



VINO **PER** *amore*

VIGNAIOLA

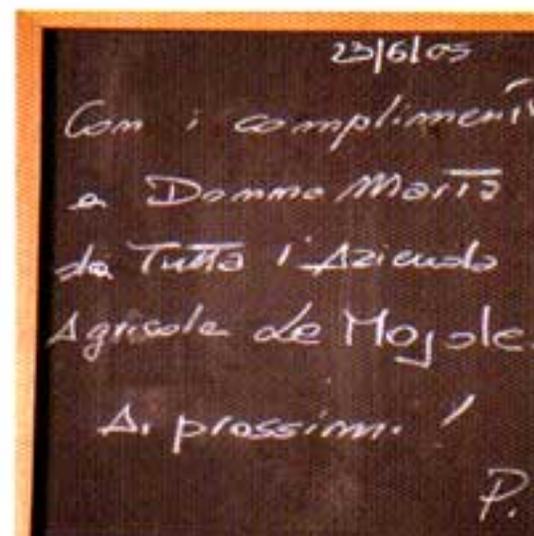
PER CASO

SCOPRENDO UN TALENTO
CHE VA OLTRE LA PASSIONE

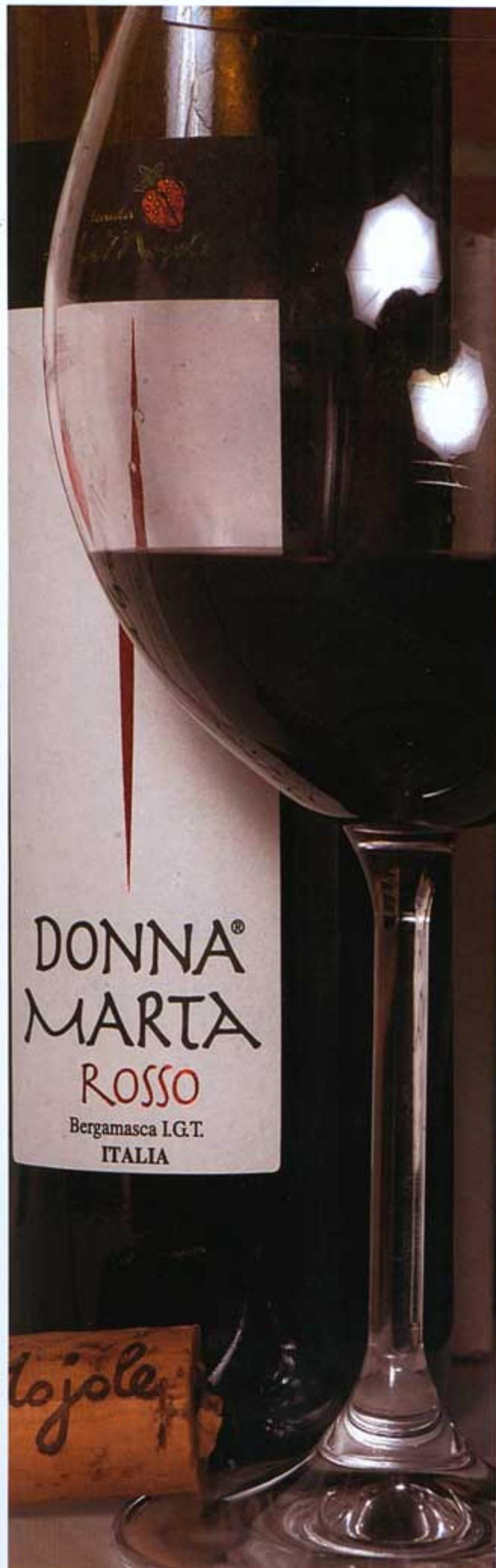
*Testo a cura di Paola Viani
Foto di Pietro Dalmiglio*

Un vino fatto con amore e per amore
che ha conquistato anche gli esperti

La giornata è di quelle indimenticabili, quando il cielo color maiolica lascia intravedere, oltre la città, oltre la pianura, lo stagliarsi delle creste degli Appennini. Quando lo sguardo spazia tutto intorno e si perde e indugia e coglie particolari, per soffermarsi tra le vigne, nude, ma che si preparano alla primavera. Sorprendiamo la padrona di casa mentre predispone l'elenco delle verdure che andranno a comporre il suo orto. Una lista su un foglio di carta che si trasformerà tra qualche mese in profumi, sapori, colori. In verità. Perché è così che si pensa alle Mojole, azienda di Tagliuno di Castelli Calepio. E' la concretezza, la voglia di fare le cose per bene, è quell'amore per la terra e per tutti i suoi frutti, nel rispetto dei tempi, della ciclicità che muove ogni scelta.



Ma soprattutto è l'amore, quello per l'altra persona, quello che ti fa scegliere il compagno della vita e per lui, con lui, fai ogni cosa, ti riscopri innamorata ogni giorno, gli dedichi ogni tua azione. Marta Mondonico è la padrona di casa, quella dell'orto in estate, quella che quando ti parla del marito le si illuminano i grandi occhi. Una brianzola, insegnante, mamma, prestata al mondo del vino in Valcalepio. E con successo. Una donna bella, curata, minuta, con lo smalto sulle unghie che non ti aspetteresti mai di vedere tra i filari, a dissertare di innesti e impollinazione, di nuove tecniche e di tradizione. Però quando inizia a raccontare capisci perché ce l'ha fatta, perché ogni sua sfida sarà vincente. Determinata, ma che ti racconta le cose con la voce di velluto, volitiva ma senza perdere la dolcezza che non è propria di un mondo ancora molto al maschile.



La storia di Marta Mondonico, una milanese in Valcalepio, è singolare. Un marito molto amato conosciuto da ragazzina, due figli, una professione abbandonata ben presto per dedicarsi alla famiglia. Una storia come tante, all'inizio. Poi decide di seguire il marito per cantine, la domenica "era l'unico giorno in cui potevo vederlo" alla ricerca del vino, di un vino che fosse come lui lo voleva.

E questo le piaceva?

"Ero praticamente astemia. Poi piano piano ho iniziato ad assaggiare ma la mia cultura sul vino finiva lì. Un giorno mio marito mi ha informata che intendeva comprare questa tenuta, perché per lui il vino resta una grande passione. Bene, ho pensato, ma nulla più. Dopo qualche tempo ha capito che non poteva occuparsene in prima persona perché è un lavoro che richiede molto tempo così ha pensato che avrei potuto farlo io.

All'inizio non volevo, ero spaventata, era un mondo per me lontanissimo, ancora molto al maschile e soprattutto un mondo legato alla natura, che non aspetta, che ha i suoi tempi, che devi assecondare. Però ho accettato, per amore. E da subito ho pensato, farò il vino per mio marito, quello che lui non è mai riuscito a trovare. Farò un prodotto d'eccellenza, sano. E' stata una sfida, prima con me stessa".

Non è facile iniziare dal nulla

"Non lo è ma ho capito subito che dovevo studiare. All'inizio ho preso libri di agronomia, perché così potevo comprendere la terra, la pianta, poi libri sul vino, ma è stato un passo successivo. Ho poi avuto un grande aiuto dal responsabile di cantina, il mio maestro".

E le letture dove l'hanno portata?

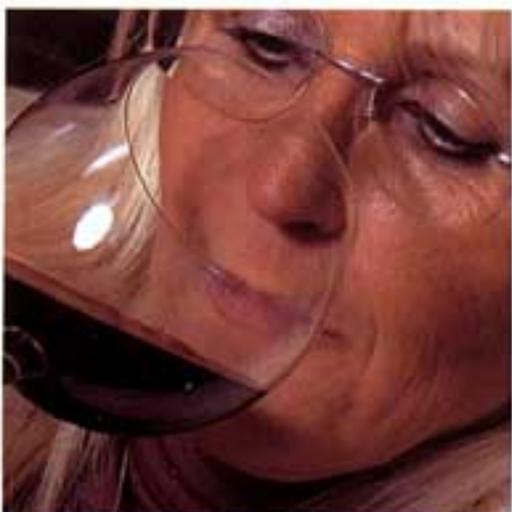
"A capire che il vino buono si fa in vigna e qui la vigna era un disastro. Ho iniziato con un controllo rigoroso della terra, un ringiovanimento delle piante, la potatura corta per avere poche gemme e pochi grappoli, ho inserito i trattamenti eco-compatibili per il controllo delle malattie. Il vino è un alimento e allora deve essere fatto bene, deve essere sano. Così abbiamo scelto la prevenzione. Ho piantato settecento rose, perché la rosa si ammala della stessa malattia della vigna ma lo fa prima. Quindi un campanello d'allarme importante che ci permette di intervenire in tempo. Poi le rose, con il loro profumo, attirano gli insetti, utili per l'impollinazione".

Un vigneto-giardino dove Marta passeggia, di cui conosce ogni segreto. Una superficie di 32.000 mq con 3000 metri in

affitto, una superficie vitata di 21.000 mq in virtù delle quote e, su questa marna argillosa e rocciosa, i due vigneti che possono dare il massimo: Merlot e Cabernet Sauvignon. E' qui che nasce il Donna Marta, unica etichetta per un Valcalepio che ha saputo conquistare subito. E pensare che Marta non sapeva nemmeno dove fosse questa zona.

"Non lo sapevo, ma quando ho visto questo posto me ne sono innamorata subito".

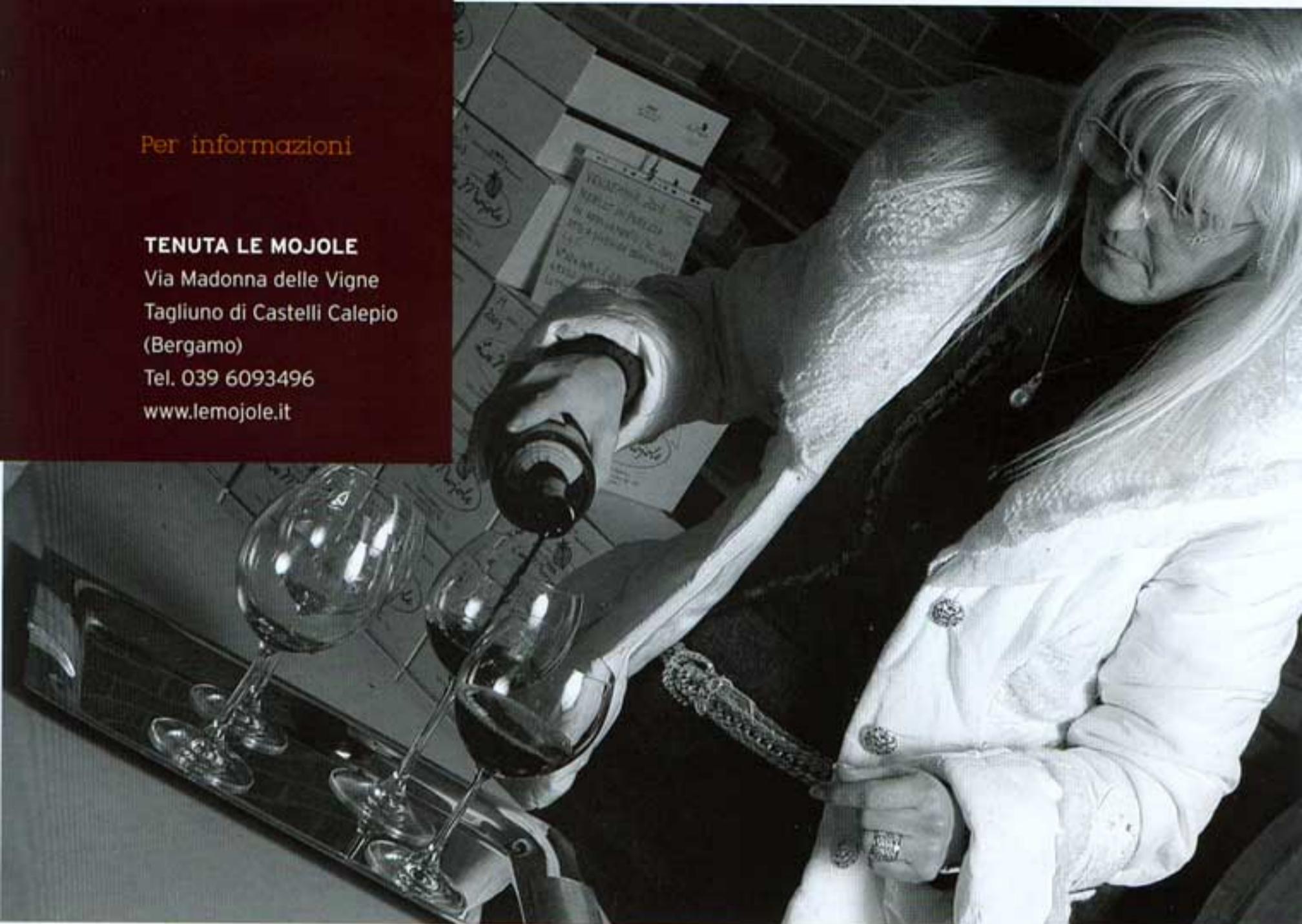
Qui si fa un controllo sistematico della vigna, qui si diradano le foglie per dare ossigeno alla pianta, non si usano reti anti-grandine anche se è un rischio, si effettua il diradamento dei grappoli perché le sostanze nobili della pianta si concentrino tutte in quel chilo, chilo e mezzo, in quei sei/sette grappoli, quelli più vicini alla pianta madre. "Il disciplinare consente di avere 100 quintali per ettaro, noi non abbiamo mai superato i 60". La selezione dei grappoli poi avviene anche in cantina, eliminando quelli prodotti dalle novelle.



Per informazioni

TENUTA LE MOJOLE

Via Madonna delle Vigne
Tagliuno di Castelli Calepio
(Bergamo)
Tel. 039 6093496
www.lemojole.it



La cantina, un altro mondo. Qui, nella roccia scavata, ogni giorno, dalle 7 alle 24, le note della musica classica permeano l'aria. "Il vino è qualcosa di vivo, allora la musica ho pensato gli facesse bene". E infatti gli ha fatto benissimo, così come a chi vi lavora all'interno. Serenità e tranquillità regnano in questo pezzo di valle, un silenzio interrotto solo dalle note soavi di una musica che riconcilia con il mondo. A mezzanotte si spegne, perché il vino deve riposare, dentro le barrique di rovere francese e poi nel vetro, almeno per altri dodici mesi. E' la ricerca dell'equilibrio. Sono tutti i passaggi obbligati per far nascere il Donna Marta: taglio Bordolese, 60% di Merlot e 40% di Cabernet, prodotto solo da uve di vigne adulte. La prima vendemmia di Donna Marta è nel 2002.

"Nel 2005 mando i campioni a Roma per un confronto. Era la prima volta che facevo il vino, volevo sapere a che punto ero arrivata, se il lavoro che stavo facendo era nella direzione giusta". Talmente giusta che vince il Concorso "Le signore delle vigne" istituito dal Ministero delle politiche agricole e forestali, con premio consegnato direttamente dall'allora Ministro Alemanno.

"Non ci credevo, volevo fare soltanto un vino buono per mio marito". Con la seconda vendemmia arriva il secondo riconoscimento: Gran medaglia d'oro 2006 nel concorso internazio-

nale "Emozioni dal mondo". Un vino non filtrato, un vino con carattere, dalla lunga persistenza. E ancora un premio inaspettato per Marta che è sicura di quello che fa ma non lo dà mai a vedere. "Il premio è una tappa, non è mai l'obiettivo. Tutti gli anni è una sfida diversa perché la natura cambia, perché si lavora in base a tempi differenti". Si devono cogliere i segnali, si deve guardare oltre. E con lo stesso spirito è nata anche l'etichetta di Donna Marta, un taglio preso a prestito dall'arte, dalle tele di Fontana.

"L'etichetta deve dare un messaggio a chi si appresta ad assaggiare un vino. Fontana diceva che dietro i suoi tagli ognuno poteva scorgere quello che voleva. Ecco, vorrei che dietro il taglio sulla mia bottiglia la gente vedesse quante gioie, quante paure, quante ansie, quanto lavoro c'è. Il vino è cultura, tradizione, fatica, a volte delusione. E' un enigma ma anche un qualcosa di straordinario. Importante è saper cogliere i suoi messaggi". Messaggi che arrivano quando in cantina con il bicchiere in mano notiamo gli archetti perfetti sul vetro, quando il profumo che si sprigiona è intenso, quando le note di sottobosco e di fragole si sposano perfettamente con quelle lontane di legno.

Quelle fragole che danno il nome all'azienda, quelle fragole che profumano l'aria tutto intorno.