

IL BELLO DEL FARE
DIVINIDegustazione
Se le bollicine
Garda Doc
si assaggiano
sul veliero

Un calice di spumante da sorseggiare lentamente, cullati dalle onde del lago. La Wine Experience, organizzata dal Consorzio Garda Doc in collaborazione con Federalberghi Garda Veneto, trasporta gli appassionati su uno dei più antichi velieri della zona, il «Siora Veronica» del 1926, alla scoperta delle bollicine del territorio. Nove appuntamenti fino a metà settembre, per conoscere

lo Spumante del Garda Dop e alcune delle etichette più interessanti del consorzio. Da degustare, a bordo della nave, insieme ai prodotti tipici locali. Una traversata gourmet per conoscere anche gli scorci del paesaggio. Dalle sponde di Malcesine fino a quelle di Torre del Benaco, passando per Bardolino, il lago, infatti, diventa un vero e proprio anfiteatro naturale ricco di molte eccellenze enogastronomiche. Il

viaggio, della durata di circa due ore (è consigliata la prenotazione), è l'occasione così per farsi guidare, grazie alla presenza di un sommelier, tra le note dello spumante del Garda. E per capire anche il valore culturale del lago che accomuna tre province – quelle di Verona, Mantova e Brescia – da sempre vocate alla viticoltura. Bollicine incluse.

Tommaso Galli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Barfly

di Marco
CremonesiTynt Meadow,
prima trappista
inglese (dalla
ricetta perduta)

La ricetta? L'abbiamo persa. Io ho trovato questa confessione magnifica, ma andiamo con ordine. La notizia è che dal 9 luglio l'Inghilterra ha la sua prima birra trappista, la Tynt Meadow, che va ad aggiungersi alle altre 11 prestigiose birre dei monaci della Stretta osservanza cistercense (6 belghe, due olandesi, una statunitense, un'austriaca e l'italiana Tre Fontane). Alla Mount Saint Bernard Abbey, nel Leicestershire, hanno cominciato a sperimentare l'anno scorso, con un piccolo kit per la produzione casalinga. Questo perché, pur sapendo che nel XIII secolo nel monastero si produceva birra, semplicemente «la ricetta storica è andata perduta». Ora: non è che questo sia strano. Le vecchie ricette si perdono. Soltanto che nel mondo



alcolico accade esattamente il contrario: le ricette si ritrovano a tutto spiano. Gruppi grandi e piccoli acquistano marchi scomparsi da decenni o da secoli e li rimettono sul mercato grazie all'antica ricetta, alla ricetta ritrovata, alla ricetta gelosamente custodita. Quasi sempre reinventata di sana pianta sulla base di gusti contemporanei. Per questo la sincerità monacale mi ha incantato. Ma la birra? È una «strong dark ale» da 7,6°. Perché, come ricordano i benedettini, «la birra dovrebbe essere pane liquido, non acqua colorata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Luca D'Attoma, enologo, per festeggiare i 20 anni alla Fattoria Valentina ha portato in quota una bottiglia di Belvedere



● **L'azienda**
Fattoria La Valentina nasce nel 1990 sulle colline di Spoltore (Pescara). A gestirla sono i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio con la consulenza di D'Attoma

IL MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
ARRIVATO
FINO IN NEPAL

L'enologo Luca D'Attoma ha portato una bottiglia di Belvedere, della tenuta pescarese Fattoria Valentina, a 6 mila metri di quota sulla catena dell'Annapurna: «Omaggio a un vino che ha scalato le sue potenzialità. E oggi è un'eccellenza»

di Luciano Ferraro

”
Volevo condurla il più in alto possibile: ho chiuso gli occhi per non vedere i precipizi

La montagna incantata del Montepulciano è alta 6.059 metri. Si trova in Nepal, nella regione dell'Annapurna. A 63 anni dalla prima spedizione tedesca che conquistò la vetta, un enologo toscano, dopo un lungo periodo di allenamento e dieta a ridotto consumo alcolico, si è arrampicato con uno sherpa. Luca D'Attoma, lo stesso che ha dissetato con i suoi vini (Duemani) i Rolling Stones al concerto della scorsa estate a Lucca, aveva un obiettivo: rendere omaggio al Belvedere, un'etichetta di Montepulciano d'Abruzzo della Fattoria Valentina, azienda con la quale collabora da vent'anni. Uno dei vini che stanno riscrivendo la storia enologica dell'Abruzzo. Come il vino che Thomas Mann, l'autore della «Montagna incantata», mette in scena nel romanzo, con Crops, il protagonista, che «lo beve con piacere, anzi con un certo entusiasmo, ed evitando accuratamente le frasi troppo sentimentali».

I proprietari della Valentina, i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, sono tutt'altro che sentimentali. Nel loro ufficio si sono fatti ritrarre in un poster con due parole urlanti: Nessun compromesso. «Significa che vogliamo scalare la qualità senza scendere a patti», spiega Sabatino, testa rasata e fisico tarchiato. È un imprenditore petrolifero, come il padre, commercia gasolio e benzina. E tiene sotto controllo 40 ettari di vigneti sulle colline pescaresi, tra la Maiella e il Gran Sasso, dalle quali ottiene 250 mila bottiglie.

«Mio padre Lorenzo — racconta Sabatino — aveva acquistato una fattoria. Si mise in testa di trasformarla in azienda. Aveva un amico vignaiolo, il friulano Fantinel. Si misero in società. Era il 1990, dieci ettari e meno di 100 mila bottiglie. Poi decise che toccava ai figli. Venni scaraventato nella Fattoria Valentina. Ero privo di qualsiasi nozione enologica, ma avevo voglia di buttarmi a capofitto in quel settore che stava decollando. C'erano una dozzina di cantine in Abruzzo, ora sono 250».

Il petroliere-vignaiolo studia, assaggia, carpisce sapienza dai colleghi già al vertice, come Masciarelli. E nel 1998 chiama D'Attoma. Nascono il Belvedere e il Binomio, Montepulciano d'Abruzzo da vigne vecchie. Il primo con un'impronta mediterranea, il secondo con la forza della montagna. «Dimostriamo che il nostro Montepulciano può avere molte facce, diverso da zona a zona. Riduciamo la quantità di uva per pianta per aumentare la qualità delle uve». Spazio al biologico, a partire dai fertilizzanti. La corsa a pratiche naturali attira perfino i ladri: «Mi hanno rubato un carico di letame bio certificato», sorride il petroliere-vignaiolo. «Un danno di qualche migliaio di euro. Ma non ho mollato. Il carico successivo è stato sorvegliato da un guardiano».

Tutto è iniziato al Vinaly. «Al mio debutto — racconta il proprietario della Fattoria Valentina — il Montepulciano d'Abruzzo veniva venduto a 3 mila lire, assurdo». La svolta arriva con il lavoro di D'Attoma. «Lui cerca la verità dell'uva — spiega Di Properzio — non manipola, non aggiunge, lascia esprimere. Con lui i vini diventano subito bilanciati e netti».

«Abbiamo cominciato — ricorda D'Attoma — quando ancora il Montepulciano era spesso un vino da taglio, grossolano, macchierone, nel senso che lasciava chiazze di colore. Abbiamo iniziato ad usare soprattutto botti da 500 litri, e siamo riusciti ad ottenere vini rotondi, fragranti, longevi. Chi vorrà potrà ripercorre i nostri anni di lavoro al prossimo Wine Festival, a novembre, dove andrà in scena una degustazione dei vini dal 1998 ad oggi».

Il nome del vino di punta, Belvedere, ha ispirato l'avventura alpinistica dell'enologo. «Volevo portare una bottiglia il più in alto possibile». Per celebrare il traguardo del doppio decennio, D'Attoma è volato in Nepal. Da Katmandu ha camminato 14 ore per arrivare nel villaggio di Humde a quota 3.500 metri. Poi ha continuato «chiudendo gli occhi per non vedere i precipizi»: un'avventura di dieci giorni, fino all'ultimo campo prima della vetta. Con il Montepulciano nello zaino. Fino alla fine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA