

Emma Clauser, una vita da impiegata, poi paracadutista e pilota. E si innamorò del grappolo d'uva. «È stupendo, tento di mantenere quella bellezza nel vino»



RITRATTI DIVINI

Un ettaro solo, agricoltura «eroica» sulle coste impervie della valle di Cembra. «Vinifico io, sono la top manager e la schiava della mia azienda»

Una donna in volo e il suo vino

Il primo brevetto femminile di pilota e ora la microcantina biologica

di RENZO M. GROSSELLI

Per decenni ha fatto l'impiegata provinciale. Poi è stata una tra le prime donne trentine a buttarsi con il paracadute da un aereo. Quindi ha ottenuto la prima licenza femminile di pilota d'aereo in Trentino. E a 50 anni ha deciso di fare l'enologa, ha frequentato i corsi di S. Michele, ha fatto quattro anni di università, ha messo in piedi una cantina e fa oggi due vini, un rosso e un nero, che sono tra i migliori che si fanno nella nostra provincia. E il suo nome è Emma Clauser.

A Lavis prendi per Pressano e arrivi ai Sorni. E sulla sua casa trovi la scritta «Azienda agricola biologica Molino dei Lessi». Entriamo, una casa tra i vigneti, sulla strada del vino. Qui sta nascendo una nuova cantina, ma è tutta in itinere ancora, pur tra i vigneti. Una fisarmonica, un piano a coda. Ma andiamo via, vogliamo la campagna, l'uva, il vino sul territorio. E allora lei ci conduce là, dove è nata la sua cantina. E percorriamo la strada del vino che tra Pressano conduce a Verla di Giovo. Vigneti su chine scoscese. Poi Verla e giù tra le pergole. Dall'altro lato della valle schianta gli occhi la ferita del porfido. Una porcheria paesaggistica. Emma ha potato le sue viti ieri, poi la schiena l'ha tradita. Una curva ora ed ecco il mulino, in un *cul de sac* di valletta che inizia con la cascata del Rio Molino e prosegue per poco. Una serie di costruzioni vicino alla cascata e vigneti attorno, Riesling. Un angolo bello di Trentino, tetti con lastre di porfido. Un angolo perduto, forse non indispensabile del mondo. Ma tranquillo, regolato, quieto e bello. Maso Lessi.

«Il biodinamico, lo scetticismo»

Emma parla: «Mi sto avvicinando al biodinamico da 3-4 anni» dice. La osserviamo. «Ma quando si incomincia a parlare di influenza dei pianeti mi fermo. Sono *steinieriani* ed io non ci credo. Seppelliscono il letame in un corno di vacca, lo tirano fuori in primavera e con tre etti concimano un ettaro di terra, dopo averlo dinamizzato nell'acqua». E la guardiamo meglio, Emma. Un piccolo luogo questo, assolutamente pulito, tra le vigne che calano a picco in spazi ristretti verso il rio («c'erano gamberi un tempo, ma torneranno»). Un angolo di bellezza e pace, muri a secco, tanti rifatti da Emma e dal suo uomo. Pulizia, pietra e legno.

Entriamo e sono tre minuscole stalle, ora cantine. *Barrique*, casse di legno per le bottiglie e una delle stalle finisce in una grotta, naturale, che corre dentro la montagna. Dolce Emma, comunica tranquillità in questo luogo ameno. Esci da due microstalle-microcantine, e percorri pochi metri in discesa sul porfido, un'altra minicantina e, prima, il luogo dove si fa il vino. Emma parla: «Io travaso, se posso, con la luna. Luna calante». Quiete, è l'angolo della quiete e in questa piccola cantina c'è un deumidificatore e le *barrique* di Cabernet Sauvignon. Il mulino è del 1.600. Usciamo nel vigneto, piccolissimo, sostenuto da muri a secco, impervio. «In primavera nel vigneto, facendo il biologico e non diser-



Foto G. Cavagna

bando, facciamo visite botaniche, ci sono mille varietà di erbe». Come il Trentino potrebbe essere. Anche. La valle di Cembra è un territorio che va giù a picco verso il suo rio. «Guarda questa gente come lavora. Si pensi che ci vogliono 1.400 ore di lavoro per ettaro, contro le 200 che ci vogliono in un vigneto della pianura, le 50 ore in Australia». E qui Emma recita una poesia, di una sola, breve, stro-



fa: «Agricoltura eroica». Ma la globalizzazione *cocaccolizzerà* tutto e questa terra sarà abbandonata e basta.

E allora. Emma Clauser, 59 anni, marito Enzo, figlia Caterina, direttore d'orchestra a Stoccarda. Lei nata nel Torinese ma solo perché di madre piemontese, in effetti donna di Malosco, valle di Non. Si sposta a Trento con la famiglia nel 1959 e poi vive là. Impiegata provinciale dai 18 anni e sino al 1982. Quindi *baby* pensionata. Già strana, da giovane. «A 18 anni i primi lanci col paracadute. Volare costava e non avevo soldi. Buttarsi costava molto meno e così potevo volare. Fu la prima donna trentina ad ottenere il brevetto di pilota d'aereo nel 1970 Emma. Poi passò al volo a vela. «Il mio istruttore morì in volo e lo sostituii un tipo che poi divenne mio marito». Lui è Enzo Centofante.

E ora stappa un vino Emma Clauser. Sull'etichetta c'è scritto «Molino dei Lessi, Podere Valtini, bianco 2004». «Metà Riesling e metà Incrocio Manzoni (incrocio tra Riesling e Pinot Bianco)». «Qualche migliaio di ore di volo sino al 2.000 - dice lei - ma poi mi pensionai ed iniziai a fare enologia. Ci eravamo trasferiti ai Sorni nel 1982: una vecchia torretta dell'anno mille con un poco di terreno. C'era un minuscolo vigneto e l'orto. Ci appassionammo alla campagna».

È dolce Emma. Ed è una donna che non ha mai pensato banale. «Volevo coltivare la terra. Chiesi a quelli dell'Istituto agrario di S. Michele se potevo frequentare i loro corsi, mi dissero di sì. Frequentavo le lezioni tecniche e mi appassionai, volevo fare da sola sulla mia campagna». Emma Clauser incontrò un gruppo di tecnici speciali dell'Esat. «Dopo l'orario di lavoro incontravano gli agricoltori. Per cercare di ridurre i trattamenti chimici, incominciare ad abituare i giovani a mettere meno veleni». Quei tecnici si chiamavano Mescalchini, Varner, Pellegrini, Luisa Mattedi. «E io in casa iniziai a fare il vino per gli amici, imparando qualcosa anche dai contadini che abitavano qui vicino. Ma poi capii che fare vino è cosa difficile».

Non era più una ragazzina, era già pensionata. Ma Emma Clauser è donna diversa. «Iniziai a frequentare dei corsi a S. Michele. Poi decisi, 4 anni di

università, un semestre in Germania, a Geisenheim».

Emma. Emma. Dicci cos'è il vino. «Più di tutto amo la campagna, il contatto con la pianta». La prima vinificazione fu nel 1996, uno Chardonnay. Oggi Emma Clauser vinifica solo 5.000 bottiglie di vino: 3.000 di Cabernet Sauvignon, 1.000 di Riesling e 1.000 di Lagrein. In bottigliera sono vendute a 13-18 euro ma lei in cantina riceve meno della metà. Il che vuol dire che lavora tutto l'anno per la gloria, per guadagnare l'insufficiente. Emma Clauser lavora per l'amore che porta alla campagna, alle piante, all'uva, al vino. Fate i conti, numero di bottiglie per euro. Bazzecole.

La sua è una azienda agricola biologica. Facile dirlo. Ma vicino a te spargono veleni e valgono anche per i tuoi vigneti. «I nostri vigneti confinano col bosco, la strada e solo in piccola parte con un vicino che irrori a mano». Quanta terra hai Emma? «Un ettaro, diecimila metri quadri in tutto: 2.500 al mulino, 5.000 ai Sorni e 1.800 al Maso Rosabel, altra zona dei Sorni. Quota 400 metri, qui e là». Capito? Un ettaro, un ettaro di qualità assoluta.

Cos'è il vino per te, Emma? «Mi piace farlo e vedere come diventa. Intervengo al minimo. Parto da un prodotto bellissimo, l'uva e il problema è non rovinare questa bellezza. Vinifico con pressa pneumatica, mi riparo dall'ossigeno in maniera sommaria. Con le solforose lavoro al minimo». E bella quando parla così Emma Clauser perché ha gli occhi di vigna, il sorriso di grappolo. Non guadagna, non fa i soldi Emma, ma produce qualità assoluta. «La gente viene ed ha la percezione che lavoriamo in un altro modo, il cliente capisce, diventa amico. Non è funzionale alla vendita, tutto questo è molto costoso dal punto di vista del tempo». Tedeschi, milanesi, bolognesi, microcommercio non *business*.

Terre argillose, Werfeniano

Stappa ancora, un Cabernet 2002. Profumo forte, tannico. Barbaro, maschio. E Mario Poyer vola: «Annata difficile, bellissimo naso, Alpi. In bocca tannino molto maturo, un bel finale e anche questo minerale. Se il biologico vuol dire qualcosa è forse questo». In cantina è Emma che fa il vino: «Sono la *top manager* e la schiava». E ancora: «Siamo al limite Nord del Cabernet però qui abbiamo terre rosse, argillose, del periodo Werfeniano. E piante magre, 10 grappoli, un chilo per pianta». Ora Cabernet 2003, più raffinato, «quello era luce, questo è sole» dice Mario. Poche migliaia di bottiglie, molte spese. Solo per fare qualche metro di muro a secco sono migliaia di euro. E viene il Cabernet del 2001 e del 2000 e il Riesling del 2003, del 2002. «Per diletto».

Il vino è un ossimoro, una cosa viva. Il vino non è mai stato donna. Ma Emma Clauser lo ha fatto donna perché si è trovata tra le mani un'arte, quella di trasformare la bellezza di un grappolo d'uva nell'arroganza virulenta di un vino. Lei, che era impiegata. Lei, che si buttava nel vento a testa in giù. Il Trentino è terra piccola e, forse, modesta. Ma trovi slanci assoluti a volte, smeraldi. Emma Clauser, una scommessa vinta con l'infinito.

Sole Hammam
CENTRO BENESSERE L'ARABICATA

Distendere il corpo e la mente

Recarsi in un Hammam è senz'altro uno dei modi migliori per viziosi di tanto in tanto. Immergetevi nei rituali dell'Hammam tradizionale, assorbite le proprietà benefiche del vapore e delle essenze balsamiche, godetevi il piacere di una pelle morbida e depurata e soccombete alla seduzione di un massaggio. Quando riemergerete dal labirinto di camere a vapore, avvolti in soffici accappatoi, ogni centimetro del vostro corpo e ogni poro della vostra pelle urlerà di gioia. Il bagno di vapore, con i suoi diversi effetti benefici, è una pratica utile per rilassarsi e ringiovanire il proprio corpo.

Come vivere l'Hammam

- si entra in ambiente secco e riscaldato per un primo acclimatamento dove viene offerta una tisana depurativa
- si entra in un secondo ambiente ad una temperatura secca leggermente più elevata, dopodiché si effettua un trattamento nebulizzante con doccia aromatica.
- si entra in un terzo ambiente con umidità e temperatura più elevate (durata circa 20 minuti).
- Si esce e ci si distende su di un piano di marmo riscaldato, dove viene frizionato (peeling) il corpo con guanti naturali, in seguito viene insaponata la pelle con saponi vegetali e naturali e infine il corpo viene lavato.
- Stanze relax: lettini ad acqua per un rilassamento completo dei muscoli con tisana detossinante.
- Durata complessiva del rituale dell'Hammam: 90 minuti circa.

1 Percorso Hammam per 1 Persona euro 48,00
1 Percorso Hammam per 2 Persone euro 45,00 a persona *
1 Percorso Hammam per 3 Persone euro 42,00 a persona *
1 Percorso Hammam per 4 Persone euro 39,00 a persona *

* Prezzi in euro per gruppi già formati e che usufruiscono contemporaneamente del percorso Hammam

**SU ABBONAMENTO HAMMAM
SCONTO dal 10% al 20%**

**Dall' 8 marzo al 31 marzo
promozione Donna**

Gruppi di 4 donne ~~Euro 39~~ **Euro 29** cadauna

Gruppi di 5/6 donne ~~Euro 39~~ **Euro 25** cadauna

**Promozione pacchetto
3 massaggi esclusivi:**

- Massaggio Hammam 80'
- Stone massage con pietre laviche 60'
- Massaggio cranio-sacrale 45'

~~Euro 152~~ **Euro 98**

BORGHO VALSUGANA Centro Commerciale Le Valli tel. 0461 757 469
Orari: mar. gio. 9.00/21.00 • lun. mer. ven. sab. 9.00/19.00
IN MARZO DOMENICA SEMPRE APERTO !