

IL CORAGGIO DI ANDARE CONTROCORRENTE

MARTA MONDONICO, PROPRIETARIA DELL'AZIENDA VITIVINICOLA "LE MOJOLE" DI CASTELLI CALEPIO, SEMBRA ESSERE UNA MOSCA BIANCA NELL'AMBIENTE. NON SI FA TENTARE DAL PROFITTO ECONOMICO E DOPO UN'ANNATA NEGATIVA, CON UN ESTREMO ATTO DI ONESTÀ VERSO IL CONSUMATORE, RINUNCIA ALLA VENDemmIA. ECCO I SEGRETI DI UN VINO D'ECCELLENZA.

di KATIUSCIA GRITTI



"IN QUESTO LAVORO
CI VUOLE ONESTÀ,
ONESTÀ VERSO NOI
STESSI E VERSO IL
CONSUMATORE"

È la curiosità che mi spinge a visitare la cantina "Le Mojole" di Castelli Calepio. Ci sono passata davanti tantissime volte, ne ho sentito molto parlare. Ho letto dei molti riconoscimenti internazionali ottenuti (medaglia d'oro al Concorso Mondiale Di Bruxelles 2014 e al Berliner Wine Trophy 2012, 2013 e 2014; l'ennesima medaglia d'oro fresca del 18 ottobre scorso al Concorso Internazionale Emozioni Dal Mondo - Merlot e Cabernet Insieme, già ottenuta nel 2011 e 2006; primo premio al concorso "Le signore Delle Vigne 2005"). L'azienda agricola Le Mojole è stata l'unica azienda bergamasca a partecipare ai Salotti Del Gusto del 29 e 30 novembre 2014 alla Villa Condulmer di Mogliano Veneto, evento che riunisce i massimi produttori delle eccellenze enogastronomiche del nostro Paese. Qual'è il segreto di un vino tanto rinomato? Nasce nella mia terra e voglio capire cosa lo rende così speciale. Che cos'ha in più degli altri il vino Donna Marta?

Al mio ingresso nella tenuta capisco subito di essere in un posto fuori dal comune.

Quella attorno a me più che una vigna è un vero e proprio giardino: 700 le rose piantate all'interno del suo perimetro. La musica classica risuona dall'interno della cantina.

Quando la signora Mondonico comincia a parlare, le mie domande iniziano a sciogliersi da sole, senza bisogno di essere poste. Rimango affascinata dalla determinazione e dalla passione di Marta, che traspare in ogni sua parola. Il contesto è magico; la storia dell'azienda vinicola Le Mojole è qualcosa di molto particolare. E di per sé brevissima, ma con già così tanti successi alle spalle.



NUMERO 21 | UBERGAMK

L'azienda nasce nel 2002 quando, da un'idea del marito, la signora Mondonico rileva 32.000 metri quadrati di terra a Tagliano di Castelli Calepio, di cui 2 ettari vitati. Marta comincia il suo progetto da zero. Non ha idea di come si possa gestire un'attività vitivinicola; non ha mai assaggiato un bicchiere di vino. Ha davvero tutto da imparare.

Marta è una donna, è astemica, e non è del posto. Deve imporre ai suoi collaboratori un modo del tutto nuovo di lavorare, un modo del tutto nuovo di pensare. Marta ha le idee chiare su come dovrà essere il suo vino: qualcosa di molto diverso da quello cui si è abituati nella zona. Ci vuole CORAGGIO.

Nessun dettaglio a Le Mojole è lasciato al caso. La vite subisce una tripla selezione: una prima fase di "potatura corta", dove solo poche gemme vengono selezionate per ogni pianta; verso la metà di luglio vengono poi tolti da ogni fusto i grappoli in eccesso. Se ne conservano mediamente quattro, privilegiando i più vicini al ceppo. In fase di raccolta infine, attraverso un apposito nastro di cernita, i singoli grappoli vengono poi controllati per contrasto uno ad uno. Di tutte le uve prodotte solo 60 quintali per ettaro vengono portate in cantina. La vendemmia viene fatta in piccole cassette di legno, ed è in primo luogo una vendemmia scientifica. Stabilire il grado della maturazione fenolica è già una prima fondamentale scelta strategica. La combinazione delle diverse uve deve poi tener conto della differente esposizione al sole dei vigneti merlot e cabernet distribuiti tutt'intorno alla cantina.

"La natura stessa ci lancia chiari segnali sulla stato di salute della vite. Bisogna innanzitutto essere degli attenti osservatori, la terra, l'erba che cresce, ogni minimo particolare delle foglie nel tempo deve attirare la nostra attenzione".

Le stesse rose, piante che favoriscono il richiamo degli insetti utili all'impollinazione, anticipano, e di molto, i segnali di malattia anticipati dalla vite.

La natura va anche rispettata. "Compito dell'analogo è esaltare le qualità naturali senza elementi artificiali.

La coltivazione del tutto biologica purtroppo non è ancora possibile. La prevenzione e la cura del si-

gneto devono ancora passare dall'utilizzo di zinco e rame. Quello che cerchiamo di fare noi è vendere questi interventi il meno invasivi possibile".

È così il fastidioso "moscerino nero" che spesso assale le uve cabernet della nostra regione, qui viene contrastato con lo spruzzo di acqua e zucchero e non di insetticidi.

Purtroppo anche quest'arma poco ha potuto contro i danni conseguenti alla diffusione del batterio *Drosophila suzukii*, che, proveniente dal sud-est asiatico, da qualche anno attacca la frutta con buccia sottile ed in particolare i frutti a bacca, anche sul nostro territorio. Si tratta di un moscerino molto resistente, che sopravvive anche a basse temperature ed ha cicli di riproduzione molto veloci e frequenti.

A questa gravissima piaga, che può portare nei casi più gravi fino alla perdita dell'80% della produzione, quest'anno si sono aggiunte, in modo decisamente visibile a tutti, condizioni climatiche estremamente sfavorevoli.

La tenuta Le Mojole è stata purtroppo interessata anche da una frana nel mese di febbraio.

Un'annata molto difficile insomma quella del 2014.

Contro ogni logica economica, e distinguendosi da ogni altro produttore della zona, Donna Marta quest'anno ha rinunciato alla vendemmia.

Nonostante abbia speso il doppio per l'impiego di manodopera e di prodotti di pre-

venzione e cura della vite, l'azienda Le Mojole quest'anno sarà presente sul mercato con solo poche bottiglie di rosé.

Una decisione eclatante e dolorosa, che va del tutto controcorrente.

Tutti i fattori sopra elencati non avrebbero consentito di produrre un vino all'altezza del nome che ha.

In questo senso Donna Marta è davvero una mosca bianca nell'ambiente.

"In questo lavoro ci vuole soprattutto ONESTÀ. Onestà verso noi stessi e verso il consumatore".

"Da quando faccio questo lavoro sono diventata arrendevole. Le variabili che lo influenzano sono troppe. È una sfida da accettare".

È anche questa la forza di Marta. Tanto determinata nel raggiungere i suoi obiettivi (e finora c'è riuscita benissimo), quanto onesta nel saper anche perdere contro la forza della natura.

Marta ha voluto fortemente un vino che le somigliasse. Non "piacione" come tanti altri, non ruffiano; non un vino gradevole al primo assaggio, ma che poi non ti lascia in bocca nulla.

Il vino Donna Marta non cala in qualità con il tempo. È un vino forte ed elegante, come lei.

È per scelta non un DOC (denominazione di origine controllata), ma un IGT (indicazione geografica tipica).

"È un messaggio distorto quello che arriva al consumatore e che lo porta a pensare che sia da predifil-

gere un'etichetta DOC; la denominazione di origine controllata certifica solo la provenienza e non la qualità di quello che stiamo bevendo".

Si può fare un ottimo vino senza dover riversare sul consumatore i costi delle commissioni che stanno dietro questo titolo.

La qualità è un qualcosa che va oltre. Già l'etichetta dei vini Le Mojole, che rappresenta il più celebre tra i quadri di Lucio Fontana, "Concetto spaziale, attese", ci dice che dobbiamo guardare più lontano. Pensare a tutto quello sta dietro la produzione di un vino. Quello che io sto cercando di raccontarvi.

Il gioco di parole viene naturale: il vino è ARTE.

Non a caso a Le Mojole il vino riposa accompagnato dalla musica classica ad ogni ora del giorno. Se è vero che a tutto c'è una spiegazione, ecco perché il vino Donna Marta è un vino che emoziona.

Dopo questa intervista ho capito molte cose. Vivo in un territorio con un microclima molto favorevole alla coltivazione della vite. Le colline che lo circondano lo avvolgono in un vero e proprio abbraccio protettivo che lo accompagna fino al lago.

È un territorio che sicuramente può essere valorizzato molto di più; non tanto creando "del nuovo", ma curando maggiormente quello che già esiste. Lavorando più sulla qualità che sulla quantità. Il terreno dà una buona base, ma è tutto il resto che fa la differenza.

Ci vuole coraggio; ci vuole onestà. Questa è la diversità tra un vino e un vino di eccellenza. Fiorentino gli risponde come aveva desiderato fare per cinquantare anni, sette mesi e undici giorni, notti comprese: per tutta la vita!

