



di: **Giovanna Romeo**

## *Monte Netto e Cantina San Michele: nomi da tenere a mente.*

*A pochi chilometri da Brescia, una piccola denominazione Capriano del Colle Doc, è la scelta oltre le mode. Abbiamo fatto quattro chiacchiere con Mario ed Elisa Danesi, titolari della Cantina San Michele alla scoperta dell'isola del Marzemino.*



*Giovane imprenditore e Vice Presidente del Consorzio Montenetto, laureato Bocconi, hai scelto da subito di dedicarti con Elisa "cugina", all'attività vitivinicola di famiglia. Dove ci troviamo e quali sono le caratteristiche di questo bellissimo territorio? Il Monte Netto è un piccolo altopiano argilloso, particolarmente povero di acqua che raggiunge i 133 metri di altezza a due passi da Brescia, uno dei primi e più importanti Parchi Agricoli della*



Lombardia e, allo stesso tempo un territorio ricco di tradizione enologica. Siamo a Capriano del Colle nel regno del Marzemino, vitigno presente da secoli, coltivato sin dal 1600. Dal 1999 Monte Netto è anche un Consorzio di cui sono Vicepresidente, costituito da 24 associati, rappresentativo di più del 40% dei viticoltori e del 66% della produzione. Molte aziende sono familiari, così piccole che possiedono al massimo un solo ettaro. 12 quelle che svolgono tutto il processo dalla vigna alla vinificazione, fino allimbottigliamento. Solo 4 le più grandi, tra cui noi con 16 ettari. La Doc invece si estende su 100 ettari, mentre la collina Monte Netto ne conta 800, con un potenziale di impianti vigneti di 400. Il 70% delle uve è a bacca rossa, Marzemino, Merlot, Sangiovese. Il 30% a bacca bianca in prevalenza Turbiana. Nei primi anni Duemila l'Università di Milano - Facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia - ha studiato diverse viti di Marzemino, alcune molto vecchie, individuando un clone differente rispetto a quelli veneti e trentini. Sì, è un clone specifico e diverso dai precedenti quello evidenziato sul nostro territorio. Catalogato differentemente rispetto alle tipologie già conosciute, è stato inserito nel quadro nazionale ampelografico della vite, un elemento molto importante per una realtà piccola come il territorio bresciano. La nostra varietà di Marzemino ha caratteristiche uniche: il grappolo spargolo, la buccia resistente, un colore intenso che tende al violaceo, un'acidità appena più elevata, motivazioni che hanno portato a vinificarlo passito con procedimenti di disidratazione naturale di sosta sui graticci. Per tutti questi elementi possiamo affermare che è il vitigno con il legame più forte con il territorio. Mario, sei un giovane produttore alla guida di un'azienda biologica tutta proiettata a produrre vini di qualità, senza compromessi e a prezzi corretti. Come si fa? Ho studiato economia alla Bocconi di Milano ma mi sono sempre occupato di produrre vino. In aziende così piccole impari a fare di tutto, dal lavorare la vigna fino alla vinificazione. L'aiuto enologico è di Nico Danesi, l'approccio invece è per una scelta completamente biologica, una sensibilità che ci è sempre appartenuta anche prima del 2015, anno in cui abbiamo deciso di ottenere la certificazione. Un quid in più, un'opportunità che richiede molto più lavoro, attenzione nell'osservazione della vigna, della natura. Come azienda non ricorriamo la crescita quantitativa ma la qualità. Le rese sono basse, abbiamo vigne molto vecchie di oltre sessant'anni. I numeri di Cantina San Michele: 16 ettari, rese intorno ai 50 quintali per ettaro, dalle 60 alle 70 mila bottiglie prodotte e 8 etichette. Numeri piccoli che raccontano i luoghi e il lavoro artigianale. Quali i vitigni e quali i vini? Le uve sono quelle tipiche del territorio come il Marzemino, il Merlot, il Sangiovese, la Turbiana. La storia enologica di quest'area racconta di un blend presente parimenti anche in vigna, proprio come vuole la tradizione contadina, filari ordinati e alternati di Marzemino, Merlot, Sangiovese e Barbera. Produciamo tutte le tipologie previste dalla nostra Doc - alcune



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

*etichette sono prodotte solo negli anni migliori -, oltre la scelta di vinificare il Marzemino in purezza. Marzemino appunto, il nostro vino simbolo, unico monovarietale da vigne di 35 anni, affina in vasche di cemento a cui segue un periodo di sosta in bottiglia. Lo stile San Michele è sempre teso alla ricerca del frutto, del dinamismo, della pulizia, caratteristiche presenti sia nel 1884 Riserva, sia nel vino passito M. Per i bianchi abbiamo esplorato la Turbiana nelle due versioni, Netto fresca e giovane con uve Chardonnay e Pinot bianco, e Otten 2 vino complesso, ricco, intenso. Prodotto solo in alcune annate - 2012 e 2015 -, quando alle nostre latitudini, su alcuni grappoli si manifesta la botrytis, muffa nobile che regala vini unici, sapidi e di carattere. Emergenza Coronavirus: alcune fiere rinviate all'anno successivo, altre posticipate come Vinitaly. Come riorganizzare il lavoro? Quali idee o soluzioni per l'Azienda e per il Consorzio? Sono saltate tutte le fiere e con loro la possibilità di presentare le nostre nuove annate. Appena sarà possibile ci riorganizzeremo visitando personalmente i nostri clienti più importanti, lavoriamo soprattutto con l'Italia, il nostro primo mercato è Brescia con la ristorazione e i wine-bar. Per quelli più distanti sceglieremo di inviare le bottiglie. Certo non sarà la stessa cosa che vivere ad esempio un Prowein. Rimaniamo in attesa di capire invece la sorte di Vinitaly 2020. Denominazione piccola ma con mercati esteri molto interessanti. Il nostro primo mercato dicevamo è l'Italia, soprattutto Brescia e il territorio lombardo. Poi naturalmente tutte le regioni del nord come Piemonte e Veneto. Una denominazione che piace molto a Svizzera e Germania, e ci siamo introdotti molto bene anche in Polonia. Il nostro export vale complessivamente il 25%, e annovera mercati importanti come Hong-Kong. Quello di quest'anno sarebbe dovuto essere per voi un Vinitaly molto importante. Possiamo anticipare il perché? Sì, è pronta la nostra ultima etichetta, un vino in cui crediamo molto e realizzato dalla nostra vigna più vecchia Vigna Cirillo, in sole 1000 bottiglie. Un rosè da saignée, ottenuto quindi per salasso, delle uve che rappresentano il blend della Doc Capriano del Colle. Un rosè dall'equilibrio straordinario nel colore e nei profumi. Una scelta in parte coraggiosa visto che la tipologia sembra essere ancora poco considerata, sebbene i dati siano in crescita. L'Equilibrista, degustato in anteprima assoluta, non attenderà quindi Vinitaly. Uscirà sul mercato a giorni, pronto per accompagnare i futuri momenti spensierati che, ci auguriamo, arrivino presto.*

