

“Il vino è una bella storia.”

Alberto Malesani

Nella foto in testata la cantina dell'azienda agricola 'La Giuva' con la collezione di biciclette da corsa di Alberto Malesani.

“Il timing nel calcio è come nel vino. Il rispetto dei tempi è fondamentale.” Alberto Malesani

Non sono un'appassionata di calcio, o meglio, non amo il calcio di oggi. Troppi interessi mi portano a non seguire uno sport che sentivo più sincero molti anni fa. Vi chiederete quindi come sono arrivata ad un uomo che per molti anni è stato un allenatore. In realtà lo è ancora, anche se momentaneamente si è preso un periodo di pausa. Pensate che sono così disattenta che non ricordavo nemmeno che fosse stato lui a guidare la squadra del Chievo verso i primi successi. Bei tempi quelli...

Ebbene, ho conosciuto Alberto grazie ad un 'camino', una delle tante coincidenze che guidano ormai da anni la mia vita. Un tecnico del calcio presentato dai media come persona caratteriale che ho apprezzato per la gentilezza e la sensibilità. Come dico spesso, la realtà sovente è assai diversa da ciò che apparentemente l'informazione tenta di trasmetterci. Tocca a noi saper andare oltre se vogliamo vivere nella verità.



La mattina in cui sono andata da lui le colline erano avvolte dalla nebbia. I miei occhi brillano davanti ai paesaggi

autunnali per l'atmosfera che solo la natura, con i suoi colori, sa creare. Saper godere di tutta questa semplice bellezza è già una grande fortuna.

Al mio arrivo, dopo avermi accolto con un sorriso, mi ha lasciato libera di fare una breve escursione intorno ai suoi vigneti. Ho bisogno di ambientarmi in ogni posto in cui vado. Inizio sempre così le mie visite.

Una volta soddisfatta, da sola, l'ho raggiunto in cantina. Era preso da uno scambio di battute con due persone. Non ci metto molto a presentarmi e a inserirmi nelle conversazioni quando mi trovo a mio agio. Da quel momento è iniziato il tour dell'azienda. Mentre ascoltavo Alberto che mi illustrava i suoi progetti, mi inserivo di tanto in tanto con consigli e suggerimenti che, dopo le tante visite a realtà produttive, sorgono spontanei. Ad esempio, vorrei maggiore attenzione per la produzione del buon aceto di vino. So che ci sono alcuni cavilli, ma perché non scavalcarli? Poi, vorrei vedere più aggregate le aziende agricole dello stesso territorio con eventi promossi da coloro che si occupano di comunicazione digitale del vino. Quante cose che vorrei... soprattutto più sinergie.



La Giuva

Mentre mi descriveva il 'suo vino', mi ha raccontato l'imbarazzo provato la prima volta che ha assistito al suo assaggio. L'emozione vissuta in quel momento è stata molto più intensa di qualsiasi traguardo sportivo. Mi ha colpito la sua prima esperienza lavorativa con il Giappone e il racconto degli insegnamenti ricevuti. Più conosco la filosofia di vita di questo paese e più mi attrae. Un uomo che, dopo essersi occupato di logistica in una multinazionale per molti anni, ha raggiunto traguardi importanti grazie alla determinazione e alla passione.

"Cinzia, la passione, l'iniziativa personale, la condivisione, il coinvolgimento e gli obiettivi misurabili, servono per vivere ogni istante della vita in modo pieno e senza alcun rammarico. Questa è la dieta della mia vita. Mi ha accompagnato nel passato, nel presente, e mi accompagnerà nel futuro. Ogni cosa che faccio o sogno prima di tutto mi

deve meravigliare, poi, una volta capita la fonte di questa meraviglia, so che cosa può diventare. Vale per tutto... sia per un rapporto umano, o per allenare una squadra o per produrre un vino. Sono e sarò sempre lo stesso davanti a successi e insuccessi, perché gli uni sono indispensabili agli altri."

Da qualche anno si è dedicato completamente all'azienda agricola che gestisce insieme alle figlie Giulia e Valentina, **La Giuva**, un acronimo dei loro nomi. Una realtà con certificazione biologica situata a Trezzolano, in provincia di Verona, nell'alta Val Squaranto. Un territorio collinare caratterizzato da un suolo calcareo ben visibile negli scavi che portano alla cantina.

Con la guida esperta di **Lorenzo Caramazza**, winemaker dell'azienda, produce da uve autoctone Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, un vino inteso come espressione del territorio, il **Valpolicella DOC**. L'ho apprezzato per la piacevolezza e per il corpo. Schietto quando maturato solo in acciaio, più intenso quando passato in legno.



La Giuva





Durante l'assaggio si è dibattuto su alcune problematiche che si ripresentano ogni qual volta io visiti un'azienda, in particolare sugli intoppi creati dalla burocrazia. Sembra quasi monotono toccare continuamente questo tasto, piaga dolente dello sviluppo economico della nostra Italia. Nonostante ciò, il nostro paese è sostenuto con impegno da chi sente ancora l'appartenenza e combatte per la sua ripresa.

Credo che si sappia ormai come la penso sul tricolore esposto come simbolo rappresentativo dell'Italia che lavora. Proprio per questo, vedendolo dipinto sui soffitti de La Giuva, compiaciuta ho espresso ad Alberto la mia sincera approvazione.



Con Lorenzo Caramazza ho approfondito una tematica affrontata recentemente scrivendo un articolo su alcune realtà agricole visitate nella Valcalepio. Mi riferisco ai danni e alle possibili soluzioni per combattere un antipatico moscerino killer: la **Drosophila suzukii**. Ebbene, Lorenzo mi ha spiegato che sta tentando di risolvere il problema con

l'ausilio di una soluzione naturale dagli ottimi risultati. Lascio a lui continuare.

Cinzia, per la drosophila suzukii va chiarito che la trappola naturale, composta da vino con una maggiore presenza di acido acetico e zucchero, viene utilizzata nelle coltivazioni della fragola in lessinia. Si sta utilizzando questa tecnica anche nei vigneti cercando di rispettare l'agricoltura biologica. In trentino qualcuno sta utilizzando una miscela simile per venderla in contenitori pronti all'uso. Questo rimedio aiuta per il 60/70 % delle catture. Qualcuno sulla frutta utilizza le reti fini e/o trattamenti. Nel caso della vite il problema maggiore si ha nei fruttai per l'appassimento delle uve dove la ventilazione e il freddo risultano l'unica vera difesa.

La mia visita non si è conclusa in azienda ma in una bella trattoria della zona, tra chiacchiere e sorrisi. Questi sono i momenti che danno un senso a ciò che faccio. Un capitolo tra i più intensi della mia vita degli ultimi anni. Come ha detto Alberto: *"Il vino è una bella storia."*



Il vino di Alberto Malesani