“Due chiacchiere con… Chiara Soldati”

Il vino spesso sembra assomigliare a colui che lo crea…

Chiara Soldati

Chiara Soldati conduce insieme al padre Giorgio “**La Scolca**”, l’azienda Vitivinicola più antica della zona di Gavi (AL). I loro vini e spumanti sono una delle eccellenze Italiane nel mondo.

Nella mia visita alla Tenuta, guidata da Chiara ho potuto apprezzare oltre che il luogo, la semplicità di questa famiglia che mi ha concesso veri momenti di vita. Cugina del grande Mario Soldati, scrittore e regista, uomo appassionato di territori, di storia, di poesia, che avrei voluto conoscere, ma soprattutto ascoltare. Conoscere lei, è stato un po’ come conoscere lui…

- **Chiara Soldati cugina del grande Mario Soldati. Chiara conoscerti è un po’ come conoscere lui. Mi regali un tuo ricordo di Mario…**

Vignaioli si nasce, tecnicamente lo si diventa, ma l’anima più profonda della terra e del vino non la si può apprendere se non vivendo, da generazioni, il lento susseguirsi delle stagioni della vite e della vita in una simbiosi che si riscopre e si svela assaggiando i vini che nascono da questa danza che si ripete ogni anno uguale, ma sempre nuova. Molto è cambiato nel mondo “gaviese” da quando il cugino *Mario Soldati nel 1977 veniva a visitare queste colline per scrivere il Suo libro ”Vino al Vino”*: la maggior parte delle proprietà di allora sono cambiate di mano svariate volte, tante da far scordare origini ed identità.

Antesignano delle odierne guide enologiche, Mario espresse

allora un augurio ed un consiglio, visitando la nostra cantina ed assaggiando il nostro Gavi, che rileggo ancora oggi con molto affetto :

“ L’importante è il vino, e finora non se ne può dire che bene. Ma più importante è l’uomo, l’augurio è che l’intelligenza industriale sia così intelligente da non sopraffare mai il cuore artigianale”.

Quel cuore di cui parlava Mario ha permesso a mio padre di raggiungere mete insperate in quegli anni sia per il Gavi in generale sia per la nostra cantina, ma soprattutto ha permesso a me oggi di essere ancora testimone e artefice di un successo in continua evoluzione.

- **Hai un cognome importante. Non è sempre facile rispondere alle aspettative della gente in questi casi. Qual è stata la tua esperienza?**

Le tappe professionali che hanno caratterizzato la mia formazione e lo svolgimento della mia attività lavorativa, sono state frutto di un percorso non casuale, ma contraddistinto costantemente dalla volontà di approfondire e sviluppare le tematiche di qualità, innovazione e promozione territoriale. La cosa più importante è sapere di avere la possibilità di provare a mettersi in gioco e sapere che c’è qualcuno che può darti questa possibilità.

- **Le nostre origini…tutto parte da li. Il tuo destino segnato nel mondo del vino. Hai mai pensato di dedicarti ad altro?**

Dopo il liceo classico, ho frequentato la facoltà di Giurisprudenza con indirizzo economico e contemporaneamente ho cominciato la specializzazione nel settore vinicolo. Da 18 impegnata nel mondo del vino. *“Nulla ha più senso della passione”: per vivere pienamente la propria vita ed il proprio lavoro non si può prescindere dall’avere come motore ed ispirazione una grande emozione. Il vino per me è una grande*

passione che si ripete ogni anno nel momento della vendemmia.

- **Eccoci, due donne… Io una semplice appassionata del vino e delle storie della sua gente qui con te, donna produttrice di successo. Che cosa mi consiglieresti per il mio percorso di conoscenza?**

Non c'è modo migliore per conoscere un vino se non conoscere i volti ed i territori che ne sono l'anima più intrinseca. Da anni faccio parte del Movimento Turismo del Vino e da anni sostengo quanto sia imprescindibile per conoscere una Denominazione, un vino, un'Azienda, vivere le esperienze che fanno nascere il patrimonio di profumi e aromi che ritroviamo poi nel bicchiere.

Ho letto le Baccanti di Euripide. Ricordo bene il concetto che, Zeus diede agli uomini il dono del vino per aiutarli a dimenticare i dolori, e anche l'affermazione che *in assenza del vino non esiste l'amore.* Tutta la tragedia è pervasa da una gioiosa esaltazione e dalla comunione con la natura che porta alla liberazione dei sentimenti.

- **Amo la terra, i suoi prodotti e le sue tradizioni. Puoi raccontarmi della tua terra di Gavi?**

Per spiegare cosa rappresenta per me il Gavi non posso prescindere dal mio vissuto personale in quanto l'*infatuazione verso questo fazzoletto di terra a ridosso della Liguria si tramanda ormai da cinque generazioni* e in ogni passaggio di testimone, inevitabilmente, la fusione con questa magica realtà è totale e, forse, sta proprio in questo invisibile legame il segreto di tanta caparbia passione .

Tutte le uve hanno luoghi dove, coltivate, danno il meglio di se stesse. Qualcuna riesce poi ad esprimere tutte le sue potenzialità in un luogo soltanto dove il vitigno trova l'armonia e l'habitat migliore per crescere, il terreno, il clima, l'altitudine e l'esposizione per maturare nella sua pienezza di aromi e profumi. Un po' come ne" I Miserabili" di

H.de Balzac, sicuramente il luogo influisce sull'anima profonda di cose e persone e ne condiziona azioni e pensieri, così anche per il vitigno esistono luoghi d'elezione per far crescere e maturare le singole varietà. In tempi di mercato globale, forse, rimane una delle flebili certezze dei consumatori il poter bere dei vini realmente autoctoni e di sicura provenienza territoriale.

Questo è il caso delle uve di Cortese che, anche se coltivate in molte località di Asti, Alessandria e persino Cuneo o Pavia, solo a Gavi e negli undici comuni circostanti, esprimono un vino dall'aristocratica personalità , intenso, durevole ed elegante.

Osservando i vigneti, un occhio attento, può capire molto di quello che i grappoli conferiranno una volta divenuti vino, diciamo che *la pianta è un po' lo specchio dell'anima di quello che conterrà la bottiglia*.

Per questo *è importante preservare l'autenticità di un vitigno come il Cortese,* autoctono e autore di un vino bianco che riesce a sprigionare la sua forte personalità sia da giovane, nell'annata di produzione, sia spumantizzato, in purezza, con un ventaglio di profumi speziati e un gusto mandorlato persistente che evolve in bocca con raffinata eleganza.

L'apertura del mondo oggi ci permette di degustare vini bianchi di ogni provenienza, persino le più lontane ed impensate, con esplosioni di gusti e aromi di grande potenza, ma il Gavi di qualità riesce a superare mode e tendenze proprio grazie ad una personalità forte e raffinata, poco ruffiana, ma di grande carattere che conquista proprio per il suo dualismo di vino delicato ma dalla struttura decisa e persistente.

Al di là del nome "Cortese" del vitigno, che può ingannare l'immaginazione dell'assaggiatore, il Gavi è dotato di caratteristiche tipicamente mascoline.

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

Sicuramente è necessaria un’opportuna informazione al cliente. Purtroppo questo non sempre è possibile, e *non sempre le informazioni giungono al destinatario correttamente*. Nei numerosi viaggi all’estero, mi sono accorta che sicuramente gli stranieri sono molto più attenti e preparati su questa materia rispetto al consumatore italiano.

- **La parola “spumante” a detta di molti sembra fuori moda. Vengono usate definizioni che a mio parere non fanno vera cultura del vino. La parola a te…**

Lo spumante classico, rifermentato in bottiglia, trova le sue più remote radici nei vini spontaneamente frizzanti o spumosi degli antichi i quali conoscevano certamente la differenza qualitativa, dovuta alla presenza o meno dell’anidride carbonica, fra i vini fermentati in recipienti chiusi e quelli fermentati in recipienti aperti. Si ritiene quindi che questi vini più o meno spumeggianti secondo l’ermeticità del recipiente usato – dall’otre, all’anfora, poi dalla botte alla bottiglia – abbiano rallegrato fin dai tempi più antichi le mense e reso solenni le cerimonie. Il vino che ci da emozione e gioia, per natura un vino mosso, direi uno Spumante Metodo Classico. *Napoleone diceva del vino : nella vittoria lo meriti, nella sconfitta ne hai bisogno.*

- **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 della tecnologia, non possano fare vini di qualità. Cosa ne pensi?**

La ricchezza del panorama enologico italiano consiste proprio nella grande ricchezza varietale e nella distribuzione produttiva diversificata in molte realtà con capacità

produttive differenti. *Il mantenimento della nostra rete rurale è garantita anche dalla presenza di tante piccole aziende che investono sul territorio* e contribuiscono a mantenere attive anche aree di difficile coltivazione. Penso ad esempio alle Cinque Terre o alla Valle d'Aosta.

- **E' un momento difficile per questo settore. Cosa ritieni possano fare le istituzione per aiutare i produttori in modo concreto nell'immediato?**

In Italia manca un vero "sistema paese" che possa promuovere, sviluppare, sostenete il settore vino, come ad esempio osserviamo in Francia. Le iniziative sono tante, alcune anche molto interessanti, ma manca una visione d'insieme, una reale sinergia. Gli sforzi e le iniziative sono distribuiti tra diversi soggetti non sempre gestiti da una regia che sappia imprimere una forza d'impatto efficace.

- **Che consigli daresti ad un giovane che vuole iniziare in questo settore, sia come tecnico che come produttore?**

Sicuramente il consiglio che mi sento di dare è quello di giungere a questa determinazione dopo aver visto e comparato diverse realtà produttive nazionali ed estere sfruttando l'opportunità di stage in azienda. Collaboro da diverso tempo con l'Università Cattolica di Piacenza, nell'ambito del Master di Enologia, marketing e territorio, apprezzandone la visione e l'indirizzo concreto di formazione. Al termine del percorso formativo, consiglio di specializzarsi in uno specifico ambito di competenze. *Il futuro professionale e produttivo si basa sulle eccellenze, su ciò che potrà fare la differenza in un mondo ormai globalizzato.*