

“Due chiacchiere con... Daniele Manini”

Daniele Manini, agronomo della storica **Azienda vitivinicola Doria** a Montalto Pavese. Ama definirsi come colui che segue per citare le sue stesse parole, “la filiera vite-uva-vino”, il Maestro di Cantina. Appassionato promotore del recupero dei vitigni storici e delle tecniche di cantina da ricercare nella storia e nelle tradizioni del territorio.

Un onore e un piacere conoscerlo...

▪ Chi è Daniele Manini?

Un uomo che vive la vita nella ricerca della serenità e dell'equilibrio con la natura, che trova nella manipolazione della materia uva, energia ed appagamento, con la speranza di emozionare chi degusta l'arte effimera di produrre vino.



▪ Daniele, cosa ti ha spinto a scegliere la facoltà agraria?

Il caso... Dopo un sensazionale periodo nei corsi regolari dell'Aeronautica Militare di Pozzuoli ed in particolare nel magnifico “Corso Falco IV”, mi sono trovato a riprogrammare la mia vita. Ha scelto il mio istinto sostenuto dall'esperienza pregressa, e l'amore incondizionato per la

natura tutta... In definitiva un modo diverso di mettere a servizio la propria esistenza.

- **Ti definisci Maestro di Cantina. Puoi spiegarmi meglio le differenze di questo ruolo rispetto alle figure tradizionali?**

La completezza del ruolo. L'enologo inteso in maniera tradizionale conosce il vino ma non in profondità la cantina e la vigna, non si interessa di accoglienza, marketing e gestione aziendale.

Non esiste una figura professionale adeguata per il cantiniere che benché spesso esperto manipolatore di alimenti, non trova collocazione adeguata nel mondo professionale se non come operaio agricolo.

Per legge quindi chiunque può fare il cantiniere anche se praticamente nessuno si può permettere di avere in cantina personale non qualificato. L'agronomo propriamente detto, vede il terroir e la vigna ma nella sostanza nessuna esperienza a valle, spesso a partire dal significato enologico di uva.

Non esiste altra figura se non il **"Maestro di Cantina"** insieme alla proprietà, nell'assumere il ruolo di "promotore e comunicatore". Accoglie l'enoturista quasi fosse lo sportello unico in luoghi dove gli assessorati al turismo e all'ambiente non hanno presidi.

Per la parte economico-gestionale è la figura di riferimento per la sicurezza sul lavoro, l'Haccp, la Iso 9000, il controllo di processo e il controllo analitico. Analizza e gestisce i flussi dei costi in entrata e della gestione dei prodotti in uscita, quasi come garante della qualità aziendale sia in capo al prodotto che alla gestione. Questo vale per le aziende di piccole e medie dimensioni. Non è un caso che spesso siano i proprietari conduttori ad assolvere più ruoli contemporaneamente, a causa del fatto che non esiste una figura professionale siffatta in Italia.

- **La tua terra d'origine è Viterbo. Come sei arrivato in Oltrepò Pavese? Puoi descrivere la tua esperienza maturata in questo territorio nel corso degli anni vissuti qui?**

Sono arrivato nel 1998 appunto per calibrare la ISO 9000. Tramite lo strumento Iso appropriato ho riprogrammato l'azienda per i tempi a venire e per il lungo periodo. Mi sono trovato poi ad assumermi la responsabilità della direzione della cantina, ed a costruirmi, quasi come prototipo, la funzione complessa ed appagante del " Maestro di cantina".

Questo territorio per lunghi anni è stato un soggetto ignoto perché tutta la mia energia era calata a sostenere l'attività aziendale e l'acquisizione di professionalità. Chiuso nel mio mondo, cercando la strada migliore per l'azienda Doria e per me, quasi una lunga gravidanza enologica.

- **Sei fautore del recupero, ove possibile, della tradizione storica della viticoltura. Ne è esempio l'utilizzo delle botti di castagno italiano. Come valuti i risultati di questa tua esperienza?**

Interessanti e necessari... la considero archeoenologia o meglio enoarcheologia. Sono fermamente convinto che se non si mette in evidenza il passato e non lo si mette in chiaro (nessuna scuola enologica ha corsi specifici a tal riguardo) non si può parlare di tradizione enologica italiana.

Le nuove leve come possono avere la percezione di cosa sia il vino, inteso come patrimonio culturale ed essenza della cultura enogastronomica italiana, se trovano solo tecniche e tecnicismi nei corsi di enologia. E' come se un artista non studiasse Storia dell'Arte. Il vino è Arte... non sono in grado di vederlo come prodotto tecnologico o bevanda.

- **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?

Michelangelo aveva solo uno scalpello ed un martello... La Conoscenza è sinonimo di qualità ed è sempre perfezionabile finché vita non ci separi dalla nostra passione: il vino.

• E' un momento difficile per la viticoltura. Se ti trovassi faccia a faccia con il ministro delle politiche agricole, che misure chiederesti a suo sostegno nell'immediato?

Rispetto. Vorrei riconosciuto il ruolo di Tutore dell'ambiente poiché il sistema ambiente italiano è fragile, e da sempre tutelato da chi con dedizione quotidiana fa manutenzione del meraviglioso paesaggio italiano.

Vorrei che il produttore del vino, quello vero che non ha mai udienza nei salotti romani, quello che sta tutti i giorni sul territorio e che da solo gestisce tutta la filiera vite-uva-vino assumendosi tutti i rischi, "generatore" di ricchezza per il Sistema Paese, e che per questo suo magnifico lavoro di gestione abbia quell'IVA agevolata che D'Alema ci ha tolto dimentico del ruolo sociale ed ambientale, che i padri fondatori della Repubblica Italiana avevano attribuito alle classi agricole, spesso derubricate a zappaterra dalla classe arricchita spesso ex-agricola italiana.

• Ad un giovane che vuole investire la propria energia e passione in questo settore, sia come produttore che come tecnico, cosa consiglieresti per iniziare?

Valutare bene le personali risorse, intendo quelle energetiche, e tante ne servono... Ascoltare con severità e criticità ma sempre con umiltà chi ha più esperienza, porsi sempre "in continua formazione" rispetto al vino ed ai suoi contorni.

Deve vivere con la consapevolezza di essere spesso incompreso da un mondo che gira intorno al vino e che vive in un brodo fatto di realtà vere e false, esperienze vere e presunte, conoscenze e spesso credenze, e molte bugie che creano una miscellanea di umori, e quindi, che avrebbe bisogno di un super psicopatologo.

Nel caso in cui decidesse di affrontarle tutte insieme, che viva con serena alterità la sua personalissima esperienza enoica...

“Il caro Daniele... Ricordo quando una sera, a cena insieme a Montalto Pavese, lo vidi prendere in braccio la sua bella bambina. La alzò in alto e mi disse: “Vedi Cinzia, io voglio che lei cresca imparando ad emozionarsi...”. Mi commuovo ancora quando il pensiero va a quell’immagine... Se questa mia avventura servisse anche solo a conoscere persone così, io so per certo che la mia strada è giusta, perchè come dico io, ci sono tanti modi di arricchirsi, e questo per me, è il migliore...”

I... “Doria di Montalto”!

I Doria di Montalto... non so, ma detto così mi sembra quasi di raccontare la storia di una famiglia medioevale... di castelli, di sfide e di duelli!

E qui scatta la molla... Sì, perché dovete sapere che amo molto la storia, e in particolare amo tutto ciò che ha un vissuto da raccontare. Quando nel mio girovagare vedo anticaglie è come se fossi calamitata, e se qualcuno è con me sente dirmi: “Aspetta un attimo che devo guardare...” Non per niente in casa

mi cirondo di libri antichi, candelabri, leggi, spade, sciabole e coltelli. Quando poi entro nelle dimore storiche la faccenda si fa davvero seria. E' come se vivessi un déjà vu , come se tornassi a casa... So solo che un giorno entrando dai *Doria di Montalto* quell'atmosfera mi avvolse...

Dovete sapere che **l'Azienda vitivinicola Doria** ha iniziato la sua attività nel 1800. **Pietro Doria**, telegrafista durante la seconda guerra mondiale e sopravvissuto allo sterminio della Divisione Acqui a Cefalonia, una volta tornato dalla prigionia diede nuovo impulso all'attività. Gli fecero seguito fino al 1996, i figli Bruno e Adriano. Dopodiché le redini passarono in mano ad Andrea e Davide, guidati dalla madre Giuseppina Sassella Doria.

Decisi di fissare un incontro per una visita. Ero in ritardo come al solito... Nonostante i miei sforzi non riesco mai ad essere puntuale! Lungo il percorso i paesaggi catturarono in particolar modo la mia attenzione, tanto da fermarmi e scendere dall'auto per gustarmi appieno tanta bellezza.

Come diceva Luigi Veronelli in un articolo del Corriere del 2003: "È un territorio che va scoperto lentamente, e non solo per la vocazione enologica..."

All'ingresso mi venne incontro il caro Daniele Manini, agronomo dell'azienda, con cui passai un intero pomeriggio a parlare. Il pensiero mi diverte ancora, perché Mario Maffi enologo ben conosciuto in Oltrepò Pavese, mi aveva preannunciato che fra noi due sarebbe stata una bella lotta... Sì, lotta a chi parlava di più! Ebbene lo chiamai a fine serata, avevo vinto io!

Dovete sapere che Daniele si era avviato alla carriera di pilota in aeronautica. Fu un problema alla vista che lo fermò, e che lo costrinse a rimettere in discussione la sua vita. Fu allora che si orientò verso la facoltà di Agraria di Viterbo, che lo portò di lì a breve ad iniziare la sua felice

collaborazione con la famiglia Doria. Lui è gran fautore del recupero dei vitigni storici e delle tecniche di cantina da ricercare nella storia e nelle tradizioni del territorio. Inoltre si definisce come la figura che segue, per citare le sue stesse parole, "la filiera vite-uva-vino", il Maestro di Cantina. Ed è proprio questo suo pensiero che l'ha portato a dare continuità alla tradizione della Cantina Doria. Con lui si è realizzato il Barbera "storico" elevato in botti di castagno italiano. E questa sua sperimentazione ha portato una famosa "tonnellerie francese" ad interessarsi, tanto da affidare ad alcuni docenti la valutazione dei risultati che otterrà.

Io guardo le mie colline e ne sorseggio sovente il vino per non dubitare dei miei maestri... Guardo ogni volta commosso le colline pavesi, che sono il mio dolce orizzonte di pampini. La terra padana si ondula come un immenso mare sfrangiato in profili per me familiari fin dall'infanzia. Le onde sono di intenso verde, e via via si fanno violette azzurre celesti fino a confondersi appunto, con il cielo...

Giovanni Luigi Brera, il Gioânn, nato l'8 settembre 1919 a San Zenone Po (Pv)