



GIANFRANCO RAVASI

È inutile chiedere a un nomade consiglio su come costruire una casa. Il lavoro non arriverà mai alla fine. Si era definito «collezionista di luoghi»: lo scrittore inglese Bruce Chatwin (1940-1989) è stato, infatti, un infaticabile vagabondo e il succo di questo peregrinare senza sosta è stato riversato nei suoi libri che miscelano reportage e fantasia, storia e autobiografia, resoconto e racconto. Nella sua opera *Le vie dei canti* (1987) egli cita la frase sopra tradotta attribuendola a un «Libro delle odi» cinesi. È facile intuire la verità di questo aforisma: il nomade ama ciò che è «in-finito» e quindi è arduo costringerlo a interessarsi di ciò che è «finito», come dev'essere appunto una casa stabile. Proviamo, allora, a metterci dal suo punto di vista perché serve forse a temperare il nostro attaccamento a una cosa, a una casa, a

un luogo. Certo, c'è un stabilità, tip rimanda al ai punti feri Tuttavia c'è abbarbicati circoscritta, scoglio. Si p dell'attesa, s dell'uomo t temono i gr talora è im grande scrit von Hofna che «l'uom che ha dent mondo per dentro di sé che, viaggia che è divers mente s'alla perimetro d



*cantine  
& dintorni*

di Antonio Giorgi

## Val Calepio, è già nuova stagione

**L**a cantina, l'intrapresa a carattere enoico e il vino di oggi sono essenzialmente il risultato felice di un'avventura iniziata quasi per caso, una sfida che ha richiesto impegno e coraggio e che alla fine ha premiato chi ha osato osare. Siamo a Tagliuno di Castelli Calepio, Bergamo. Tenuta Le Mojole (telefono 039.60.93.496), tre ettari di vigneto inseriti in un ambiente superbo dal punto di vista paesaggistico, perfettamente idoneo al terreno, ottimo il microclima. Nasce qui il rosso della Igt bergamasca che al recente concorso riservato agli uvaggi di Merlot e Cabernet si è piazzato alle primissime posizioni su 131 etichette in gara. Donna

Marta, si chiama. Donna Marta dell'annata 2003, 9 euro a bottiglia in azienda. Taglio bordolese, 60 per cento di Merlot, 40 di Cabernet Sauvignon, 24 mesi di barrique, un anno e mezzo di maturazione nel vetro. Un vino dalla luce sensuale capace di diffondere i colori della gioia. È limpido alla vista, di bella tonalità di granaio che ricorda le tinte dei velluti di Fiandra. È di profumo etereo e penetrante con note floreali, sentori di sottobosco, accenni di vaniglia, di marasca, di legno aromatico (la barrique!). Per il palato è un tripudio di sensazioni asciutte e persistenti, un trionfo dell'eleganza e del vigore. Donna Marta non è vi-

no feriale: merita di essere stappato nelle grandi occasioni in accompagnamento a grandi piatti della cucina di terra.

Donna Marta mutua il nome dalla signora Marta Mondonico Verdorio, imprenditrice che si è trovata alla guida di una azienda vitivinicola quasi per caso. «Ero astemica», racconta. «Mio marito trovò questa bella vigna e decise di acquistarla. Poi gli impegni

professionali gli impedirono di occuparsene direttamente e dovetti farmene carico io. Ho cominciato nel 2002, mi sono appassionata, il vino ho imparato ad assaggiarlo e i risultati di oggi sono l'esito di un buon gioco di squadra».

Tra parentesi, il Donna Marta 2002 si affermò subito alla prima edizione del concorso «Le signore delle vigne». Una prova di più del fatto che la viticoltura bergamasca - espressione dinamica di una realtà produttiva fatta non solo di industrie, capannoni, laboratori artigianali - è in grado di confermarsi tra le più vitali della Lombardia. Segno che il legame con la terra premia sempre. Sarà (forse) anche per questo che il carnevale di Bergamo rende omaggio (paganamente certo, ma a carnevale tutto è concessa) a Cibele, la dea della natura. Corteo in centro domenica pomeriggio. I riti di Cibele inauguravano il grande ciclo festivo di primavera; adesso nelle vigne le operazioni di potatura già aprono anche in Valcalepio la strada alla nuova stagione della vite e del vino.

**Nasce a Tagliuno  
di Castelli Calepio,  
il Donna Marta  
(Tenuta Le Mojole),  
vino "da classifica"**