Due chiacchiere con… Mario Maffi, un vero Italiano.

> *Conobbi Mario Maffi – Enologo e Direttore Tecnico dell'Azienda Agricola Montelio – grazie a un suo invito per una visita alla cantina. Lo ascoltai e mi ascoltò per ore. Un uomo semplice come pochi – dallo sguardo schietto e sincero – legato al territorio, alla sua storia e alle sue tradizioni. Un vero Italiano.*

L'Azienda Agricola Montelio, il cui nome ha origine dal greco *Helios* Monte del sole, si trova a Codevilla, in provincia di Pavia. Fu l'Ing. Angelo Domenico Mazza, grande appassionato di viticoltura, a dare inizio all'attività con l'acquistò dei primi terreni nel 1848. Dal 1982, la Direzione tecnica è affidata all'enologo Mario Maffi. Nato a Varzi, è un grande esperto e conoscitore dell'Oltrepò Pavese.

Qualche settimana fa sono tornata a trovarlo. Una persona che stimo molto, uno degli uomini migliori che ho conosciuto in questi ultimi anni.

- **Le nostre origini… tutto parte da li. Come è iniziata la tua avventura nel mondo del vino?**

Sono nato in mezzo alle vigne perché mio padre faceva il viticoltore. Il mio hobby preferito però era disegnare case. Quando andai a Tortona per iscrivermi a Geometra, destino vuole che dimenticai un documento a casa. Strada facendo incontrai la mia professoressa d'italiano di Retorbido, che, sentita la mia scelta, mi sconsigliò vivamente. Mi esortò invece ad iscrivermi all'Istituto agrario nonostante i miei voti migliori fossero in costruzione e topografia. Finita la scuola l'Ing. Spalla mi propose una collaborazione nel suo studio. Scoppiai letteralmente a piangere quando dovetti rinunciare… avevo da poco ricevuto una chiamata; dovevo partire per il militare. Non era proprio destino, e mi arresi

alla sorte. Una volta tornato mi specializzai in Enologia.

- **Faccio spesso questa domanda e vorrei anche un tuo parere. In Italia ci sono molti piccoli produttori. Mi capita spesso di sentire gli esperti del settore sostenere che queste piccole realtà, non riuscendo per lo più a sostenere le spese per le nuove tecnologie, non possano fare vini di qualità. Cosa ne pensi?**

Questo discorso può avere un senso solo con i vini bianchi. Per i vini rossi no. Il vino rosso nasce in vigna. Ho un caro amico che sta vivendo un momento difficile per problemi di salute, un insegnante di musica impegnato nel sociale. Lui, Giuseppe Colombo, ha deciso insieme a tre amici di produrre del vino *buono,* e si è rivolto a me. Un giorno in un contesto piemontese di quelli importanti, in una degustazione di undici vini degustati *alla cieca*, ha riscosso molto successo nonostante la piccola dimensione della realtà. Il vino rosso, *partendo da una buona uva*, può essere prodotto tranquillamente con ottimi risultati.

- **Cosa ritieni possano fare le istituzione nell'immediato per aiutare i produttori in modo concreto?**

Serve meno burocrazia, serve un investimento forte sui giovani, mirato e non sparpagliato, per creare imprenditorialità.

Finita la guerra il Friuli Venezia Giulia ha dato i soldi alle famiglie contadine. Ma dovevano investire minimo su otto ettari, e con mutui trentennali agevolati. Se decidevano di chiudere prima l'azienda, dovevano restituire i soldi…

- **E' ormai tendenza diffusa classificare i vini in biologici, biodinamici, organici… Non pensi che si possa confondere ulteriormente il consumatore?**

Dire biologico è quasi una moda visto che l'italiano medio non è educato al termine. Finché io vedrò un cartello di vigneto

biologico vicino a zone fortemente inquinate, non posso credere nel biologico. Il biologico potrebbe avere una logica se ci fosse un regolamento severo che garantisse la sua applicazione.

Andrebbe fatta una mappatura dei terreni esenti da fonti di inquinamento importanti, e una mappatura delle zone poco piovose. Non possono venirmi a raccontare che nella valle dell'Adige con 1300 mm di pioggia all'anno possono fare il biologico con i parametri di Bruxelles.

Il nostro vino all'Azienda Montelio, rientra in una categoria che chiamo "*verso il rispetto dell'ambiente*". Cerchiamo di fare un'agricoltura integrata. Abbiamo lasciato dei boschi intorno alle vigne, ed abbiamo consentito ad un gruppo naturalistico di costruire, accanto alle piante, nidi artificiali per facilitare il ritorno di cinciallegre e codirossi.

Ricreare un ambiente naturale, questa è la cosa veramente importante…