







Terræ

Luoghi, materie, oggetti e gesti.
Un unico protagonista: l'essere umano.
Che abita, plasma, crea, vive. E trasforma.
Le immagini e le parole ci servono
per dare forma a ciò che è e a ciò che sarà,
nel dettaglio e nell'insieme.
Perché non c'è storia che non sia fatta
delle parti e del tutto.
Non c'è storia che non abbia cura delle radici
e non rivolga lo sguardo al frutto; che non consideri
il passato e non agisca per il futuro, per governare
l'incertezza, per accompagnare i mutamenti.
Tutto si tiene. Le immagini raccontano storie
e le storie vivono di immagini.
Occhi e orecchie servono per guardare e ascoltare.
E ci servono le mani per toccare e creare
ciò che poi arriva anche al naso e alla bocca.
E poi ritorna agli occhi e alle orecchie.
I sensi si fondono.
Tutto si tiene in questa storia
delle Tenute del Leone Alato.



La forma di questa storia

La più bella meta è quella che si raggiunge con un viaggio altrettanto bello. A ciò abbiamo pensato quando abbiamo immaginato questo libro. Non bastavano le parole, non bastavano le immagini: volevamo di meglio, volevamo lo stile e l'arte. Per questo abbiamo attinto alla tradizione e abbiamo cercato con essa di abbinare la modernità, in una fusione nuova. Le immagini sono quindi il risultato di più strumenti, antichi e moderni. Dai primordi della fotografia abbiamo ripreso il banco ottico, che richiede lastre, come nel passato; richiede tempo, come nel passato; richiede pazienza e lentezza; richiede cura. Necessaria per rendere la storia e le storie dei luoghi e delle persone. Giunto dalla più attuale modernità, il digitale è stato lo specchio in grado di rappresentare la cultura della vite, in tutte le sue stagioni. Le parole vogliono tendere al bello e all'eleganza; si vogliono staccare dalla prosa corriva, per avvicinarsi a un dire che abbia un po' di quella poesia ispirata dai luoghi, dagli esseri umani e dalle loro passioni. Per raccontare con le immagini e con le parole ci siamo immersi più e più volte nei luoghi e nei tempi della vita dei campi: abbiamo visto, sentito, toccato, odorato e gustato. Immagini e parole avevano bisogno anche di un vestito tagliato su misura, e così è nata anche la materia di cui questo libro è fatto.

Tutto per rendere al fruitore lo stesso piacere che abbiamo provato noi produttori. Alla sua lettura amabile ci affidiamo.



Vite e tempo

Noi Tenute siamo fatte così.
Siamo il presente, tra un passato
che ci radica e un futuro che ci ispira.

Siamo giovani, curiose, con la voglia
di metterci in gioco, di dare forma
al valore dell'innovazione,
che si proietta in vario modo
nelle Tenute, nel rispetto di ciascuna
e della sua identità: di terra, di aria,
di acqua e di storia.

Siamo tante e siamo una.
Personalità diverse, identità comune.
Abbiamo una visione,
che va al di là del contingente,
delle catene del qui e ora:
vivere noi stesse nell'armonica
simbiosi di esseri umani, spazio
e tempo; prosperare nel sincero
connubio tra terra, vite e vino;
e godere del vino capace di creare
passioni e sentimenti.



Parliamo.

Ognuna di noi parla nel suo linguaggio,
ognuna valorizza ciò che le è proprio,
aiutata da mani sapienti
che lì vivono e lavorano.
Mani.
E poi occhi, menti e cuori che si confrontano,
interagiscono, condividono,
sotto una medesima stella.
Sono di questa pasta le persone che con noi
ogni giorno passano tra i filari, entrano nelle
nostre cantine, nelle nostre stanze.
Le diversità si armonizzano nello slancio
delle Tenute del Leone Alato.

Ascoltiamo.

Ascoltiamo la terra.
Le diamo ciò che ci chiede, con rispetto;
le chiediamo ciò che ci può dare,
con rispetto.
Ascoltiamo i nostri ospiti, gli appassionati
della terra e di ciò che di più bello produce.
Ascoltiamo le persone che vengono da fuori
a portarci le loro abilità e la loro sapienza.

Le ascoltiamo tutte.
E da tutte prendiamo il meglio.

Ascoltiamo e accogliamo.

E ogni volta cerchiamo di dare il meglio
di noi stesse.
Non è il vino il nostro prodotto.
Noi realizziamo frammenti di umana felicità,
vogliamo sempre accrescere la capacità
di essere feconde di naturale bellezza.
Per questo siamo sostenibili e allo stesso
tempo capaci di uscire da schemi e disegnare
percorsi possibili. Amiamo la tradizione,
amiamo l'innovazione e le esaltiamo.
Amiamo fondere tecnologia e materiali
di antica nobiltà.
Da noi non c'è eleganza senza qualità
e non c'è qualità senza sostenibilità.
Così riusciamo a essere interpreti
dei territori che ci sono affidati e che
noi vogliamo conservare per il futuro.



Il loro tempo, il tempo nostro

Le viti si nutrono di materia.
Viti e materia vivono
dei gesti umani.
Umanità è tempo,
la vite è tempo:
bene prezioso, che va curato.
Prendiamo un appuntamento
con le nostre viti, mettiamoci
a osservarle dopo che ci hanno
donato i loro frutti, nel campo
di nuovo silenzioso.
L'odore dei grappoli appena
colti si percepisce ancora
nell'aria; a terra le impronte
ci raccontano del lavoro
e delle felici fatiche.
Anche le viti sembrano
accogliere con piacere
il riposo che si annuncia per
loro, mentre le braccia umane
s'affaticano nelle cantine
per estrarne il succo.



Torniamo poi a salutarle
quelle viti, quando la bora,
la tramontana o il maestrale
le aiutano a spogliarsi
delle foglie ormai morte,
quando si rinchiudono in
se stesse e si dispongono
alla fredda quiete invernale
e alla paziente potatura,
che elimina il vecchio,
per preparare al nuovo.
L'operoso ribollire nei tini
intanto riscalda il cuore,
governato con acuta
sapienza.

Arriva un giorno quando nell'aria si sente
un respiro nuovo, le voci dei passeri vengono
sostituite dalle garrule rondini e ci possiamo
di nuovo accoccolare tra i filari e godere
del veloce spuntar di gemme e di foglie,
che da uguali si faranno poi diverse.
La vita riprende, le viti si rianimano, l'azzurro
del cielo si fa più caldo e qualche folata
di libeccio o di scirocco ci fa stare
in contemplazione davanti al miracolo
che si ripete, aiutato dalla benefica pioggia.
E intanto, nel chiuso delle cantine,
si sorvegliano i riti dell'affinamento.
Nella calda estate, al riparo delle folte
o rade ombre dei filari, mentre si levano
gli scricchi delle cicale, scrutiamo gli acini
che mutano colore e ciascuno assume
il suo proprio, più scuro o men scuro, ma
pur sempre vivo e ricco. È questo il tempo
della calibrazione delle acque. Là dove
scende più abbondante, la facciamo
accomodare organizzando la terra perché
non si disperda, anche quando mostra
il suo lato più feroce.

Là dove invece scende
più ritrosa, la accogliamo
e poi la consegniamo
goccia dopo goccia
a ciascuna pianta.
Accade anche che a lei ci
affidiamo per come vuole
essere e di lei prendiamo
ciò che viene quando viene,
lasciando alle nostre viti la
fatica di farne il miglior uso,
senza il nostro aiuto.

È anche il tempo dell'eterna lotta per
proteggere i frutti e le piante, rispettandone
i ritmi e i valori. Ed è il tempo principe
dell'accoglienza di chi vuole godere
dei luoghi, delle essenze, delle persone.
In fondo, non è così anche per la nostra vita,
di umani? In fondo, non ha ciascuno di noi
una sua natura particolare? E, in fondo,
non abbiamo anche noi bisogno
di chi sappia anticipare i nostri bisogni
e ci permetta di dare il meglio?
Alla fine, la storia di un albero, la storia
di una vite, è anche la storia della nostra vita.
Come nella nostra vita, arriva poi il tempo
di raccogliere i frutti. Come nelle nostre vite,
ognuna di noi ha i suoi tempi, diversi e
uguali; mani e menti concorrono a disporre
ogni frutto al suo posto, per fargli dare
il meglio di sé.
Non siamo noi a decidere, è la Natura a
dettare i suoi tempi, nel suo tempo mutevole
e mutato, nelle calure ancora estive.
Come nelle nostre vite, trasformiamo i frutti,
facciamo in modo che diano il meglio di sé
e di creare con noi lo spazio e il tempo
dell'accoglienza, tra le insidie del tempo
che cambia sembiante.
Questo, e non altro, è il vino.



Le viti, le identità

Non basta curare le viti,
non basta amare la terra,
non ci basta seguire i canoni
della scienza enologica.
Vogliamo di più.

Non siamo noi a piantare e curare le viti.
Sono le viti che scelgono dove andare
e dove stare. Sono loro che scelgono
quali sono i posti per loro migliori.
Lo hanno sempre fatto, migrando
dalle terre ancestrali fino al Mediterraneo.
E poi ancora dall'ovest all'est,
dal sud al nord delle loro terre d'elezione.
Noi vogliamo ascoltarle e dare a ciascuna
il suo luogo, dove possano prosperare
e dare il meglio di sé.
La vite, femminile singolare,
produce il vino, maschile singolare.
Segno forse dell'armonia che ci guida.



La **Molinara** è un vitigno antico di almeno due secoli, proprio delle valli a nord di Verona, tra Valpolicella, Valpantena, Valle d’Illasi, assumendo talvolta anche altri nomi. Se ne fa uso in combinazione con altri vitigni. Un tempo era d’obbligo nel disciplinare per la produzione del Valpolicella e dell’Amarone, mentre ora ne è ammesso l’impiego. Di suo ha un tocco di sapidità, un colore poco accentuato, che l’hanno resa poco attrattiva negli ultimi anni. Da qui l’idea di far fruttare queste peculiarità, facendone uno spumante rosé.

Il **Pignolo** è un vitigno noto dai tempi del Barocco, già materia di poesia nel secolo dei Lumi, e ricordato anche nei cataloghi ufficiali delle viti del Regno veneto, al principio del secolo decimonono. È nato proprio qui, tra le colline del Friuli. Era quasi per scomparso, il *Pignûl*. Poi un giorno in decenni a noi vicini, ne sono state rinvenute le ultime due piante proprio nei dintorni di Rosazzo e da lì trasferite e rianimate a Torre Rosazza.

La **Corvina** è la *cruìna*, l’acerba. Antica anch’essa di alcuni secoli, matura tardi, ben in sintonia con le stagioni che sono, o che erano, dei climi del nord, come quelli delle stesse colline della Molinara. La tradizione in corso ne permette anche l’appassimento nei fruttai fino a perdere molto del suo volume per farne Amarone e Recioto. Sarà ancora così? Forse no, perché raccorciando il periodo di riposo, ne verrà un gusto diverso, più morbido. Lunga tradizione quella dell’appassimento, che ci può portare indietro al Medioevo. Eh già, negli Statuti del Comune di Verona del 1276 si fa addirittura divieto di tenere *suspensa* l’uva per farne *mustum*, ma solo, eventualmente, per conservarla. Chissà se davvero era vietato il Recioto, certo oggi ci si chiede se innovare una secolare tradizione.

Anche allo **Schioppettino**, pur esso di lignaggio autenticamente *furlan*, serviva un impulso di modernità; dopo essere stato a lungo confinato a poche aree, quasi bandito, è stato rivitalizzato, per farne un bianco spumante seppur da uve nere.

Barbera

La Barbera è più di un nome. *La* Barbera non ha sinonimi né doppi nomi. *La* Barbera ha aggettivi, può variare nella grandezza degli acini, cambia con il variare del terreno. Ma è sempre lei, inconfondibile simbolo di quelle terre del Piemonte dalle curve più morbide.

Cabernet Franc

Non lo si confonda con altri Cabernet, con i quali condivide spesso solo un nome. Perché questo vitigno ha dalla sua caratteri di eleganza e di equilibrio che solo qui, sui declivi toscani, trova pieno compimento.

Queste sono alcune delle tante piante di viti che hanno trovato casa nelle nostre terre. In queste e in tutte le altre noi ci riconosciamo.

Le terre, tante identità

Si fa presto a dire ‘terra’.
C’è quella scagliosa della
costa di Valpantena; c’è
quella morbida e marnosa
delle colline del Monferrato;
c’è la simile, eppur diversa,
ponca del Friuli;
c’è quella di argilla e sassi
della Toscana, ricca di sali.
Non c’è una terra; ci sono
molte terre. Ogni terra
ha le sue ricchezze.

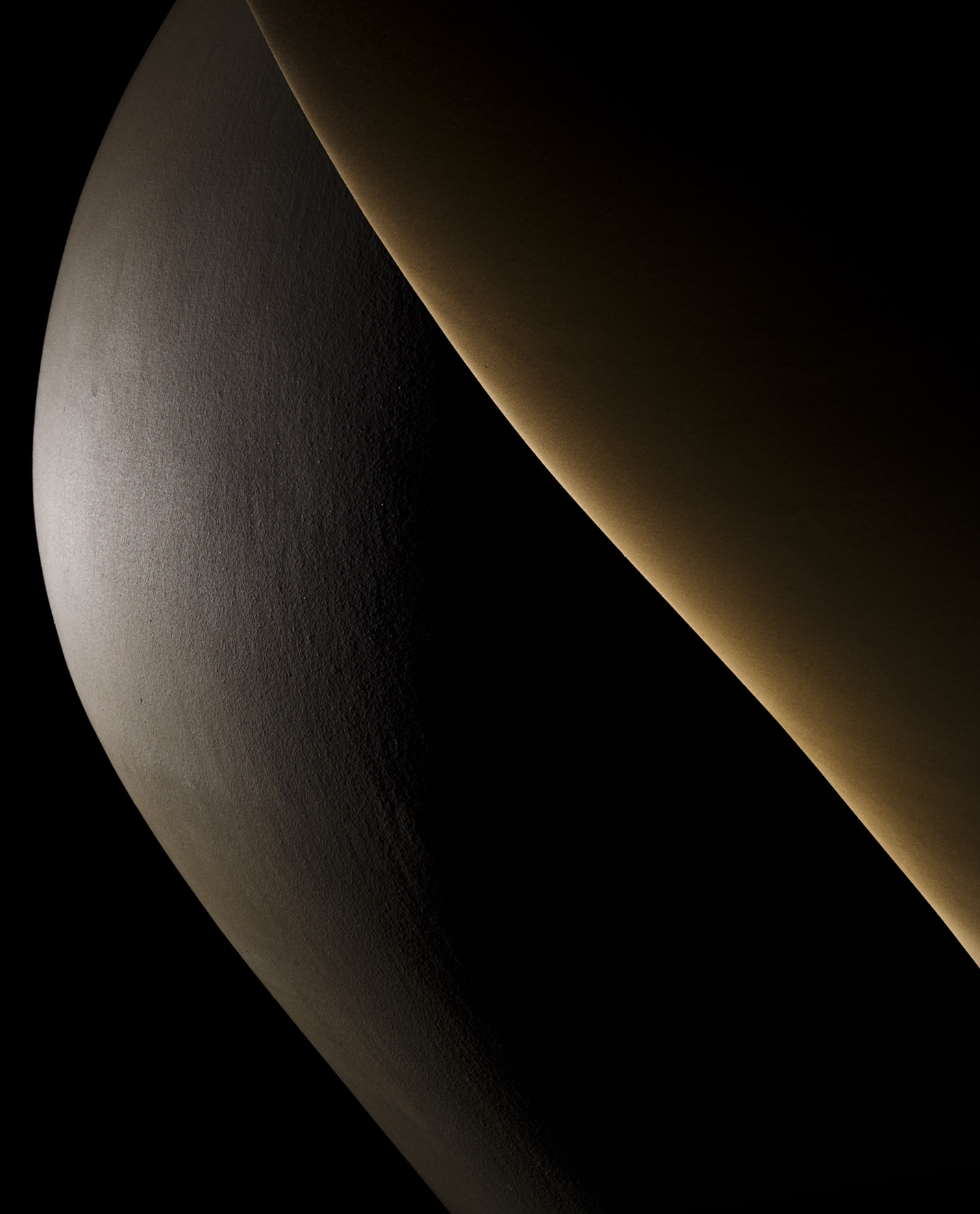
Fondere queste ricchezze senza snaturarle;
esaltare ognuna per ciò che è in grado di
dare, per creare un territorio unico e insieme
distinto. Per rappresentare anime diverse
eppure consonanti. Un po’ come accade per
la lingua. Ce ne accorgiamo noi stesse, ogni
volta che ci incontriamo e di terra parliamo.
Se la ascoltiamo in Piemonte ha una
qual pienezza, che le viene forse dalle
contaminazioni latine e celtiche. Tra le
colline del Veronese, la parola si appoggia
su una ‘e’ quanto mai aperta, che invece
si stringe in Friuli. E finanche in Toscana,
tra Pisa e Livorno, questa semplice parola
ha una sua identità, ben riconoscibile.
Ovunque è diversa, ovunque è la stessa
nel paese dove il sì suona.
Ci fu un tempo in cui tutte queste terre
erano una separata dall’altra, espressione
di mondi diversi; c’è stato un tempo
più vicino in cui le diversità si volevano
cancellare. C’è e ci sarà sempre più
un tempo in cui ci riconosciamo in tutte,
e in tutte troviamo la nostra storia.



La materia

In principio ci sono
la terra e l'acqua.

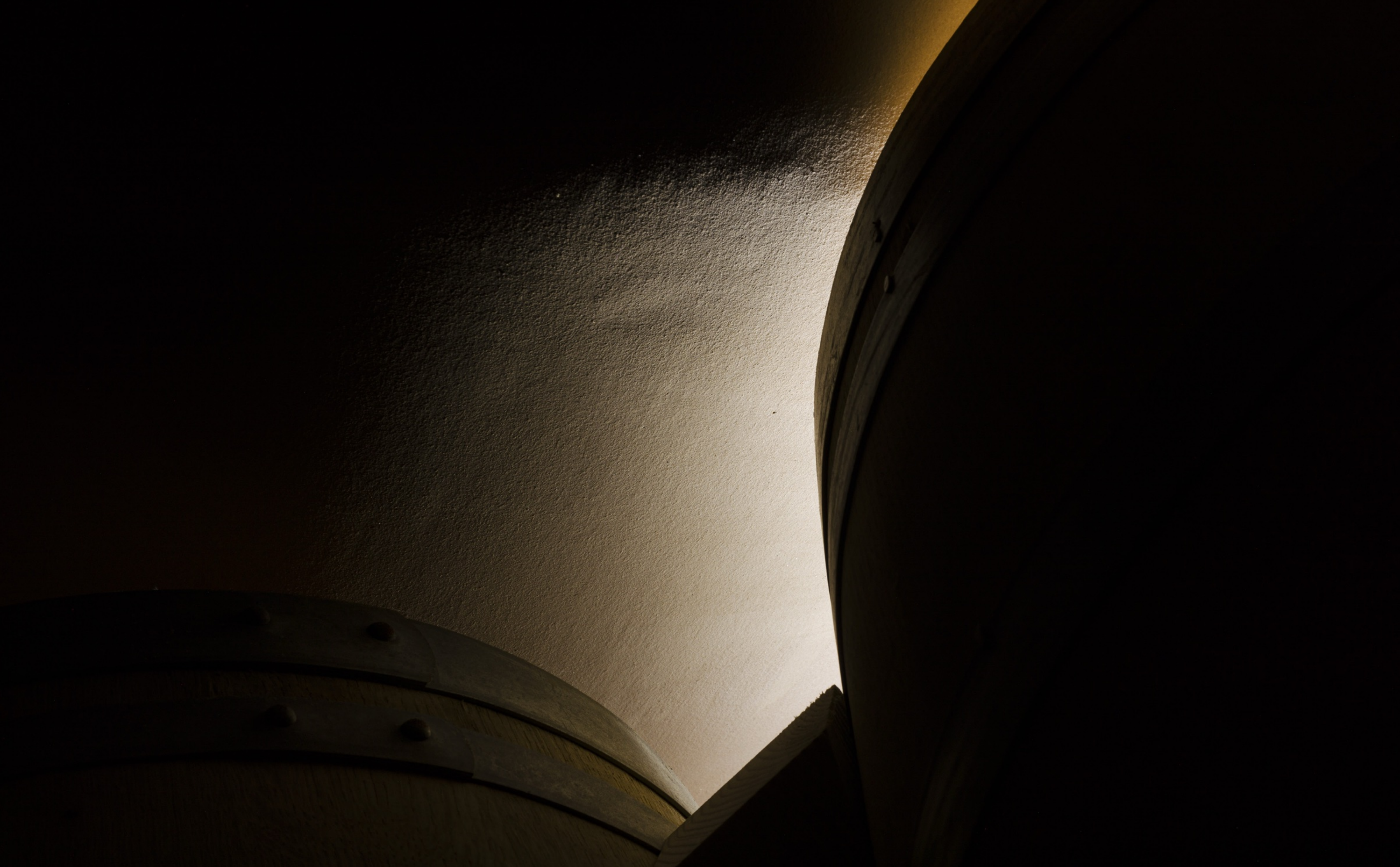
Sono la culla e la materia prima
di quel portento che si chiama vino,
poi curato, accolto e conservato
nelle tante forme che l'uomo
ha saputo inventare.
Ognuna di queste forme
di contenimento ha la sua ragione.
Sta a noi conoscerla e saperla usare.



Terre cotte ed essiccate

Opus Signinum, così lo chiamavano i Romani, perché forse inventato a Segni, vicino a Roma. Lo si usava per pavimenti, ma anche per costruire anfore. E all'antichità noi siamo abituati a riferire le anfore, che siano in cocciopesto, così chiamiamo noi oggi l'*Opus Signinum*, o in terracotta. Ed è vero, le anfore erano usate nell'antichità in ambito mediterraneo, ma anche fino a tempi più recenti. Come non ricordare *La giara* di Pirandello?

Sembravano, le anfore, il retaggio di un passato arcaico. E invece? Invece ne facciamo un uso di nuovo sapiente, e non solo nei climi più caldi, come quello della Toscana, ma anche nelle cantine a nord dell'Appennino. Cocciopesto e terracotta ricevono dalla terra e danno il meglio della terra, lasciano respirare il vino, aiutano a dargli note di colore, una specifica identità. Tanto più nel mutamento di clima occorre essere al passo con i materiali. E la tradizione antica ci aiuta a trovare le soluzioni più moderne.





Il legno
è materia viva.

Il legno

Anche quando è lavorato e costretto dentro cerchi di ferro, lascia respirare, lascia la sua impronta di colori e di aromi. Così accade, in modi diversi, che sia di rovere, acacia, castagno o ciliegio; che sia materia delle grandi botti o delle più modeste, per dimensioni, *barrique*.

Là dove i climi erano più freddi, un tempo era il contenitore sempre necessario del vino. Oggi è strumento elettivo di affinamento.

Non manca mai, in nessuna cantina, che sia più giovane e chiaro o più vissuto e scuro.





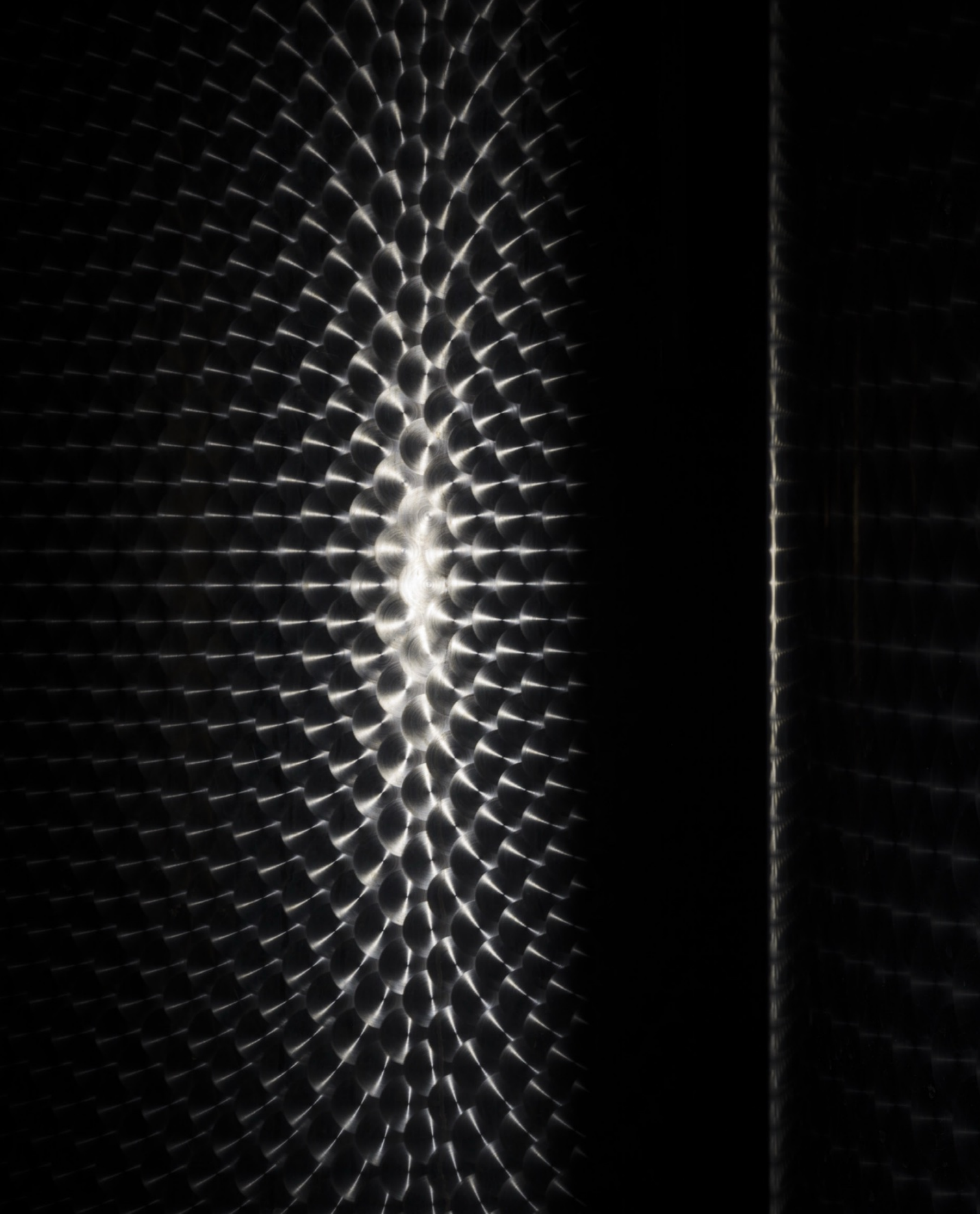
Può sembrare
grezzo e facile,
troppo facile.

Il cemento

In fondo, lo si fa come si vuole: di ogni forma e di ogni grandezza. Si adatta, morbido, a ogni richiesta. Però poi si fa rigido, non si può spostare una volta fatto. Esaltato prima, un po' anche denigrato poi, vive una nuova identità.

Ha dalla sua la capacità di lasciar respirare la sostanza viva del vino, senza interferire, che sia lasciato al grezzo o ricoperto di membrane protettive.





L'acciaio è un alleato
fedele, immutabile
e inossidabile, per lettera
e per traslato.

L'inossidabile

È stato ed è simbolo della resistenza, per questo forse, in un tempo non troppo andato, abusato. Forte seppur sottile; subito reattivo ai caldi e ai freddi. Questa è la sua virtù, questo il suo peccato. È stato simbolo della modernità e lo è, insieme a microprocessori, sensori, elaboratori che servono per governare processi o passaggi di vinificazione che hanno bisogno di controllo totale e puntuale. Noi ne vogliamo fare un uso sempre più attento, mirato, consapevole dei suoi limiti e della sua forza. Perché sa condurre e connettere con pulizia e rispetto; disegna trame lucide e nette, che riflettono all'esterno il suo carattere intimo di rigore e calcolata freddezza, autentica igiene del mondo.

I gesti

Ogni gesto esprime
un desiderio; tutti i nostri
gesti, raccolti insieme,
esprimono una promessa.

Tutti i gesti si ripetono,
certo da secoli, se non da
millenni. Ogni gesto
è diverso, perché
espressione dell'anima
di ognuna di noi.

Prendete la potatura. Sembra la stessa, eppure i movimenti della mano rispondono ad archi diversi delle braccia e a posture variabili del tronco, a seconda che i tralci stiano sulle pergole venete, sugli alberelli toscani, sui guyot friulani o monferrini. Che dire poi dei rumori di quei gesti? Vero, la modernità ha portato strumenti che tolgono fatica al gesto mille volte ripetuto, ma la successione degli schiocchi dei tralci tagliati si riverbera pur sempre su coste e ronchi, nei declivi o sul sommo dei cucuzzoli. E nel freddo inverno sembrano riecheggiare i versi dei poveri passeri spauriti.

La primavera si fa strada, in
tempi diversi per ciascuna
di noi. Ma quando arriva...
Quando arriva tutta la vita
delle viti sembra esplodere
in tutte le tonalità del verde.
Arriva allora il tempo di
scegliere come dare forza
agli incipienti frutti.

Si può fare subito, finché sono ancora minuti.
Scacchiatura, la chiamano. Per farla serve
uno sguardo attento, servono dita leggere
e morbide, che agilmente prendono il frutto
da sacrificare perché tutta l'energia della
pianta si diriga verso quelli più belli e sani.
Si può fare più avanti nella stagione, a estate
inoltrata, quando i grappoli sono già cresciuti
e hanno preso colore. Una prima mano,
intera e aperta, entra in gioco, soppesa
e vaglia; mentre l'altra, intera e chiusa attorno
alla forbice, recide netta.

«Ogni vino
ha una sua storia
da raccontare.»

Giovanni Casati





Fruttaio. Un nome
che richiama vita,
maturazione, lentezza.
È luogo unico, dove l'aria
fa il suo compito insieme
all'alleato tempo.

Le uve vi giungono portate nelle cassette.
E lì inizia una danza che compone armonie
dipinte. Uno dopo l'altro, indice e pollice
sollevano i grappoli per i peduncoli,
e li dispongono su quello che per alcuni
mesi sarà il loro letto, accompagnando
la parte fruttuosa con il palmo aperto
dell'altra mano. Avete mai visto gli occhi
di chi compie questa messa a riposo?
Sono occhi accudenti e appassionati,
che contemplano il dipinto che si compone,
più rado, men rado, a seconda del gusto.
Una sinfonia di frutti simili eppur diversi.
Dopo di che: silenzio. L'umano si allontana
per non disturbare, la porta del fruttaio
si chiude, per poi aprirsi di nuovo a tempo debito.



C'è un momento magico
in cantina. Ed è quando
il novello frutto delle uve
lascia le vinacce dentro
il primo recipiente che
l'ha accolto per confluire
verso altre botti per essere
affinato.

Rivedete la scena: le luci della cantina
si accendono, una mano si avvia lenta
verso la botte, lasciando fuori i primi freddi.
Magari si ferma qualche istante davanti alla
leva, pregustando ciò che sta per avvenire.
Lentamente, con garbo, ruota la leva.
E insieme al vino fiore esce un fiume
di profumi che inonda le volte.
È la magia della svinatura.
È sapere antico, è consapevolezza moderna.



Guardate le nostre mani
che stringono il gambo
del calice. La forza
controllata del braccio
lo solleva e poi lo agita
con un moto circolare,
che libera le essenze
che nel vino sono
trattenute.

All'altezza del volto,
gli occhi colgono colori
e sfumature, poi,
il naso viene fatto immergere
in quell'ampolla, le narici
si aprono e trasmettono
ai recettori dell'olfatto
tutte le loro notizie.



Il gesto si ripete. L'ondeggiare del bicchiere
ha un che di ritmico. L'ondeggiare
del liquido ha un che di ipnotico.
Occorre pazienza in questa fase,
come in ogni fase del vino.
Occorre pazienza nel portare
il bicchiere alla bocca, nel far scorrere
il liquido, con lentezza. Un sorso, piccolo.
Altri recettori intervengono, altre sostanze
depositano le loro essenze. La lingua
svolge il suo compito di coadiutore.
L'intero palato partecipa alla festa.
Gli occhi si illuminano, il nostro cervello
coglie appieno il momento e tutte
le cellule mandano segnali di piacere.

Abbiamo raggiunto
il nostro scopo.
Noi non produciamo vino,
produciamo il piacere
di vivere.



Tutto si trasforma, tutto si tiene

Il mondo cambia, il mondo del vino sta cambiando e noi vogliamo essere al passo con questi mutamenti; anzi, li vogliamo anticipare, per poterli gestire al meglio. Tutto si trasforma, tutto si tiene. Tutto, con legami reciproci, si sostiene e noi lo vogliamo sostenere, aiutati dalle generazioni venute prima di noi, per lasciare un'eredità feconda, sana, costruita con rispetto e gratitudine, con scienza e coscienza. Cambia il clima, cambiano i bisogni e i desideri delle persone, e noi con loro, pronti a raccogliere le sfide che il nuovo ci presenta, all'insegna del bello e del buono. Il buono e il bello stanno nella cura estrema dei vini, ma prima ancora nell'amore per i territori, di cui vogliamo esaltare la natura e lo spirito. Il bello e il buono si concretizzano nell'attenzione per le persone che lavorano con noi, per le persone che gustano i nostri prodotti sotto il segno della scelta varietà. Il vino è cultura, ed è per questo che sempre più lo combiniamo con le arti, a partire da questo stesso libro e con gli eventi che creiamo e immaginiamo nelle nostre cantine.

Il nostro nuovo cammino è iniziato da alcuni anni. Siamo una crisalide che sta per diventare farfalla. Per librarci in volo, fondiamo insieme la tecnologia con la tradizione, gli strumenti che la modernità ci offre con il recupero delle antiche sapienze e degli antichi vitigni autoctoni. Ragione e sentimento ci spingono verso un sempre maggior rispetto, che si manifesta in ogni gesto compiuto dalle mani e dalle menti che agiscono e che pensano. Nei campi, nelle cantine, nelle sale di degustazione, negli uffici, ogni atomo di energia, ogni grammo di materia, ogni passo è guidato dalla ricerca incessante dell'equilibrio sostenibile. La passione e la ragione guidano l'agire di ciascuna delle nostre Tenute: sono esse il nostro cuore e le nostre braccia e insieme formano un corpo che si muove in armonia per un obiettivo di alto valore.

Siamo portatori dei valori che abbiamo avuto in eredità e che in eredità vogliamo lasciare agli appassionati della terra, dei territori, del vino.

