

Gianpietro Poletti, direttore delle Cantine di Villa, ha organizzato un banco di degustazione mercoledì 12 maggio presso l'agriturismo Le Case dei Baff ad Ardenno. La serata ha l'obiettivo di presentare i risultati di un progetto iniziato nel 2007, e che potremmo sintetizzare con lo slogan "Adotta un vigneto".

"Abbiamo pensato questa serata", ci confida Poletti, "per portare a conoscenza del pubblico il lavoro svolto dalle Cantine di Villa con alcuni agriturismi ed appassionati di vino. Ognuno di essi ha adottato uno o più vigneti, di diverse dimensioni, per un totale di circa 4 ettari.

La Cantina di Villa si è assunta l'onere e l'impegno di lavorare i vigneti e di portare un vino di qualità in bottiglia. Gli agriturismi si sono accollati un impegno molto oneroso, investendo in questo progetto.

Questa serata, con la presentazione in anteprima a www.italiadelvino.com dei risultati dell'annata 2009, con la partecipazione di un personaggio famoso nel mondo del vino come Franco Ziliani", continua Poletti, "il quale ha accettato di venire a degustare i prodotti ricavati dai vigneti adottati in questi 3 anni, ha coronato il risultato dell'annata 2009, ritengo in un modo eccellente."

"Chi e quando ha adottato Il primo vigneto ?" chiediamo al Poletti.

"Il primo vigneto adottato", ci racconta Poletti, "è stato quello del padrone di casa, Angelo Cerasa, che nell'annata 2007 per primo, con molto timore e notevole sacrificio economico, ha accettato questa sfida. Credo che oggi sia contento, ma forse val la pena chiederlo direttamente a lui."

Angelo Cerasa mi conferma il suo desiderio di voler essere agriturismo in toto, ovvero servendo i suoi prodotti. Per quanto riguarda il vino, esso è un prodotto del territorio e Cerasa, prima di aderire al progetto "Adotta un vigneto", lavorava utilizzando comunque vini prodotti con uva valtellinese.

"C'è stata poi l'opportunità di recuperare un vigneto storico, importante come quello di Ardenno, per cui abbiamo deciso di produrre direttamente vino", dice Cerasa: "è stata una soluzione ottima, molto apprezzata, perchè riusciamo a dare da un lato un prodotto dei nostri territori, di qualità, un vino DOC e dall'altro non un prodotto anonimo, lo serviamo quasi tutto in bottiglia, c'è il nostro nome di produttori, il nome di chi ce lo lavora e ce lo

confeziona.

L'ospite ha la certezza di quello che beve, diamo la garanzia sull'origine del prodotto: questo è importante perchè la fiducia del consumatore in quello che mangia e beve non deve essere tradita."

"Un altro aspetto per me importantissimo", continua Cerasa, "è la soddisfazione di andare nella vigna, di lavorare nella vigna, di avere recuperato un appezzamento di un ettaro qui vicino a noi, appezzamento che insieme a quello di analoghe dimensioni della nostra azienda agricola, costituisce il territorio più grosso a vocazione agricola del comune di Ardenno.

Il desiderio mio e del proprietario del vigneto, che fra l'altro è seduto al tavolo di fronte e sta degustando i vini della serata, è di mantenere questi terreni a vocazione agricola: noi non vogliamo fare delle speculazioni sul territorio, ma mantenere quei terreni per la vocazione con cui sono nati."

Cerasa mi conferma che la gente apprezza il legame vino-territorio ed il completamento di un pranzo tradizionale con un vino del territorio legato all'agriturismo.

"In momenti di difficoltà oggettiva come questa", confessa Cerasa, "in cui bere diventa quasi un pericolo per l'etilometro, per i controlli che vengono fatti, noi riusciamo a vendere quantitativi discreti di vino, perchè diamo un prodotto di qualità, genuino, schietto, fatto tradizionalmente, che ben si abbina ai nostri piatti.

In tre anni abbiamo avuto 3 vini completamente diversi, perchè la natura ti dà questo: ai nostri clienti lo spieghiamo, lo capiscono e lo accettano.

Inoltre facciamo anche una politica nel nostro ambiente di bere con moderazione, non facciamo uscire nessuno ubriaco, controlliamo i ragazzi che bevono, non serviamo superalcolici, serviamo solo i nostri prodotti e soprattutto un vino di qualità."

Il Cerasa mi conferma un altro aspetto importante, ovvero che usare un vino di produzione locale con l'etichetta dell'agriturismo non ha influito su quello che è il prezzo del menù per il cliente.

"Non vogliamo speculare " conferma Cerasa"ma creare un lavoro duraturo nel tempo, quindi anche il vino lo vendiamo ad un prezzo accettabilissimo, un prezzo che ci permette di tenere in piedi l'azienda agricola senza fare speculazioni e mettere in condizione il cliente di poter mangiare e bere senza andare oltre il dovuto."

Tornando al Direttore della Cantina di Villa, Gianpietro Poletti, ci viene confermato il desiderio di allargare il progetto ad un numero sempre maggiore di operatori sul territorio. A riprova di questo, dobbiamo segnalare l'ingresso di 2 nuovi partecipanti: un agriturismo che ha adottato e salvato dall'abbandono circa 3000 mq di vigneto, ed un privato che vuole diventare un piccolo produttore di vino valtellino (e mi si perdoni la citazione, sto parlando del sottoscritto)

Un aspetto significativo è che uno degli agriturismi partecipanti al progetto non è localizzato in provincia di Sondrio ma è nella provincia di Lecco: "ne siamo felici", afferma Poletti, " perchè chi costruisce un'attività ai margini della Valtellina ma nelle province limitrofe sente comunque che il territorio della Valtellina può essere una ricchezza e quindi noi dobbiamo cercare in tutti i modi di aiutarli. "

"Come Cantine di Villa", dice Poletti, "continueremo nell'impegno di valorizzare il prodotto della Valtellina, sperando che altri agriturismi o ristoranti si avvicinino a questo progetto per salvare il nostro territorio. E' un progetto a cui crediamo molto, perchè non dobbiamo dimenticare che il turismo oggi non è come quello di molti anni fa.

Oggi la gente non va a mangiare al ristorante per mangiare, ci va perchè vuole qualcosa di diverso, ed il qualcosa di diverso non può essere che il territorio in cui c'è il ristorante, c'è l'agriturismo, c'è un'attività agricola ed agro-alimentare.

Il valore aggiunto che noi possiamo dare per il nostro territorio è proprio questo: bisogna farlo capire al consumatore, perchè i nostri costi sono diversi rispetto ai costi di altre zone d'Italia, ma qui si lavora tutto a mano, e la qualità ha un costo molto più elevato che in altri territori."

Passando dalla descrizione del progetto "Adotta un vigneto" all'aspetto più concreto e piacevole della degustazione, abbiamo assaggiato 8 vini, di cui in fondo dò l'elenco completo.

6 vini sono stati proposti da altrettanti agriturismi, 2 sono stati presentati da un privato, Chiara Poletti, che ha portato oltre all'IGT 2009, anche l'IGT 2008, per darci un'idea della possibile evoluzione del prodotto.

Mi sento di dire di essere stato piacevolmente sorpreso dal livello qualitativo dei vini assaggiati: ognuno con delle sue peculiarità, ma tutti con qualcosa da dire, un paio addirittura stupefacenti per il livello di complessità raggiunto in pochi mesi.

Ma voglio completare questo mio articolo chiedendo ad alcuni dei protagonisti della serata un parere sui vini assaggiati

Angelo Cerasa, il padrone di casa (Agriturismo La Casa dei Baff) si rivela a dir poco entusiasta: "Innanzitutto la soddisfazione per aver bevuto dei vini di alto livello anche se giovani, soddisfazione che per me è doppia perchè essendo stato il primo ad aderire al progetto, mi sono dato da fare per convincere i miei colleghi a seguirmi, dicendo loro che l'operazione è vincente."

Masolini Ester ci ha fatto assaggiare il suo Valtellina Superiore DOCG, che personalmente ho trovato entusiasmante, e sono molto curioso di assaggiare negli anni successivi, per vederne l'evoluzione. "Chiaramente sono contenta che il mio vino sia piaciuto a tutti. Spero che sia di buon auspicio per l'agriturismo di cui sto iniziando i lavori. Per il momento potranno gustarlo, in aggiunta a quello che lui produce, gli ospiti dell'agriturismo di mio fratello."

Mi sembra doveroso concludere con le considerazioni dell'ospite d'onore della serata, il giornalista Franco Ziliani.

"Quale è stata la cosa che più l'ha colpita in questa serata?"

"La sorpresa di scoprire che si possono fare vini di personalità col nebbiolo anche giovani. Abbiamo assaggiato 8 vini, ognuno con le sue caratteristiche, la sua personalità.

Questo ti fa pensare: il nebbiolo è un'uva che si presta straordinariamente per fare dei vini da invecchiamento, e poi bevi dei vini ancora tremendamente giovani e li trovi stupefacenti, perchè sono tutt'altro che banali, ma complessi e pieni di personalità.

Il nebbiolo è quindi un'uva così straordinaria che ti consente di giocare su registri diversi, per cui puoi fare dei vini importanti, delle riserve, dei vini che durano una vita e puoi fare anche dei vini che bevuti a 8 mesi dalla vendemmia sono straordinariamente piacevoli e soprattutto non sono vini da degustazione, ma sono vini fatti come dovrebbe essere fatto tutto il vino: per essere bevuto quando si mangia.

"Da un punto di vista tecnico io li ho trovati ben fatti, armoniosi ed equilibrati. E' d'accordo con me?"

"Direi proprio di sì, nel loro essere sorprendenti c'è anche il fatto di essere tecnicamente ineccepibili."

"Cosa pensa di questa operazione che recuperando dei vigneti fa diventare piccoli produttori dei semplici appassionati o esponenti della ristorazione del territorio?"

"Bello , bellissima idea, mi è piaciuta molto, e lega ancor più , da un carattere ancora più particolare, più peculiare a questi vini, che sono vini legati a questi posti, dove vengono consumati, dove vengono proposti al consumatore.

Non so se questi vini, se alcuni di questi hanno le caratteristiche per diventare vini più importanti, per essere affinati in legno, per essere invecchiati. Non se se facendoli affinare ed invecchiare gli togliamo quella grazia, quella bellezza naturale che hanno.

Questo è un punto di domanda.

Lo scopriremo ogni anno degustandone le evoluzioni.

Però è bello andare in questi agriturismi disseminati sul territorio valtellinese e trovare dei vini fortemente legati al territorio.

C'è un valore aggiunto e penso che oggi ci sia un consumatore attento, alla ricerca di queste cose, un consumatore curioso, stanco di bere le solite cose, vini noiosi, senza personalità, senza radici, senza senso dell'origine.

Questi sono vini con carattere e personalità, ti fanno capire che è nebbiolo e che sei in Valtellina."

Credo che su queste parole possiamo concludere il resoconto di una splendida serata, sperando che si ripeta tra un anno, e che tra i vini da assaggiare ci sia anche il mio.

Mauro Giacomo Bertolli

Vini e agriturismi presenti:

1) Azienda Agricola Fratelli Cerasa – Le Case dei Baff – Ardenno Masino

Rosso Valtellina DOC 2009

fratelli.cerasa@virgilio.it

0342-66.10.45

2) Azienda Agricola La Baita del Gufo – Grosotto – Vigneto a Teglio

Rosso Valtellina DOC 2009

338-64.13.83.1

3) Azienda Agricola Al Vecchio Torchio – Teglio

Valtellina Superiore DOCG 2009

info@alveccchiotorchio.it

0342-78.04.81

4) Azienda Agricola Vanoni Renata – Pra l'Ottavi – Gordona – Vigneto a Villa di Tirano -
Ragno

Valtellina Superiore DOCG 2009

info@pralottavi.it

338-46.96.40.1

5) Azienda Agricola Masolini Ester – Vigneto a Villa di Tirano

Valtellina Superiore DOCG 2009

Agriturismo da realizzare

6) Masolini Giorgio – Agriturismo La Campagnola – Prata Camportaccio – Vigneto a
Tresenda

Valgella DOCG

agriturismo@lacampagnola.info

0343 – 21.00.1

7) Chiara Poletti: fermentato in legno, c'è un progetto di invecchiamento

IGT 2009

8) Chiara Poletti : IGT 2008