

Genti che scendevano dalle fonti del Noce alla foce. Poi secoli di vendemmie a Mezzocorona. «Questa era la casa del papà di padre Kino»



RITRATTI DIVINI

«Io vinifico solo questa uva, che nasce solo qui. 60 quintali l'ettaro, contro i 170 di altri». Un cimitero di grappoli, scrisse Gianni Mura. «Ma è l'altissima qualità»

Partì da un prete la sinfonia del teroldego

Giulio de Vescovi, tre anni di vino ed è già l'America

di RENZO M. GROSSELLI

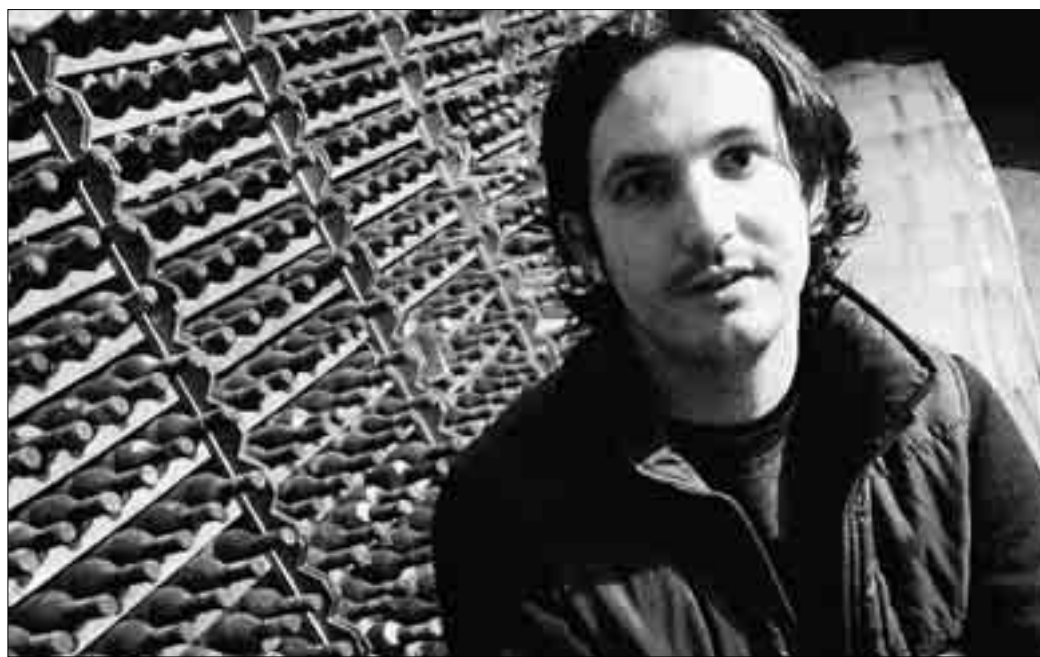
Venne giù un prete, dalle sorgenti alle foci del rio Noce (Ulzbach in tedesco), da Vermiglio a Mezzocorona. E venne fatto nobile poi e passò ad essere de Vescovi, quindi de Vescovi Ulzbach. E in quella nuova terra di viti, che dà al mondo una splendida vigna che di cognome fa Teroldego, la famiglia si mise a fare uva, poi vino. Oggi, l'ultimo rampollo si è gettato alla conquista dell'America con un vino che è stato descritto così: «No feccino, no polveri, no legno, no verzure, no caffè Giuba: bacche, bacche, bacche». Giulio de Vescovi, uno dei giovani vinificatori trentini che oggi corre verso l'alta sartoria enologica. Dopo tanto tempo.

Piove, d'inverno. Ed ecco la casa de Vescovi a Mezzocorona, splendido maso di campagna. Ci accoglie Guido, padre di Giulio. Entriamo e sulla parete del giroscale una lapide, messa lì da Vigilio Vescovi che arrivò qui da Vermiglio verso il 1640. Saliamo e sul primo pianerottolo un armadio in legno, antico e di semplice bellezza. Un altro pianerottolo ed un altro armadio. Ci apre la signora ed entriamo in un grande salone col soffitto affrescato e sulle pareti lo stemma di famiglia. Remo de Vescovi racconta: «La nostra famiglia è sempre vissuta qui. Il primo era Vigilio, parroco. Comperarono la casa che era del padre di don Eusebio Chini, il missionario, esploratore e forse in futuro anche santo». Una casa quasi santa in un territorio santificato da un vitigno magico, il Teroldego.

A Montalcino, dai Frescobaldi

Giulio De Vescovi ha la faccia chiara di chi sta combattendo una battaglia che lo seduce, sotto il fuoco nemico ma a petto nudo. «Io ero portato alle materie scientifiche e pensavo di frequentare il liceo. - dice - Ma papà aveva qui l'azienda agricola e mi disse: "Iscriviti all'Istituto agrario di S. Michele, un paio d'anni, se poi ti stufi lo lasci". Ma a San Michele Giulio si appassionò alla cosa. L'Istituto di S. Michele, un'eccellenza in campo di enologia. Sentite: «Incontrai un gruppo fortissimo, con cui ci vediamo ancora». E nomina i rampolli di alcuni casati cantinieri tra i migliori in Italia: Pieropan (Soave), Jermann (Friuli), Fay (Valtellina), Prevostini (Valtellina), De Micheli (Verona), Tessari (Soave), Galassini (Roma), Bonollo (Vicenza). «E Calogero Statella, attualmente direttore di Feudo Arancio del Gruppo Mezzacorona. Al tempo noi non vinificavamo, coltivavamo solo le vigne. La passione dell'enologia nacque all'Istituto. Pensa che io correvo in bicicletta, ad un certo livello. Salutismo e sport quindi ed io sino alla quarta non toccai un bicchiere di vino». Ma poi la cosa cambiò, in quinta, in sesta. Giulio De Vescovi iniziò a girare per fare esperienza, a Montalcino dai marchesi de Frescobaldi ad esempio. «Papà aveva desiderio di trasferire l'azienda, ma mi aspettava per farlo».

Il padre Remo, intanto, mostra degli antichi registri di famiglia per dimostrare che anche centocinquanta anni fa la famiglia vendeva vino. «Lo vendevano contro fiorini, caranta-



Giulio De Vescovi, Mezzocorona.
Il suo vino, le sue botti, la sua cantina, le sue bottiglie. Una via verso il vino d'alta sartoria
Foto Piero Cavagna

ni e balle varie» dice. Dovette attendere ancora Remo per vedere la sua famiglia riprendere la produzione di vino perché il ragazzo voleva affinarsi, frequentare l'università: «Scelsi Firenze, Facoltà di Agraria, viticoltura ed enologia. La laurea nel 2003». Ma nel frattempo Giulio aveva messo nella sua bisaccia altre esperienze: un paio di vendemmie in Argentina, in California e Texas, in Abruzzo, Friuli ed ancora Montalcino.

Babbo suo lo guarda con rispetto misto a dolcezza. Inespressa la dolcezza trattando-



si di uomo trentino. «Io - dice - ero diplomato geometra e solo quando papà morì, nel 1972, rilevai l'azienda agricola». Lo stemma di famiglia è sovrastato da un copricapo da vescovo in quanto Vigilio Vescovi (il «de», predicato nobile, fu aggiunto in epoca successiva) era stato anche protonotario apostolico. Che non si sa bene cosa voglia dire ma che dovette essere, al tempo, una cosa importante.

Giulio de Vescovi ha idee pulite pulite. «Si combinavano per me vari fattori: gli studi, la tradizione familiare di produttori di uve e di vino, Mezzocorona e il suo grande vitigno, il Teroldego». La Piana Rotaliana, la sua alta vocazione vinicola, coronata nel 1971 con la «doc» al suo vino principe. Qual era Giulio il tuo progetto? «Io avevo in testa, senza fare magie, di confezionare un buon Teroldego. Nel 1998 avevo fatto il mio primo tentativo, in occasione del matrimonio di mia sorella Eleonora. Con le mie sole armi vinificai. Il risultato fu buono». Narra la leggenda che Elisabetta Foradori, durante un assaggio, avesse confuso quel vino col suo e lo avesse premiato col voto massimo. «Tra l'altro - puntualizza Giulio - il 1998 aveva costituito un'annata disastrosa per il Teroldego».

Un piano a coda nel salone

Ci crede Giulio de Vescovi al suo progetto, ne è sedotto. Dietro a lui, sulla parete, campeggia una grande pergamena che porta disegnato l'albero genealogico di famiglia. «Le prime bottiglie in famiglia? All'inizio del '900 fu il bisnonno, Giulio de Vescovi pure lui, che imbottigliò per primo, con tanto di etichetta. Io dal 1998 in poi continuai a provare, per raddrizzare il tiro». L'azienda vinicola nacque qualche giorno dopo la laurea, nell'aprile 2003. Poi la prima vinificazione «de Vescovi Ulzbach», solo Teroldego. Il giovane enologo ha le idee chiare. «Questo marchio nasce così e rimarrà così. Tre anni fa si era nel pieno dell'euforia per le grandi produzioni di uva ma mi pareva di avere già avvertito la tendenza alla crisi del mercato». Quale il problema? «Era che la rendita per il viticoltore, spesso non professionalizzato, era molto alta. Il prezzo della terra altissimo faceva sì, ad esempio, che in una zona a grande vocazione vinicola non nascesse nessuna nuova cantina». E allora quale fu la tua

scelta? «Fare solo Teroldego, un vitigno esclusivo di questo territorio, con una grande storia ed una grande immagine. Volevo l'alta qualità, rispetto a quella media o medio-bassa che era tipica».

Nel 2003 la prima vendemmia, solo dai vigneti familiari, zone Rauti-Camorzi, Chiesure, Fron. In quelle terre era passato il Noce per centinaia di anni, prima che nel 1849-1852 il suo corso fosse deviato. Inutile dire che Giulio de Vescovi aveva dedicato la sua tesi di laurea proprio al Teroldego. «Creai la mia azienda, divisa da quella di papà: io produco Teroldego su 1,8 ettari. L'azienda familiare invece produce varie uve che conferisce alla Cantina sociale». Un piano a coda nel salone e vi appoggiamo la giacca prima di scendere nelle cantine. Là in fondo i barili, attorno mura possenti e il fresco giusto, una ventilazione perfetta. Da qui nei secoli partì tanto vino, specie in direzione dell'Austria.

«Solo bacche, bacche, bacche»

La scommessa di Giulio de Vescovi è quella del vino di altissima qualità, legato alla tradizione territoriale. Perché la qualità medio-bassa su un mercato vinicolo mondializzato rischia di essere messa in ginocchio da quelle zone e paesi a bassi costi di produzione, per lavoro e terra. Il segreto? «Nella mia azienda raccolgo 90 quintali di uva per ettaro per il Teroldego classico e 60 per la selezione di Teroldego che affina in piccole botti di legno». Nelle altre terre di famiglia, ad esempio, così come da norma, i quintali raccolti sono 170 (con la possibilità di essere aumentati del 20%, di arrivare cioè ai 204 quintali per ettaro). Giulio imbottiglia due soli vini, «Vigilius», affinato in legno e il Teroldego classico. Dai 13 ai 23 euro in enoteca. Gianni Mura di «Repubblica», quando venne a visitare l'azienda scrisse, «la terra, un cimitero di grappoli» e si riferiva al feroce sfolto del frutto. E Gianpaolo Giacobbo, presidente dei Saggi Bevitori, ha fatto assaggiare questo vino a Luca Mazzoleni, selezionatore di vini per gli Usa. E un ragazzo che fa le sue bottiglie solo dal 2003 è già arrivato ad esportare sul quel difficilissimo mercato. «No feccino, no polveri, no legno, no verzure, no caffè Giuba: bacche, bacche, bacche».

E si stappa, ed appare la mamma di Giulio e papà Remo porta in tavola il suo speck e il suo salame. «Paiono sapori di Parma» sentenzia Mario Pojer. Giulio racconta come l'alta qualità promuova un intero territorio: «Ieri ero ad Acqui Terme, Piemonte, terra di enologia sublime. Una bottigliera, molti giovani. Per provarmi qualcuno ha chiesto un Teroldego. E sugli scaffali c'erano il Granato di Foradori. Ecco perché, perché dietro la qualità gira un territorio, la sua storia, la sua tradizione e le sue vocazioni».

Fuori, il Trentino è bagnato di pioggia. E tossisce un poco. È vecchio il Trentino e talvolta incospicua, non ricorda bene, si stranie. Ma ha dalla sua antica tradizione, grandi saperi, cose nobili come il vitigno del Teroldego. E qualche giovane se lo sta caricando sulle spalle il Trentino, di nuovo. E passerà la tosse e tornerà il sole.

Nuove finestre - nuova qualità di vita

- Migliore isolamento termico
- Maggiore isolamento acustico
- Più sicurezza
- Lunga durata
- Nessun disagio

La sostituzione delle vecchie finestre è un investimento che merita.

La finestra ideale per CasaClima

Finstral Spa
Via Brennero 36
I-38060 Calliano (TN)
Tel. 0464 830028
finstral@finstral.com
www.finstral.com

Numero Verde
800-111999

Forse, finestre e persiane

FINSTRAL