Il porfido che mi portò a Gattinara…

Ho conosciuto Paride Iaretti durante una cena a Milano, mentre, seduta a fianco a lui, ascoltavo le molte similitudini delle nostre vite. Quella sera mi ha regalato un sasso, un porfido proveniente dalla sua vigna.

Ve l’ho mai detto che ho la casa piena di pietre? Le raccolgo dovunque. Sono pezzi delle terre che visito e che spesso non vorrei lasciare. Averle vicino mi trasmette energia, mi riporta i ricordi alla mente, mi fa sentire meno lontana… Avere tra le mani quel porfido mi ha permesso di avere il primo contatto con quella terra che mi ha chiamato alla sua conoscenza.

Paride Iaretti è nato a Gattinara il 1′ Luglio del 1970. Dopo aver frequentato le scuole dell’obbligo, si è diplomato all’Istituto Professionale Alberghiero di Varallo Sesia. Prima cuoco, poi

salumiere, e poi… la sua origine contadina ha prevalso.

Mi ha raccontato come, alla fine del 1999, stanco di stare sotto ad una fila di neon in una catena di supermercati, ha deciso di cambiar vita. La notizia espressa quell’anno dal padre di vendere le vigne di famiglia, è stata la scintilla scatenante che ha determinato la svolta della sua vita.

La “radice affiorante” di una vecchissima Vespolina

La sua passione per le vigne e per il territorio è atavica, essendo discendente da una famiglia contadina di lontane origini gattinaresi che ha sempre fatto vino. Solo il padre, Pietro, se ne è occupato per hobby coltivando circa mezzo ettaro di vigneto. Da li è partita la sua avventura, quando nel 1999, ha speso la sua liquidazione per acquistare un piccolo trattore.

Nei primi tre anni, quelli più duri, ha ristrutturato la vecchia casa di famiglia trasformandola in una cantina posta a tre metri sotto terra, dove il vino, citando le sue stesse parole, riposa al fresco e al buio senza rumori o scossoni. Ora, dopo aver fatto nuovi impianti e ristrutturato vecchie vigne, gestisce quattro ettari di vigneto di cui tre iscritti all'albo vigneti Gattinara DOCG e da cui produce quattro vini:

- Gattinara DOCG Riserva
- Gattinara DOCG Pietro
- Velut Luna Coste della Sesia Nebbiolo
- Uvenere rosso da tavola da vigneti di circa 50 / 70 anni di età.

Paride Iaretti, è stato premiato dalla guida Vini d'Italia 2012 de "L'Espresso" per il Gattinara Pietro 2007, e inserito nella cantina didattica di ALMA WINE ACADEMY, la Scuola Internazionale di cucina Italiana di Colorno.

> *"Cinzia, quando mi hai detto che venivi a visitare i miei vigneti ne sono stato felice; non mi stancherò mai di portare le persone in collina tra i filari a pestare i porfidi vulcanici ricchi di ferro. Solo così si può capire il Nebbiolo di Gattinara, un vino che produco con il massimo rispetto per l'ambiente e per le tradizioni. Paride Iaretti"*
>
> *Posso solo aggiungere, che chi ama con vera passione il vino, oltre a berlo, lo vive sul campo, ascoltando i racconti di vita contadina di chi lo produce…*

San Martino, di Paride Iaretti

Novembre sulle colline… nella vigna silenziosa un piccolo grappolo d'uva sta ancora aggrappato alla sua madre storta, sfuggito all'occhio e alla forbice del vignaiolo, forse nascosto tra i colori delle foglie di ottobre. Sta li, solitario, nel sole della sera dopo l'ultimo temporale dell'estate di San Martino, consapevole di morire li dove è nato.

Triste, per non aver potuto partecipare alla festa della vendemmia, al viaggio con i compagni nella bigoncia verso la fresca ed oscura cantina, all'euforia della fermentazione e al lungo riposo in botte nell'attesa di esser vino maturo, rubino, corposo e profumato.

Si ricorda di essere stato una piccola gemma, un tenero germoglio appeso ad un fragile tralcio, di essere stato un piccolo e profumato fiore. Ricorda d'aver goduto del sole di luglio e di aver temuto le

tempeste di agosto; ed ora, che giungono dal paese le voci e i suoni della fiera, nessuno si ricorda di lui…

Gli saranno grati, in dicembre bianco di neve, i passeri arruffati che infreddoliti ed affamati troveranno ristoro nei suoi acini ormai appassiti dall’inverno che incombe.