“Fare vino insieme”, il progetto di Ca’Liptra

L’ultima tappa della mia recente escursione a Cupramontana è stata all’azienda agricola Ca’Liptra. Solo a pensarci mi vengono ancora i brividi! Non fraintendetemi, mi riferivo alle fredde folate di vento che quel giorno ancora un po’ mi portavano via! Battute a parte, ritornando seria, ho riflettuto sull’importante influenza che questa condizione climatica ha sulla viticoltura.

In effetti, questa massa d’aria in movimento, agendo sul microclima, contribuisce a ridurre l’umidità e conseguentemente sfavorisce la formazione di malattie fungine. Inoltre, limita lo sviluppo di insetti fitofagi dannosi alle colture e di vettori di virus infettivi per le piante, limitando l’utilizzo di trattamenti fitosanitari. Parlo del vento, questo fenomeno atmosferico alleato della biodiversità degli agroecosistemi, e in questo caso, della vite. Uno degli elementi essenziali del clima, che, insieme al vitigno, al territorio e alla maestria di chi fa il vino, esprimono la tipicità di un prodotto.

Quel giorno, arrivata a destinazione, mi trovai immersa in un vero e proprio anfiteatro naturale. A dire la verità appurare l’esattezza del luogo non fu davvero facile. In effetti, la sede della società agricola è poco segnalata. Comunque sia, dopo qualche telefonata chiarificatrice, riuscii finalmente ad iniziare la mia visita a Ca’Liptra. La scelta del nome prende spunto dall’apparato del fiore della vite, una sorta di cappuccio protettivo dell’infiorescenza, che si stacca all’avvenuta fioritura.

Una piccola realtà agricola a conduzione biologica nata nel 2012 dall’unione di tre soci, che, conclusi gli studi di enologia, dopo il tirocinio a Cupramontana – capitale storica del Verdicchio – si sono innamorati a tal punto della zona da trasferire qui le loro vite. “Fare vino insieme”, questo è il progetto. Uno di loro, Roberto Alfieri – mia gentile guida – è giunto qui da Monza, sua terra di origine: “Il Verdicchio l’ho

conosciuto e apprezzato durante il mio praticantato a Cupramontana. È molto interessante la sua evoluzione, soprattutto se invecchiato almeno cinque anni.”

Partiti con due ettari di vigneti, parzialmente recuperati, oggi ne allevano nove. Sette nella Contrada di San Michele, zona storica esposta a sud – la zona più calda di Cupramontana – con terreni molto scoscesi e vigne con una pendenza media del 40 %, e due in Contrada San Marco. Vigneti inerbiti trattati solo con rame e zolfo. In una modesta struttura, ancora in via di sistemazione, dal 2012 vinificano in una piccola cantina affinando in acciaio e vasche di cemento, per un totale di circa 20.000 bottiglie annue.

Sapidità, acidità e mineralità, il denominatore comune dei loro vini:

KYPRA : Verdicchio in purezza, lieviti indigeni. Espressione del territorio di Cupramontana, unione di parcelle diverse. Fermenta e affina sulle fecce fini, in vasche di cemento, per almeno 8 mesi.

S.MICHELE 21 : Verdicchio in purezza. Vino di vigna. 0,55 ettari, 350 m s.l.m. con filari esposti a sud-est. Fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in barriques di più passaggi. Affinamento per 12 mesi sulle fecce di fine fermentazione e 6 mesi in bottiglia.

LE LUTE : Verdicchio in purezza, metodo classico. Uva raccolta da un singolo appezzamento a 380 m s.l.m. con filari esposti a sud. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. Affina in bottiglia per oltre 36 mesi.

CALIPTRA : Trebbiano in purezza, lieviti indigeni. Vengono effettuate due diverse raccolte: la prima, anticipata, per mantenere l'acidità e la seconda a maturazione, con breve macerazione sulle bucce. Le due masse, tenute separate fino a fine fermentazione, vengono poi unite per l'affinamento, che si svolge in vasche di acciaio per sei mesi sulle fecce fini.

ARANCIO : Trebbiano in purezza, lieviti indigeni. Proveniente da una singola vigna a 220 m s.l.m. esposta a est. Una lunga macerazione sulle bucce lo sfuma d'arancio. Affinamento di otto mesi in acciaio sulle fecce fini.

AMISTA' : Montepulciano in purezza. Proveniente da una piccola vigna di 0,27 ettari a 200 m s.l.m. esposta ad ovest. Dotato di freschezza e bevibilità, poiché svolge una breve macerazione di 2-3 giorni. Termina la fermentazione in barriques esauste e vasche d'acciaio, affinando sulle fecce fini per 9 mesi.

Società Agricola Ca'Liptra – Via San Michele, 21
Cupramontana (AN) www.caliptra.it

Verso Cupramontana, sull’antica strada del Verdicchio

Le Marche, tanto belle tanto ancora poco conosciute. Mi riferisco soprattutto all’entroterra, e, per gli appassionati come me, alle sue antiche strade del vino. Percorsi costellati da colline e borghi storici che fanno brillare gli occhi per la bellezza dei paesaggi. Tra i tanti, nella mia ultima escursione, ho voluto sceglierne uno legato da sempre alla coltivazione della vite. Un comune parzialmente montano il cui nome fa riferimento al culto della dea Cupra, una divinità italica protettrice della fecondità della terra. Mi riferisco a Cupramontana, borgo storico situato a 505 metri s.l.m. nel cuore delle Marche, che dal 1939 si è guadagnato l’appellativo di capitale del Verdicchio, per la valorizzazione che ha saputo dare a questo vitigno.

Ricordo che anni fa, ad uno dei miei corsi di avvicinamento al

vino, trovai singolare la somiglianza genetica che lega il Verdicchio ad un vitigno veneto. Mi riferisco al Trebbiano di Soave, coltivato nella provincia di Verona e Vicenza, ma non solo. Tra le ipotesi più accreditate sembra che quest'antica 'parentela' sia dovuta ad una migrazione di agricoltori veronesi che nel Quattrocento, per fuggire alla peste, si trasferirono nell'anconetano. Un esodo forzato e documentato, che indusse la popolazione veneta a portare con sé anche le barbatelle delle loro viti. Ovviamente con il passare dei secoli questo vitigno ha saputo ben adattarsi alle condizioni microclimatiche e alle caratteristiche geomorfologiche del terreno, esprimendosi al meglio e assumendo una vera e propria identità organolettica, grazie alla quale può considerarsi un vitigno autoctono. Il Verdicchio – il cui nome ha origine dalle persistenti sfumature verdi dell'acino – è un vitigno versatile che, se lasciato invecchiare, sorprende per la complessità e l'eleganza. Due le denominazioni: Verdicchio dei Castelli di Jesi, di carattere e struttura con tratti alcolici importanti, e Verdicchio di Matelica, più delicato e con un modesto grado alcolico.

Mario Soldati nell'autunno del 1970, durante il suo secondo viaggio alla scoperta di vini veri, raccontò in "Vino al Vino" il suo incontro con il Verdicchio, o meglio, con il Verdicchio della cantina Castellucci di Montecarotto. Un'esperienza ricca di profumi intensi, freschi, pungenti. Colori giallo paglierino verdolino. Sapori dapprima abboccati, poi aciduli, con un'aromaticità che a Soldati riportò alla mente alcuni Riesling, Chablis, Gewürztraminer e Pinot grigi: *"La classe è la stessa, ma la composizione degli aromi è diversa, particolare al verdicchio, o almeno a questo Verdicchio, e, insomma, unica."* Divagazioni a parte, il territorio di Cupramontana è indissolubilmente legato alla viticoltura e alla produzione di Verdicchio. Passeggiando nel suo centro storico, dal tipico aspetto medioevale, ho trovato assai interessanti le botteghe specializzate nella vendita di materiale per l'enologia. La vista delle loro vetrine la

dicono lunga sugli interessi della gente di queste terre.

Continuando con la mia passeggiata ad un tratto il mio sguardo si è rivolto ad una struttura a dire poco imponente. Un gioiello di architettura risalente a inizio ‘700 che avevo tutta l’intenzione di visitare. Peccato che fosse chiusa! Nonostante ciò, come spesso accade nei piccoli paesi, se

gentilmente chiedi… ottieni! Così è stato anche questa volta grazie all’assessore alla cultura del comune di Cupramontana, la gentile Maddalena Mennechella, che per caso si trovava sul posto per sbrigare alcune faccende. La sua cortese e simpatica ospitalità mi ha permesso di visitare il **MIG – Museo in grotta**, un percorso museale situato nelle magnifiche grotte del **Convento di Santa Caterina**. Un labirinto di cunicoli scavati nell’arenaria tutelati dal Ministero per i Beni e le attività Culturali, in cui attraverso pannelli espositivi e materiali didattici viene raccontato il prodotto simbolo di questa terra: il Verdicchio. All’interno presente anche il **Museo dell’etichetta**, in cui sono esposte numerose etichette selezionate dal premio ‘etichetta d’oro’.

L’ultima tappa della mia escursione a Cupramontana è stata all’azienda agricola **Ca’Liptra**. Ma di questa visita vi racconterò meglio nel mio prossimo scritto. Si, perché quel

giorno le forti folate di vento mi hanno fatto pensare alla sua importante influenza in viticoltura. Prima di scriverne però voglio documentarmi meglio.

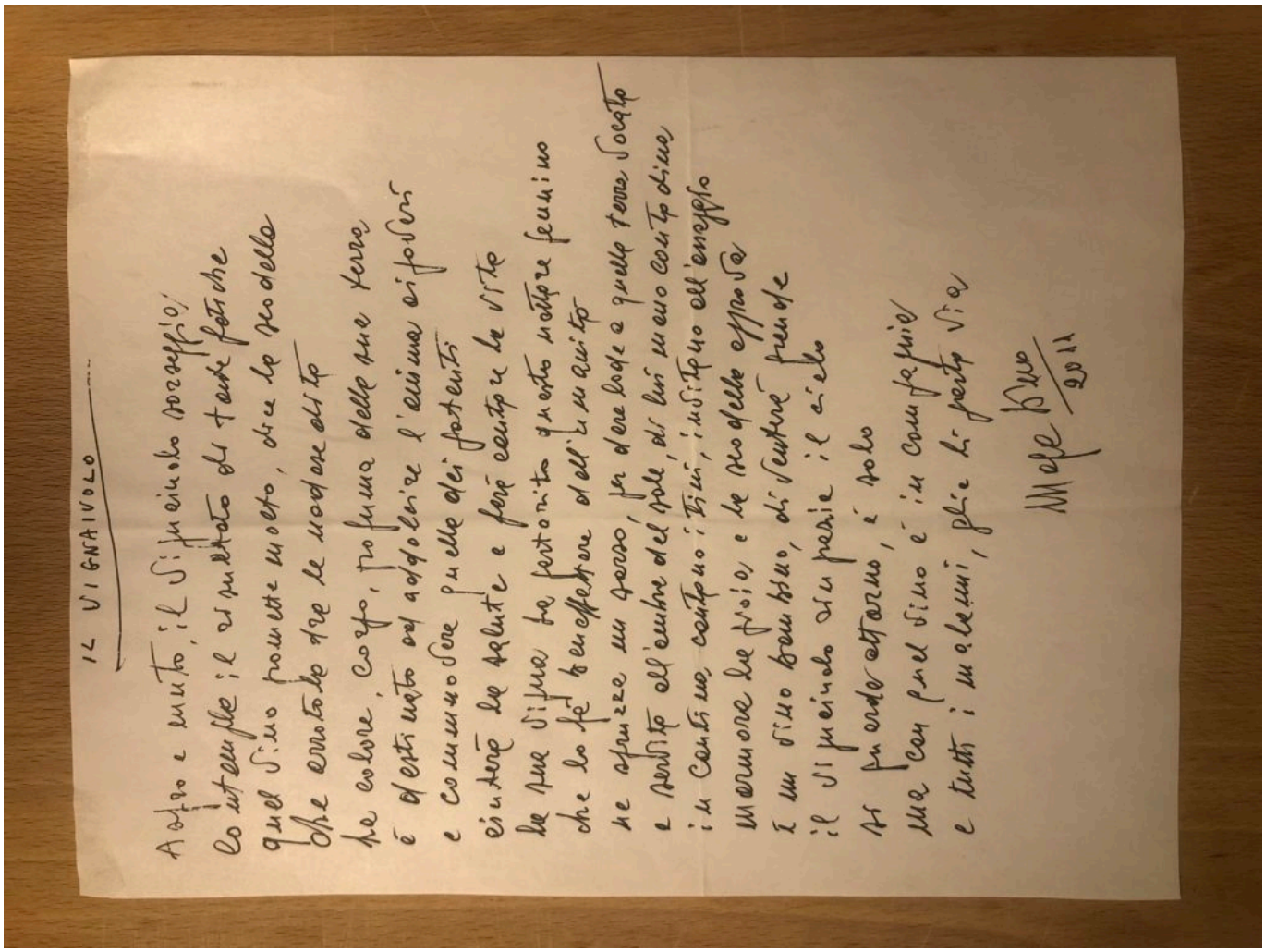
MIG Musei in Grotta Cupramontana (AN) – www.museiingrotta.it

Photo credit Verdicchio: Turismo Cupramontana
www.turismo-cupramontana.com

In ricordo di Lino Maga, uno degli ultimi poeti del vino

Caro Lino, quando ho saputo che hai lasciato questa terra, per un attimo ho avuto un sussulto e una sensazione improvvisa di vuoto. E' passato un po' di tempo ormai dall'ultimo nostro incontro. Ricordo che ero giunta a te grazie al nostro indimenticabile Presidente Sandro Pertini. La sua scelta di bere il tuo Barbacarlo – vino prodotto sulla Val Porrei, la collina di proprietà della famiglia che il nonno Carlo donò ai nipoti – e la determinazione con la quale hai difeso il suo nome, fino a garantirti l'esclusività, hanno evidenziato la tua tenacia nel combattere i soprusi. Ricordo ancora la grinta con cui mi hai raccontato le battaglie legali… "*Cinzia, mai fermarsi, mai arrendersi*!"

Ebbene, caro Lino, nei rapporti conta più la qualità che la quantità, noi lo sappiamo. Proprio per questo tu continuerai a vivere nei ricordi di chi ti ha conosciuto. Chi non ne ha avuto l’occasione, può conoscerti attraverso le tue parole. Qui di seguito riporto la poesia che mi hai donato e che custodisco tra le mie cose più care. Una delle tante poesie che hai scritto e che hai sparso nella tua bottega dedicate a chi con passione custodisce e rispetta la terra.



Il mio vino non segue le regole del mercato ma quelle del tempo e dell'esperienza, è succo d'uva della terra, del luogo che lo ha partorito, per la gente che ama ancora il sapore della terra. Lino Maga

---

Le vigne basse di Balter

Azienda agricola Balter, Rovereto (TN)

Siamo a Rovereto, in provincia di Trento. Fa freddo, ma neanche tanto visto il periodo. Ho lo sguardo rivolto ad una distesa di quelle che piacciono a me, di quelle che mi fanno sospirare, di quelle che amo. Alle mie spalle un castelliere,

una struttura fortificata risalente al ‘500 posto su una collina a circa 350 m. s.l.m., in cui ha sede l’azienda agricola Balter.

Ho un appuntamento per una visita, ma prima di entrare, come è mia consuetudine, faccio un giro esplorativo per guardare meglio le vigne poste davanti alla struttura merlata. Mi colpisce la loro altezza, insolita da queste parti. Una scelta certamente dettata dai benefici conseguenti al calore conferito alla pianta dal terreno. Ma è ora che vada per conoscere meglio questa realtà agricola del Trentino Alto Adige.

Nell’accogliermi Nicola Balter mi racconta una storia di viticoltura nata agli inizi del 1870 in un edificio con ben due torri inizialmente costruito a scopo militare, e solo in seguito, adibito a mezzadria. Una storia interrotta dalle due

guerre mondiali per la posizione strategica del castelliere, che portò, durante la seconda guerra, le truppe tedesche ad utilizzarlo come base contraerea.

Solo nel 1965, dopo vicende alterne e soprattutto un’attenta bonifica del terreno necessaria dopo la fine del conflitto, nuove vigne vennero piantate, inizialmente conferendo le uve ad altre cantine. Dal 1990, con la creazione della cantina interrata, vinificare è stato il nuovo obiettivo della famiglia Balter.

Dieci ettari circa di vigneto in un corpo unico con una superfice pianeggiante. Vigneti tradizionali a pergola trentina e fitti allevamenti a guyot di stampo francese. Per la produzione del metodo classico Chardonnay e Pinot Nero, per i vini rossi Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon, per il bianco Sauvignon e Gewurztraminer.

Con il dovuto rispetto per il loro metodo classico, tra gli assaggi proposti ho apprezzato la buona combinazione di Lagrein e Merlot. Un vino schietto e avvolgente, con una maturazione in barriques per 8-10 mesi e un affinamento in bottiglia.

- **Nicola, una sola domanda. Davanti al castelliere ho osservato le sue vigne basse. Quando ne abbiamo parlato la sua risposta è stata: “È una mia scelta, basata anche su un pizzico di follia!” Mi può spiegare meglio?**

Negli anni ’90 ho intrapreso un percorso di modifica degli impianti già presenti in campagna, andando ad aumentare molto il numero di piante per ettaro con un sesto di

impianto molto fitto e l'altezza stessa delle vigne. Il calore del terreno aiuta la maturazione delle uve, soprattutto nel nostro caso porta giovamento ai vigneti a bacca rossa come il Cabernet Sauvignon o il Merlot. Sono impianti molto particolari che hanno suscitato nel tempo attenzione e studio degli addetti ai lavori.

Una passione per la campagna tramandata di generazione in generazione Balter, che vede oggi protagonista Nicola con la collaborazione attiva di sua figlia Clementina (recentemente eletta Presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino). Una realtà vitivinicola conosciuta per il suo metodo classico Trentodoc e per i vini fermi.

Azienda Agricola Balter www.balter.it – Via Vallelunga II, 24 Rovereto (TN)

Degustazioni alla cieca… una questione di sensi dalle tante sorprese!

Bergamo, 4´ edizione di Vino en primeur

Nei corsi che più o meno ognuno di noi appassionati di vino ha frequentato nel tempo, è stato insegnato che la degustazione del vino avviene attraverso un'analisi visiva, olfattiva e gustativa. Niente di più vero, a cui però mi sento di aggiungere che l'esperienza maturata negli anni attraverso gli assaggi, allena e forma, permettendo di valutare un vino con una maggiore consapevolezza. Esattamente ciò che dico a chi si avvicina al vino, e non ritenendosi un esperto, si ritrae dal darne giudizio. La cosa importante è sentirne i profumi e

assaggiare… assaggiare… assaggiare… poco, buono e spesso. In primo luogo per il piacere personale, e in secondo per arricchire la propria memoria sensoriale.

Resta il fatto che la degustazione di un vino è una questione personalissima legata ai propri sensi. Se ne ha la riprova ogni qual volta che, dopo una degustazione alla cieca, senza nessun condizionamento dall’etichetta o dal produttore o dall’annata, i risultati sono una vera fonte di sorprese! Verdetti senza condizionamenti sicuramente più sinceri. È esattamente così che nell’ambito della quarta edizione di “vino en primeur”, si è svolta una degustazione alla cieca tra Riserve locali in sfida con i grandi Bordeaux.

Un confronto tra vini ottenuti dalla vendemmia 2018 provenienti dall’estremo limite ovest della provincia di Bergamo fino alla prossimità col lago d’Iseo, con noti Bordeaux, per un totale di quindici produzioni. Un evento a cui con piacere ho partecipato che ha permesso a degustatori ed estimatori di poter dialogare con i produttori dei vini in assaggio. Il tutto ha avuto luogo nelle sale di Tenuta Casa Virginia a Villa d’Almè, una cantina e agriristorante nel cuore del Parco dei colli di Bergamo.

Ebbene, dai punteggi finali della degustazione alla cieca, dopo due blasonati Bordeaux si è aggiudicato il terzo posto un vino bergamasco, e a seguire a non molta distanza di punti, altri vini prodotti dall’Adda all’Oglio. Un risultato che premia l’impegno comunicativo e la crescita qualitativa che negli ultimi anni hanno contraddistinto queste terre.

Cosa resta da dire? Semplicemente che assaggiare ‘al buio’ è più che consigliato, ma soprattutto, è di grande insegnamento!

Vent’anni di Cantrina

Sono passati sette anni dal giorno in cui conobbi Cristina Inganni dell’azienda agricola ‘La Cantrina’ di Bedizzole, in provincia di Brescia. Giunsi fino a lei seguendo uno dei tanti consigli che in quel periodo guidavano la mia vita. Un susseguirsi di tappe che mi portarono a conoscere e a scrivere storie di persone legate alla terra. Un emozionante percorso che, con tempi più lenti e con una consapevolezza diversa, è tuttora in corso. Ricordo ancora la fatidica frase che chiudeva ogni mio incontro: “*Cinzia, devi conoscere…*” Fu grazie a uno di questi consigli che in una mattina d’estate arrivai da lei. Ricordo ancora che dopo uno sguardo alla vigna – che come di consuetudine contemplo per conto mio quasi fosse un biglietto da visita – andammo in cantina e lì iniziammo a raccontarci…

Cristina Inganni non è nata vignaiola. La sua vena creativa l’ha portata in origine a orientarsi verso l’Accademia delle Belle Arti di Milano. Fu il suo primo marito, Dario Dattoli, noto ristoratore bresciano appassionato di vini, a intraprendere nel 1990 l’attività vitivinicola. Un percorso che si interruppe tragicamente tra le sue vigne nel 1998, a causa di un incidente fatale con un mezzo meccanico. Un momento difficile della sua vita che l’ha messa a dura prova, ma a cui ha saputo reagire con forza grazie all’aiuto di Diego Lavo, esperto viticoltore e parte attiva dell’azienda. Ebbene, sono passati vent’anni dall’inizio di questa avventura nel mondo del vino, anni in cui ‘La Cantrina’ – dal nome del piccolo borgo rurale della Valtènesi – si è evoluta anche grazie alla formazione artistica di Cristina. Un’impronta creativa sia nell’attività in vigna che nell’attività in cantina che lei ama definire così:

“Un libero esercizio di stile. Libero perché mi piace essere creativa, esercizio perché io chiamo esercitazioni i miei vini, stile perché ognuno di noi possiede il proprio”.

Il 13 maggio per festeggiare il XX° anniversario di fondazione della cantina, ho avuto il piacere di partecipare alla degustazione di una selezione delle venti vendemmie dei vini più rappresentativi dell’azienda: Rinè (annate 1999, 2002, 2005, 2008, 2013, 2017), Nepomuceno (annate 1999, 2001, 2005, 2007, 2011, 2015), Sole di Dario (annate 1999, 2001, 2006, 2009, 2012).

Una coltivazione in regime biologico sviluppata su 8 ettari di vigneto con varietà alloctone e vitigni locali, di cui in particolare il Groppello, che occupa il 40% della superficie. Un vitigno autoctono della sponda bresciana del Lago di Garda a bacca rossa, il cui nome ha origine dall’espressione

dialettale ‘groppo’ (nodo) per i caratteristici acini serrati tra loro. Protagonista enoico della Valtènesi (circa 400 ettari) ha due varietà: il Groppello Gentile e il Groppello di Mocasina.

Otto i vini prodotti: **Chiaretto DOC Riviera del Garda Valtènesi** (vitigno: Groppello), **Rosanoire vino rosato** (vitigno: Pinot Nero), **Rine IGT Benaco bresciano bianco** (vitigni: Riesling, Chardonnay, Incrocio Manzoni), **Doc Valtènesi** (vitigni: Groppello Gentile 90%, Groppello di Mocasina 10%), **Nepomuceno IGT benaco bresciano rosso** (vitigni: Merlot, Rebo e Marzemino), **Zerdì IGT benaco bresciano rosso** (vitigno: Rebo), **Sole di Dario vino passito bianco** (vitigni: Sauvignon, Semillon, Riesling), **Eretico vino da tavola rosso dolce** (100% Pinot Nero) per un totale di circa 40 mila bottiglie.

La Cantrina, una realtà produttiva in continua evoluzione che gli affezionati turisti stranieri dell'entroterra del Garda, attraverso gli assaggi nei ristoranti locali, visitano e ben conoscono.

> *Il vino nasce prima nella testa, ancor prima che nel vigneto, ancor prima che in cantina… devi avere un'idea del vino esattamente come nell'arte. Cristina Inganni*

Az. Agr. Cantrina di Cristina Inganni

Via Colombera, 7 – Bedizzole (BS) www.cantrina.it

La 'Barbera del Sannio' che non ti aspetti!

Sembra quasi strano parlare del Sannio riferendosi alla Barbera. Un territorio riconosciuto 'Città Europea del Vino 2019' da Recevin, la Rete Comunitaria delle ottocento Città del Vino. Un conferimento ricevuto grazie al successo della sua Falanghina che inorgoglisce, e che per questa terra nel cuore dell'Appennino sannita, rappresenta una grande opportunità.

Premesso ciò, visto che di Falanghina se ne parla già abbastanza, mi concentrerò su un vino che ho assaggiato durante il mio percorso enoturistico a Benevento: la Barbera del Sannio! Si, ho messo il punto esclamativo. Abituata all'impetuosa Barbera piemontese, non mi aspettavo di assaggiare un vino dai tratti così diversi: una Barbera del Sannio 2016 in purezza passata solo in acciaio. Al naso

profumi di rosa e ciliegia, in bocca carattere, freschezza e morbidezza. Davvero buona!

Un vitigno dal grappolo a forma conico piramidale che ho conosciuto a Castelvenere, nella valle del Basso Calore, in provincia di Benevento. Un territorio ricco di biodiversità in cui un giovane vignaiolo, Giacomo Simone, ha scelto di investire il suo futuro nell'attività vitivinicola. Seguendo la tradizione delle antiche cantine ipogee di Castelvenere, ha fatto costruire la sua cantina in un costone tufaceo alto circa nove metri, con uno sviluppo di tre piani teso a favorire la movimentazione per caduta del mosto. Una realtà ecosostenibile che si avvale di un sistema di raccolta di acqua piovana per la riduzione dei consumi idrici ed energetici, e di pannelli fotovoltaici su 'alberi sculture'.

Ma ora a lui la parola…

- **Giacomo, l’attività di viticoltore non è stata la tua prima scelta di vita professionale. Sei un ingegnere. Che cosa ti ha portato a questo cambio di rotta?**

Ho avviato il percorso di studi in ingegneria informatica a

Siena, ma dopo due anni ho deciso di abbandonare gli studi. Poi, ho vissuto per quattro mesi a Londra, dove ho lavorato in un laboratorio di informatica. Forse è proprio lì che ho capito che non avrei mai potuto trovare la mia "casa" altrove. "Amo il mio maledetto paese", ed è qui che ho deciso di stare, per valorizzare ciò che c'è di buono. La passione per la natura e per la vigna mi ha aiutato… il resto è venuto da solo.

Non dobbiamo abbandonare i nostri territori… luoghi in cui hanno vissuto e "faticato" le nostre famiglie. Ciò che dobbiamo fare è conservare le memorie e il sapere contadino. Questo è il motivo che mi ha convinto a costruire il mio futuro qui, e per questo ringrazio la mia mia famiglia, che mi ha sempre sostenuto.

- **Ritengo che lo sviluppo sostenibile del territorio e la salvaguardia del patrimonio viticolo siano obiettivi primari per il futuro della viticoltura. Premesso ciò, cosa pensi dell'accelerazione nella coltivazione della Falanghina? Credi si possa rischiare un fenomeno analogo alla zona del Prosecco?**

Cinzia, posso dirti solo che qualche anno fa, i vignaioli vicino a me, mi raccontavano che in queste terre per tutto il mese di settembre si sentiva il profumo dell'uva bianca Malvasia. Da quando è "arrivata la Falanghina" non si sente più nulla. Dopo aver ascoltato tanti anziani del luogo, ho dedotto che la Falanghina è stata introdotta di recente a livello così intensivo puramente per soddisfare la forte richiesta sul mercato. Purtroppo, si stanno via via abbandonando tutte quelle varietà di uve che ogni contadino in passato aveva impiantato nei vigneti, e che una volta vinificate, davano vini corposi, saporiti, profumati, unici… Un vero peccato.

Ora tocca a noi vignaioli saper cogliere – senza farci sopraffare – l'occasione che questo "successo chiamato

Falanghina” ci ha offerto. Dobbiamo mostrare al mondo cosa c’è nel Sannio oltre alla Falanghina. Il nostro territorio è ricco di biodiversità, conoscenze, potenzialità. Ci sono tante storie di vini e di uve, da scoprire e non da mettere da parte.

- **Nella tua cantina ho avuto il piacere di assaggiare l’Ancestrale, un metodo classico ottenuto da una base di Aglianico Rosato con raccolta anticipata e blocco della fermentazione. Una tua sperimentazione?**

L’Ancestrale è stato un caso. Dopo averne letto, l’idea di lavorare in cantina “senza aggiungere nulla di estraneo al vino” mi prese molto. A breve, in collaborazione con il mio enologo, sperimenterò altre varietà a bacca rossa tipo la Camaiola.

In passato veniva utilizzato esclusivamente il vino bianco. Con lo zucchero in alcune cantine private si azzardava la rifermentazione in bottiglia, purtroppo senza strumenti e conoscenze valide… con risultati non sempre positivi. Fare spumante comunque non era una novità, come giustamente evidenzia il libro di Pasquale Carlo, nel capitolo sulla spumantizzazione con le uve Trebbiano a Cerreto Sannita.

- **Il Sannio, Città Europea del vino 2019. Una grande opportunità per la valorizzazione della viticoltura e per la promozione del patrimonio storico e artistico di Benevento. A questo proposito, da persona che vive il territorio, quali sono a tuo parere le priorità che gli enti predisposti dovrebbero sviluppare per favorire l’enoturismo nel Sannio?**

L’accoglienza! Nel territorio del Sannio ci sono tanti piccoli borghi potenzialmente turistici ma non collegati tra loro… senza rete. La scommessa più grande è riuscire a creare la giusta sinergia tra questi paesi, evitando la fuga dei giovani all’estero, dando loro le giuste opportunità, affinché si

possano creare un lavoro con le risorse del posto. La cooperazione è la chiave. Non abbiamo bisogno di costruire alberghi, né casinò, né parchi… abbiamo già tutto. Dobbiamo solo migliorare i servizi di accoglienza. Non vogliamo puntare sul turismo di massa, ma sul turismo interessato e attento. I cittadini devono tornare a innamorarsi del Sannio… rispettandolo come merita!

Riprendo la parola…

Non posso che condividere le riflessioni fatte da Giacomo, e che io stessa, nei giorni passati nel Sannio, ho più volte sottolineato. Ciò che mi auguro, è che questa opportunità per il 2019 venga colta, con la messa in atto di strategie a sostegno della visibilità e della valorizzazione del territorio. Cosa resta da dire… forse solo che i giovani viticoltori italiani stanno crescendo, e molto bene per fortuna!

Az. Agr. Simone Giacomo – Via Curtole Castelvenere (BN)

Sannio Falanghina, città europea del Vino 2019. Orgoglio italiano.

Siamo nel Sannio, nel cuore dell’Appennino sannita. Un territorio che negli ultimi anni – grazie alla sua Falanghina – ha avuto una notevole visibilità. Un successo che gli ha conferito il riconoscimento di Città Europea del Vino 2019 da parte di Recevin, Rete Comunitaria delle ottocento Città del Vino. Un trend che nel 2017 ha portato gli ettari dedicati alla Falanghina a superare sia pur di poco quelli dedicati all’Aglianico. Una crescita che mi auspico venga tenuta sotto controllo, per garantire e salvaguardare la ricchezza ampelografica campana. Aglianico, Sommarello, Piedirosso, Sciascinoso, Agostinella, Falanghina, Cerreto, Coda di volpe, Grieco, Malvasia, Fiano, Passolara di San Bartolomeo, Olivella, Carminiello, Palombina, Moscato di Baselice… solo una parte del patrimonio della biodiversità sannita.

Riflessioni che prendono spunto da un altro successo chiamato ‘Prosecco’, che ahimè, sta modificando l’equilibrio delle varietà dei vitigni coltivati nei suoi territori.

FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Qualche dato. Il Sannio Beneventano è la provincia con il comparto vitivinicolo più redditizio della Campania. Una regione che dal 1912 al 1932 fu la prima produttrice di vino in Italia. Qui la fillossera, grazie ai terreni vulcanici, arrivò in ritardo rispetto ad altre zone. Un primato che perse dopo la seconda guerra mondiale per il parziale abbandono delle pratiche agricole. Una situazione che col passare degli anni ha avuto una graduale controtendenza, spesso, dopo uno o due salti generazionali. Non sono pochi i casi di giovani agricoltori che si dedicano alla viticoltura seguendo le orme dei nonni. La consapevolezza raggiunta sul legame sempre più stretto tra vino e promozione del territorio, e la crescita dell'appeal del vino italiano sui mercati internazionali, ha portato giovani e meno giovani a cambi di rotta professionale, a volte, anche tra i più inaspettati.

Una terra – il Sannio Beneventano – da sempre vocata ad una viticoltura caratterizzata per lo più da suoli di tipo argillosi calcarei, con una componente vulcanica. Diecimila ettari vitati, settemilanovecento vignaioli, circa cento aziende imbottigliatrici per oltre un milione di ettolitri di vino prodotto, tre denominazioni di origine e un'indicazione geografica per più di sessanta tipologie di vini. La vite – sottolinea Nicola Matarazzo, Direttore del Consorzio Tutela Vini Sannio DOP – è il segno che consente di leggere

l’identità culturale e sociale dell’intera comunità sannita.

Vigneto Sannio. Nei miei giorni passati nel Sannio, ho visitato alcuni vigneti di grande fascino storico e paesaggistico. Emozionante la loro vista. Mi riferisco a viti plurisecolari di Aglianico allevate a raggiera libera in località Pantanella, nel comune di Monte Taburno. La capacità di conservare nei secoli un patrimonio viticolo come questo, merita una riflessione. “A sostegno di chi si impegna nella conservazione dei paesaggi viticoli – commenta Lorenzo Nifo Sarrapochiello, agronomo e Presidente della Commissione tutela del Sannio Consorzio Tutela Vini – tengo a sottolineare l’importanza della gestione ottimale del vigneto, in particolar modo della corretta potatura della vite. Un fattore essenziale per la sua longevità.”

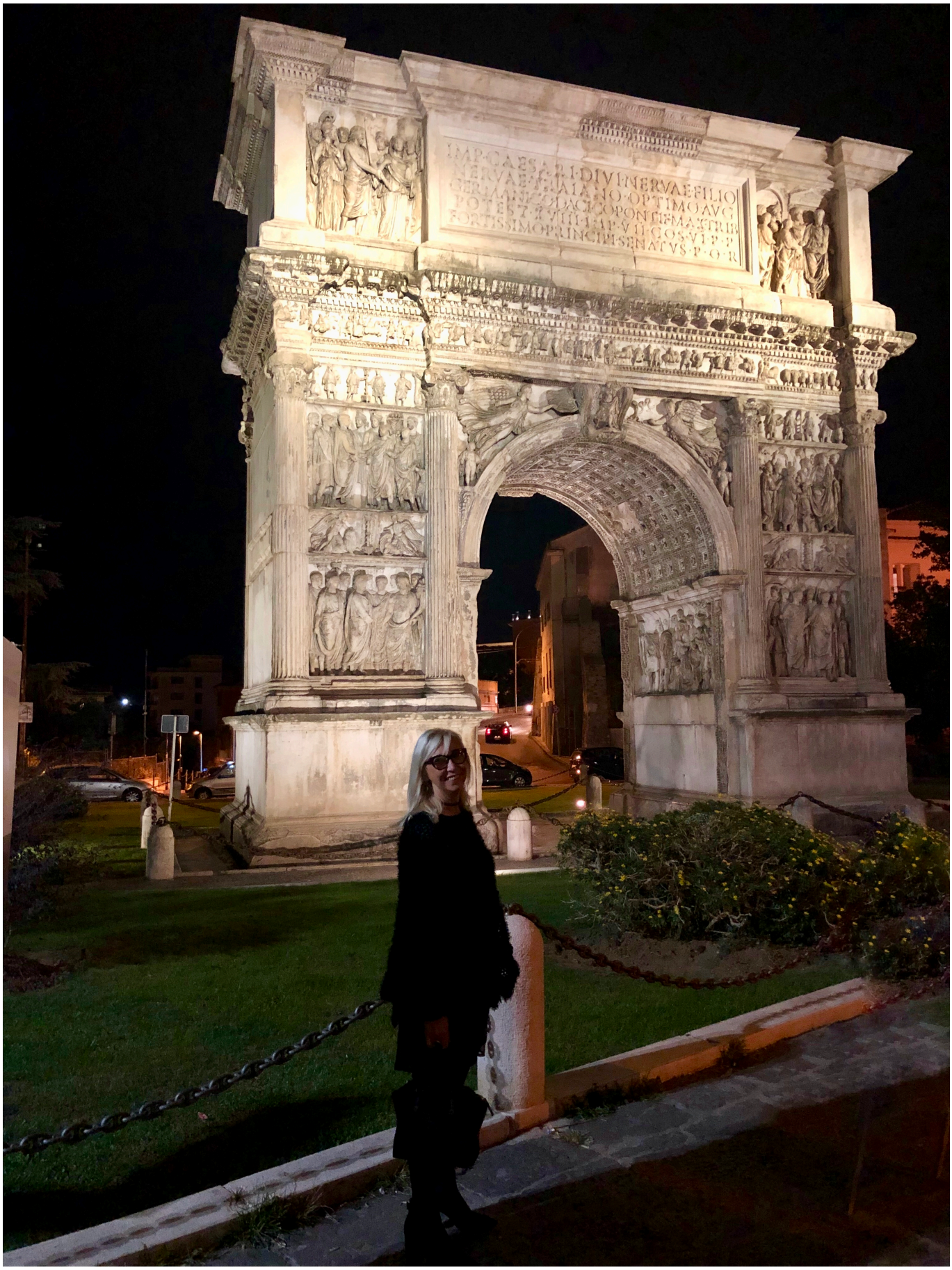
Tutto il mio apprezzamento per chi ne ha davvero le capacità…

un sapere antico che si dovrebbe recuperare.

Benevento, una città a misura d’uomo. Una costatazione che ho fatto dopo aver osservato la sua gente passeggiare senza fretta, nella quotidianità, lungo i viali del suo centro storico fino all’Arco Traiano (117 d.C.), uno tra i più antichi archi onorari della romanità. Una città ricca di miti e leggende un tempo chiamata Maleventum. Fu l’esito positivo di una delle guerre sannitiche delle Legioni Romane sull’esercito di Pirro, a mutarne il nome in Beneventum.

Chiamata anche città delle streghe, per i riti pagani che in un lontano passato venivano praticati dai longobardi intorno all’antico Noce di Benevento. Per certo, a proposito di streghe, molto meglio ricordarla per il noto liquore a base di erbe prodotto fin dal 1860, e per il famoso premio letterario istituito nel 1947 dai proprietari dell’azienda liquoristica

beneventana, da cui il Premio Strega prende il nome.



Alle falde del Monte Taburno **Sant’Agata de’ Goti**, uno dei più suggestivi borghi storici di Benevento. Sorge su un unico roccione tufaceo la cui vista spettacolare rapisce lo sguardo.

Passeggiando nel suo centro storico, tra le strette stradine lastricate, si possono ammirare edifici medioevali, barocchi e rinascimentali, a testimonianza delle sue antichissime origini. Tra questi, il Palazzo Mustilli, con le sue cantine scavate nel tufo a quindici metri di profondità. In questo luogo ricco di storia e di atmosfera, oltre alla Falanghina, viene affinato in legno l’Aglianico, uno dei miei vini del cuore.

Il Sannio Beneventano – la provincia più agricola della Campania – che nel 2019, se saprà cogliere l’occasione, sarà

al centro del settore vitivinicolo dell'Unione europea.

> *"Il Sannio, una terra appartata, ma ricca di autentiche sorprese per i viaggiatori veri." Luciano Pignataro*

Sannio Consorzio Tutela Vini www.sanniodop.it

Pane al pane, vino al vino… Assaggi in Tenuta Quvestra

Pane al pane, vino al vino… tanto per dire che non ho alcun dubbio sul pane e sul vino che ho assaggiato alla Tenuta Quvestra. Un'azienda agricola di circa dodici ettari situata a Santa Maria della Versa, in provincia di Pavia. La mano di Miriam e Simone – giovani gestori e sommelier – nella preparazione del pane, e la saggia guida enologica del caro amico **Mario Maffi** – memoria storica ed enologica dell'Oltrepò Pavese – mi hanno portato a pensare ancora una volta a quanto sia bello tornare in questa terra.

> *La verità è che lontano dalle vigne e dagli amici non so stare…*

Già… soprattutto quando si tratta di rivivere nella quiete paesaggi collinari ricoperti da vigneti. Ritrovarsi con gli amici davanti a un bicchiere di buon vino, poi, rende questi momenti unici e speciali. È stato così anche questa volta, durante la visita a questa realtà vitivinicola situata nel cuore della Valle Versa, dove la vite è coltivata nel rispetto dell'ambiente circostante. Sei i vitigni: Pinot nero, Croatina, Chardonnay, Riesling Renano, Barbera e Merlot.

QUVESTRA

PINOT NERO

TENUTA
QUVESTRA

QUVESTRA

E come sempre, dopo aver passeggiato in vigna, si va in cantina.

Già… perché l'uva nasce in vigna e il vino in cantina. È qui, in questo luogo ricco di storia e di vita, che si completa sul serio la conoscenza del vino. Il vitigno, il clima e il territorio, sono elementi che il viticoltore con sapienza e maestria consente di far esprimere al meglio, soprattutto in questi anni di evidenti cambiamenti climatici. Un percorso che ancora una volta ho vissuto accompagnata da chi il vino lo produce e lo personalizza.

Come scriveva il grande Mario Soldati…

"Perché, fare sul serio la conoscenza di un vino non significa affatto, come forse si crede, assaggiarne due o tre sorsi, o anche un bicchierotto. Significa innanzi tutto, sulla località precisa e ben delimitata dove si pigia il vino che vogliamo conoscere, procurarsi alcune fondamentali notizie geologiche, geografiche, storiche, socio-economiche. Significa, poi, andare sul posto, e riuscire a farsi condurre esattamente in mezzo a quei vigneti da cui si ricava quel vino. Passeggiarvi, allora, in lungo e in largo. E studiare, intanto, la fisionomia del paesaggio intorno, e la direzione e la qualità del vento; spiare sulla collina l'ora e il progredire dell'ombra; capire la forma delle nuvole e l'architettura delle case coloniche; ancor di più, significa conversare con la persona che presiede alla vinificazione, proprietario, enologo, fattore… Significa passeggiare a lungo anche nelle cantine, sottoterra, o nei

> capannoni, fra le vasche di cemento: scrutare le connessure delle botti, fiutare l’odore del vino che ancora fermenta, individuare la presenza, talvolta dissimulata, di apparecchi refrigeranti o, peggio, pastorizzanti. Infine assaggiando, in paziente, lenta alternativa, o con frequenti intervalli, paragonare l’uno all’altro i sapori delle annate.” Da ‘Vino al vino’
>
> *E così si assaggia, con poesia e rispetto, come abitualmente io vivo il vino.*

Dopo alcune degustazioni – ma non troppe – mi sono soffermata a discutere con Mario su una mia perplessità inerente alla valutazione dei vini fatte dai degustatori delle guide enologiche. Mi spiego… Mi sono sempre chiesta come sia possibile che le commissioni tecniche d’assaggio possano degustare, e conseguentemente valutare, centinaia di vini – e a volte oltre – senza rischiare una stanchezza sensoriale e una conseguente assuefazione. Ebbene, Mario grazie alla sua lunga esperienza, non ha potuto che confermare questo mio dubbio, garantendomi che dopo l’assaggio di circa una ventina di vini, si può ‘solo’ escludere la presenza di difetti.

Be’, che dire… forse solo che personalmente non amo andare oltre una decina di assaggi. Per certo, durante questa discussione, mi sono dedicata in particolare a un buon Merlot dai profumi intensi e dal color rosso rubino.

> *Perché il vino (per me) è rosso, e il rosso fatto bene è salute!*

A proposito… tornando al pane, oltre che al vino, non vi ho detto che durante le varie degustazioni Simone mi ha fatto

assaggiare il ‘suo pane’ a base di croste di parmigiano. Si, avete capito bene! Croste ammorbidite in un liquido di ammollo che viene impiegato per l’impasto del pane. Un’idea nata per recuperare la grande quantità di residuo di forme di formaggio che regolarmente, in occasione degli eventi, avanzavano. Davvero bravo!

Tenuta Quvestra
Wine & Hospitality – www.quvestra.it
Località Case Nuove, 9 – Santa Maria della Versa (Pavia)

Il Primitivo di Oreste Tombolini, Contrammiraglio della Marina Militare e “Vitivinicultore” a Carosino (Taranto)

Il mondo del vino, per chi non si occupa prevalentemente di marketing, è fatto di storie, di amici e di sorrisi. Ci si conosce, ci si racconta, e ci si trova ogni qual volta l’occasione, o meglio la manifestazione, lo favorisca. Il passare del tempo agevola così la nascita di amicizie e di quel passaparola che fa conoscere il vino degli amici, rendendo l’assaggio più ricco e meno informale. Parlo di gente allegra, che ama la convivialità e quei rituali antichi che legano il vino all’amicizia.

E’ così che ogni qual volta che posso approfitto dell’occasione per salutare, ed eventualmente consigliare, gli amici di turno che mi accompagnano e che nel vino credono, quale fonte di benessere e di espressione del territorio e dell’esperienza della persona che lo produce. Sono questi gli amici del vino, quelli che rendono speciali gli incontri. Recentemente ne ho potuto salutare alcuni alla terza edizione di “*Io bevo così*”, la manifestazione enogastronomica svoltasi presso la *Villa Sommi Picenardi* di Olgiate Molgora a Lecco, dimora storica inserita tra i cento migliori giardini d’Italia.

Villa Sommi Picenardi

Tra i vari assaggi, molto interessante la degustazione di Primitivo di Oreste Tombolini. L’ho ascoltato durante la sua presentazione e sono intervenuta più volte con delle parentesi, per approfondire temi che mi interessano particolarmente. Si è parlato di solfiti, di quanto siano presenti ovunque, e non solo nel vino come pensano i più. Si è parlato però soprattutto di Primitivo, un vino ‘sensibile’ non valorizzato ancora quanto merita, ovviamente quando fatto bene. Quando poi ho ascoltato la sua scelta nell’adottare la musicoterapia per la produzione del vino, mi è scappato un sorriso, ovviamente con tutto il rispetto. Per certo, la musica non fa male a nessuno.

Stramaturo 2015, vino dolce 100% Primitivo

Ho voluto continuare la nostra chiacchierata ponendogli alcune domande.

- **Durante alcuni viaggi a Taranto ho avuto la netta impressione che il Primitivo non abbia su questo territorio la considerazione che merita. Ovviamente mi riferisco a vini fatti bene. Che cosa ne pensi?**

In passato il Primitivo veniva utilizzato, si diceva, come vino da taglio per il suo alto tenore alcolico. La mia opinione è che fosse utilizzato, quando ben fatto, per “migliorare” molti vini provenienti da uve poco mature. Penso che attualmente in Puglia ci sia molta voglia di valorizzare il vino Primitivo che, non solo secondo il mio modesto parere, ha delle potenzialità da “primo della classe”. La condizione però è di non lasciarsi prendere dalla voglia di percorrere delle scorciatoie che consentano di omologarne il gusto per renderlo maggiormente fruibile.

Inoltre, il Primitivo, è un vitigno eclettico e si esprime in vari modi in funzione del metodo di coltivazione, della zona di produzione, e, soprattutto, dell'annata. Ho avuto modo di spiegare e di far degustare vari tipi di Primitivo prodotti da me con lo stesso protocollo in cantina, ma differenti in funzione della quantità di produzione per pianta e annata.

- **Riporto un passaggio del tuo intervento: "Il problema principale del Primitivo deriva dall'alta concentrazione di zucchero." Lascio a te continuare…**

Spiegare bene il problema non è semplice. Proverò a essere breve e chiaro. Per ottenere un buon vino l'uva deve essere matura, sana e provenire da vigne vecchie. L'uva della mia zona di produzione, quella del Primitivo di Manduria, quando è matura ha un'alta concentrazione di zuccheri che producono potenzialmente un'alta concentrazione di alcol. Questo a sua volta rischia di inibire i lieviti durante la fermentazione lasciando così dei residui zuccherini elevati.

Se si vuol produrre un vino secco e non si vogliono utilizzare lieviti selezionati e non autoctoni, bisogna agire correttamente in due momenti diversi. In vigna vendemmiando con il giusto tempismo. Sbagliare di qualche giorno può provocare ricadute negative sul prodotto finale. In cantina si devono utilizzare fermentini dotati di tasche di refrigerazione per il controllo della temperatura. Infine è importante, secondo me, il passaggio in barriques non nuove utilizzate solo per favorirne l'evoluzione attraverso la micro-ossigenazione.

- **Per quarant'anni sei stato ufficiale di marina. Ti sei congedato con il grado di contrammiraglio per poi continuare la tua vita come viticoltore. Chi ti ha dato i primi rudimenti del mestiere e quali sono state le difficoltà principali che hai incontrato?**

Sono vissuto in una famiglia dove mio nonno materno Brandisio

(ho dedicato a lui il mio vino di punta), insieme a mia madre, produceva vino da uve provenienti dalle nostre terre. Inoltre, oltre ad essere viticoltore, era anche un commerciante di vini. Devo a loro il mio retaggio culturale e la mia passione per la vitivinicultura. Preferisco quest'ultima dizione che pur avendo lo stesso significato di vitivinicoltura spiega meglio il valore culturale che ha per me questo nuovo mestiere.

Ereditata la cantina di mio nonno è stato naturale per me, una volta lasciato il servizio attivo, riprendere da dove avevo lasciato nel 1969 con l'ingresso nell'Accademia Navale di Livorno. Ho appreso le moderne pratiche di cantina da un caro amico produttore di un eccellente Primitivo. Ho anche studiato per mettere a punto un protocollo basato sull'impiego dei Microrganismi Efficaci di Teruo Higa, che mi consente, tra l'altro, di esaltare le caratteristiche nutraceutiche naturalmente presenti nei vini rossi. Devo qui puntualizzare che il vino contiene alcol e va comunque degustato nelle giuste dosi.

Le difficoltà incontrate soprattutto all'inizio, hanno riguardato l'atteggiamento a volte ostico sia dei contadini sia degli addetti alla trasformazione dell'uva, poco inclini alla sperimentazione di nuove metodologie sia in vigna che in cantina. Nel primo anno di raccolta di uve non trattate nemmeno con zolfo e rame, un contadino confinante mi disse: "Ma come, hai anche vendemmiato?" Con questo voleva dire che era meravigliato del fatto che le piante nonostante non avessi usato prodotti chimici, erano uscite indenni da qualunque tipo di malattie.

- **Parliamo di musicoterapia, o meglio, di risonanza acustica con brani selezionati di Mozart e di Canto Gregoriano. Onde elettromagnetiche conferite nella produzione del tuo vino in particolari momenti. Di chi è stata l'idea e quali i risultati scientificamente provati?**

Ho la fortuna di avere un caro amico scienziato laureato in fisica negli USA, Ph.D in ingegneria elettronica, che nel corso di una sua visita in cantina mi suggerì di applicare in bottaia, durante l'affinamento del vino, quella che forse impropriamente definisco "musicoterapia". Non è semplice da ottenere perché la bottaia deve entrare in risonanza acustica in modo che ci siano le condizioni perché la musica, quella giusta, possa avere effetti positivi sul vino. Ora sto utilizzando esclusivamente Canto Gregoriano.

I risultati fin qui ottenuti non sono ascrivibili a un protocollo scientifico certificato perché per questo è necessario procedere con metodo, e …avere molti soldi a disposizione. Appena potrò affrontare economicamente la spesa sarà la prima cosa che farò. Ci sono indicatori positivi ottenuti analizzando chimicamente e organoletticamente i miei vini sottoposti a "musicoterapia" e non. In questo mi supporta un'altra mia amica laureata in chimica, che studia il potere anti-ossidante dei vini, ricercatrice presso un noto centro di ricerca.

Questo mio secondo mestiere si sta rivelando molto gratificante per me. Scopro continuamente delle novità che, tra l'altro, mi forniscono gli incentivi per proseguire con il mio protocollo. L'ultima scoperta riguarda la bassissima concentrazione di alcune tossine, le istamine, responsabili secondo uno studio americano, delle emicranie e dei mal di testa provocati dal vino. Non esiste in Italia una legge che ponga un limite alla loro concentrazione. La Svizzera raccomanda un livello massimo di 10 mg/l, la Germania 2 mg/l, Belgio e Francia 5 mg/l e 8 mg/l rispettivamente. Le ultime analisi che riguardano i miei vini ne hanno rivelato una concentrazione da 0,40 a 0,45 mg/l. Ma non sono queste le uniche novità!

Oreste Tombolini Vitivinicultore www.brandisioilprimitivo.it