Gianfranco Comincioli… l’Erbamat, e i suoi oli denocciolati

Ci sono persone la cui storia dovrebbe diventare memoria d’insegnamento… Esattamente così, ci sono persone che incontro la cui storia, ma soprattutto la cui esperienza, ha portato a tali successi nelle proprie produzioni da riconoscere non solo con premi, ma da divulgare come insegnamento per far si che le conoscenze acquisite negli anni, vengano messe a frutto per le generazioni future. Quando le incontro mi informo su chi darà continuità al loro lavoro, quasi sentissi a rischio la perdita di tanta esperienza acquisita negli anni.

Ciò che mi ha colpito soprattutto nella conoscenza di **Gianfranco Comincioli**, è la determinazione dell’uomo nel voler fare il meglio… Una vita dedicata alla ricerca della qualità e all’accuratezza del prodotto. L’ho percepito ascoltandolo, fiero ed orgoglioso, memore dell’insegnamento del padre, menzionato spesso nella nostra lunga chiacchierata di una domenica pomeriggio di qualche tempo fa.

Seduti ad un vecchio tavolo di legno, Gianfranco mi ha raccontato delle sue ricerche sull’utilizzo dell’**Erbamat**, vitigno antico a bacca bianca ormai in via di estinzione vinificato ed assemblato ad un altro vitigno autoctono, **il Trebbiano Valtenesi**.

Gianfranco Comincioli

Subentrato nell’azienda familiare a diciotto anni s’innamorò di questo vino bianco denominato in seguito **Perlì**. Un vino particolare, longevo e complesso come lui stesso lo ha definito. Voleva fare un bianco diverso visto che il Lugana

era già il vino protagonista di questa zona. Seguiva le orme del padre che, anni prima, circa nel 1960, fece un vino bianco per se e per gli amici fatto da viti centenarie di Trebbiano Valtenesi, un vino di grande corpo con ben 14 gradi chiamato "*il latte del nonno*".

Per ben venticinque anni seguirono prove di vinificazione, fino a giungere al 2007 quando Gianfranco volle cambiare impostazione. Da quattro anni ormai lo sta sperimentando anche in **spumantizzazione in ancestrale,** il più naturale dei metodi che utilizza unicamente gli zuccheri dell'uva.

Dovete sapere che dal 1552, da ben quattordici generazioni, la famiglia Comincioli vive e segue le attività legate al territorio di Puegnago del Garda. La produzione di vino è iniziata col **Groppello, vitigno autoctono della Valtenesi.** In seguito, dal 1943, ha avuto continuità con l'operosità di **Giovanni Battista Comincioli** che ha portato l'azienda nel 1966, al conseguimento del riconoscimento ad Asti della **medaglia d'oro Douja d'Or**. Dal 1978 la guida è passata al figlio Gianfranco, che, nel rispetto della tradizione, ha dato impulso alla ricerca e alla sperimentazione.

Ma non finisce qui, visto che l'attività della famiglia Comincioli è legata oltreché alla vite, anche all'olivo. La loro filosofia, citando le loro stesse parole, è che **l'olio lo fa la pianta e l'ambiente.** Le fasi della produzione sono concentrate nel rispetto totale dell'olivo e del suo frutto, al fine di esaltarne al massimo i caratteri, gli aromi, e i sapori.

Olio extra vergine di oliva Comincioli

Guidata da Gianfranco ho potuto apprezzare il risultato delle sue ricerche e dei suoi studi. La realizzazione di un **frantoio tecnologicamente avanzato**, ha permesso di operare in assenza di contatto con l'aria, evitando fenomeni ossidativi che influiscono negativamente sulla qualità e sulla durata nel tempo dell'olio.

Le olive trattate sono la **Casaliva**, cultivar autoctona esclusiva delle terre del lago di Garda, e la **Leccino**, cultivar presente nelle terre del Garda. Nascono così gli ***oli denocciolati*** ottenuti esclusivamente dalla polpa delle olive, un prodotto della Terra realizzato con il massimo rispetto, per garantire le componenti salutistiche che rendono gli oli extra vergini d'oliva elementi essenziali per la nostra alimentazione, e per la nostra salute.