

# CRISTINA INGANNI

Testo di Carlos Mac Adden, fotografie di Rinaldo Capra

LO STILE DI UN'IMPRENDITRICE NEL SETTORE VINICOLO, CHE NON INSEGUE LE REGOLE DEL MERCATO, MA PRODUCE QUELLO CHE PIÙ LE PIACE, CONTANDO SULLE PROPRIE CAPACITÀ

Terre

54

55

“A MIO AVVISO È PIÙ FACILE INDIVIDUARE IL TERROIR NEI VITIGNI INTERNAZIONALI”

Facile cadere nella banalità o nella retorica. Una donna imprenditrice, una donna che “fa” vino, e dare stura a tutta una serie di luoghi comuni, anche se nobilitati dalle migliori intenzioni. L'antidoto però è di altrettanto facile reperimento: è sufficiente ascoltare Cristina Inganni mentre parla dei suoi progetti, perché ci si concentri sulla sostanza, si dimentichi il formalismo.

In una fase della viticoltura italiana che vede quasi esplodere la ricerca dei vitigni autoctoni, le sue scelte sembrano, a un primo esame, andare controcorrente: i grandi risultati li ottiene con Sauvignon, Semillon, Chardonnay, Merlot, Pinot Nero, Riesling ... Ma è immediata la risposta “A mio avviso è più facile identificare il “terroir”, l'identità del territorio, nei vitigni internazionali”, come accade con le persone che da paesi lontani approdano a luoghi che, piano piano, li trasformano, aggiungendo, modificando tratti e modi fino a renderli





**56**

qualcosa di unico, ibridi carichi di un fascino singolare. E la considerazione non si scontra con la tipicità, anzi “i vitigni autoctoni sono un patrimonio, un patrimonio da tutelare” ma è dal confronto, dalla pluralità delle scelte che possiamo arricchire il mondo del vino. Bello procedere non seguendo pedissequamente il mercato, ora tutti parlano di “vini veri”, di vitigni autoctoni e come sempre accanto a chi ha davvero fatto di queste parole un credo, molti cavalcano l'onda, seguono ciò che può facilmente, e pericolosamente, trasformarsi in moda: “Il mercato è ciclico, io faccio quello che mi piace fare credendo nel mio operato e ricercando spasmodicamente un'identità aziendale, a costo di essere penalizzata dal mercato stesso” Ma cos'è per Cristina Inganni, “l'identità”? Accanto al rispetto per il territorio, per la materia prima, che dobbiamo bene conoscere, è “l'espressione di me stessa, della componente umana, di qualcosa che nasce prima nella testa; trasferendo i miei valori, le mie caratteristiche, ottengo qualcosa di unico e irripetibile”. L'opposto di quei prodotti frutto del processo di McDonaldizzazione, concetto coniato da George Ritzer, che crea modelli riproducibili esattamente in qualsiasi luogo della nostra terra. La creazione di un'identità presuppone una ricerca ininterrotta, senza fine, tesa a ricercare un “nostro ideale”, carica di tensione positiva: un “libero esercizio di stile, libero perché mi piace essere libera, esercizio perché io chiamo esercitazioni i miei vini, stile perché ognuno di noi possiede il proprio”

Ma le singolarità non si fermano all'approccio, seguono il loro corso con la longevità dei prodotti. Bianchi e rossi sono qui realizzati per durare nel tempo, per evolvere e caricarsi di altre sensazioni. Un dramma per i bevitori e gli “spacciatori” dell'ultima annata, specie coi bianchi. Non che nel vastissimo panorama italiano manchino vini da bersi “in giovinezza”, ma ne esistono altri che vengono immolati sull'empio altare dell'ignoranza, nel senso etimologico stretto di non conoscenza, e che trarrebbero grande giovamento dalla nostra capacità di attendere. Purtroppo attesa e pazienza sono spesso parole volgari nel turbinio dei nostri tempi; dimenticando poi che i bianchi godono molte volte di acidità in grado di assicurare evoluzioni non possibili a tanti rossi ... Ma l'opinione pubblica creata da alcuni “media” del vino resta in gran parte ancorata a questi stereotipi. “Gli operatori del settore preparati, che hanno passione e che vogliono davvero creare abbinamenti felici con i propri piatti non cadono in questi preconcetti, purtroppo manca ancora maggiore cultura sull'argomento”. La prova dei fatti si ha degustando un RINÈ 2006, bianco da uve Riesling, Chardonnay e in piccola parte Incrocio Manzoni, da quasi due anni in bottiglia, carico di freschezza e ancora alla ricerca di una sua massima evoluzione “E' il discorso iniziale, i terreni che abbiamo a disposizione, di medio impasto argilloso, ci danno dei vini strutturati, di buon grado alcolico, di buona mineralità e di elevata acidità, naturalmente longevi ma di non facile bevibilità da giovani, una pecca dal punto di vista del mercato ma questo è ciò che nasce dall'interazione tra il suolo e il vigneto e io non faccio che rispettarlo, è la mia scelta”. E l'abbinamento? “Mi piace l'idea di questo vino con primi piatti mediterranei, dal sapore incisivo o con dei pesci importanti anche un poco grassi”. Ci collochiamo in un ambito dove prima ancora di vendere, di proporre un vino, ad essere proposto è un preciso e personale concetto dello stesso, offro, in altre parole, un'identità. In un mercato difficile, sofferente, questa può essere una delle strade praticabili. “Nei miei vini non cerco una perfezione sterile, trovata magari “snaturandoli”, adoro sentire in alcuni bianchi carichi di anni, quelle “chiusure”, quelle “puzzet-

**57**





te” che poi lasciano spazio a ciò che il vino sarà in grado di darci di complesso e intrigante, non mi affascinano quei prodotti che liberano solo e unicamente perfette sensazioni floreali, non sono i miei vini, non è il mio mercato” ... “Io vivo per alcuni miei clienti capaci di proporre il vino, di spiegarlo, di rendere particolare quel momento, ho con loro un legame forte, inscindibile”

Poi ci sono i nomi, scelti “insieme e che abbiano un significato, non siano solo nomi di fantasia”, nascono così il prima descritto RINÈ, dalla via dove si trovano i vigneti di Chardonnay: Monti Rinè con l’omonimo colle. Lo ZERDÌ, Rebo in purezza, incrocio nato da Merlot e Teroldego ad opera del trentino Rebo Rigotti, per l’appezzamento maggiore così ordinato da essere definito dai locali uno “zardì, giardino ...”. Il NEPOMUCENO, forse il vino più rappresentativo della cantina, trae origine da un santo praghese, San Giovanni Nepomuceno. A Bedizzole, nella chiesa della frazione Pontenove ne esiste una statua, e nella chiesetta della frazione Cantrina è raffigurato in una pala d’altare. Legato dai più alle acque e ai ponti, è in realtà il santo protettore delle confessioni e nel bedizzolese è diventato il custode dell’agricoltura e il difensore dalle alluvioni. Nome importante come il vino a cui è stato donato, dapprima Garda DOC poi IGT benaco bresciano Merlot per aderire maggiormente al territorio, e la sua storia non è certo finita. Caratterizzato dalla presenza, iniziata nel 2004 di piccole quantità di Marzemino e Rebo, trae ancor più carattere da un parziale appassimento “io la definisco più una disidratazione, visto i tempi non lunghi” di una parte di uve selezionate. Uve “fresche” e uve “disidratate” vengono pigiate e vinificate separatamente per poi essere assemblate con il “taglio” adatto a quella singola annata, non un Merlot come tanti, solo morbidezze e sensazioni vellutate, ma una precisa espressione della filosofia di Casa Cantrina. Intermezzo singolare ci viene dal CORTECCIO, Pinot Nero che certo non occhieggia a facili fruttati ma cerca un suo personalissimo carattere. Sempre da questo vitigno, bestia nera dei produttori che entra nel sangue come una malattia, Cristina Inganni ha ricavato l’ERETICO, probabilmente il vino più particolare degustato: nel 2003 l’annata era troppo calda per vinificarlo tradizionalmente, così un 8 di agosto manda esterrefatti contadini in vigna con l’idea di appassire una selezione del ricavato, eresia per un’uva dai grappoli così chiusi, serrati ... Un vino dai sentori “perversi” e unici che dopo un’iniziale sorpresa ti “invita a berne ancora un bicchiere”. Vino inusuale da abbinare a cioccolato fondente ma anche a della cacciagione magari legata da una salsa al cacao ... In linea perfetta un altro vino, frutto di una microvinificazione, “senza nome alcuno, che uscirà con tre

etichette diverse e rappresenterà idealmente, come altri che seguiranno, il vertice dell’espressione libero esercizio di stile presente comunque in tutti i vini dell’azienda”. Con le parole di Cristina “Vini in cui io sono libera di fare, pressoché svincolata dal mercato, anche se non perdo mai il collegamento con l’annata, con quello che ci ha dato il terreno” ... “Io amo la diversità, quel qualcosa che ci portiamo dentro, che ci rende irripetibili ... questo è il mio approccio col vino, non posso certo staccarmi dalla realtà e per questo mi affido a dei professionisti che mi aiutano e consigliano, ma cerco chi mi sa ascoltare, chi è in grado d’intendere ciò che voglio esprimere, la mia filosofia produttiva. Ho davvero sofferto quando non mi era nemmeno permesso di far provare una mia bottiglia perché fuori dai canoni ...” Ultimo il SOLE DI DARIO, sentito omaggio a Dario Dattoli, “frutto del desiderio di un uomo e a lui dedicato”, che di Casa Cantrina fu l’ideatore, passato da uve Sauvignon, Semillon e Riesling. Abbina, nell’annata 2005 appena imbottigliata, grande acidità a grassezza e complessità, per un bicchiere che si fa “bere” oltre che ammirare.

Non si potrebbe chiudere un incontro con Casa Cantrina e la sua titolare senza parlare di Diego Lavo, marito di Cristina e vero “factotum” dell’azienda. “Quando ho ereditato l’azienda col desiderio di continuarne l’attività avevo qualche nozione, i corsi sommelier alle spalle, ma non sapevo alcunché della campagna, Diego ha un feeling particolare per i vigneti, per l’uva” Suo gran parte del lavoro in cantina e tutto il lavoro della vigna, conduce inoltre un’azienda che si dedica all’impianto delle viti per altre realtà. Ed è all’aperto, tra le piante che si sente del tutto a suo agio, in cantina dopo un poco “manca l’aria”, il sole. Figura che rimane un poco “dietro le quinte” ma della cui esperienza l’azienda non potrebbe fare a meno, figura che ha “sposato” appieno le idee di Cristina Inganni, persona che vive la diversità dei suoi vini come ricchezza.

*“Il sole simbolo della cantina è stato realizzato da Cristina dopo una ricerca su antiche interpretazioni, i suoi raggi assieme alla verde terra sono gli elementi necessari per produrre il rosso vino.”*

*Cantrina è un piccolo borgo nel comune di Bedizzole, collocato sulle ultime colline moreniche del lago di Garda. L’attuale produzione dell’azienda, che ne prende il nome, è di sole 20.000 bottiglie.*

*Cristina Inganni, titolare dell’azienda dal 1989, è diplomata in scenografia all’Accademia di Belle Arti di Brera*

*I vigneti dell’azienda agricola Cantrina coprono poco meno di sei ettari suddivisi in due appezzamenti.”*

