

“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

Viticoltura in Valcalepio, questo è l'hashtag : #ilvalcalepioècambiato

Per chi ancora non lo sa, l'hashtag è una parola inglese composta da 'hash e tag', che in italiano significano cancelletto ed etichetta. In pratica un cancelletto posto davanti a una parola la trasforma in un'etichetta, aggregando argomenti con lo stesso interesse e la stessa chiave di discussione.

Ebbene, questo è il punto da cui partire: **#ilvalcalepioècambiato**. E' cambiato nella qualità che le persone protagoniste di queste terre vogliono trasmettere con le loro produzioni. Conoscerle permette di capire la volontà e la determinazione che si prefiggono nel raggiungere tale obiettivo.

Martedì 23 Settembre ho partecipato a un tour press dedicato alla viticoltura in Valcalepio. Protagoniste della visita due cantine dell'Associazione '**Le Donne del Vino**', che da ben venticinque anni unisce le imprese vitivinicole con gestione femminile. Due **Signore della Valcalepio** che si sono reinventate in viticoltura per amore e per tradizione familiare.



Cristina Kettlitz e Marta Mondonico, Le Signore della Valcalepio

Una giornata di Settembre scaldata dal sole e da una buona compagnia, iniziata con la visita alla Tenuta del Castello di Grumello. Qui, con piacere, ho visto sventolare la bandiera italiana.

Vorrei vederla ovunque ci sia motivo d'orgoglio per il senso

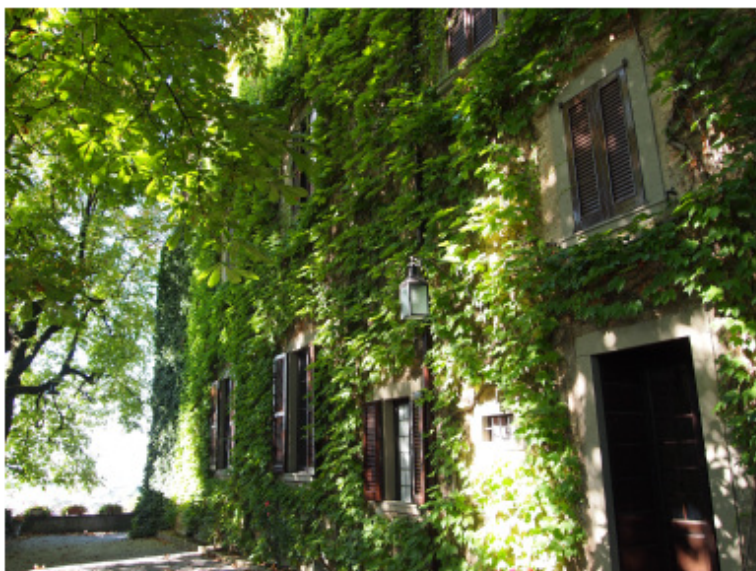
di appartenenza che dovremmo sentire verso un territorio come il nostro, così ricco di storia e di bellezze naturali.



Valcalepio

L'azienda agricola **Tenuta Castello di Grumello** è situata tra Bergamo e il lago d'Iseo. Una realtà vitivinicola di 37 ettari, di cui 18 destinati al vigneto, situata su una collina dove sorge maestoso un castello, una fortezza militare risalente al 1200 appartenuta al condottiero Bartolomeo Colleoni.

Non faccio mistero della mia passione per la storia e per le armi antiche, per questo ho molto apprezzato la spada dei cavalieri, l'Excalibur, un pezzo originale del XII secolo presente nel castello.



Tenuta Castello di Grumello

E' in questa cornice storica, a poca distanza da Milano, che **Cristina Kettlitz**, giornalista e comunicatrice, con il supporto dell'enologo **Paolo Zadra**, produce circa 100.000 bottiglie di diverse tipologie di Valcalepio DOP. I vitigni presenti sono Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot grigio e Moscato di Scanzo. La forma di allevamento è a la spalliera, e la densità di impianto media è di 5000 ceppi/ettaro.

Tra i vini assaggiati il **Valcalepio rosso Doc Riserva "Castello di Grumello" 2007** e il **Valcalepio rosso Riserva Cru Colle Calvario 2005**. Entrambi taglio bordolese (mescolanza di vini diversi per vitigno, provenienza e per

età) di Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%. Il primo matura dodici mesi in barrique e il secondo diciotto, con restante affinamento in bottiglia. Grado alcolico 13/13,5% vol. Vini di corpo e carattere.

Per quanto riguarda il **Valcalepio Moscato Passito Doc** ottenuto da uve di Moscato di Scanzo, vitigno autoctono della bergamasca, la produzione di questa stagione anomala farà capire le scelte "di qualità" che si prefiggono i produttori della zona.



Tour press dedicato alla viticoltura in Valcalepio

Il tour è continuato con la visita alla seconda cantina, la **Tenuta Le Mojole** situata a Tagliuno di Castelli. Una realtà agricola nata nel 2002 di circa 2,30 ettari seguiti personalmente dalla titolare **Marta Mondonico**, prima insegnante e poi, seguendo la passione del marito, viticoltrice.

I vitigni presenti sono Merlot, Cabernet Sauvignon e una modesta presenza di Syrah. Donna Marta, insieme all'enologo **Paolo Posenato**, nella conduzione dell'azienda vitivinicola adotta metodi naturali nel rispetto dell'ambiente e della persona. La produzione è di circa 8.000 bottiglie.



Tenuta Le Mojole

La degustazione dei suoi vini è iniziata con **“Donna Marta Rosa” IGP 2013 rosato della bergamasca**, uve Merlot in purezza vinificate in rosa. Grado alcolico 12,5%. Adatto a menù non impegnativi. Più vicino ai miei gusti il **Cabernet Sauvignon Le Mojole 2010**, da uve selezionate di Cabernet Sauvignon 100%. Grado alcolico 13,5 diciotto mesi in tonneau e dieci in bottiglia. Vincitore di diversi concorsi

internazionali, tra cui la medaglia d'oro al Concorso mondiale di Bruxelles 2014.

Una giornata passata tra conoscenza e degustazioni di vini in un territorio che consiglio di visitare personalmente, per apprezzare dal vivo le belle atmosfere che con le parole e le immagini ho tentato di trasmettere.





Tutto perfetto, se non fosse stato per la **Drosophila suzukii**, il moscerino dei piccoli frutti di cui si è parlato a lungo con Donna Marta. Agli agricoltori, già perseguitati da una stagione difficile, mancava solo questo sgradito ospite asiatico che i funzionari della regione Lombardia reputano provenire da importazioni di ciliegie cinesi. Mi trattengo da aggiungere altro!

Vi dico solo che è caratterizzato da grandi occhi rossi e che la femmina depone le uova nella polpa dei frutti maturi causando il loro conseguente deterioramento. Oltre la piccola frutta colpisce i vigneti. Capirete bene che, a poca distanza del raccolto, lega le mani agli agricoltori impedendogli di intervenire adeguatamente.

Per certo si sa che non ama le alte temperature e che per questo predilige le zone collinari. C'è chi tenta di proteggere le proprie colture con fitte reti, e chi spruzza aceto di mele per bloccare la crescita delle uova. Non ci resta che sperare che gli studi e la ricerca possano aiutare a trovare presto rimedi efficaci per contrastare questa ennesima piaga subita dagli agricoltori.