



ORIGINI

*"< Non lo so cosa sia... > sorride piegando il capo, grigio e d'avorio, l'antico gentiluomo: < ...era vino fatto qui.> Ecco, sarà un caso: ma è questa, questa e non altra, la risposta che ho sempre avuto dai più raffinati, sia aristocratici sia contadini, quando mi capitò di assaggiare un vino eccelso." Tratto da *Vino al Vino* - Mario Soldati*

Questo Origini, è un vino che sarebbe piaciuto molto al "nostro" Soldati. Che vino sia, l'ultimo nato di casa Conti, esattamente non è dato sapere. E' semplicemente vino come si faceva da queste parti una volta... attraverso il recupero delle vecchie vigne a maggiorina (1), un sistema d'allevamento della vite tradizionale, in cui i vari vitigni (croatina, nebbiolo, vespolina, dolcetto di boca, uva rara... e chissà che altro) venivano fatti crescere insieme in un singolo appezzamento. Alcune di queste vigne passano addirittura i cent'anni di età...

Si tratta quindi di un esperimento, di una sfida dal risultato incognito, ma alimentata dalla convinzione e dalla volontà,

che queste vecchie vigne e questo tradizionale allevamento, non poteva andare perduto, anzi merita di essere rivalutato e valorizzato. Come spesso capita in questi casi... quelli che erano dei punti interrogativi senza certezze, si sono trasformati in esclamativi... esclamazioni di grande soddisfazione, per aver "ritrovato" così buono quello che era il vino dei nostri nonni.

Mi accoglie un rosso rubino intenso e luminoso, impenetrabile al cuore... E' decisamente il vino più "in carne", soprattutto se messo lì in fila, affiancato dai nebbioli esili e scoloriti... Spicca, risalta, colora e tondeggia più di tutti. Annuso veloce e butto giù il primo sorso... Associazione di idee... scrivo su un foglio la prima parola che mi viene in mente... CONTADINO. Annuso poco, bevo deciso. Non sono tra quelli che amano stare troppo tempo sul bicchiere. Il vino si beve, e questo Origini, è proprio un bel rosso vivo, succoso, sanguineo, solare, dominato da un frutto che sembra appena raccolto dalla pianta, pieno e maturo, dolce e carnoso. E' materia gustosa che solletica il palato, mentre scivola su tannini mai aggressivi, equilibrato da un'acidità viva e ben integrata, che ne marca il legame indissolubile con il territorio.

Si beve con grande piacere e soddisfazione, non vi basterà un solo bicchiere, e, parafrasando una famosa pubblicità delle patatine, "se non ti lecchi le labbra, godi solo a metà!". Guardo il foglio e il mio unico appunto... CONTADINO. Sarà una suggestione collegata alla tradizione della "maggiorina", sarà l'assemblaggio di uve come usavano i locali da queste parti, quando la campagna dominava e quasi tutti avevano un pezzo di vigna, per il vino da bere in famiglia. Sarà il suo nome Origine, che mi riporta indietro nel tempo quando il vino era mestiere per contadini e poco si parlava di enologi e agronomi. Quando il vino non era il risultato di studi e scienza, ma di tecniche e conoscenze tramandate di mano in mano.

Sarà... ma quello che più mi ha stimolato il termine CONTADINO risiede nel gusto e nel sapore del sorso. E' il vino che vorrei trovare tutti i giorni sul tavolo di casa mia, un vino giovane e semplice, che "viene come viene" e non obbliga grossi sacrifici economici. Ma poi quando lo bevi, è tutta una goduria!! Una vera sorpresa... Personalmente lo ritengo la quint'essenza del vino "naturale", artigianale, contadino. Ecco quando penso ad un vino "naturale" penso

soprattutto a vini come questi... semplici, ma gustosi, freschi, succosi, artigianali, rustici, originali. Non sono in grado di spiegarlo a dovere, ma quando lo bevi si avverte quella autentica sensazione di genuinità, di natura viva e non morta, di spremuta d'uva. Vorrei perdermi tra i vigneti senza direzione, fermarmi a chiedere informazioni al primo anziano che incontro, seguirlo a casa e farmi offrire un bicchiere di vino come questo Origini.

Bene a fatto Elena a sperimentare, a provare a rifare il vino come si faceva tanto tempo fa, perché il risultato a mio avviso è davvero interessante, e sono certo che anche le "sorelle" siano rimaste particolarmente colpite dal risultato. In futuro, con qualche vendemmia e un po' di esperienza in più in fase di vinificazione, potrebbe essere il nuovo vino con cui Castello Conti si ricollega alla tradizione più rurale, per guardare alle nuove sfide del futuro. Fermo restando che il Boca non si tocca, questo Origini, è il vino che mi ha maggiormente coinvolto e colpito.

(1) Cinquant'anni fa molte colline del novarese erano quasi tutte coltivate a vigna. Le viti erano disposte alla "Maggiorina", termine che viene dal paese di Maggiora e che sta ad indicare la disposizione della vite, su uno schema a filari divisi in quadrati di quattro metri per lato; al centro del quadrato si trovava un "ceppo" di vite, formato da due-quattro piantine, che erano sostenute da otto pali: due disposti al centro del filare, accanto al ceppo, e gli altri sei ai lati.

Simone Ferro @Simo diVino