

# Un Riesling che fa volare

Prodotto in sole mille bottiglie, il Podere Valtini ha le carte in regola per essere considerato un grande bianco trentino. Da non perdere

**A**vrebbero tutte le ragioni e pure le carte in regola per stare con la testa fra le nuvole. Perché Emma Clauser è paracadutista, pilota d'aereo, vola sui deltaplani e si arrampica sulle montagne. Perché pure suo marito, Enzo Centofante, è pilota di qualsiasi cosa si alzi da terra e istruttore di volo.

Invece entrambi riescono a stare con i piedi ben piantati per terra. Specie quando fanno vino. Un settore in cui, come negli altri citati, eccellono, senza strafare, senza apparire, ma con la stessa passione, dedizione e preparazione. Quest'ultima, solidissima, è arrivata piuttosto tardi, per via degli impegni precedenti. Così riassunti: Emma ha lavorato per molti anni negli uffici della Provincia di Bolzano. Un lavoro che, pur senza entusiasmare, le ha permesso di poter soddisfare anche le sue grandi passioni sportive. Appena avuta l'occasione, però, ha approfittato di una legge che permetteva di andare in pensione ancora giovani. Visto che per il marito, pilota d'aerei, avere una casa nel centro di una città non era determinante, acquistò, risistemandolo per abitarci, un vecchio maso trentino costruito a sua volta su una torre d'avvistamento dell'anno 1000.

Il maso Rosabel, sulla poco pubblicizzata Strada del VINO trentina che corre, affondata tra le vigne, da Lavis a Mezzacorona, poco a nord

di Trento. Trasloco definitivo nel 1982. Sotto il maso una striscia di vigna mezza diroccata. Peccato lasciarla andare, pensò Emma, alla quale anche la passione per il verde non fa certo difetto. Ci mise mano, ma non così, tanto per passare del tempo a fare del giardinaggio. Si iscrisse all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, frequentando le aule con ragazzi adolescenti che avrebbero potuto essere suoi figli e poi, visto che c'era, pure laureandosi in enologia con studi presso lo stesso Istituto e in uno analogo tedesco, a Wiesbaden.

**Sei ettari e il mulino** Finito? Macchè. Ecco, a seguire, i viaggi, i convegni, i seminari, le riunioni, i corsi specifici, le discussioni con altri produttori. Tutto per quei quattro filari sotto casa. Certo, che poi, nel tempo, si sono allargati, un pezzo qua e uno là, fino alle porte della Val di Cembra, area vinicola importante. Tanto da metter su cantina, in un vecchio mulino, il "Molino dei Lessi", che ha dato nome poi all'azienda. Un edificio del 1600, originariamente pure lui diroccato, stretto e alto, sul fondo di una valle ripida. La struttura e la collocazione permettono di spostare mosto e vino per caduta, per effetto della gravità, senza così toccarlo mai con attrezzi meccanici.

Oggi l'intera proprietà comprende un ettaro di vi-

gna. Tutto qui? Sì tutto qui ma basta per tirarne fuori, se si hanno doti professionali e personali, vini superlativi. Anche se, per forza di cose, in poca quantità. La produzione annua complessiva è infatti di circa 5 mila bottiglie, suddivise in 3 mila "pezzi" di Cabernet sauvignon, il primo vino della casa debuttante nel 1996, 1.000 bottiglie di Lagrein, piantato qualche anno fa al posto dei filari di chardonnay, andando controcorrente visto che lo chardonnay invece in zona lo piantavano in molti. Il vitigno è infatti considerato il principe dello qualitativo spumante Trento Doc, Metodo Classico. Infine, per chiudere con la minuscola produzione di Emma ed Enzo, 1000 bottiglie di Podere Valtini, un bianco Igt fatto con uve di riesling e di incrocio Manzoni bianco. E' proprio su quest'ultimo vino che abbiamo focalizzato l'attenzione, anche se pure gli altri sono assai meritevoli del nostro apprezzamento. Il Podere Valtini, che prende il nome dalla località dove si trovano i filari, a dir la verità ce lo avevano segnalato come un vino "da fuori di testa", uno dei più grandi



Vigneti delle Dolomiti  
Igt Bianco  
"Podere Valtini" 2004  
Az. Agricola Biologica  
Molino dei Lessi  
Tel. 0461.870175  
www.molinodellessi.com  
11 euro

vini bianchi trentini degli ultimi anni. Siccome l'indicazione è arrivata da fonti sicure, affidabili, ecco che saltare in macchina e andare, a sorpresa, in azienda, è stato un tutt'uno. Un super vino bianco trentino di un'azienda minuscola e sconosciuta? Così è per davvero. Ci sediamo nel maso, tra la stufa e il pianoforte a coda. La musica è un'altra grande passione di famiglia. Caterina, figlia della coppia dei "vignaioli volanti", tra polifenoli e note musicali ha scelto queste ultime e adesso fa il direttore d'orchestra a Stoccarda.

### Magia del riesling

Emma stappa il Podere Valtini, figlio del riesling e dell'incrocio Manzoni bianco. Un vitigno, quest'ultimo, diffuso nel nord est italiano e "inventato" dal professor Luigi Manzoni intorno al 1930 presso l'Istituto Tec-

**I vigneti sono molto curati, così come i terrazzamenti che li sostengono.**

**Emma Clauser si occupa in prima persona e con grande attenzione di ogni vigna.**

nico Agrario di Conegliano Veneto incrociando riesling renano e pinot bianco. Il clone di incrocio Manzoni usato da Emma Clauser ha ereditato più caratteri del riesling renano e si presenta con un grappolo di media grandezza, spargolo, ovvero con gli acini non pressati tra loro, e con la buccia molto resistente. Questo consente l'intervento del vignaiolo solo in casi estremi. Scelti i vitigni, bisogna saperli coltivare. A partire dalla loro collocazione nei punti giusti del terreno e seguendoli nella crescita. La coltivazione si fa secondo le regole del biologico con sconfinamenti nel biodinamico, in entrambi i casi senza forzature ma assecondando le necessità dei singoli vigneti, quasi delle singole piante. Per esempio molta cura è dedicata al terreno, all'inerbimento tra filare e filare con erbe e fiori



che possono dare apporti alle radici delle vigne, che trattengono acqua, che richiamano insetti. "Una volta, per questo, ci guardavano come animali esotici, da baraccone, con curiosità e compatimento", ricorda Emma. "Oggi sono però gli Istituti e le Università a

vedere come si fa". Fondamentale sono la potatura e diradamenti, di cui si occupa esclusivamente Emma, che conosce le piante una per una e sa le loro "personali" necessità. "Operazioni che, per Emma, sono una specie di rito magico", dice Enzo, "io mi limito in quelle occasioni alla manova-



lanza". Per la produttrice, davvero ogni vite ha le sue necessità e risponde in modo diverso alle cure. "Le piante sono cose vive, differenti e reagiscono in maniera variabile al terreno, all'acqua e al sole anche se sono messe una di fianco all'altra sullo stesso filare. Mettete sul davanzale una pianta di basilico all'ombra e una al sole e vedrete che avranno rese diverse e necessiteranno di piccole attenzioni differenti". Tanto scrupolo può fornirlo solo chi, in effetti, ha poca terra da curare o chi ha la ferma intenzione di passare tutte le sue giornate in vigna, anche quando sembra che non ci sia niente da fare. Emma sta lì sempre, la sua terra non è molta ma è frazionata e ripida, faticosa, usare qualcosa di meccanico è quasi impossibile. "Potare bene", spiega Emma, "è avere una visione del futuro, è analizzare il potenziale della pianta, intuire che risultati potrà dare". Tre quarti delle vigne sono circondate dai boschi e questo ha il suo effetto benefico

Tra le vigne del Molino dei Lessi, dove è stata ricavata la cantina di produzione.

## Con il tempo questo vino diventa più corposo, con un gusto rotondo e vellutato

nei confronti dell'uva, che si arricchisce ulteriormente di aromi e si sente protetta dalla forza delle intemperie, specie della tramontana. "Anche se", dice Enzo, "quando spuntano i germogli o le uve maturano al punto giusto bisogna avvolgere le vigne con chilometri di reti, per proteggerle dal buon gusto dei caprioli e degli uccelli". Operazione necessaria anche perché la resa è già bassa, poco più di un chilo d'uva a pianta.

### Poca solforosa

Quando i grappoli sono ben maturi si raccolgono la mattina molto presto. A mezzogiorno finisce il lavoro da vendemmiatori e comincia quello da cantinieri. Alla sera le uve pigiate sono nelle piccole vasche contenute in quelle stanze, le une sopra le altre, che erano magazzini e stalle e grotte del mulino, trasformate in cantina.

Il trattamento delle uve, visto che sono di prima qualità, è quanto di più semplice e naturale si possa immaginare. I grappoli si spremono interi, in modo molto soffice; le bucce si tolgono subito dopo la rapida cessione delle sostanze aromatiche; la decantazione è naturale, così come lo è la fermentazione sui lieviti, rimessi in sospensione periodicamente. In bottiglia il vino rimane ad affinare fino all'autunno successivo alla vendemmia. L'anidride solforosa necessaria per la conservazione è ampiamente sotto i limiti consentiti: 60 milligrammi per litro. L'acidità elevata, dovuta alle caratteristiche naturali delle uve, permette la conservazione del vino decisamente a lungo, tanto che c'è stato chi, esperto per davvero, ha suggerito a Emma la vendita del vino ben dopo cinque anni dalla

### COME ARRIVARCI

L'azienda ha la cantina al Molino dei Lessi e la sede a Maso Rosabel, nei pressi di Lavis, a nord di Trento. Per arrivarci bisogna prendere la Strada del Vino che da Lavis sale verso Sorni e Faedo. Il maso si trova al chilometro 5 ed è indicato da un piccolo cartello stradale. I due proprietari sono spesso impegnati nei diversi vigneti quindi è sempre meglio telefonare prima di andarli a trovare.

vendemmia, quando ha raggiunto l'apice di aromi e sapori. Noi abbiamo assaggiato l'annata 2004, quella attualmente in commercio, ed è un campionario davvero ampio di profumi, specialmente di agrumi, esaltati dall'acidità naturale che aggiunge freschezza e gusto piacevole. Abbiamo anche bevuto un'annata 2001, scoprendo un vino completamente diverso, più rotondo, corposo, vellutato, sapido, con un aroma particolare che gli esperti definiscono "cherosene" ma che nulla ha a che fare con questo combustibile. Un vino molto sorprendente, capace di testimoniare come il tempo, la passione e la pazienza sappiano trasformare la materia.

I vini del Molino dei Lessi, hanno, per via dei numeri ridotti, una diffusione prevalentemente regionale. Li si trova nella ristorazione di qualità, specie nelle località turistiche. Una buona parte delle bottiglie viene acquistata direttamente in cantina. Basta assaggiarle una volta e si può stare sicuri che ogni volta che si passa tra Trento e Lavis una piccola deviazione sulla collina di Sorni, dove corre quel tratto della Strada del Vino lungo il quale si trova il Maso Rosabel, diventa quasi un obbligo. Non solo piacevole ma anche conveniente. Un "tesoro" come il Podere Valtini che si porta a via a 11 euro, non è occasione da perdere.

