

Il vino artigianale di Andi Fausto, un uomo fuori dalla mischia

Andi Fausto, titolare dell'Azienda Agricola a conduzione biodinamica situata a Montù Beccaria.

Nel mio gruppo amatoriale "Le Vigne-tte" si commenta spesso di vino, di natura, e di territorio. Devo dire che ho il piacere di condividere pensieri con "grandi" personaggi. Grandi direte...?! Per me lo sono, per il loro credo nella terra e nelle persone. La grandezza appartiene ai semplici, non ha bisogno di scintille o di clamore... appartiene a chi vive nella verità, nell'etica, e nell'onestà.

Ebbene, qualche giorno fa mentre si discuteva di vini naturali è intervenuto l'amico Teresio Nardi, fiduciario della condotta Slow Food: *"In Oltrepò c'è un piccolo produttore che lavora con pochissima chimica in vigna (verderame e zolfo) e, per alcuni vini, senza aggiunta di bisolfito. Ottiene prodotti fuori dagli schemi standard non sempre apprezzati dai degustatori ufficiali, ma che vale la pena di assaggiare. Si chiama Andi Fausto"*.



Fausto Andi

Come dico spesso, e qui mi ripeto, seguo sempre i consigli delle persone che stimo nei miei percorsi di conoscenza, tanto che, seduta stante presi il telefono, e, dopo una bella chiacchierata fissai un incontro. Conoscere Fausto è stato un vero piacere, anche se devo ammettere che, nonostante chi mi conosce stenterà a crederlo, ho trovato chi chiacchiera più di me! □

L'azienda agricola biodinamica Andi Fausto nel corso degli anni ha recuperato vigneti autoctoni e vigne storiche grazie alla tradizione vinicola familiare tramandata. Durante la mia visita mi ha colpito molto il racconto della nascita della bottaia didattica. Capire l'importanza del legno è di fondamentale esperienza.

Fausto mi ha raccontato come, il famoso **bottai**o "Cassi" di **Casabianca di Montù Beccaria**, gli ha insegnato a gestire le

problematiche del legno importanti per l'influenza che si vuole dare al proprio vino. Questi insegnamenti l'hanno portato nel 2007 a conoscere **Pietro Garbellotto**, che, dopo avere ascoltato e apprezzato i contenuti delle richieste di Fausto, ha realizzato la sua bottaia didattica. Pietro Garbellotto, uno degli imprenditori veneti più conosciuti a livello mondiale nel settore vinicolo è scomparso nel 2011 a 88 anni; l'artigiano bottaio di Conegliano (TV) soprannominato *"il re delle botti"*.



Cantina dell'Azienda Agricola Fausto Andi

Durante la visita in cantina, quando Fausto mi ha chiesto che vino volessi assaggiare la mia risposta prontamente è stata: *"Rosso e di carattere!"* Ho degustato l'**Alianum vendemmia 2007, 18 gradi**, un vino artigianale come lui lo definisce ottenuto dalla **Moradella, un vitigno storico** che ha recuperato. Un vino rosso, caldo, particolare e avvolgente, che ho apprezzato molto.

Nei suoi racconti mi ha colpito un'espressione che ha usato e che condivido pienamente – la perdita della capacità di osservazione del contadino – quella saggezza interpretativa nell'osservazione del cielo e delle condizioni metereologiche che tanto influivano sullo svolgimento delle attività agricole.

Un uomo “**fuori dalla mischia**”, e non solo per il suo pensiero...

Questa definizione corrisponde al nome di un suo progetto di assistenza. La finalità è di promuovere l'integrazione di persone attraverso un laboratorio che riunisce gruppi dediti alla trasformazione di prodotti dell'azienda, e di circuiti a coltivazione biologica.

Il laboratorio di **agricoltura sociale** nato nel 2006, permette ai “collaboratori” in un ambiente familiare lo svolgimento delle attività per la produzione di confetture, vellutate di verdure, succhi di frutta, oltre che al singolare decoro delle bottiglie destinate ad una distribuzione mirata.

“Tu fai e lasciati parlare”

Andi Fausto