propria classificazione esaltando all'interno degli areali delimitati per

legge quelle che sono le peculiarità qualitative delle singole parcelle.

Ad ogni buon conto solo nel 2008 il Legislatore europeo ha messo mano in maniera omogenea alla normativa sulle denominazioni d'origine, offrendo tutela ai vini secondo lo schema delle DOP e IGP già adottato più di un decennio prima per gli altri prodotti agroalimentari, ma lasciando ai produttori

la facoltà di mantenere le proprie menzioni specifiche tradizionali (DOCG, DOC e IGT per l'Italia).

“Il concetto di vino di qualità nella Comunità si fonda tra l'altro sulle specifiche caratteristiche attribuibili all'origine geografica del vino. I consumatori possono individuare tali vini grazie alle denominazioni di origine protette e alle indicazioni geografiche

protette (...)", così si legge nel Regolamento CE 479/2008 e oggi quel legame qualificante è affinato al punto tale da essere vero e proprio strumento politico di sviluppo rurale, come provato dall'ultimo Regolamento UE 2024/1143, che per la prima volta regola in modo integrato cibo, vino e bevande spiritose, introducendo principi di sostenibilità, formazione, turismo e tutela digitale.

Le indicazioni geografiche infatti "generano valore economico, salvaguardano paesaggi e saperi, rafforzano coesione sociale e identità dei territori" è stato sottolineato nel Libro Verde sul futuro delle Indicazioni Geografiche, presentato nel 2025, e proprio in quest'ottica per il 2027 è stato annunciato dal Commissario UE all'Agricoltura l'Action Plan sulle Indicazioni Geografiche: una serie di misure e investimenti a valorizzazione di un comparto stimato in 80 miliardi di euro e rappresentativo di circa il 16% dell'export totale dell'agroalimentare dell'Unione Europea.

Il dettaglio geografico

Nell'odierna architettura normativa che interessa tutta Europa, le Indicazioni Geografiche tutelano prodotti che per qualità e reputazione sono indissolubilmente legati al territorio d'origine: alimenti e vini DOP svolgono l'intera filiera nell'area delimitata; alimenti e vini IGP possono limitarsi a una fase sostanziale del processo o prevedere che una parte significativa delle materie prime abbia origine nell'areale.

I singoli Stati membri possono poi individuare zone più ristrette all'interno delle aree di produzione secondo una disciplina interna.

In Italia sono state regolamentate le Sottozone, le Unità Geografiche Aggiuntive (già Menzioni Geografiche Aggiuntive) e la menzione "Vigna".

Questo però solo ad ulteriore dettaglio delle menzioni specifiche tradizionali DOCG e DOC, perché il Legislatore italiano ha escluso le IGT

Delle 26 DOP vitivinicole lombarde, solo Valtellina Superiore DOCG ha le storiche 5 Sottozone, mentre Riviera del Garda Classico DOC ha la Valtènesi, già autonoma DOC

dalla possibilità di maggior definizione territoriale.

In ogni caso Sottozone, Unità Geografiche Aggiuntive e "Vigna" necessitano di espressa previsione nel disciplinare di produzione, in cui, nei primi due casi, si deve anche allegare l'elenco delle aree più ristrette individuate, mentre nel caso di "Vigna" l'elenco è tenuto e aggiornato annualmente dalle Regioni.

Le Sottozone inoltre devono anche essere regolamentate in modo più rigido dal disciplinare stesso, mentre le Unità Geografiche Aggiuntive e la menzione "Vigna" prescindono da tale aspetto, fermo che i vini devono essere ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde all'area geografica di riferimento, devono essere vinificati separatamente e rivendicati appositamente nella denuncia annuale di produzione delle uve.

Se queste sono le specifiche del dettaglio normativo, il tecnicismo non deve però far concludere per l'inutilità di spingere eccessivamente sul dettaglio geografico, quasi fosse un elemento interessante esclusivamente per gli addetti ai lavori.

Non solo infatti il valore delle DOP è un riconosciuto traino economico, ma l'anima che lega vino e territorio è

un prisma ricco di sfaccettature.

Il termine "terroir" ne è l'emblema e l'OIV dal 2010 ne offre questa definizione: "Il 'terroir' vitivinicolo è un concetto che si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile, e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo spazio.

Il 'terroir' include caratteristiche specifiche del suolo, della topografia, del clima, del paesaggio e della biodiversità."

Uno spazio geografico quindi vivo, non limitato a espressione di mera tradizione ma "la cui diversità è essenziale nel contesto di standardizzazione e uniformizzazione generata dalla mondializzazione degli scambi", per richiamare le parole usate dall'UNESCO nella Conferenza di Parigi 2005.

Laddove tutto rischia di omogeneizzarsi, l'unicità è la contromisura, a meno che non si voglia regredire al linguaggio dei dazi, e ogni volta che un territorio ha investito sulle proprie eccellenze le ricadute economiche, in termini di scambi commerciali, di turismo, di indotto, di reputazione e di attrattiva, sono sempre decollate.

Due esempi per tutti: Barolo, con le sue Menzioni Geografiche Aggiuntive, e Borgogna con i suoi Grand Cru. Questi territori hanno elevato i livelli qualitativi non solo dei vini prodotti nello specifico dettaglio geografico ma dell'intera denominazione.

Del resto, come ben descritto da Zeffiro Ciuffoletti, emerito dell'Accademia dei Georgofili, "I nomi in generale sono spie identitarie. Così è per i nomi dei vini e ancora di più quando i nomi dei vini sono legati ai territori. Le denominazioni allora diventano fotografie dei paesaggi, interpretazioni ed espressioni di storie, ma persino di ricordi, di desideri, di profumi. Evocano qualcosa che appartiene al reale e nello stesso tempo al

virtuale, qualcosa di costruito sui nostri desideri, come i nomi che si danno ai nostri figli”.

Cosa sta succedendo in Lombardia

Con 75 DOP e IGP (34 agroalimentari e 41 vitivinicole) la Lombardia racconta al mondo la qualità del proprio territorio con prodotti che valgono 2,9 miliardi di euro, terzo posto dopo Veneto ed Emilia-Romagna; la filiera dei formaggi incide per il 70% e quella del vino per il 17%.

Tra le 26 DOP vitivinicole però non tutte hanno scelto di dettagliare ulteriormente l'areale di produzione utilizzando gli strumenti normativi della Sottozona, delle Unità Geografiche Aggiuntive e della menzione “Vigna”. Attualmente solo Valtellina Superiore DOCG ha le storiche 5 Sottozone (Maroggia, Grumello, Sassella, Inferno e Valgella), così come Riviera del Garda classico DOC ha inserito la Sottozona Valtènesi, prima autonoma DOC.

Nel 2025 poi risultano elencati in Regione come “Vigna” circa 560 toponimi, divisi tra 17 DOP, la maggior parte in Oltrepò.

Le ultime novità riguardano proprio le richieste del Consorzio di Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese e del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina che hanno ottenuto il riconoscimento rispettivamente di Vigna Butàs (o Bottazzo) e Vigna Campo del Monte tra quelle della Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC e Aii e Ase (o Asee) tra quelle del Valtellina Superiore Sassella DOCG.

Il disciplinare della DOCG pavese dedicata al metodo classico poi, è stato recentemente modificato, con iter di prossima formale conclusione, introducendo 4 Unità Geografiche Aggiuntive (Valle Staffora, Valle Coppa, Valle Scuropasso e Valle Versa). È l'unico caso di UGA lombarde.

È questa quindi al momento la fotografia degli strumenti normativi di dettaglio geografico presenti nelle

DOP regionali, a cui deve aggiungersi la “Carta dei Vigneti e delle Zone della Franciacorta” che il Consorzio ha presentato nel 2024 come frutto di un significativo studio del Catasto napoleonico che ha portato a identificare 134 zone nella denominazione, omogenee per elementi storici, matrice geologica, tradizione e valenza paesaggistica.

Pur non essendo Unità Geografiche Aggiuntive in senso tecnico e non comportando modifiche nel disciplinare, il lavoro rappresenta comunque la chiara volontà dei produttori fran-



ciacortini di approfondire a tutto tondo la cultura territoriale dell'areale, con lo scopo di farne conoscere in modo analitico le distintive peculiarità.

Anche le iniziative dei Consorzi ideate per promuovere l'enoturismo DOP secondo le strategie messe in campo dalla nuova normativa sulle Indicazioni Geografiche dimostrano l'intenzione di cogliere l'occasione per un ripensamento degli areali.

“ViVa, Vini di Valtellina” è una rassegna con un'integrato contenuto di approfondimenti tecnici, esperienze sensoriali e valorizzazione dei terrazzamenti; la “Casa del Vino Valtènesi” è uno spazio istituzionale del Consorzio interamente dedicato alle produzioni territoriali del Garda, con un programma di eventi che coinvolgono sia la Sottozona Valtènesi che l'intera Riviera del Garda Classico DOC e l'areale San Martino della Battaglia DOC.

Si tratta di esempi di come i più recenti provvedimenti normativi abbiano affidato ai Consorzi di tutela e dunque ai produttori il ruolo sempre più autorevole di sostanziale auto governo della denominazione.

In tale contesto un utilizzo più incisivo degli strumenti di dettaglio geografico offerti dalla normativa potrebbe costituire un ulteriore mezzo di valorizzazione della cultura territoriale.

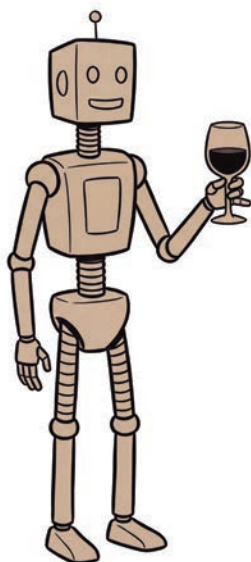
Il dibattito è aperto: la Valtellina sta rivalutando gli spazi da ricomprendere nelle Sottozone in termini di estensione; tra i produttori di Lugana, che esprimono un valore economico di 73 milioni di euro nella denominazione interregionale lombardo-veneta, si inizia a ipotizzare la diversificazione in Sottozone; a livello istituzionale ci si interroga sull'opportunità di istituire la Lombardia DOP per supportare la produzione in modo coerente, utilizzando il gancio evocativo del nome geografico sulla scia di quanto fatto da altre regioni, prima tra tutte la Toscana, che espone addirittura una IGT.

Si tratta in verità di una fase ancora embrionale. Per quanto stia maturando sempre più la consapevolezza del potenziale di sviluppo che la regione offre, serve infatti un lavoro di approfondimento davvero molto incisivo che riesca a restituire ai luoghi identità di reale spessore senza limitarsi a descriverli in termini di generica tradizione. La Lombardia le carte in mano per giocare la propria partita le ha. Sarà il tempo a rivelare se la sfida sarà vinta. ♦

Intelligenza Artificiale e Creator, la rivoluzione digitale porterà al ritorno alla terra?

Dallo “slop” digitale alla ricerca di autenticità: come l'Intelligenza Artificiale e le nuove forme di narrazione continuano a riscrivere le regole della comunicazione del vino e del cibo. Ne abbiamo parlato con Luca Genova, Ceo e fondatore di Tuorlo

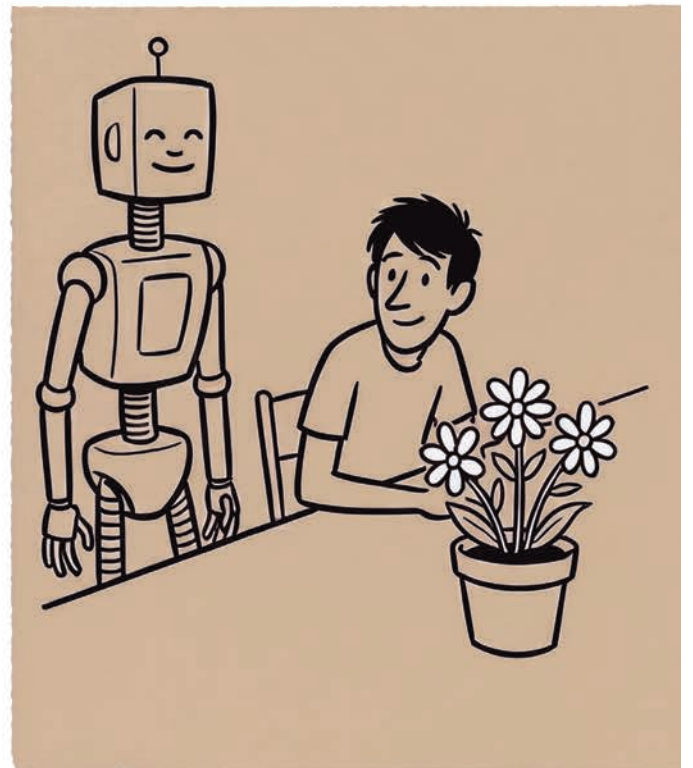
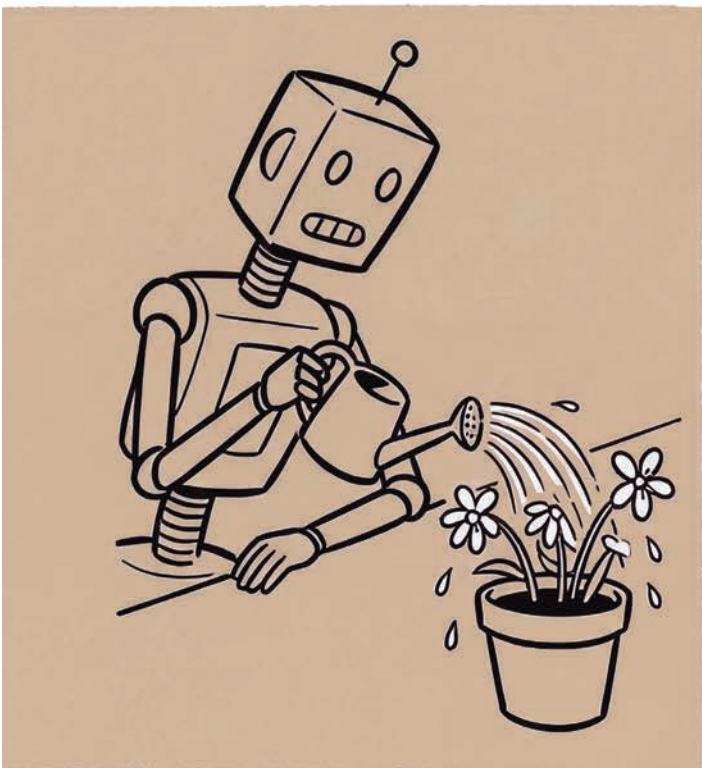
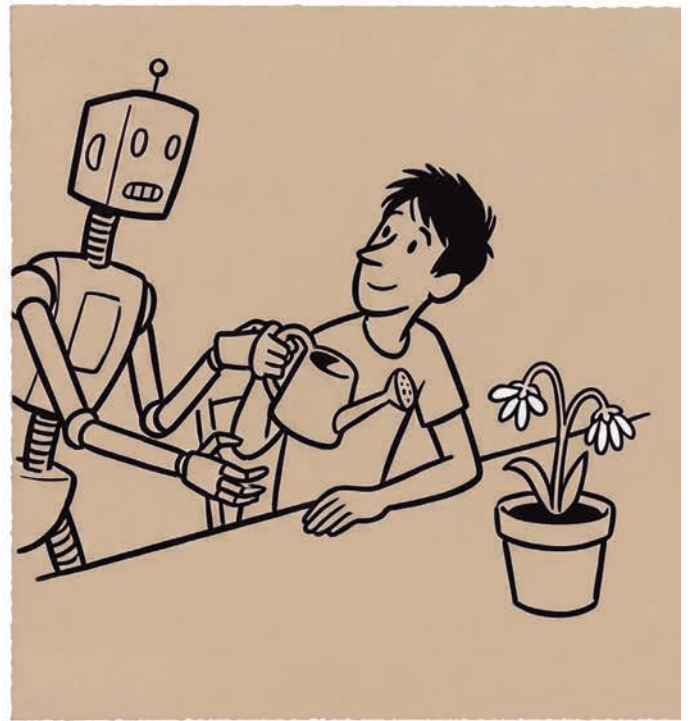
di RAFFAELE CUMANI



Il mondo in cui viviamo e lavoriamo sta attraversando una trasformazione radicale, definita da molti una vera e propria nuova rivoluzione industriale. Come lo scorso anno facciamo il punto sugli scenari più recenti delineati dal report “*Journalism, Media and Technology Trends 2026*” del Reuters Institute for the Study of Journalism Predictions, realizzato sulla base di un'analisi delle tendenze emergenti nel settore del giornalismo e dei media.

AIE “CREATOR-FICATION”

Alcuni fattori chiave si stanno consolidando e stanno riscrivendo le forme tradizionali della comunicazione. Da un lato l'Intelligenza Artificiale (AI) generativa, di cui abbiamo spesso parlato, cambia non solo la produzione ma anche l'accesso, la fruizione e la distribuzione delle notizie e dei contenuti, dall'altro la “*creator-fication*” dell'informazione sposta la fiducia del pubblico verso contenuti prodotti



da persone che risultano più autentiche per gli utenti. Due fenomeni apparentemente in contrasto, ma che a fronte di una continua produzione di contenuti sintetici vedono una richiesta sempre maggiore di volti e persone considerate “vere”. Insomma, due aspetti della medesima traiettoria.

COSA C'ENTRA IL MONDO DEL VINO? MOLTO PIÙ DI QUANTO SI PENSI

Il vino è un media in grado di “portare” al pubblico messaggi e significati che vanno al di là della propria struttura fisica. Non solo il vino è esso stesso un contenuto che fa parte della comunicazione degli addetti del settore, dalla vigna fino agli uffici stampa specializzati, e come tale è importante che rimanga al passo con un mondo che cambia rapidamente.

In un sistema digitale minacciato dal cosiddetto “*AI Slop*” – la “sbobba” di contenuti sintetici di scarsissima qualità che rischia di sommergere e rendere indistinguibili quelli di qualità – e da una costante perdita di traffico per i media tradizionali, anche il mondo del vino si trova davanti a un bivio. Se le tradizionali fonti di informazione sono in crisi come faccio a parlare o a far parlare di me?

Ne abbiamo discusso con **Luca Genova**, Ceo e fondatore di **Tuorlo**, magazine digitale che racconta il Food&Beverage accostandolo a lifestyle e cultura e senza tecnicismi. «Da sempre non ripudiamo l'innovazione, ma cerchiamo di ascoltarla e tentiamo di sfruttarla provando a dare chiavi di lettura alternative – ci racconta –. L'obiettivo è trasformare la tecnologia in uno strumento per accorciare le distanze e, paradossalmente, per ritornare a una dimensione più umana e autentica della comunicazione».

L'IMPATTO DELL'AI: OLTRE L'EFFICIENZA, VERSO UNA NUOVA RELAZIONE

In questo contesto, l'AI non va demonizzata o considerata un mero strumento di automazione. «Stiamo lavorando al rilascio di un *agent* con AI proprietaria istruito con il *tone of voice* specifico del nostro brand», conti-



Luca Genova è Ceo e fondatore di Tuorlo, magazine digitale che racconta il Food&Beverage accostandolo a lifestyle e cultura

nua Genova. «L'obiettivo è quello di creare una relazione nuova con l'utente: un dialogo interattivo dove la tecnologia diventa un facilitatore di una nuova esperienza digitale per i nostri utenti. Racconta chi siamo, porta avanti delle conversazioni che si basano sul nostro know-how, uno strumento, insomma, per creare e rinforzare il dialogo con la nostra community». Già, perché in un mondo in cui è sempre più difficile distinguere ciò che è vero, le community giocano un ruolo di primo piano nello scegliere in chi riporre la propria fiducia. L'AI come strumento quindi, paradossalmente, per aumentare l'umanizzazione dei brand.

«Con la content creation prodotta dall'AI, oggi si fatica a distinguere cosa è reale. L'AI ti aiuta in una parte del funnel di comuni-

cazione – il modello strategico a forma di imbuto che guida i potenziali clienti nell'acquisto dei prodotti (ndr). –, ma gli aspetti creativi devono necessariamente restare umani, reali, tanto più in un settore come il vino, che ha una comunicazione specifica dove la gente ha bisogno di vedere la vigna, il prodotto, i volti. La community diventa ancora più importante e va sfruttata per restare ancorati alla vita vera».

DALL'INFLUENCER AL CREATOR. L'IMPORTANZA DELL'EVOLUZIONE DEL MODELLO

Parlare dell'importanza delle community porta immediatamente a parlare di creator. «Il passaggio dal concetto di "influencer" a quello di "creator" non è solo una sfumatura linguistica, ma un profondo mutamento concettuale. Se il primo puntava tutto sullo status e sulla proiezione di uno stile di vita aspirazionale, il secondo si focalizza sulla narrazione attraverso contenuti interessanti. I nuovi protagonisti non si propongono come modelli ma come produttori di contenuto verticale».

In questo contesto, la sfida per un editore è mantenere la propria identità. «Collaboriamo con i creator, pur considerandoli talvolta dei competitor, ma rivendichiamo il ruolo di ecosistema editoriale sottoposto a regole, fact-checking e un'etica precisa. Il nostro approccio evita volutamente la critica o le recensioni per essere un supporto del settore, cercando di valorizzare il mestiere di comunicatori attraverso la verità del racconto e l'affidabilità del nostro brand. In un'economia digitale spesso nebulosa e priva di regolamentazione, dove "tutti dicono qualsiasi cosa", la credibilità diventa la moneta più preziosa».

VINO E CIBO: UNA QUESTIONE DI CULTURA E FILIERA

«C'è una netta disparità nel modo in cui il mondo del cibo e del vino approcciano il digitale. Il primo è dominato da grandi aziende che, grazie a investimenti massicci, hanno costruito nel tempo una solida cultura della comunicazione. Il mondo del vino – ed è anche l'aspetto più affascinante – è invece rimasto in larga parte più legato



Più la tecnologia prende il sopravvento, più emerge il desiderio di autenticità. La gente ha bisogno di vedere la vigna e di incontrare il vignaiolo

al mondo e al racconto agricolo. Ci sono realtà che hanno saputo cogliere i cambiamenti, ma molte cantine restano a conduzione familiare e manca una cultura della comunicazione capillare e condivisa tra i piccoli, nonostante i grandi investimenti fatti dall'Unione Europea con gli OCM».

«Non va sottovalutato il fatto che in termini di target il vino abbia per definizione limiti maggiori – continua Genova –. L'età dei consumatori o le tematiche legate all'alcol e alla salute, solo per fare esempi. Inoltre, in passato la comunicazione è stata molto tecnica allontanando il prodotto dalle persone, giovani in primis, e al contempo spesso non affidata a figure capaci di darle una nuova vita. In termini di narrazione, i vini naturali hanno risposto proprio alla necessità di sentirsi più vicini a quel mondo in termini di valori, autenticità e contemporaneità anche con l'aiuto degli strumenti social».

Il paradosso è affascinante: più la tecnologia prende il sopravvento, più emerge il desiderio di autenticità. «La gente ha bisogno di vedere la vigna, di vivere la comunità e di incontrare il vignaiolo. Di stare insieme e parlare davvero. Il successo futuro della comunicazione del vino dipenderà dalla capacità delle nuove generazioni – dotate di un approccio mentale più aperto e pronto al cambiamento – di integrare gli strumenti digitali all'autenticità del territorio».

Tutti gli indizi insomma portano al punto di partenza. Utilizzo di strumenti sempre più automatizzati da un lato, bisogno di ricercare verità dall'altro. Realtà virtuale e richiesta di volti reali. Distanza digitale e ricerca dei valori della propria community. Contenuto sintetico e ritorno alla terra.

Forse l'umanità sta facendo un giro enorme per tornare, con altri strumenti, alle proprie radici. Chi riuscirà a distinguersi nell'abbracciare i nuovi strumenti, rimanendo credibile e riconoscibile nell'offerta infinita di contenuto, avrà costruito un patrimonio di fiducia in grado di garantire il futuro attraverso la rivoluzione che stiamo vivendo. ♦

Diventa socio sostenitore AIS Lombardia



Anche quest'anno AIS Lombardia ti propone di sostenere l'attività regionale con un "contributo volontario": riceverai la tessera nominativa 2026 come "Socio Sostenitore AIS Lombardia" e ci permetterai di continuare a creare tanti momenti associativi nella nostra Regione.

Se vuoi diventare "Socio Sostenitore AIS Lombardia" puoi effettuare un versamento libero decidendo tu quanto versare, effettuando un bonifico, sul conto intestato all'Associazione Italiana Sommelier Lombardia, presso:

Banco Posta IBAN: IT16V0760111400000077100840

BPER Banca IBAN: IT08T0538701639000049215938

IMPORTANTE

Specificare sempre nome, cognome, indirizzo completo indispensabili per ricevere le tessere e le pubblicazioni editoriali.
Indicare, inoltre, nella causale l'anno di riferimento.

sommelier al lavoro

di

Anna Basile e Anita Croci





VINO AL VINO

Via Gaspare Spontini, 11,
Milano

Aperta dal lunedì al
sabato, dalle 10 a
mezzanotte, orario
continuato

averlo assaggiato e riassaggiato e riassaggiato, più e più volte. La memoria gustativa è fondamentale per un sommelier», spiega Eva, «e con oltre 700 etichette e un riasortimento continuo allenarsi è imprescindibile. Quando mi rendo conto di aver escluso dai miei assaggi una bottiglia, rimedio subito, proprio per rafforzare la conoscenza e quindi il ricordo di quel vino e fermarlo nella mia memoria il più a lungo possibile». Con uno scaffale enciclopedico e la ricerca frequente di nuovi produttori, è necessario continuare la propria formazione e approfondire: «Tutti noi dipendenti, ormai siamo quasi una decina, siamo incentivati a studiare e dedicare tempo alla formazione. Dopo il corso AIS che mi ha dato molti strumenti per capire il mondo del vino, vorrei iscrivermi ai corsi WSET (Wine & Spirit Education Trust), per approfondire la degustazione ed essere in grado di parlare di vino anche in un'altra lingua. Abbiamo molti clienti stranieri, è giusto garantire a ognuno un'ottima esperienza gustativa». L'attenzione ai clienti per Eva è fondamentale: «Bere un calice di vino deve essere un momento rilassante: i genitori che vengono qui in enoteca con i figli piccoli a volte hanno qualche difficoltà. Dedicare attenzioni a questi clienti magari distraendo per un po' i piccoli con matite colorate e disegni, significa accoglierli bene. Un locale deve essere aperto a tutti e a volte basta davvero poco a trasformare un broncio in un sorriso». ♦

di Anna Basile

Eva Bortolini

“L’arte scuote dall’anima la polvere accumulata nella vita di tutti i giorni”. Quando Pablo Picasso pronunciò queste parole, probabilmente non stava sorseggiando un cangiante calice di pinot nero, ma si riferiva a ciò che accade quando la bellezza ci attraversa ed entra nella nostra vita. Per Eva Bortolini, quella “polvere” è sparita quando ha messo piede nel mondo del vino.

Il suo percorso non è iniziato tra le vigne né tra gli scaffali di un’enoteca: Eva, 34 anni, ha cominciato a studiare comunicazione e arte all’università, e nel frattempo

si è data da fare con i primi lavoretti, in sala, al bancone di un bar, come babysitter. «Sebbene il vino sia stato sempre una costante nella mia vita – sono originaria di Valdobbiadene, capite che tutti qui hanno un paio di filari da qualche parte – non ho mai pensato di metterlo al centro della mia professione. È stato Antonio Rollo a coinvolgermi nell’attività della sua enoteca, Vino al vino. Deve aver capito prima di me che il vino poteva essere la mia strada. Io frequentavo l’enoteca senza aspirazioni lavorative, ci andavo a bere un bicchiere, in compagnia, e mi capitava di ascoltare discorsi su territorio, vitigni,

affinamenti, o assistere alle degustazioni con i produttori o con i più assidui frequentatori. Sta di fatto che quando Antonio ha avuto bisogno di un aiuto ha pensato a me. Sveglia e curiosa lo sono sempre stata, potevo dare una mano. Ho cominciato dalle retrovie e poi sono arrivata in sala, dopo mesi di studio, assaggi e confronto continuo». Sostenuta dall’enoteca, Eva si è iscritta ai corsi AIS di Milano ed è diventata sommelier in meno di due anni, assaggiando il più possibile. «Prima bevi, poi parla: ecco la regola aurea che seguo in questo lavoro. Non si può capire, e ovviamente raccontare, un vino senza

Viene alla meta chi non è partito, sentenziava Brecht. Perché nella vita succede che si parta per un viaggio e ci si trovi a compierne uno diverso, scoprendo in esso la vera destinazione. Dal punto di vista lavorativo, e in particolare tra i sommelier di questa rubrica, non è affatto inusuale, e anche Silvia ci racconta di una passione sbocciata per caso.

«Quando mi sono iscritta all'Università di Milano alla facoltà di Lettere ho iniziato a lavorare come cameriera, prima la sera nei locali e poi di giorno in una pasticceria, dove sono rimasta come responsabile per alcuni anni; ma, un po' per arrotondare e un po' perché cercavo stimoli nuovi, ho ripreso il lavoro serale in una vineria e qui è iniziata la mia curiosità per il vino, anche per un fine prettamente pratico: presentarmi al tavolo conoscendo l'argomento di cui parlo».

Rientrata a Varese, la sua città, la ristorazione rimane il suo mondo e il vino la direzione da seguire. «L'incontro determinante è stato quello con il ristorante Bottega Lombarda di Varese: i titolari sono appassionati di vino e si è creata una bella sinergia. Ricordo il corso di formazione organizzato per tutto lo staff e tenuto da Ivano Antonini: approfondimenti sulla degustazione, sull'abbinamento e tanti aneddoti interessanti. È qui che ho imparato un linguaggio non dogmatico, professionale ma empatico, che punta sulla comunicazione



Silvia Basso

e non sull'esibizione».

In un anno si diploma sommelier e inizia a collaborare con la squadra servizi della Delegazione AIS di Varese. Tra il Covid e la maternità non mancano numerose altre esperienze professionali di rilievo. Competenza, determinazione e un'intrinseca eleganza accompagnano la sua carriera e le portano anche il riconoscimento da parte di Identità Golose con

“In cantina: Silvia Basso”.

Oggi è responsabile di sala a Limbosco, un locale che anche grazie a Silvia ha trovato la sua dimensione attuale: un bistrot informale e accogliente, dalla proposta enogastronomica accuratamente pensata insieme alla chef e alla sommelier. «Attualmente abbiamo circa quaranta referenze, orientate al mondo dei “vini naturali”, con qualche etichetta anche

LIMBOSCO

cucina e vini nel cuore di Varese

Vicolo Canonichetta n. 5, Varese

Dal martedì al sabato 12:00-15:00 / 18:00-23:00; domenica 12:00-15:00

dall'estero. Le proponiamo quasi tutte anche al calice, un po' perché il momento storico – normativo, economico e culturale – vede un calo dei consumi, un po' perché c'è volontà di fare esperienze diverse. La mia proposta prevede sempre una soluzione più confortevole e una più sfidante, ed è bello vedere che quando il cliente si affida nasce un dialogo, ma serve sensibilità, per evitare che la competenza si esprima in tecnicismi. Meglio raccontare una sfumatura, creare empatia». Lo studio continua a rivestire un ruolo importante nella sfera professionale di Silvia, che ha frequentato la scuola concorsi di AIS e vorrebbe intraprendere anche il percorso per diventare degustatore, ma ovviamente senza trascurare la parte empirica: «Appena possibile organizziamo visite alle cantine o alle fiere di settore, sia con i colleghi che personalmente». Vini preferiti? «L'elegante personalità dei Boca e di certi rossi delle Colline Novaresi, la schiettezza della Barbera e l'ecclettico Timorasso». ♦

di Anita Croci

Le bottiglie della storia

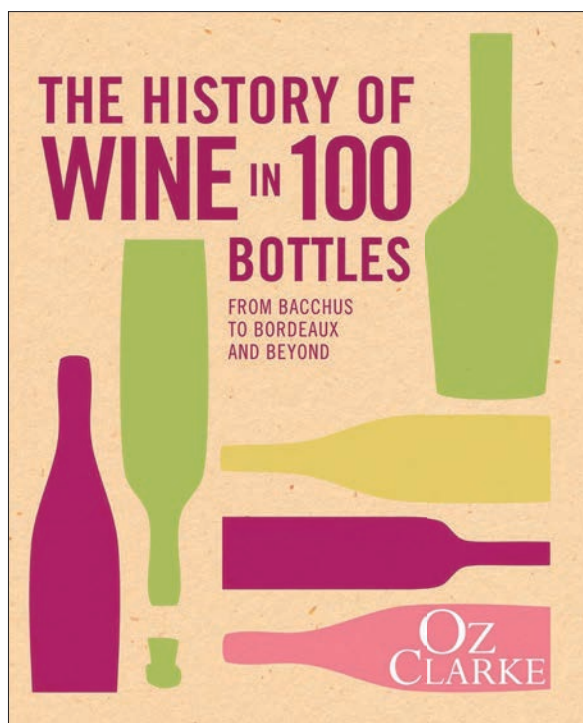
The History of Wine in 100 Bottles di Oz Clarke non è un semplice libro sul vino: è un viaggio nel tempo, raccontato attraverso un approccio unico, la presentazione di cento bottiglie scelte tra quelle che hanno avuto il maggior impatto sull'evoluzione del vino. Il libro non si legge come un manuale, ma come una collezione di racconti, ciascuno con una propria atmosfera, un proprio paesaggio, una propria voce.

Clarke, tra i più noti divulgatori del vino a livello internazionale, ha costruito la sua reputazione con un approccio accessibile e appassionato, portando il vino fuori dai circoli specialistici e rendendolo materia viva e quotidiana. Questa sua capacità emerge con chiarezza anche in questo libro, dove competenza e narrazione si fondono con naturalezza.

Il punto di forza è proprio il formato: ogni bottiglia presentata diventa una storia. Dalle otri in pelle di pecora all'invenzione del vetro, dall'introduzione della bottiglia cilindrica ai bag-in-box, dai primi tappi di sughero ai tappi a vite, il vino è descritto attraverso le diverse soluzioni tecnologiche e di design che ne hanno reso possibile la produzione e la commercializzazione. Clarke parla delle persone che hanno rivoluzionato la produzione del vino attraverso la tecnica — dai monaci a Pasteur, passando

Con il suo stile ironico e brillante, Clarke traccia il racconto di cento bottiglie, trasportando il lettore in un viaggio che attraverso l'evoluzione del vino segna il progredire dell'uomo nella storia

di **CÉLINE DISSARD LAROCHE**



THE HISTORY OF WINE IN 100 BOTTLES
From Bacchus to Bordeaux and Beyond
Oz Clarke

© 2015, Pavillon Books Company Limited
224 pagine
ISBN 978-1-4549-1561-4
24 €

per Robert Mondavi e Michel Rolland —; racconta del primo produttore ad aver imbottigliato il proprio vino, della bottiglia più cara mai venduta, di quella più vecchia esistente, di quella più rara. Insomma, cento bottiglie che diventano testimoni simbolici della storia umana. Ed è proprio qui che il libro trova la sua forza narrativa.

Lo stile è quello tipico di Clarke: brillante, colloquiale, spesso ironico. Non c'è mai la sensazione di essere davanti a una lezione, ma piuttosto a una conversazione con qualcuno che conosce profondamente l'argomento e sa come renderlo vivo. Anche quando introduce concetti tecnici o passaggi storici complessi, lo fa con leggerezza, senza appesantire il ritmo.

Eppure, sotto questa apparente semplicità, si nasconde una costruzione solida. Il libro restituisce una visione ampia e stratificata della storia del vino, mostrando come ogni bottiglia sia il risultato di scelte, contingenze e trasformazioni: di rapporti, anche molto complessi, tra contenitore e contenuto, tra natura e cultura.

Clarke non vuole catalogare cento etichette, ma raccontarle. E ci riesce, con una naturalezza che rende difficile smettere di leggere. Perché alla fine, più che cento bottiglie, ciò che resta è la sensazione che il vino sia una chiave per comprendere la storia stessa dell'uomo. ♦

Nel tempo del vino: memoria dell'uomo e nascita di una civiltà

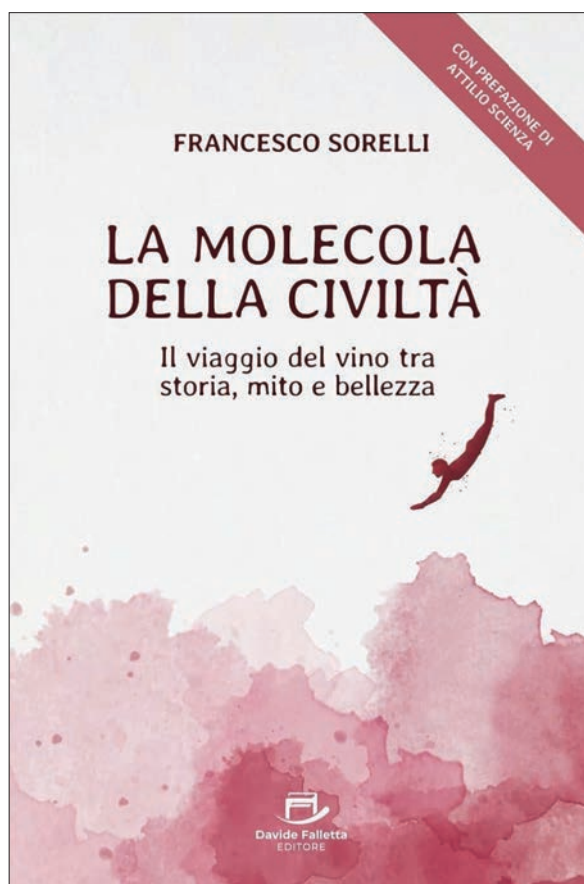
“**L**a molecola della civiltà - Il viaggio del vino tra storia, mito e bellezza” è l'opera di Francesco Sorelli, già autore de “**Il gusto di stare insieme**” (Cucchiario d'Argento), comunicatore e studioso del vino noto per il suo approccio divulgativo e interdisciplinare. Con questo volume, Sorelli si propone di restituire profondità culturale a un tema spesso semplificato, intrecciando competenze storiche, sensibilità narrativa e attenzione per le dinamiche sociali legate al consumo. Il libro si muove con eleganza lungo un confine sottile: quello tra saggio e racconto, per attraversare la storia dell'umanità e restituire al lettore un affresco ampio, stratificato e sorprendentemente attuale.

Il vino, in queste pagine, diventa molto più di una bevanda: è simbolo, rito, grammatica generativa di un linguaggio universale. Dalle prime tracce di viticoltura fino alla contemporaneità, il racconto si snoda attraverso miti, religioni e pratiche sociali, mostrando come questa “molecola” abbia accompagnato l'uomo nei momenti fondativi della sua civiltà e nel formarsi di una memoria collettiva fatta di convivialità, sacralità e desiderio.

Il cuore del libro risiede proprio nella riflessione sulla doppia natura del vino, che è al tempo stesso mi-

Un libro che indaga la percezione del vino nella storia, tra dimensione culturale e sociale, con l'invito a riscoprirne il valore relazionale

di CÉLINE DISSARD LAROCHE



LA MOLECOLA DELLA CIVILTÀ
Il viaggio del vino tra storia, mito e bellezza
Francesco Sorelli

© 2025, Davide Falletta Editore
430 pagine
ISBN 9791282322188
34,90 €

sura e perdita di controllo, piacere e rischio, elevazione e caduta. Ed è in questa ambivalenza che si riflette la stessa condizione umana. Il vino diventa così una lente attraverso cui osservare le tensioni che percorrono l'esistenza: il bisogno di relazione, la ricerca di felicità, il confronto con il limite. Sorelli non giudica, ma invita a comprendere, suggerendo che è proprio nella dialettica tra questi opposti che si gioca il senso dell'esperienza.

La cifra stilistica è uno dei motori dell'opera. Pur affrontando temi complessi, l'autore mantiene un tono accessibile e coinvolgente, capace di tenere insieme rigore e leggerezza. Il ritmo è quello di un racconto più che di un trattato e accompagna il lettore senza appesantirlo, lasciando spazio alla riflessione senza mai risultare didascalico.

In un'epoca in cui il vino è spesso ridotto a prodotto di consumo o a stereotipato status symbol, “**La molecola della civiltà**” propone una visione controcorrente, restituendogli la sua dimensione culturale e relazionale. Ne emerge un invito implicito a rallentare, a bere con consapevolezza, ma soprattutto a riscoprire il valore dell'incontro e della condivisione. Un libro che, pur partendo dal vino, finisce per parlare profondamente dell'uomo e del suo modo di stare al mondo. ♦

Il Presidente e il Comitato esecutivo



**PRESIDENTE
AIS LOMBARDIA**

Hosam Eldin Abou Eleyoun

SEDE AIS LOMBARDIA

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

COMITATO ESECUTIVO REGIONALE



Rossella Ronzoni
**VICEPRESIDENTE
AIS LOMBARDIA**



Alessandro Caccia



Luigi Bortolotti



Fabio Scaglione

CONSIGLIERI REGIONALI

Luigi Mascheretti
luigi.mascheretti@aislombardia.it

Francesca Provenzi
francesca.provenzi@aislombardia.it

Luigi Scaramuzzi
scaramuzzi.luigi@tiscali.it

Tiziano Tosetti
tosettitiziano@gmail.com

Flavio Urbani
flaurb@gmail.com

REVISORI LEGALI

Roberto Cassanelli
roberto@robertocassanelli.com

Elena Demarziani
elenademarziani@demarzia.it

Massimo Piacentini
m.piacentini@consulenzaprofessionale.com

CONSULENZA LEGALE

Paola Marcone
paolamarcone@studiocompagno.it

RESPONSABILI DI SETTORE

Artur Vaso
Curatore Guida Vinipus,
referente Vitae
artur.vaso@aislombardia.it

Marisa Carelli
Istituti alberghieri
marisa.carelli@aislombardia.it

Alessandro Franceschini
Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

Ilenia Ranucci
Enoturismo
enoturismo@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

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

Alessandro Caccia
Didattica
alessandro.caccia@aislombardia.it

Sara Missaglia
Rapporti con le istituzioni
sara.missaglia@aislombardia.it

Luisito Perazzo
Concorsi
luisitoperazzo@yahoo.it

Fabio Scaglione
Logistica
fabio.scaglione@aislombardia.it

I Delegati



COMO E LECCO
Rossella Ronzoni
 cell. 347 54 34 732
 rossella.ronzoni@aislombardia.it



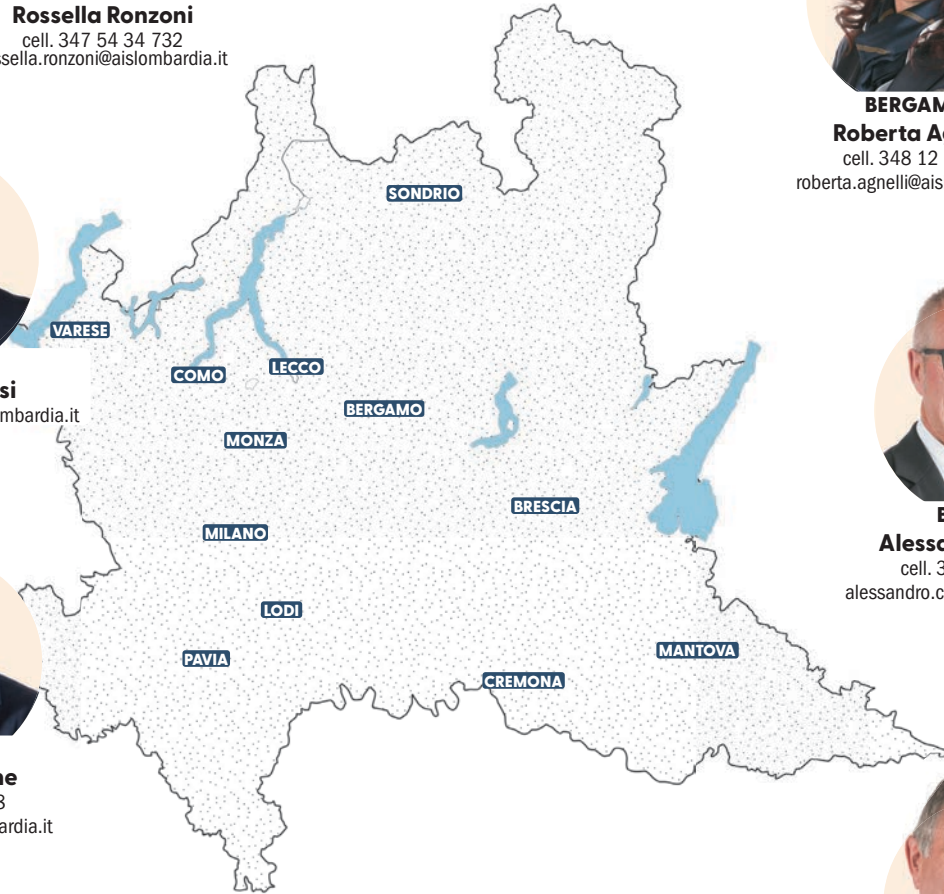
SONDRIO
Elia Bolandrini
 cell. 335 73 57 380
 elia.bolandrini@aislombardia.it



BERGAMO
Roberta Agnelli
 cell. 348 12 70 65
 roberta.agnelli@aislombardia.it



VARESE
Matteo Tunisi
 delegazione.varese@aislombardia.it



BRESCIA
Alessandro Caccia
 cell. 329 43 81 301
 alessandro.caccia@aislombardia.it



MILANO
Fabio Scaglione
 cell. 334.3117618
 fabio.scaglione@aislombardia.it



MONZA
Antonio Erba
 cell. 335.6286743
 antonio.erba@aislombardia.it



PAVIA
Miriam Precisvalle
 cell. 347.0145500
 miriam.precisvalle@aislombardia.it



CREMONA/LODI
Maurizio Milani
 cell. 338.8740292
 maurizio.milani@aislombardia.it



MANTOVA
Luigi Bortolotti
 cell. 347 52 97 760
 luigi.bortolotti@aislombardia.it



Seguici sui nostri social

 www.facebook.com/aislombardia

 www.instagram.com/aislombardia

 www.linkedin.com/company/ais-lombardia/

 www.youtube.com/user/AisLombardia

