

Senza dubbio la manifestazione di Forno è l'appuntamento enologico che più mi è caro, a cui devo tanto per avermi fatto scoprire il mondo dei vini naturali, e che frequento da ormai così tanti anni che sento anche un po' mio.

E' quindi un ringraziamento personale quello porgo a **Christine Cogez**, all'intuizione che ha avuto 13 anni fa e al suo continuo contributo alla crescita di un movimento di vignaioli che anno dopo anno aumenta in numero.

Entro sempre carico di aspettative nel tendone della Pro Loco sapendo che al suo interno potrò scoprire un nuovo vignaiolo, un nuovo vino, una nuova annata o semplicemente rivivere le sensazioni dell'anno prima riassaporando i vini che mi avevano convinto, conquistato, stregato o emozionato maggiormente. Non potendo citare tutte le aziende ed i vini che ho conosciuto ed apprezzato a Forno, cercherò di rendere i miei appunti sparsi un piccolo viaggio da nord a sud parlando non solo di vini, ma anche di persone.

Capostipite indiscusso del movimento piemontese è Teobaldo **Cappellano** che sfortunatamente pochi anni fa ci ha lasciato, a differenza del suo vino che continua a vivere grazie al figlio Augusto che ha saputo raccogliere sapientemente l'eredità del padre. Tra i loro vini mi piace ricordare il Barolo Rupestris 2010 con quel suo bellissimo color granata e quella tipica sfumatura aranciata; i suoi profumi sono floreali di rosa e di viola, fruttati di ciliegia e prugna matura completati dai terziari di cuoio, terra e sottobosco; in bocca il tannino è già vellutato, la lunga persistenza te lo fa godere appieno ed il sapore ti rimanda al pepe e alla liquirizia.

E' stato un piacere conoscere e, con l'andare dei discorsi, stimare Stefano Bellotti, titolare della **Cascina degli Ulivi** di Novi Ligure, straordinario interprete del metodo biodinamico. Agricoltore da sempre, ha saputo far crescere la propria azienda nel più totale rispetto della natura. La foto dell'anno è senz'altro la sua quando viene ritratto, durante le scene del film Resistenza Naturale, con due zolle di terra in mano, una scavata in un vitigno trattato con metodi convenzionali, l'altra scavata in una sua vigna trattata con metodi biodinamici: un vero e proprio manifesto del movimento naturale del vino. Tutti i vini da lui prodotti, spesso differenti tra loro per scelte di vinificazioni diverse, li sente orgogliosamente figli suoi. Tra loro ricordo il Gavi Filagnotti, un bianco dal colore intenso; al naso si avverte subito la mineralità tipica del cortese ed in bocca è sapido, persistente: un vino che non finisce mai.

Della Lombardia, non si può non parlare di Flavio Faliva e Antonio Tornincasa della azienda **Ca' del Vent**, vere e proprie voci fuori dal coro della Franciacorta. Sperimentatori instancabili (ricordo a titolo d'esempio l'utilizzo di corroboranti e l'introduzione dei cavalli in vigna) sono riusciti a produrre con metodi assolutamente biologici spumanti che nulla hanno da invidiare a tanti noti convenzionali. Quest'anno mi è piaciuto tantissimo il millesimo 2010 del Pas Operè, un brut metodo classico non modificato al momento del rabocco con aggiunte di sciroppi di dosaggio, ottenuto da uve chardonnay per l'85% e pinot nero per il restante 15%. Perlage fine e persistente, profumi di fiori bianchi e crosta di pane; in bocca è fresco e elegantemente minerale.

Della terra trentina voglio parlare di **Eugenio Rosi**, un personaggio d'altri tempi: contadino, agricoltore, artigiano, vignaiolo innovativo, sperimentatore, enologo, cantiniere. Una passione per la sua terra, la Val Lagarina, che, come gli piace raccontare, parte da molto lontano: da ragazzino andava solo, senza alcuna costrizione, a lavorare la campagna. Amava farlo. E ha sempre continuato a farlo, creando con lei un legame così fondamentale da sentirlo "ancestrale", di cui gli traspare sincero in volto, quando ne parla, un fiero orgoglio. Non si esime mai dal discorrere di agricoltura artigianale, la sua, frutto di quelle scelte personali che lo hanno reso protagonista nel mondo enologico, producendo

vini naturali da uve autoctone (nosiola e marzemino) ed internazionali (pinot bianco, merlot e cabernet sauvignon) sovvertendo le tecniche tradizionali. Amo tutti i suoi vini ma di quelli assaggiati quest'anno voglio parlare del Poiema, il suo Marzemino in purezza: un vino che non ti aspetti e che una volta assaggiato non ti scordi più. E' vinificato con parte delle uve appassite e matura in botti di ciliegio per 12/18 mesi. Il colore è di un rosso rubino molto concentrato. Al naso raffinati profumi floreali di rosa e di viola, fruttati di mora e prugna. In bocca si percepiscono tannini, morbidi e delicati; è equilibrato, elegante, persistente: un grande vino rosso.

In Friuli c'è un'azienda che conosco relativamente da poco tempo, **Vignai da Duline** di Federica Magrini e Lorenzo Mocchiutti, e di cui ricordo perfettamente il primo incontro qualche anno fa: **Il Morus Nigra**. Un Refosco dal Peduncolo Rosso concentrato, di colore rubino intenso. Al naso fruttato di gelso, mora e mirtillo con leggere note balsamiche. Al palato è ricco, di corpo, bella la trama tannica e straordinaria è la sua persistenza: un incontro folgorante! Successivamente non ho esitato ad approfondire la conoscenza anche con gli altri loro vini che, è incredibilmente facile riconoscerlo, sono di una qualità "esagerata". L'età delle loro vigne (le più giovani hanno almeno 40 anni), i loro metodi originali di coltivazione naturale a rese molto basse e la perfetta scelta dei tempi di macerazione credo siano i segreti per garantire il rispetto dell'autenticità caratteriale delle loro uve e a giustificare il fatto che due caratteristiche siano comuni a tutti i loro vini: concentrazione ed eleganza.

Altro grande interprete friulano di vini naturali è **Marco Sara** da Savorgnano del Torre, che seguo fin dai primi anni duemila. Per capire la sua passione per la sua terra ed i suoi vini basta parlarci assieme per dieci minuti. E' il giovane che nel mondo del vino vorresti trovarti sempre davanti. Con la disarmante naturalezza di chi ti sta raccontando un'ovvietà, ti spiega che per lui fare vino significa entrare in simbiosi con la natura praticando un'agricoltura rispettosa a partire dalla vigna, dove è necessario non utilizzare alcun tipo di prodotti chimici. In cantina solo fermentazioni spontanee, dosaggio delle macerazioni e lieviti indigeni. Nessuna pratica di edulcorazione. Di Marco Sara adoro il Picolit. Uve strappate a quel miracolo della natura che è l'"aborto floreale" che priva il grappolo di tanti acini ma che allo stesso tempo regala nobiltà ai sopravvissuti. Vigneti siti vicino ai boschi su terreni di ponka (marna) dove assistiamo al fenomeno della botrytis, la muffa nobile che arricchisce la vendemmia manuale di fine settembre a cui segue un periodo di appassimento naturale anche questo senza ausilio di alcun accorgimento che non sia naturale. Nasce un vino in cui già il colore è uno spettacolo, giallo dorato con sinuosi riflessi ambrati. Al naso distinguo miele, canditi di agrumi, zafferano, frutta secca. In bocca acidità, dolcezza e mineralità sono equilibrate, è un vino che ti avvolge, cremoso, elegante, persistente. Uno di quei vini dolci di cui non faresti fatica a berne una bottiglia intera.

Tra i vignaioli veneti ho scelto di parlarvi di Carlo Venturini e di sua moglie Alessandra, titolari dell'azienda agricola **Monte dall'Ora**. Conosciuti tanti anni fa al Critical Wine, da allora hanno fatto passi da gigante, riuscendo a crescere in qualità senza tradire minimamente le scelte biodinamiche e di biodiversità intraprese fin da quando, figli di contadini, hanno deciso di intraprendere la strada del vino. Agricoltura sostenibile di terreni vocati ai vitigni classici della Valpolicella, curati in modo naturale sia in vigna che in cantina. E non è stato facile per loro affermarsi tra i tanti produttori della loro zona, ostinati a seguire esclusivamente le leggi del mercato. Hanno dimostrato come sia possibile fare vino in modo naturale e sostenibile conquistandosi il consenso degli appassionati e del mercato. Il loro Amarone Classico assaggiato a Fornovo ha un bel colore rubino intenso. Al naso il bouquet è al quanto variegato, vi si distinguono profumi di amarena, ciliegie mature, chiodo di garofano e pepe

nero. In bocca è straordinariamente equilibrato, il tannino ancora vispo è ben bilanciato dalle morbidezze appena percepibili. Grande struttura, grande persistenza.

Della mia Emilia Romagna non posso che raccontarvi della **Stoppa**, azienda agricola guidata da Elena Pantaleoni che si avvale dell'enologo Giulio Armani, autentico precursore dell'agricoltura biologica. In vigna praticano l'inerbimento, cioè il controllo delle piante infestanti favorendo lo sviluppo di una copertura erbosa. I trattamenti si limitano all'uso di rame e zolfo. Vigne antiche con bassissime rese e in cantina lunghe macerazioni anche per i vini bianchi, niente solforosa e nessuna filtrazione. I loro vini sono fortemente tipici ed esprimono appieno la storia del territorio e dell'azienda. Vini che, come sostiene Elena, nascono nelle vigne, che non seguono le mode, passionali, veri ed unici. Il vino che amo di più è la Macchiona che prende il nome di una casa colonica posta in mezzo ai vigneti. Si ottiene da uve bonarda e barbera con rese intorno ai 45q per ettaro: viene vinificato con una lunga macerazione sulle bucce e si affina prima in botti di rovere per 12 mesi e poi per altri due anni in bottiglia. Il suo tipico colore è rosso rubino molto carico. Al naso le note sono davvero tante: avverto sempre sentori di frutti rossi, ciliegie, more, prugne; speziati di liquirizia e di cuoio. In bocca è complesso, importante e nello tempo equilibrato con una bella acidità che ben si affianca a tannini che grazie al lungo affinamento sono morbidi e fanno di lui un vino assolutamente elegante.

Della Toscana, terra di grandi vini, mi soffermo molto volentieri sull'azienda di **Stefano Amerighi**, altro vignaiolo partito dall'esperienza contadina della sua famiglia che, unita alla sua passione per il vino ed al suo approccio all'agricoltura biodinamica, ha saputo far nascere il migliore Sirah italiano. Questo risultato è stato raggiunto grazie ad una attenta e lungimirante programmazione. Dapprima, attraverso indagini geologiche e studi pedoclimatici, sono stati localizzati i migliori terreni del cortonese che avrebbero ospitato le vigne. Successivamente sono stati selezionati i cloni di Sirah scelti minuziosamente nella valle del Rodano, patria dei grandi Sirah. In vigna solo agricoltura naturale: metodi biodinamici scandiscono coltura, potatura, vivificazioni. L'assenza di prodotti chimici è totale. Per i trattamenti si utilizzano esclusivamente rame e zolfo. La pigiatura viene in parte effettuata con i piedi e la fermentazione è assolutamente spontanea con lieviti indigeni e senza aggiunta di solforosa. Il suo Apice Sirah è prodotto solo nelle migliori annate, utilizzando unicamente le uve posizionate in testa ai vigneti. Quando tanti anni fa per la prima volta assaggiai a Forno questo vino, ne rimasi assolutamente sorpreso. Il colore è rosso rubino. Al naso è elegante, sentori di frutta rossa, prugna, ciliegie e poi sottobosco, infine pepe. In bocca è sottile, dinamico, sapido, di grande finezza grazie a tannini vellutati, un vino di grande prospettiva.

Scendendo un po' più a sud troviamo l'azienda vitivinicola marchigiana **Aurora**, nata negli anni settanta, autrice di quei vini in passato definiti "piceni invisibili" in quanto poco conosciuti fuori dai confini regionali. Tutto nacque dall'idea di cinque amici che decisero di lavorare insieme scegliendo di fare agricoltura naturale iniziando a produrre vino nel 1985. Da allora tanta strada è stata fatta e tuttora, nonostante siano noti ed apprezzati in tutta Italia, perseguono ancora quelle idee di unità e condivisione che hanno fatto la loro fortuna. Decisivo per loro è il legame con il territorio e la pratica di una viticoltura biologica che prevede concimazioni con interrimento di vari erbai e varietà leguminose che conferiscono al terreno azoto e humus. Per fronteggiare i parassiti utilizzano basse dosi di rame e zolfo. Ho imparato ad amare i loro vini tanti anni fa grazie ad amici di Fiorano che mi portarono in assaggio il Fiobbio e il Barricadero, un rosso che annovero tra i miei preferiti. Il Barricadero che, come si intuisce dal nome, si affina in barrique e botte grande per due anni, è ottenuto da uve Montepulciano e si presenta rosso rubino scuro. Al naso sentori floreali di rosa e viola, poi di

confettura di frutta rossa per finire con sentori speziati che ricordano caffè e cioccolato. Vino importante, complesso ed equilibrato, ha tannini gradevoli ed è decisamente persistente.

Del vicino Abruzzo è doveroso parlare dell'azienda **Emidio Pepe** fondata nel 1964 nel teramano, in un territorio particolarmente vocato per la produzione di Trebbiano e Montepulciano. Assoluti precursori della viticoltura naturale, quando nelle fiere ci si imbatte in un loro stand è davvero incredibile leggere sulle loro etichette, peraltro belle ed inconfondibili, gli anni di produzione: i degustatori sbarrano gli occhi, stupefatti all'assaggio di vini con tanti anni di invecchiamento, le cui annate sono diverse da ogni altra. Davvero vini senza tempo. Da sempre viene praticata una agricoltura biologica che ha garantisce una produzione di vini profondamente tipici, longevi e di spiccata personalità. In vigna sovesci al bisogno, solo rame e zolfo, potature manuali, raccolte manuali, pigiature con i piedi. In cantina fermentazione con lieviti indigeni, bandita la solforosa, nessuna chiarifica o filtrazione, imbottigliamento a mano. Il Trebbiano d'Abruzzo 2010 ha un colore giallo dorato. I sentori sono eleganti, floreali e fruttati di albicocca. In bocca il vino è complesso: si percepiscono il tannino, che grazie alla lunga macerazione ne ha determinato anche il colore, una intensa acidità che fa immaginare la sua longevità, una bella sapidità, una chiara mineralità. La beva è splendida, insomma una bottiglia che si fa bere tutta e da sola.

Il mio percorso si conclude in Sicilia. Dei tanti produttori siciliani vorrei parlarvi di **Francesco Guccione**, non solo per la stima e la simpatia che nutro verso la sua persona, ma soprattutto perché adoro i suoi vini. Da solo riesce a gestire sei ettari di vigne nella zona di Monreale, all'inizio della meravigliosa Valle del Belice, terra di ulivi e di bestiame, riuscendo ad essere agricoltore, vignaiolo e cantiniere. Da sempre lavora in modo assolutamente naturale avendo sposato l'agricoltura biodinamica e credendo fortissimamente nel territorio in cui opera. Ovviamente in cantina sono seguite scelte completamente biologiche che significano utilizzo di soli lieviti autoctoni, fermentazioni spontanee, nessuna edulcorazione, nessuna chiarifica, nessuna filtrazione, pochi travasi, opportune macerazioni. Caratteristica comune a tutte le sue bottiglie sono la sigillatura con la cera d'api e le etichette tutte scritte a mano, che le rende uniche. I suoi sono vini di grande carattere, personalità ed eleganza. Il suo Trebbiano, così insolito in Sicilia ma così siciliano al tempo stesso, in seguito a due giorni di macerazione è di colore giallo intenso. Al naso inconfondibili note di agrumi, di idrocarburi, balsamiche, vanigliate. In bocca è pura eleganza, bella sapidità, buona freschezza, il residuo tannico non è invasivo, la persistenza è lunghissima.

Terminato questo viaggio, a breve altri altrettanto interessanti cominceranno. A febbraio, infatti, sono in programma due importanti degustazioni: la prima alla Fiera di Piacenza il 14/15/16, organizzata da Sorgente del Vino; un'altra, LiveWine, la settimana successiva, più precisamente il 21/22/23, è invece organizzata a Milano da Vini di Vignaioli e Christine Copez, con la collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier.