

DIVINI



La cantina San Michele a Capriano del Colle (Brescia)

# Il Marzemino sull'altopiano dei due cugini

di Luciano Ferraro

«**L**odo le uve marzamine, che fann'i graspi lunghi, e i grani grossi, per abondar di vino gentile, che tien dell'amabile, ma carico di colore, il quale si accomoda con ogni altro». Agostino Gallo, agronomo bresciano, l'aveva capito già nel 1550: un altopiano, 130 metri sopra i fumi padani, è la casa ideale per il Marzemino. È la zona del Monte Netto, si chiama come il Consorzio di soli 23 associati della mini Doc di Capriano del Colle, in provincia di Brescia. Quasi cinque secoli dopo la pubblicazione, in una tipografia della Serenissima Repubblica, delle «Vinti giornate dell'agricoltura et de' i piaceri della villa», due cugini, Mario e Elena Danesi, ripercorrono nella cantina San Michele le orme di Agostino Gallo, cercando di accendere sul Monte Netto i riflettori ora puntati sul Marzemino all'ombra delle Dolomiti. Questo vitigno che arriva dal Caucaso attraverso la Grecia, è comparso proprio nel Trentino nel Quattrocento, per poi essere «importato» dai veneziani e trasferito dagli agricoltori del doge nei domini della Repubblica, Brescia compresa.

Mario e Elena sono due ragazzi appassionati che hanno abbandonato possibili carriere da professionisti per tuffarsi nelle vigne. «Mi sono laureato in Bocconi con una tesi dedicata a come un vitigno identifica un territorio - racconta Mario, 31 anni, cranio e pensieri lucidi - ma subito dopo ho deciso che la mia vita era nell'azienda agricola che papà e zio, imprenditori nel settore dei laterizi, avevano acquistato in passato. Vendevano l'uva, ho pensato che quelle vecchie vigne (fino a 60 anni) potevano offrirmi un lavoro». «L'ho seguito - aggiunge Elena, 34 anni, chiodo e piercing - lasciando nel cassetto la laurea in Psicologia. Il primo pensiero è stato come comunicare questa piccola realtà quasi sconosciuta. Abbiamo cominciato scegliendo il biologico, senza farne una bandiera».

Di loro stessi, i cugini dicono di avere «risorse limitate ma comunione di intenti». Il loro Marzemino è il frutto di un clone messo a punto 15 anni fa dall'Università di Milano. Quello base (Capriano del Colle Doc 2016) sorprende per fragranza, grazie ad una acidità superiore. La versione dolce, l'M 2015, da uve appassite e da un affinamento di 6 mesi in barrique e tonneau, è fruttato e succoso. Più altera la Riserva 1884, annata 2015, un viaggio con Marzemino, Merlot e Sangiovese. Interessante il bianco, l'Otten2, un Trebbiano unico grazie alla muffa nobile (la botrytis cinerea, un fungo che avvolge gli acini e regala aromi sorprendenti). Un vino «carico di colore» giallo. Come sarebbe piaciuto ad Agostino Gallo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

