



Terrazzamenti di Sassella della Cantina Ar.Pe.Pe., in Valtellina

VINI DELLA TRADIZIONE (2): Il Nordovest

Quando lavorare la vigna è questione d'orgoglio

Continua il viaggio tra chi fa vino seguendo vecchi metodi • In cantina si deve intervenire il meno possibile perché è la pianta la migliore custode della qualità • Poca e appropriata tecnologia, rispetto assoluto del territorio e memoria delle proprie origini sono le giuste regole

Vista la difficoltà la volta scorsa di dire cosa significhi il concetto di tradizione, per non parlare di quello ancor più fumoso e ambiguo di tipicità, l'unico che ha dato, a parer mio, una precisa definizione di questo pericoloso lemma è il professor Attilio Scienza, che, in un recente convegno, l'ha chiamata "sinonimo di riconoscibilità".

Proseguiamo ora nel nostro viaggio alla riscoperta di quei produttori che, in qualche modo, si autocertificano come tradizionalisti. L'autocertificazione, al-

meno in prima approssimazione, pare essere l'unico criterio di selezione in concreto percorribile, allo scopo di individuare per ciascuno di essi il significato più profondo di quel concetto (questione di approccio e di mentalità? Di tecnica in vigna e/o in cantina? Di rifarsi a 50 anni fa? O a duemila anni or sono?) e, soprattutto, come viene tradotto in concreto. Analizzata la volta scorsa una selezione, ovviamente del tutto incompleta e solo simbolica, di realtà langarolo-monferrine, in questa tappa toccheremo una serie

di territori del Nordovest più eterogenei fra loro: da Gavi al Tortonese in Piemonte, dalla Liguria alla Valtellina, dall'Oltrepò ai Colli Piacentini.

Alla **Cascina degli Ulivi** di Novi Ligure (Alessandria) incontriamo Stefano Bellotti. Gli chiediamo quale sia la sua filosofia produttiva. «*Ritengo indispensabile un lavoro agricolo cosciente e responsabile. Accompagno le uve nel loro trasformarsi in vino cercando di non intervenire, nel rispetto dei ritmi della natura*», ci dice. Cerchiamo di capire quali

fiducia con chi lo produce».

Cambiamo regione. Liguria, Pieve di Teco (Imperia), **Cantine Lupi**. Massimo Lupi ci dice: «Quando produco un vino penso a me e al cammino che sto percorrendo; la curiosità è mia compagna di strada. Curiosità di ricercare nel passato per vedere quanto mio padre ha tradotto gli insegnamenti di vita rurale di mio nonno e ne ha fatto i dogmi della sua vita e dell'azienda. Curiosità di capire e rispettare la mia terra con le potenzialità e le sue esigenze. Curiosità (e divertimento) di ascoltare ogni volta gli anziani contadini che vengono in cantina e portano i loro bagagli carichi di ricordi e informazioni, molto importanti per me perché nei loro pensieri e nelle loro conoscenze si scoprono le origini della cultura del nostro vino, quindi una parte fondamentale del nostro ambiente».

Continua: «Mantenere un corpo di tradizioni significa anche rispettare l'equilibrio uomo-vigna-cantina, e può comportare il recupero di certe pratiche abbandonate: in quel caso il concetto di innovazione va a sovrapporsi a quello di tradizione; vedasi per esempio la ricollocazione in certi appezzamenti del sistema di allevamento ad alberello. Quanto invece all'innovazione intesa dal punto di vista delle nuove tecnologie, è positiva se, in modo neutro, è utile per esaltare la tipicità di un vino, se invece è atta a stravolgerlo per meri fini mercantili, va combattuta. Poi ci possono essere situazioni ambivalenti. Ad esempio, sono convinto che certi lieviti selezionati consentano di lavorare con più pulizia, evitando di dover combattere contro il marasma dei lieviti indigeni. Peraltro sarebbe molto bello poter sviluppare quelli indigeni dai propri vigneti, ma sfortunatamente la loro riproduzione è ancora troppo onerosa per un'azienda di medie dimensioni».

Ci spostiamo a Sondrio, in Valtellina, da **Ar.Pe.Pe.**; parliamo con Isabella Pelizzatti Perego. «Noi non progettiamo il vino in cantina perché vogliamo che rispecchi l'annata. Il primo pensiero lo rivolgiamo al territorio e a non rovinare in cantina l'ottima materia prima che cresce con immane fatica sui nostri terrazzamenti. Nella fase di trasformazione, cerchiamo solo di esaltare vitigno e terroir; il tempo di affinamento, quando l'annata lo consente, è un nostro prezioso alleato». E continua con passione:

«Non ci curiamo più di tanto del mercato nella convinzione che i nostri vini debbano piacere a noi e riflettere gli intenti di nostro nonno Guido e nostro padre Arturo: le grandi riserve da loro prodotte, ancora oggi sono capaci di esprimere la grandiosità del Nebbiolo». La ascoltiamo con attenzione. «Mantenere la tradizione significa per noi rispettare il vitigno e il paesaggio, evitando prodotti chimici e tecnologie invasive. Innovazione vuol dire introdurre calibrate migliorie sulla base di nuove attrezzature o di schemi di produzione più razionali, volti a innalzare la qualità finale: per esempio la raccolta in cassetta. In definitiva, un vino è tradizionale quando sa trasmettere l'emozione e la bellezza del territorio da cui proviene. Invece non lo è quando le sue caratteristiche, magari anche interessanti, lo rendono anonimo

ho già detto, il tempo è per noi un tradizionale alleato».

In Oltrepò Pavese, a Rovescala (Pavia) per la precisione, **Annibale Alziati** è geloso custode di un antico e prezioso cru, il Gaggiarone e l'omonimo vino. Gli chiediamo qualcosa della sua fantastica Bonarda. «Per la verità è stato un recupero involontario; ho incidentalmente individuato delle vecchie viti, di oltre 50 anni, e ho provato a vinificarne le uve in purezza: il vino era ottimo! È stato poi il grande Luigi Veronelli a capire che si trattava di uno storico cru. Il mio vino parla dei miei avi, di mio padre; ha il sapore vero di un tempo, è armonico e ricco, sa della terra da cui proviene. Ho voluto di proposito limitare al minimo le pratiche di cantina, così da far parlare l'uva. Niente legno, ma solo affinamento in cemento (anche tre anni) e in vetro.



La tendenza è intervenire in vigna il meno possibile e solo con lavorazioni manuali

e d'origine incerta. Nel concreto, gestire la vigna in modo tradizionale in Valtellina significa allevarla a Guyot, orientando i filari da nord a sud (a ritocchino, ndr), per un irraggiamento ottimale. Il terrazzamento esige lavorazioni manuali, a costi esorbitanti. Per anni abbiamo eseguito una selezione massale delle nostre piante, ora ricorriamo ai cloni selezionati dalla Fondazione Fojanini: autoctoni e molto interessanti». Approfondiamo l'argomento cantina: «Vinifichiamo in tini di legno, con rimontaggi e follature manuali. I lieviti sono indigeni e bassissimo l'impiego di solforosa. Le macerazioni sono lunghe, sino a 40 giorni, come è lunga la permanenza sulle fecce nobili. L'affinamento in botti di rovere e castagno da 55 ettolitri può durare sino a cinque anni! Segue un anno di cemento e 12-24 mesi di bottiglia. Come

Nessuna filtrazione, solo qualche travaso. Stessa filosofia in vigna, dove intervengo il meno possibile: non tolgo l'erba, faccio lavorazioni manuali, non elimino le altre piante, mi limito a effettuare delle selezioni massali, soprattutto utilizzo lieviti autoctoni: che senso hanno tanti sforzi, se poi ricorri a dei lieviti che ti mutano i profumi del vino?».

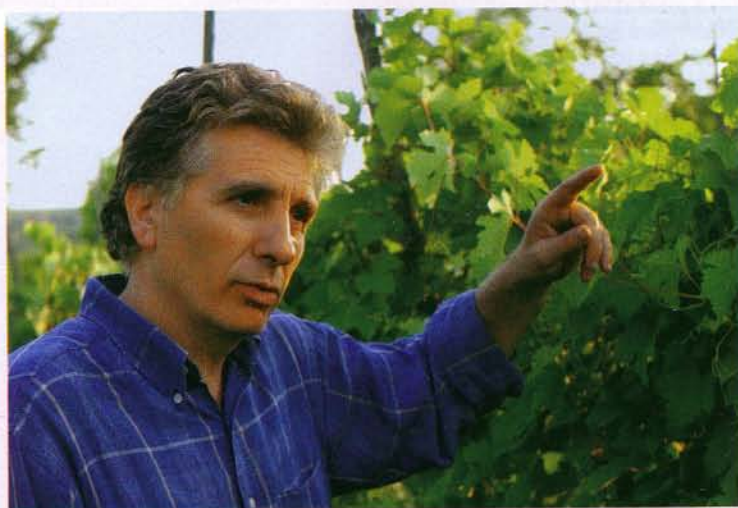
Affaticati, tocchiamo l'ultima tappa della puntata, trasferendoci a Rivergaro, sui vicini Colli Piacentini. Ci accoglie Elena Pantaleoni, patronne de **La Stoppa**. Le chiediamo cosa abbia in mente quando si appresta a produrre un nuovo vino. «Cerco di capire le potenzialità del nostro territorio; il che significa preferire varietà tardive, bisognose di caldo e sole, legate alla tradizione locale. Al contempo, come agricoltore, debbo avere senso di responsabilità e di storicità;



Isabella ed Emanuele Pelizzati Perego della Cantina Ar.Pe.Pe., in Valtellina, dove si produce il Sassella Vigna Regina, esaltazione di vitigno e terroir. Sotto, Annibale Alziati di Rovescala (Pavia). La sua Bonarda arriva dal recupero di vecchie viti di oltre 50 anni



Elena Pantaleoni de La Stoppa, sui Colli Piacentini. Macchiona è una Riserva di Gutturnio che invecchia in botti grandi con lunghi affinamenti



non importa se operando in regime biologico produco meno e a costi più alti: ho il dovere di pensare anche a chi verrà dopo di noi. Gli ultimi nostri nati sono il Vigna del Volta, da uve Malvasia di Candia appassite al sole, e l'Ageno, blend di Malvasia, Trebbiano e Ortrugo. Il primo è un vino da uve tradizionali, ma anche innovativo: prima del 1995 non esisteva la tipologia passito nel disciplinare della Malvasia. L'Ageno fa invece una lunga macerazione sulle bucce, e anche questo è un modo di esprimere il territorio: lunghe macerazioni evidenziano quei caratteri di aromaticità che sono propri dell'uva coltivata in climi caldi e siccitosi».

Torniamo con lei sul concetto innovazione-tradizione. «Abbiamo utilizzato vitigni tradizionali adattandoli al luogo. Macchiona, una Riserva di Gutturnio rivisitato, è invece una sorta di innovazione nel solco della tradizione; per essa utilizziamo botti grandi con lunghi affinamenti, prima in legno e poi in bottiglia». Vogliamo capire cosa desiderino comunicare attraverso le loro etichette. «L'obiettivo è innanzitutto esaltare le caratteristiche del terroir, quindi dell'annata, infine del vitigno; per cui tutti i nostri interventi sono volti a questo: la temperatura di fermentazione può variare da millesimo a millesimo, a seconda del clima, il vino fermenta sempre coi suoi lieviti, diversi da vendemmia a vendemmia, non si fanno chiarifiche, né acidificazioni, né aggiunte di tannini, enzimi o quanto altro possa modificare artificiosamente il vino, ledendone l'unicità».

Roger Sesto