Vent’anni di Cantrina

Sono passati sette anni dal giorno in cui conobbi Cristina Inganni dell’azienda agricola ‘La Cantrina’ di Bedizzole, in provincia di Brescia. Giunsi fino a lei seguendo uno dei tanti consigli che in quel periodo guidavano la mia vita. Un susseguirsi di tappe che mi portarono a conoscere e a scrivere storie di persone legate alla terra. Un emozionante percorso che, con tempi più lenti e con una consapevolezza diversa, è tuttora in corso. Ricordo ancora la fatidica frase che chiudeva ogni mio incontro: “*Cinzia, devi conoscere…*” Fu grazie a uno di questi consigli che in una mattina d’estate arrivai da lei. Ricordo ancora che dopo uno sguardo alla vigna – che come di consuetudine contemplo per conto mio quasi fosse un biglietto da visita – andammo in cantina e lì iniziammo a raccontarci…

Cristina Inganni non è nata vignaiola. La sua vena creativa l’ha portata in origine a orientarsi verso l’Accademia delle Belle Arti di Milano. Fu il suo primo marito, Dario Dattoli, noto ristoratore bresciano appassionato di vini, a intraprendere nel 1990 l’attività vitivinicola. Un percorso che si interruppe tragicamente tra le sue vigne nel 1998, a causa di un incidente fatale con un mezzo meccanico. Un momento difficile della sua vita che l’ha messa a dura prova, ma a cui ha saputo reagire con forza grazie all’aiuto di Diego Lavo, esperto viticoltore e parte attiva dell’azienda. Ebbene, sono passati vent’anni dall’inizio di questa avventura nel mondo del vino, anni in cui ‘La Cantrina’ – dal nome del piccolo borgo rurale della Valtènesi – si è evoluta anche grazie alla formazione artistica di Cristina. Un’impronta creativa sia nell’attività in vigna che nell’attività in cantina che lei ama definire così:

> *“Un libero esercizio di stile. Libero perché mi piace essere creativa, esercizio perché io chiamo esercitazioni i miei vini, stile perché ognuno di noi possiede il proprio”.*

Il 13 maggio per festeggiare il XX° anniversario di fondazione della cantina, ho avuto il piacere di partecipare alla degustazione di una selezione delle venti vendemmie dei vini più rappresentativi dell’azienda: Rinè (annate 1999, 2002, 2005, 2008, 2013, 2017), Nepomuceno (annate 1999, 2001, 2005, 2007, 2011, 2015), Sole di Dario (annate 1999, 2001, 2006, 2009, 2012).

Una coltivazione in regime biologico sviluppata su 8 ettari di vigneto con varietà alloctone e vitigni locali, di cui in particolare il Groppello, che occupa il 40% della superficie. Un vitigno autoctono della sponda bresciana del Lago di Garda a bacca rossa, il cui nome ha origine dall'espressione dialettale 'groppo' (nodo) per i caratteristici acini serrati tra loro. Protagonista enoico della Valtènesi (circa 400 ettari) ha due varietà: il Groppello Gentile e il Groppello di Mocasina.

Otto i vini prodotti**: Chiaretto DOC Riviera del Garda Valtènesi** (vitigno: Groppello), **Rosanoire vino rosato** (vitigno: Pinot Nero), **Rine IGT Benaco bresciano bianco** (vitigni: Riesling, Chardonnay, Incrocio Manzoni), **Doc Valtènesi** (vitigni: Groppello Gentile 90%, Groppello di Mocasina 10%), **Nepomuceno IGT benaco bresciano rosso** (vitigni: Merlot, Rebo e Marzemino), **Zerdì IGT benaco bresciano rosso**

(vitigno: Rebo), **Sole di Dario vino passito bianco** (vitigni: Sauvignon, Semillon, Riesling), **Eretico vino da tavola rosso dolce** (100% Pinot Nero) per un totale di circa 40 mila bottiglie.

La Cantrina, una realtà produttiva in continua evoluzione che gli affezionati turisti stranieri dell'entroterra del Garda, attraverso gli assaggi nei ristoranti locali, visitano e ben conoscono.

> *Il vino nasce prima nella testa, ancor prima che nel vigneto, ancor prima che in cantina… devi avere un'idea del vino esattamente come nell'arte. Cristina Inganni*

Az. Agr. Cantrina di Cristina Inganni

Via Colombera, 7 – Bedizzole (BS) www.cantrina.it