



ANTONELLA, ETTORE PIERO CRIBELLATI

ANTEO

*E venti estinguono e rinnovano
a ogni volgere d'ore e d'acque
le anime nostre.*

Andrea Zanzotto, *La vita silenziosa*

Li ho davanti e, dopo anni, li trovo sempre uguali e così tanto diversi e distanti fra loro da non sembrarmi neanche fratelli, pur se mi sorridono come in una fotografia.

Piove. Anzi, più che pioggia è nevichio. Sono un po' preoccupato per la strada che s'innalza tortuosamente dalla pianura padana verso le colline nell'entroterra dell'Oltrepò Pavese. Curva dopo curva mi arrampico sulla strada viscida, andando adagio per evitare fagiani e pernici rosse, che, a gruppi di cinque, sette, dieci, camminano sull'asfalto, come se cercassero un rifugio dall'umidità del bosco circostante, e, proprio su quella striscia nera che ho davanti, volessero trovare, come i ramari in estate, sollievo, godimento o calura.

Salgo fin sopra Rocca de' Giorgi, da Ettore Piero Cribellati, dell'azienda agricola Anteo, e da sua sorella Antonella.

Sono figli d'arte, figli di chi, prima di loro, aveva incominciato quassù a fare vino. Era stato loro padre a produrre delle bollicine con il Metodo Classico, un padre insieme sognatore, vignaiolo, forse poeta, certamente uomo di sicura cultura, appassionato della terra e degli spumanti.

Era tanto tempo fa.

Era il tempo in cui quei vini si potevano chiamare ancora Champagne e in etichetta quel nome campeggiava non solo sui prodotti d'oltralpe. Un'anomalia, che, dopo vicissitudini giudiziarie, scomparse per ritornare ai legittimi proprietari, i francesi, che così poterono gridare al mondo a chi appartenesse la genesi di quel nome.

Guardando antiche stampe e ancor più vecchie bottiglie, mi sono sempre domandato perché a quei vini italiani mossi, inebrianti e ricchi di naturali bollicine non fosse stato abbinato, invece che quel marchio francese, quello con il quale, già duemila anni fa, si evidenziavano i prodotti nostrali: *Spumantum*.

Non so dare una risposta, ma la cosa di cui ho certezza è che i "cugini transalpini", con un orgoglio maggiore del nostro, pur avendoci "scopiazzato" e a volte anche rubato l'arte e la poesia, alzando la voce su quello specifico argomento hanno costretto tutti a riconoscere ciò che a loro era dovuto e anche il diritto di farlo in modo forte ed intenso.

Ma qui non si scherza e nel parlare con Antonella ed Ettore degli Spumanti e valutando quale sia storicamente l'evolversi del movimento nazionale, li sento orgogliosi di aver attribuito ad un loro vino il nome di Martinotti, quel piemontese, che, per primo, ideò il metodo per far fermentare gli spumanti in autoclave.

Per loro, come del resto anche per me, il fatto che dieci o quindici anni più tardi, nel 1907 credo, fosse stato il francese ingegner Charmat a registrare il brevetto di quel sistema, non aveva peso e nessuna importanza.

Tutti e tre avvaloriamo la tesi di quanto avesse valore la paternità dell'idea. Ci sentiamo fieri che un italiano abbia inventato quel metodo e che proprio l'Italia sia ormai, da anni, il principale produttore mondiale di spumanti realizzati con il metodo Martinotti.

Ci ralleghiamo oltre modo di questo, ma noto che loro, a differenza di me, lo sono ancora di più, proprio a causa di quella bottiglia che hanno stappato, dal nome di "Spumante Martinotti", ricavato da uve di Pinot nero, che sto degustando. Bollicine eleganti, ben strutturate, forse meno complesse del loro Metodo Classico, ma ottimamente equilibrate e soprattutto "nostrane", realizzate proprio in questo

spicchio d'Italia, sulle colline dell'Oltrepò, in una delle zone vitate che considero fra le più belle della nostra nazione.

Noto che in quel bicchiere, come in quelli dove vi sono gli altri vini, c'è unità e un equilibrio tra ciò che bevo e il territorio di produzione. Fra il loro dire e il fare in azienda.

Li osservo parlare e il linguaggio dei loro corpi - in particolare i visi e il movimento delle mani - mi racconta del loro coraggio di misurarsi nel mondo del vino. Nello stesso modo, il loro sguardo mi dà la misura dell'intensità del loro orgoglio e della forza delle loro idee.

Possono cambiare gli enologi, possono esserci annate più o meno favorevoli, vendemmie strane, difficili o meravigliose, flessioni e congiunture dei mercati, ma di certo quello che ho ritrovato, incontrandoli dopo alcuni anni, è il senso del lavoro che li caratterizza. Quello non è cambiato. Hanno lo stesso l'impegno, la stessa cocciuta determinazione e la stessa formidabile voglia di fare di un tempo. Una spinta che arriva da lontano, forse appresa proprio da quel padre che, sognando una sua azienda, l'ha modellata poi con l'attenzione di un artista.

Guardandoli, li trovo poi simili a molti altri conosciuti in questo mio viaggio nel mondo del vino, incontri che mi hanno sempre più convinto che non si fa vino per caso. Si è chiamati a farlo dal destino, che, a suo modo, disegna un preciso percorso, partendo da chissà dove, per giungere, immancabilmente, ad un bicchier di vino. Deve essere andata così anche per loro, perché continuano a parlarmi di questo e continuano a descrivermi come intendono andare avanti, per far comprendere al mondo quale siano le differenze e l'originalità di Anteo nel voler trasmettere la tradizione pavese a queste orgogliose bollicine che sto degustando.



OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO VSQ BRUT MARTINOTTI LUNGO

Il vino è il prodotto della vinificazione di uve selezionate di Pinot Nero (85-90%) e Chardonnay (10-15%), provenienti dai vigneti dell'azienda, situati in località Chiesa, nel comune di Rocca de' Giorgi, su terreni costituiti da marne calcaree eoceniche, ad un'altitudine di 370 metri s.l.m.

Dopo la vendemmia, che di solito avviene nell'ultima decade di agosto e nella prima di settembre, si procede alla pressatura soffice delle uve e i mosti fiore ottenuti, dopo una decantazione statica di circa 24 ore alla temperatura controllata di 8°C, sono avviati, attraverso l'inserimento di lieviti selezionati, alla fermentazione alcolica. Questa fase ha luogo, per 10-15 giorni, in tini di acciaio inox, ad una temperatura controllata compresa fra 16 e 18°C. Al termine di tale periodo, si praticano due travasi, quindi il vino rimane sui propri lieviti per i successivi 6 mesi. Conclusa anche questa fase, e dopo un debito illimpidimento, il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma; qui resta per almeno 8 mesi (da qui il nome di "Martinotti Lungo"). Infine, lo spumante viene imbottigliato per un affinamento in vetro di almeno 1-2 mesi prima della commercializzazione.

Una spuma abbastanza persistente introduce ad un *perlage* fine e di buona intensità. Il colore è un bel giallo paglierino brillante, con ancora dei leggeri riflessi verdolini. Al naso si percepiscono interessanti note di resina, balsamo, mandorle fresche, anice, fiori bianchi (mughetto e biancospino) e farina fresca appena macinata. Un profilo morbido, confettato, non amplissimo ma armonico ed elegante. La beva mostra discreta struttura; lo spumante entra rotondo per poi farsi più fresco in progressione e in uscita, dove la persistenza sa il fatto suo. Il quadro si completa con un palato equilibrato, immediato, arricchito da un tocco mielato in sottofondo, leggermente floreale ed agrumato.

