

ELISABETTA AZZOLINI

L'itinerario delle mie emozioni



un viaggio alla scoperta del Canavese

A MIA ANIMA ORCHESTRALE

“Un’orchestra è l’anima di una città e voi avete una grande anima”

Forse per via del mio lavoro nella ristorazione, o forse anche per il fatto che sono figlia unica, una delle cose che mi rende più felice è quella di lavorare in team. La collaborazione è un bellissimo concetto, ma richiede tremendi sforzi e molto tempo. Ho imparato negli anni a dare fiducia, a cogliere l’importanza dell’ascoltare, a ballare tra l’aria e le mie braccia, ricordo ancor oggi le mie lacrime perché fare i conti con se stessi non è mica per tutti così semplice o meglio non lo è per me. Tutto questo con il trascorrere della vita è diventato giorno dopo giorno più facile, alcune barriere del passato sono state oltrepassate, così come il limite di non riuscire ad affidarmi alle parole di qualcuno senza l’ansia di essere giudicata. Amo il rispetto reciproco quando si fatica insieme e si ottengono risultati, mi piace l’insegnamento continuo e una “squadra” che funziona ha tanto da trasmetterti. Torniamo però al nostro Canavese, le nuove generazioni di produttori adottano questo sistema per il raggiungimento di un obiettivo comune: promuovere e incentivare la crescita del proprio territorio. Fanno team, collaborano e mi hanno insegnato che bisogna pilotare l’aereo tutti insieme per un decollo e un atterraggio magnifico. Dal 2014 un gruppo di giovani viticoltori fortemente appassionati e motivati, ha iniziato a coltivare le proprie uve e a fare i primi esperimenti in cantina a Carema, cercando di valorizzare al massimo soprattutto il lavoro in vigna tra gli stupendi pilun.

Per arrivare là dove il singolo non arriva, per un supporto importante nel momento dello sconforto, per riconoscere un piccolo errore o semplicemente per il riconoscimento di competenze maggiori ho scelto di parlarvi dei produttori che seguono non con anima solista ma orchestrale, con il supporto delle parole di ciascuno di loro viaggeremo così in compagnia con il vitigno Nebbiolo e coglieremo l’anima orchestrale degli assaggi.

Ed è proprio in questo modo che il nostro mondo avrà una grande anima.

AZIENDA SORPASSO



Figura 213 Logo Azienda

Ci sono posti che sono orizzonti aperti . Uno sguardo sulla propria vita. Un sussurrare all'orecchio del ricordo. Un vento sottile che cuce insieme le emozioni. Questa azienda è per me una storia che mi appartiene e non mi domandate perché e così e basta. Oggi mi servo del pensiero narrativo per introdurla e sono pronta a raccontarvi la loro favola.

La lepre un giorno si vantava con gli altri animali: Nessuno può battermi in velocità-diceva la lepre. Sfido chiunque a correre con me. La tartaruga con la sua solita calma disse: Accetto la sfida. Questa è buona! esclamò la lepre; e scoppiò a ridere. Non vantarti prima di aver vinto replicò la tartaruga. -Vuoi fare questa gara ? Così fu stabilito un percorso e dato il via. La lepre partì come un fulmine: quasi non si vedeva più, tanto era già lontana. Poi si fermò, e per mostrare il suo disprezzo per la tartaruga si sdraiò a fare un sonnellino. La tartaruga intanto camminava con fatica, un passo dopo l'altro, e quando la lepre si svegliò la vide vicino al traguardo. Allora si mise a correre con tutte le sue forze, ma ormai era troppo tardi per vincere la gara. La tartaruga disse :” Non serve correre, bisogna partire in tempo”. Favola di Esopo



Figura 214 La Vendemmia.

“Non serve correre, bisogna partire in tempo” è proprio quello che ha fatto un ragazzo canavesano di nome Vittorio Garda, conosciuto qui in Canavese come *“Vitto”*, titolare ed enologo dell’Azienda agricola *“Il Sorpasso”* di Carema. La motivazione del nome aziendale è l’insegnamento che vuole trasmetterci questa piccola fiaba, non è la velocità a dare i risultati. Ma al contrario servono tenacia e forza, le stesse che questa realtà mette nel proprio lavoro.

Una domenica pomeriggio ci diamo appuntamento con Vitto ad Airale, dove sono collocati parte dei suoi vigneti e dove si trova inoltre la piccola cantina aziendale ricavata da una vecchia casa dell’800 di recente ristrutturazione. Qui a collaborare con Vitto troviamo la fidanzata Martina, anche lei con una forte passione per il vino e con una grandissima stima per questo territorio. I due giovani sono partiti per questa avventura con lo stretto indispensabile, una vasca in acciaio e due tonneau in rovere francese per affinare il vino. Le loro bellissime vigne di nebbiolo (si trovano anche varietà autoctone come Neretto e Ner d’Ala) sono sparse in tantissime parcelle e in totale si *“estendono”* per circa un ettaro.

I vigneti, per ora quasi tutti in affitto, sono per 2/3 allevati a pergola tradizionale e 1/3 a spalliera. Le prime vigne che ha preso Vittorio, mi racconta, sono del 2012 annata nella quale il raccolto è stato molto ridotto. Mi svela con un sorriso grande come una casa, che le sue prime vigne le aveva prese con il suo grande amico Attilio, titolare nella tiggelleria *“Caino”* a Salerano.

Per la 2013 oltre a non essere stata una stagione climaticamente facile arrivò la grandine che peggiorò ulteriormente le cose. Le annate 2014 e 2015 sono le due prime annate che Vittorio fa assieme a Martina e vinifica nell'azienda agricola La Turna a Montestrutto, fuori dalla Doc Carema, ma comunque appartenenti alla Doc Canavese. La 2014 annata fredda e la 2015 decisamente torrida. Ma arriviamo con gioia e orgoglio alla 2016, la vera prima annata del loro "CAREMA". La loro filosofia produttiva, vista l'enorme fatica che si fa a Carema nel gestire la vigna è quella di preservare il più possibile il lavoro che viene svolto sul campo.

Una volta portata l'uva in cantina, vinifico tutte le uve separatamente. Quello che mi distingue un po' dagli altri giovani produttori sono i tempi lunghi di macerazione che si protraggono fino a gennaio. Questo mi aiuta ad estrarre moltissimo dalle bucce e a creare a sua volta vini i più longevi possibili in previsione futura. Fermentazioni semplici sono quelle che dedico al mio Nebbiolo senza controllo della temperatura, il vino viene fatto fermentare sempre in acciaio attraverso un pied de cuve dove il lievito proviene direttamente dal nostro vigneto. Dopo la fermentazione, il vino rimane sulle bucce per circa 3 mesi dopodiché, una volta torchiato, rimane per circa 6 mesi (a seconda delle annate) in acciaio inox e poi è pronto per il legno. Affinamento in legno per 2 anni. Travaso ed imbottigliamento.

Lui stesso dice che i suoi vini in gioventù sono un po' atipici rispetto alla zona, però concordo con lui che l'investimento va fatto anche in previsione futura e assaggiando il suo vino mi immagino straordinariamente ciò che diventerà fra un paio di anni.

Il problema di noi piccoli produttori giovani e che abbiamo poco vino quindi non è possibile per noi usare botti grandi ma dobbiamo usare come vedi per forza tonneau e questo talvolta rappresenta un problema. Anche se utilizzo tonneau vecchi di rovere francese, ne ho del 2014, altri del 2008 un po' cedono comunque del legno soprattutto in un vino fine come il Carema.

Per risolvere questo piccolo problemino, il giovane Vitto è arrivato negli anni a una soluzione che ha già messo in pratica per l'annata 2017, ovvero mettere in legno vini ancora "sporchi" oltre che ridurre il tempo di contatto. Limitando in questo modo le cessioni di aromi "boisé". La degustazione inizia con alcuni assaggi direttamente dalla botte, Vitto mi fa assaggiare il nebbiolo di Airale, che nella sua testa potrebbe diventare una sorta di Cru, ma visto la piccolissima quantità prodotta per ora rimane solo un pensiero.

Il vino nonostante sia ancora in fase di sviluppo si mostra già espressivo, un nebbiolo spostato più sulla parte floreale che sul fruttato. In bocca nell'equilibrio e un tannino sottile e fine. Ne rimango davvero colpita e non vedo l'ora di assaggiare il resto!

L'unico modo di resistere è ostinarsi e lottare per le proprie idee e soprattutto vivere col proprio cuore... il cuore di Martina e Vittorio è presente in ogni loro bottiglia.

MONTE MALETTO

AZIENDA AGRICOLA

Figura 218 Logo Azienda

Oggi vi parlo di un ragazzo che ho imparato a conoscere poco alla volta nel corso di qualche degustazione, attraverso i racconti di persone care, in qualche serata speciale e devo dire che ad oggi sono felice di poterlo definire “un amico”. Sincero, schietto e senza tante parole di circostanza e in grado di evocare genuinità, purezza e spontaneità. Forse è proprio per questo legame che inizialmente non mi assunsi la responsabilità di parlare di lui in prima persona, in un certo senso, un po' da furbetta, ho scaricato a terzi quest'onere. Ci sono modi di essere e di stare al mondo che hanno un forte impatto su noi stessi. Ne somatizziamo in un certo senso l'essenza e la sua storia ha avuto questo effetto su di me. Lui è Gian Marco Viano, un ragazzo di poco più di trent'anni che nel 2014 ha avviato la sua Azienda Vitivinicola di nome Monte Maletto. Partito da un diploma tecnico, piano piano il vino lo conquista e decide così di frequentare il corso da sommelier. Al termine di questo dopo aver girato un po' il mondo, dal ristorante di Gordon Ramsay nel Regno Unito, a Villa Crespi dallo Chef Antonino Canavacciolo, e in molti altri prestigiosi ristoranti, arriva per lui il momento di prendere servizio al famoso Bellevue di Cogne in Valle d'Aosta. Ed è proprio qui che arrivò il suo colpo di fulmine. Vivendo a Ivrea e dovendo fare avanti e indietro, ogni settimana passava davanti alle vigne di Carema, le quali seppero trasformare la propria passione nella sua “missione”. Decide così di abbandonare progressivamente la sua professione di sommelier e dedicare anima e corpo alla vigna.

Mi ha emozionato il suo racconto, un percorso inverso per certi aspetti, dal prodotto finito servito in ristoranti di classe, alla coltivazione della terra, al mestiere del vignaiolo, del contadino. Alla domanda: *“Cosa ti manca di più del tuo vecchio lavoro?”*

Gian Marco risponde senza esitare: *“Il rapporto con il cliente, la mia soddisfazione nel vederlo crescere come degustatore. Proponevo anche vini difficili, fuori dal coro, ma era emozio-*

nante constatare che il cliente le volte successive me li richiedeva senza esitare un solo istante; una soddisfazione davvero unica, impagabile. Per non parlare del continuo allenamento nella degustazione che mi manca molto, nonostante alcune serate organizzate con produttori e amici per cercare di tenermi aggiornato e per un continuo confronto”.

Per iniziare ad accumulare un po' di conoscenza nel campo della viticoltura fa esperienza in alcune Aziende del Canavese come Tenuta Roletto , Orsolani e in Cantina Briamara di Cuceglio. In seguito ha preso in gestione un piccolo vigneto, imparando pian piano, grazie anche all'aiuto e ai suggerimenti dei produttori locali, le basi per la conduzione di una cantina e la realizzazione di vini di qualità. Insieme a Maurizio Curto ora ha mezz'ettaro di vigne a Carema, più un'altra parcella dove si coltiva erbaluce, nel comune di Parella. Durante la mia visita mi ha portato in alcuni dei suoi vigneti più importanti, tra cui “La Costa”, un vigneto storico di Carema, quello al quale si sente più affezionato, scherzosamente lo definisce un vero e proprio Grand Cru. Nel 2018 Gian Marco già pensava a come valorizzare questa parcella e oggi nel suo Carema “La Costa” è pronta a mostrarlo a tutti. Prodotto solo nelle annate migliori da questa minuscola porzione di terreno posta a 450 metri di altitudine con esposizione sud-ovest. Qui una ventilazione ottimale riduce a zero il rischio della peronospora e l'età delle viti è diversa, vanno dai 10-15 anni per le più giovani, ai 30 anni per quelle a metà strada, fino a 70- 80 anni per le più anziane. Le uve vengono pigiate coi piedi e poi fatte fermentare spontaneamente senza essere diraspate. Macerazione di 40 giorni. Diciotto mesi di maturazione in legno poi almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna filtrazione né utilizzo di coadiuvanti enologici, eccettuata una piccola dose di solforosa all'imbottigliamento.



Figura 219 In vigna.

La sua è una filosofia produttiva che si ispira al regime biologico, ossia divieto assoluto di qualsiasi prodotto di sintesi, utilizzo in vigna di zolfo, rame e corroboranti naturali composti da alghe, oli essenziali e fiori d'arancio. Quando domandano a Gian Marco da dove nasce l'idea di arrivare a una viticoltura non convenzionale, lui risponde così: *“Di certo non da una competizione; per me è complicato dipendere dai bollettini fitosanitari, acquistare i prodotti chimici e spargerli in vigna senza provare ad assecondare la natura. Carema poi, come diceva Mario Soldati, è una città vigneto, una compenetrazione di vigne e case, dare i trattamenti chimici per me significa rischiare di avvelenare le persone, dare la morte agli organismi viventi. Il rapporto con la natura deve essere di comprensione, non di doping; la vite non deve essere fonte di mero guadagno, è una pianta da rispettare e comprendere fino a tentare di capire quanto lei possa fare a meno di noi. Voglio portare in cantina solo uva di qualità, l'unico modo per avviare la fermentazione in modo spontaneo”*.

All'inizio mi svela che con 700 litri di mosto e l'inesperienza, la paura di fallire ma ancor di più di perdere quel poco vino che riusciva a produrre, era alta e per questo motivo utilizzava lieviti selezionati. Poi nel 2018, ha iniziato a usare solo lieviti indigeni e ha notato che la

fermentazione spontanea è più lenta, le temperature non salgono mai improvvisamente e comunque in generale sono più basse. Ha acquistato quel tocco di esperienza che conduce al rischio!

Attualmente vinifica le proprie uve presso un conoscente, ma con l'idea di acquistare i vigneti e ristrutturare una propria cantina con il frutto dei primi guadagni significativi. Piccolissima produzione, raramente per il suo Carema arriva alle 1000 bottiglie ma centinaia di queste in un tempo davvero ristretto hanno iniziato a girare per il mondo. Monte Maletto esporta anche in Svizzera e ha un buon canale distributivo in Italia; se le cose andranno avanti così, forse altri giovani torneranno a coltivare quella terra, seguiranno l'esempio di chi è riuscito ad abbandonare la logica della quantità e ha concretizzato il desiderio di un vino, un lavoro, una vita più naturale.

L'unione di spirito tra produttori qui è davvero forte, nel loro gruppo whatsapp che conta ben 4 "Carema boys" i ragazzi fanno squadra, si aiutano, arrivano a scambiarsi pezzi di vigna per facilitare la logistica. Per me questo è fondamentale per la crescita di un territorio e di una denominazione come in questo caso specifico.

Il confronto, la crescita, i successi e soprattutto gli errori vanno condivisi, non gelosamente custoditi. E Gian Marco Viano lo sa bene.

AZIENDA CHIUSSUMA

“Dare to dream”



Figura 222 Matteo Ravera Chion.

Tutti, da bambini, guardano al futuro volendo fare cose fantastiche. In quel periodo ancora non si è capaci di capire le mille difficoltà che si presenteranno sul nostro cammino, si crede che tutto sia possibile e si ha una grandissima voglia di vivere; tutto sembra così semplice. Si cresce e le cose cambiano ma l'ambizione è a mio avviso necessaria nella vita di ogni individuo, i sogni rappresentano dei traguardi da raggiungere. Una volta realizzato quello che vogliamo, non bisogna lasciare al passato o alla paura di dettare le nostre azioni: ogni giorno è una nuova sorpresa ed è l'insegnamento che mi ha trasmesso la visita da Chiussuma. A farne parte troviamo Rudy Rovano, appassionato viticoltore e laureato in scienze forestali e ambientali, Alessandra Perona la cui esperienza la lega nell'ambiente ristorativo e commerciale e infine Matteo Ravera Chion.

Mi soffermo sulla persona di Matteo, alla quale dedico alcuni minuti. Questo ragazzo arriva da studi totalmente diversi da quelli enologici ma che poi non differiscono di molto, ha studiato filosofia all'Università e terminati gli studi ha deciso di collegare questo forte afflato culturale al duro lavoro manuale nei campi. Ha deciso di intraprendere quest'avventura inizialmente da solo e nell'anno 2014 diede così vita alla sua omonima azienda. Conoscendolo di persona posso dire che è un ragazzo fortemente attaccato alla sua Terra, ovvero il Canavese, tant'è che ha scelto come sede logistica per la sua azienda Chiaverano, un paesino in provincia di Torino. Produce un'etichetta di Erbaluce di Caluso Docg chiamata " NRAMIA", che deve il suo nome alla semantica ancestrale in quanto il suo colore è ramato, quella sfumatura che si muove tra il rosa e il giallo. Le vigne sono tutte ubicate a Palazzo Canavese proprio sulle pendici della Serra d'Ivrea.

Inizìo a produrre come primo vino però il Canavese Rosso Doc, ottenuto da un 65% di uve barbera e un 25% di uve freisa, con una piccola quota di vitigni canavesani minori provenienti da vigneti storici. Lo denominò "*L'Inizio*", si tratta di un vino che al naso evoca proprio l'idea di un vino dall'istinto tradizionale, con sentori dominanti di violette, note di ribes e cenni di pepe nero; mentre al palato si mostra lievemente abboccato e lascia, sulla lingua, un' irresistibile impronta zuccherina. Matteo mi spiega con una certa fierezza che "*L'Inizio*" rappresenta proprio il suo primo passo, ci vuole tanto coraggio per compiere questo, penso io. Tanta voglia di libertà. Buttarsi come ha fatto Matteo per me rappresenta una grande autonomia personale rispetto a una terra che lui stesso ama profondamente. Torniamo al progetto Chiussuma, questa realtà ha sede a Carema, più precisamente nella frazione di Airale e deve il suo nome proprio al fiume che delimita in modo naturale il confine tra i due luoghi appena citati. Un'avventura iniziata pochi anni fa ma diventata subito molto determinata: lunghi e faticosi recuperi storici, interventi moderati nei vigneti e innovazioni che non tradiscono il *genius loci* si traducono qui, in vini che rispecchiano una tradizione in costante miglioramento. Ad oggi l'azienda possiede circa 3 ettari di vigneto tra Carema e la frazione di Airale, frammentati in 7 - 8 proprietà diverse - di questi solo un ettaro è attualmente produttivo. La zona di coltivazione della vite raggiunge un'altezza di oltre 350 m sul livello del mare e i vigneti godono delle migliori esposizioni. Il terreno è caratterizzato sostanzialmente da sabbia e limo glaciale mischiato a sostanza organica. Il pH del terreno è molto basso (5.5).

Il nostro lavoro in vigna è estremamente semplice e rispettoso: i trattamenti sono ridotti al minimo, parliamo di circa un intervento all'anno allo scopo di rispettare e preservare il più possibile lo sviluppo armonico della pianta. Bassissime rese e un'aggiunta di solforosa davvero minima in quanto a noi piacciono vini molto puliti. Le basse rese ci permettono invece di ottenere un vino più carico anche in termini di colore, un vino che fin da subito ti mette curiosità. L'utilizzo di vecchi tonneau è una scelta più che altro voluta proprio per mettere in risalto le varie sfumature del territorio e il carattere delle uve.

La loro prima annata è stata quella del Carema Doc 2016 prodotto in quantità davvero ridotte, si parla di circa 1000 bottiglie. Quello che producono è un vino terso, limpido e montano che rispecchia benissimo il terroir di cui abbiamo parlato prima.



Figura 225 Logo Azienda.

Sempre attenta a sondare ogni variazione del mio sentire, sempre diligente nel rispettare l'amore di un'anima vera, sono pronta a raccontarvi una nuova storia in grado di trasformare in idillio ciò che agli occhi di molti appare normale e scontato. Nel 2012 Federico Santini, toscano di nascita ma piemontese di adozione, insieme alla sua compagna Deborah (agronomo) hanno deciso di dar sfogo alla loro grande passione per il nebbiolo cercando di investire tempo ed energie in questa Doc. Tutto ebbe inizio a fine 2014 quando hanno acquistato la prima parcella di nebbiolo in zona **Laurey** (versante ovest e più soleggiato della conca di Carema) dando vita al progetto **Muraje** (in dialetto caremese si riferisce ai muretti a secco usati per i terrazzamenti) che oggi, tra proprietà ed affitto, possiede circa 1.3 ha di vigneti.

Il loro lavoro viene ingigantito dall'aver ad oggi solo "pergole" caremesi, in dialetto "*topie*", che richiedono molte più ore di manodopera rispetto al filare, in primo luogo per la potatura e la legatura (con salici).

La potatura della pergola caremese è onerosa all'inverosimile: i tagli, così come la successiva legatura e l'asporto dei sermenti, aumentano esponenzialmente in una vera giungla di tralci. Si può potare bene solo con una visione dall'alto della pergola, e per questo è assolutamente necessario "il sali e scendi" dallo sgabello e dalla scala. Un lavoro enorme del tutto manuale ma è un fondamentale tassello dell'anno vitivinicolo- mi spiega Federico.

Solo passione e spirito possono dare la forza necessaria per svolgere questo lavoro. Inoltre a rendere ancora il tutto più "eroico" è l'accesso alle loro vigne, si possono raggiungere solo a piedi in quanto i terrazzamenti in pietra sono raggiungibili dopo aver percorso sentieri, mu-

lattiere, gradoni in pietra o ingressi scomodi. Tutte le loro vigne hanno almeno dai 40 ai 50 anni, sono ultra frazionate di dimensioni anche di solo 100/200 mq. Ad oggi ne hanno circa una quarantina sparse su tutto il territorio di Carema, per la quasi totalità sono vigne a nebbiolo (del clone locale picotener/picotendro e il raro pugnet) ma ve ne sono poche anche con altri vitigni autoctoni, quali neyret e ner d'ala.

Il nostro approccio enologico è molto semplice e genuino: fermentazione spontanea in cemento, uso di lieviti non selezionati, lunghe permanenze sulle bucce (2/3 mesi) e successivo affinamento in legno per altri 12 mesi. Nessuna filtrazione e un'aggiunta minima di solforosa.

I due giovani sono partiti letteralmente da zero, nei primi due anni non avevano neppure una propria cantina di vinificazione e si sono appoggiati a Christoph Kunzli (anima e cuore di Le Piane, azienda simbolo del Boca Doc) per vinificare le prime due vendemmie, 2015 e 2016 i cui frutti sono stati reciprocamente il Kræma 2015 (972 bottiglie prodotte) e il Sumié 2016 (876 bottiglie prodotte). Successivamente, precisamente nel 2017, hanno acquistato una piccolissima cantina di vinificazione di circa 60 metri quadri, dove è presente l'essenziale: tre vasche di cemento e qualche botte di rovere esausta. Un'azienda in continua crescita che arriverà nell'annata 2018 ha produrre circa 3000 bottiglie di Carema Doc alle quali si aggrungeranno un altro migliaio di bottiglie di un secondo vino (60% nebbiolo con saldo di altri vitigni a bacca rossa locali) chiamato Lasú .

Quando ho assaggiato le loro bottiglie in qualche modo ho compreso davvero tutto il tempo che dedicano al loro lavoro, mi è bastato sentire l'odore delle uve, l'odore del mosto per dare a questo un'identità. Qui il vino si muove cercando di riempire spazi vuoti e usando la propria voce.

CANTINA TOGLIANA

“Mi presento: sono Achille Milanesio”



Figura Achille Milanesio

Mi chiamo Achille Milanesio, sono nato ad Ivrea e vivo da sempre a Carema. Portando il nome dell'eroe omerico che riempie le pagine dell'Iliade doveva pur esserci qualcosa di eroico nella mia vita e cosa se non la viticoltura, visto il paesaggio che mi circonda che per me è sempre stato "casa". Il dorso della montagna su cui si arrampica il piccolo paese in cui ho imparato ogni cosa è completamente ricoperto di terrazzamenti. Qui il terreno è scosceso, ma i viticoltori hanno imparato a sfruttarlo costruendo dei muretti a secco per poter piantare le viti e sistemare le pergole. Io stesso ho imparato a curare le viti da mio padre e dai miei zii, che a loro volta lo avevano imparato dal loro padre e così via. Quello della cura delle viti e della vinificazione è un lavoro che si tramanda da generazioni, come si fa con le antiche ricette di famiglia o con gli oggetti che accompagnano le cerimonie religiose come matrimoni e battesimi. La nostra tradizione è la viticoltura e la passione per la nostra terra ci fa affrontare la fatica che questo comporta in modo più sereno.

Achille ha imparato dunque a curare le viti dal padre e dagli zii, in origine però il vino veniva prodotto dalla sua famiglia per il consumo quotidiano, solo pochi anni fa è nata l'idea di produrre una bottiglia più pregiata e adatta alla distribuzione. Parlando proprio con lui siamo arrivati a una conclusione: è fondamentale la nascita di nuove realtà vitivinicole a Carema, persone volenterose e appassionate pronte a gestire nuovi vigneti, tutto ciò servirà a controbilanciare l'età media molto alta dei conferitori e viticoltori storici che pian piano, per ovvie ragioni, stanno abbandonando a malincuore l'attività di un'intera vita. "L'Arsin", nasce da un'attenta selezione del vitigno autoctono *picotendro* effettuata da due generazioni di vivaiisti appartenenti alla sua famiglia, che viene impiantato su terrazzamenti inerpicati sulla collina morenica di Carema.

In riferimento al suo vino, Achille mi racconta e mi trasmette quella che rappresenta la sua filosofia in vigna e in cantina: *"Per evitare l'uso di lieviti artificiali, che potrebbero cambiare le caratteristiche naturali del nostro vino, circa cinque giorni prima della vendemmia effettuiamo una "prevendemmia" di uve selezionate in vigna, che una volta giunte in cantina vengono pigiate ed iniziano la fermentazione. In questo modo creiamo uno starter naturale alla fermentazione delle uve della vendemmia finale. Ponendo infatti questo prodotto sul fondo del tino e aggiungendo le uve pigiate della vendemmia totale otterremo una fermentazione alcolica naturale che preserverà le caratteristiche varietali e organolettiche del vitigno. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox per una durata di circa quindici giorni, trascorsi i quali le vinacce vengono steccate e le vasche colmate con del vino per effettuare una macerazione a cappello sommerso di circa un mese. Dopo la svinatura il vino resta nelle vasche in acciaio in cui svilupperà la fermentazione malolattica. L'invecchiamento è di almeno dodici mesi che trascorrono in botti di rovere francese. In seguito all'imbottigliamento è previsto un periodo di affinamento in bottiglia di almeno altri dodici mesi"*.

Abbiamo provato con i nostri vini a mettere in bottiglia i sapori ed i colori del territorio che per noi è sempre stato molto più che sola terra. Speriamo di poter versare nei vostri bicchieri l'emozione che proviamo nel vedere realizzato un progetto che ha richiesto tanta fatica quanta soddisfazione, quella che si prova brindando davanti alla nostra collina rivestita dei terrazzamenti che sono stati scenario della nostra vita e passione.



ELISABETTA AZZOLINI

Un progetto che sa di autenticità, come l'autrice di questo libro. **Elisabetta** è una donna e una professionista leale, autentica e piena di energia.

Proprio nel territorio in cui risiede è scattata la scintilla che ha fatto sì che di Lei oggi si parli attraverso le sue stesse emozioni.

L'ITINERARIO DELLE MIE EMOZIONI -
UN VIAGGIO IN CANAVESE