

Pane al pane, vino al vino...

Assaggi in Tenuta Quvestra

Pane al pane, vino al vino... tanto per dire che non ho alcun dubbio sul pane e sul vino che ho assaggiato alla Tenuta Quvestra. Un'azienda agricola di circa dodici ettari situata a Santa Maria della Versa, in provincia di Pavia. La mano di Miriam e Simone – giovani gestori e sommelier – nella preparazione del pane, e la saggia guida enologica del caro amico **Mario Maffi** – memoria storica ed enologica dell'Oltrepò Pavese – mi hanno portato a pensare ancora una volta a quanto sia bello tornare in questa terra.

La verità è che lontano dalle vigne e dagli amici non so stare...

Già... soprattutto quando si tratta di rivivere nella quiete paesaggi collinari ricoperti da vigneti. Ritrovarsi con gli amici davanti a un bicchiere di buon vino, poi, rende questi momenti unici e speciali. È stato così anche questa volta, durante la visita a questa realtà vitivinicola situata nel cuore della Valle Versa, dove la vite è coltivata nel rispetto dell'ambiente circostante. Sei i vitigni: Pinot nero, Croatina, Chardonnay, Riesling Renano, Barbera e Merlot.









E come sempre, dopo aver passeggiato in vigna, si va in cantina.

Già... perché l'uva nasce in vigna e il vino in cantina. È qui, in questo luogo ricco di storia e di vita, che si completa sul serio la conoscenza del vino. Il vitigno, il clima e il territorio, sono elementi che il viticoltore con sapienza e maestria consente di far esprimere al meglio, soprattutto in questi anni di evidenti cambiamenti climatici. Un percorso che ancora una volta ho vissuto accompagnata da chi il vino lo produce e lo personalizza.

Come scriveva il grande Mario Soldati...

“Perché, fare sul serio la conoscenza di un vino non significa affatto, come forse si crede, assaggiarne due o tre sorsi, o anche un bicchierotto. Significa innanzi tutto, sulla località precisa e ben delimitata dove si piglia il vino che vogliamo conoscere, procurarsi alcune fondamentali notizie geologiche, geografiche, storiche, socio-economiche. Significa, poi, andare sul posto, e riuscire a farsi condurre esattamente in mezzo a quei vigneti da cui si ricava quel vino. Passeggiarvi, allora, in lungo e in largo. E studiare, intanto, la fisionomia del paesaggio intorno, e la direzione e la qualità del vento; spiare sulla collina l'ora e il progredire dell'ombra; capire la forma delle nuvole e l'architettura delle case coloniche; ancor di più, significa conversare con la persona che presiede alla vinificazione, proprietario, enologo, fattore... Significa passeggiare a lungo anche nelle cantine, sottoterra, o nei

capannoni, fra le vasche di cemento: scrutare le connessioni delle botti, fiutare l'odore del vino che ancora fermenta, individuare la presenza, talvolta dissimulata, di apparecchi refrigeranti o, peggio, pastorizzanti. Infine assaggiando, in paziente, lenta alternativa, o con frequenti intervalli, paragonare l'uno all'altro i sapori delle annate." Da 'Vino al vino'

E così si assaggia, con poesia e rispetto, come abitualmente io vivo il vino.

Dopo alcune degustazioni – ma non troppe – mi sono soffermata a discutere con Mario su una mia perplessità inerente alla valutazione dei vini fatte dai degustatori delle guide enologiche. Mi spiego... Mi sono sempre chiesta come sia possibile che le commissioni tecniche d'assaggio possano degustare, e conseguentemente valutare, centinaia di vini – e a volte oltre – senza rischiare una stanchezza sensoriale e una conseguente assuefazione. Ebbene, Mario grazie alla sua lunga esperienza, non ha potuto che confermare questo mio dubbio, garantendomi che dopo l'assaggio di circa una ventina di vini, si può 'solo' escludere la presenza di difetti.

Be', che dire... forse solo che personalmente non amo andare oltre una decina di assaggi. Per certo, durante questa discussione, mi sono dedicata in particolare a un buon Merlot dai profumi intensi e dal color rosso rubino.

Perché il vino (per me) è rosso, e il rosso fatto bene è salute!



A proposito... tornando al pane, oltre che al vino, non vi ho detto che durante le varie degustazioni Simone mi ha fatto

assaggiare il 'suo pane' a base di croste di parmigiano. Sì, avete capito bene! Croste ammorbidite in un liquido di ammollo che viene impiegato per l'impasto del pane. Un'idea nata per recuperare la grande quantità di residuo di forme di formaggio che regolarmente, in occasione degli eventi, avanzavano. Davvero bravo!



Tenuta Quvestra

Wine & Hospitality – www.quvestra.it

Località Case Nuove, 9 – Santa Maria della Versa (Pavia)

Il “rispetto del contadino” di Valter Calvi, vignaiolo in Terra d’Oltrepò

Conobbi **Valter Calvi** grazie ai consigli di Mario Maffi. Quando Mario mi raccontò della passione e del rispetto del contadino che Valter e suo figlio Davide mettevano nella conduzione della loro attività, decisi di recarmi da loro per una visita...



Valter e Davide Calvi da “Il cerchio della terra” di Laura Ferrari, fotografie di Alessandro Branca

Andai per la prima volta una sera di alcuni mesi fa, dopo essermi persa come al solito vagando su e giù per Castana, a Pavia. Quando finalmente riuscii ad arrivare seduta a tavola davanti ad un calice di vino chiacchierai con Valter a lungo...

Avevo intuito la sua curiosità, o meglio, la sua voglia di capire e di conoscermi. Inizialmente la interpretai come diffidenza, sentimento che non temevo, perché, quando non si ha nulla da nascondere, non si ha nulla da temere... Ero lì per conoscerlo, e per invitarlo a partecipare ad una serata di degustazione di vini dell'Oltrepò. E così è stato...

*Giorni fa ho voluto tornare a trovarlo, per la persona che è, per l'uomo che stimo, per il suo credo della Terra, per il suo rispetto del contadino... Viene definito da molti *un cane sciolto, un uomo libero e anticonformista, un uomo che non segue la massa...**

Io lo capisco bene perché sono molto simile, dicono una ribelle... Io dico solo che siamo persone che seguono coerentemente la propria natura, che non vogliono uniformarsi solo perché il tempo lo richiede. A volte si rischia di rimanere soli, ma se si soccombe, si è comunque soli anche in una folla...

L'Azienda Vitivinicola Calvi è condotta da Davide e dal padre Valter. Da undici generazioni, fin dalla fine del 1600, continua la tradizione della coltivazione della vite sulle colline di Castana. Nove ettari di vigneti suddivisi in dieci vigne: *Montarzolo, Canne, Custieu, Colomba, Pragazzolo, Monteguzzo, Bugena, Frach, Falerna, San Bacchino*. La loro viticoltura è basata sul rispetto dell'ambiente e sul benessere della pianta, senza uso di concimi chimici e limitando gli antiparassitari. Adottano ormai da venticinque anni la tecnica dell'inerbimento dei filari, così da evitare l'erosione dei terreni collinari e nel contempo creando un microhabitat ideale per essenze erbacee ed insetti utili.

Ma ora la parola a Valter Calvi...

▪ **Valter, vuoi raccontarmi che cosa intendi per “rispetto del contadino”?**

E' il rispetto verso “Madre Natura” che il vero contadino ha

innato. Considerando che siamo parte integrante del sistema: terra, acqua e cielo, non possiamo rapportarci con questi elementi e con tutti gli esseri viventi se non con rispetto.

- **Sei come me un appassionato di storia. Fai parte del gruppo Primus Colle, mi spieghi chi siete e che cosa vi prefiggete?**

Il rispetto di cui sopra è legato indissolubilmente alle conoscenze che i nostri avi ci hanno tramandato, e alle nuove esperienze che noi possiamo fare e che poi tramanderemo. In un momento storico rivolto solo in avanti, assieme ad altri appassionati, abbiamo voluto creare un'associazione che ricerchi la storia di questo nostro territorio di Prima Collina, e la mantenga prima che si disperda per sempre. Attraverso delle pubblicazioni chiamate i "Quaderni di Primis Collis" e a camminate per antichi sentieri, cerchiamo di divulgare la nostra piccola ma non meno importante storia.

- **Sei membro del Club del Buttafuoco storico sia come produttore che come appassionato. Carlo Porta, poeta dialettale milanese, attribuì a questo vino il nome Buttafuoco per il suo corpo e carattere. Raccontami com'è iniziata questa tua avventura?**

Anche qui il "rispetto" ha avuto parte preponderante. Ho sempre pensato che le fatiche, il sudore, e le immense conoscenze dei vecchi vignaioli non potessero perdersi per inconsistenti esigenze commerciali. L'idea del Club Buttafuoco Storico è nata nel 1989 con l'impianto di una vigna. Ho poi cercato di coinvolgere altri produttori spiegando che al di là dell'interesse per raggiungere quella "nobiltà" che il vignaiolo deve avere, bisognava produrre un vino strettamente legato al territorio e agli antichi saperi. Quasi per gioco abbiamo cominciato a produrre Buttafuoco secondo le esperienze dei nostri avi, e in quelle vigne tramandateci come altamente vocate. Il 7 febbraio del 1996 è nato il "Club del Buttafuoco Storico"

- **Sei anche un ricercatore. Mi dicevi delle tue sperimentazioni con la varietà chiamata Vespolina o Ughetta...**

Cinzia, ricercatore è una parola grossa... sempre da vignaiolo ho fatto nuove prove. Se non fosse così non saremmo arrivati a questa ricchezza di diversità nel mondo vitivinicolo...

L'Ughetta di Canneto (Vespolina è un nome attribuito a posteriore che non mi piace) e la Moradella, erano tra le uve più coltivate prima dell'avvento fillosserico in queste mie terre. Ora che siamo riusciti a recuperarle è normale la curiosità di vedere il loro carattere in purezza.

- **Nelle mie discussioni "vinose" difendo a spada tratta i piccoli produttori per le tradizioni e le tipicità che coraggiosamente portano avanti visto il periodo difficile. Mi sento spesso rispondere che predico poesia, ma non qualità. Questa affermazione viene motivata dalle difficoltà al sostentamento della tecnologia in cantina viste le piccole dimensioni di queste realtà. Valter, giro a te la questione...**

L'azienda familiare contadina è un patrimonio inestimabile di cui l'Italia è ancora ricca e che tutto il mondo ci invidia. Può produrre dei prodotti inimitabili dall'industria, può mantenere tecniche di produzione tradizionali e veramente "naturali", ma soprattutto è fondamentale per la salvaguardia del territorio, sia quello materiale che quello immateriale.

In un contesto di mercato mondiale una ricchezza del genere può essere strategica per veicolare l'immagine dei nostri prodotti. Utile perciò anche all'industria agroalimentare, che naturalmente ha anch'essa la propria identità.

Il rispetto del contadino fa sì che costui entri in punta di piedi nella natura,

con umiltà, e devozione...

Due chiacchiere con... Mario Maffi, un vero Italiano.

Conobbi Mario Maffi – Enologo e Direttore Tecnico dell'Azienda Agricola Montelio – grazie a un suo invito per una visita alla cantina. Lo ascoltai e mi ascoltò per ore. Un uomo semplice come pochi – dallo sguardo schietto e sincero – legato al territorio, alla sua storia e alle sue tradizioni. Un vero Italiano.

L'Azienda Agricola Montelio, il cui nome ha origine dal greco *Helios* Monte del sole, si trova a Codevilla, in provincia di Pavia. Fu l'Ing. Angelo Domenico Mazza, grande appassionato di viticoltura, a dare inizio all'attività con l'acquisto dei primi terreni nel 1848. Dal 1982, la Direzione tecnica è affidata all'enologo Mario Maffi. Nato a Varzi, è un grande esperto e conoscitore dell'Oltrepò Pavese.

Qualche settimana fa sono tornata a trovarlo. Una persona che stimo molto, uno degli uomini migliori che ho conosciuto in questi ultimi anni.

• Le nostre origini... tutto parte da lì. Come è iniziata la tua avventura nel mondo del vino?

Sono nato in mezzo alle vigne perché mio padre faceva il viticoltore. Il mio hobby preferito però era disegnare case. Quando andai a Tortona per iscrivermi a Geometra, destino vuole che dimenticai un documento a casa. Strada facendo incontrai la mia professoressa d'italiano di Retorbido, che,

sentita la mia scelta, mi sconsigliò vivamente. Mi esortò invece ad iscrivermi all'Istituto agrario nonostante i miei voti migliori fossero in costruzione e topografia. Finita la scuola l'Ing. Spalla mi propose una collaborazione nel suo studio. Scoppiai letteralmente a piangere quando dovetti rinunciare... avevo da poco ricevuto una chiamata; dovevo partire per il militare. Non era proprio destino, e mi arresi alla sorte. Una volta tornato mi specializzai in Enologia.

- **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 per le nuove tecnologie, non possano fare vini di qualità. Cosa ne pensi?**

Questo discorso può avere un senso solo con i vini bianchi. Per i vini rossi no. Il vino rosso nasce in vigna. Ho un caro amico che sta vivendo un momento difficile per problemi di salute, un insegnante di musica impegnato nel sociale. Lui, Giuseppe Colombo, ha deciso insieme a tre amici di produrre del vino *buono*, e si è rivolto a me. Un giorno in un contesto piemontese di quelli importanti, in una degustazione di undici vini degustati *alla cieca*, ha riscosso molto successo nonostante la piccola dimensione della realtà. Il vino rosso, *partendo da una buona uva*, può essere prodotto tranquillamente con ottimi risultati.

- **Cosa ritieni possano fare le istituzioni nell'immediato per aiutare i produttori in modo concreto?**

Serve meno burocrazia, serve un investimento forte sui giovani, mirato e non sparpagliato, per creare imprenditorialità.

Finita la guerra il Friuli Venezia Giulia ha dato i soldi alle famiglie contadine. Ma dovevano investire minimo su otto ettari, e con mutui trentennali agevolati. Se decidevano di

chiudere prima l'azienda, dovevano restituire i soldi...

• E' ormai tendenza diffusa classificare i vini in biologici, biodinamici, organici... Non pensi che si possa confondere ulteriormente il consumatore?

Dire biologico è quasi una moda visto che l'italiano medio non è educato al termine. Finché io vedrò un cartello di vigneto biologico vicino a zone fortemente inquinate, non posso credere nel biologico. Il biologico potrebbe avere una logica se ci fosse un regolamento severo che garantisse la sua applicazione.

Andrebbe fatta una mappatura dei terreni esenti da fonti di inquinamento importanti, e una mappatura delle zone poco piovose. Non possono venirmi a raccontare che nella valle dell'Adige con 1300 mm di pioggia all'anno possono fare il biologico con i parametri di Bruxelles.

Il nostro vino all'Azienda Montelio, rientra in una categoria che chiamo *"verso il rispetto dell'ambiente"*. Cerchiamo di fare un'agricoltura integrata. Abbiamo lasciato dei boschi intorno alle vigne, ed abbiamo consentito ad un gruppo naturalistico di costruire, accanto alle piante, nidi artificiali per facilitare il ritorno di cinciallegre e codirossi.

Ricreare un ambiente naturale, questa è la cosa veramente importante...

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, legggi, 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.. Si, 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 aereonautica. 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)