

LUOGHI & SAPORI

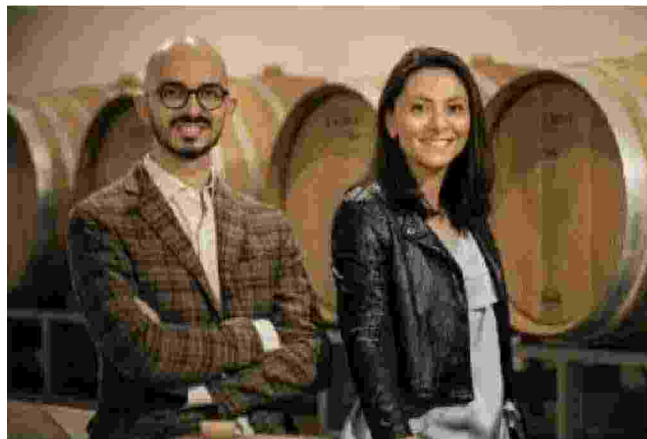
Il Montenetto debutta nella «top 100» dei vini d'Italia

Claudio Andrizzi

CRITICO ENOGASTRONOMICO



San Michele porta i colori del Montenetto nel gotha del vino italiano: c'è anche la cantina di Capriano del Colle nella lista de «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia» compilata per l'omonima guida da due «guru» della critica enologica nazionale come Luciano Ferraro e Luca Gardini. Traguardo d'indubbio valore simbolico per un territorio fino a qualche anno fa misconosciuto, oggi protagonista di una rivitalizzazione qualitativa che sta innalzando l'asticella pur nella ristrettezza delle dimensioni complessive. «Per noi l'inserimento in questa guida è stato motivo di enorme soddisfazione, il miglior riconoscimento al valore degli sforzi compiuti fino a qui», racconta Mario Danesi, al vertice con la cugina Elena di una realtà nata negli anni '80 con l'acquisizione dei primi appezzamenti. Nel tempo la superficie vitata complessiva ha raggiunto i 16 ettari, compresi alcuni impianti storici che arrivano anche a 60 anni e garantiscono produzioni scarse ma di elevatissimo valore, stabilizzando l'età media del vigneto a quota 25 anni. I Danesi sono da sempre impegnati in altri settori, ma dal 2010 Mario ed Elena hanno preso a cuore il destino dell'azienda familiare con entusiasmo, energia e spirito innovativo tipicamente giovanili. Negli



Mario ed Elena Danesi nella Cantina San Michele di Capriano del Colle

ultimi anni hanno inforcato un trend di crescita annuo stabile del 10 per cento, raggiungendo anche mercati esteri come Svizzera e Germania ed esportando il 25 per cento della produzione: ma sono forti soprattutto su Brescia e provincia, dove realizzano il 40 per cento del giro d'affari grazie in particolar modo alla fiducia accordata dalla ristorazione. Con la vendemmia 2018 è arrivata la certificazione biologica dopo i tre anni canonici di conversione, mentre la produzione ha raggiunto 70 mila bottiglie articolate in otto etichette: fra queste spicca quasi inevitabilmente il Marzemino, etichetta prescelta per la «top 100» della suddetta guida con il millesimo 2017. «Siamo felici di essere rappresentati in questa classifica dal vitigno che ci rappresenta al meglio, perfettamente identificativo per altro di un territorio sul quale, secondo quanto testimoniato dall'illustre agronomo Agostino Gallo nei suoi scritti, è presente già dal

XVI secolo - spiega Mario Danesi -. La nostra interpretazione del Marzemino? Fermentazione in acciaio, affinamento in vasche di cemento, niente legno, per esaltarne al massimo le caratteristiche». Risultato: un vino particolarmente centrato sull'esaltazione del frutto, lineare ma di grande suggestione nella sua semplicità in un contesto di incontestabile eleganza ed equilibrio, per una sorsata che con l'evoluzione si arricchisce di note speziate tipiche della tipologia. Non l'unica chicca di una gamma che riserva numerose sorprese coprendo tutte le tipologie previste dalla Doc Capriano del Colle: alla tradizione del bianco Netto, del rosso riserva Carme o dell'igt Montenetto Nubes (Merlot in purezza), si affiancano alcune proposte più sperimentali, frutto della ricerca effettuata in cantina, come il Marzemino Passito o lo splendido Otten, vino dalla personalità unica, un bianco riserva per il momento prodotto solo nel 2012, 15 e 18 da uve

Trebbiano cento per cento lasciate in surmaturazione sulle piante. Una parte viene raccolta prima, la seconda lasciata in campo fino ai primi di novembre per attendere l'attacco della botritis cinerea, muffa nobile che contribuisce a dare al prodotto un bagaglio sempre diverso («Per questo - spiega Danesi - ogni annata è come un'edizione numerata»). Anche qui niente legno, solo cemento: nel bicchiere spiazza, presentandosi secco nonostante le note olfattive rimandino all'appassimento con un ventaglio aromatico affascinante, candidandosi ad accompagnare crudi di pesce o magari un risotto alla milanese per la nota di zafferano che lo riconduce a questo piatto. L'ultimo nato è una bollicina Metodo Classico battezzata Belvedere Brut: cuvée di Chardonnay e Trebbiano, per la cui produzione dal tiraggio 2019 non verranno più utilizzati zuccheri esogeni per la rifermentazione in bottiglia ma solo mosto dello stesso vino, seguendo la scia del metodo Solo Uva sperimentato in Franciacorta. Territorio dove, per altro, i Danesi potrebbero presto sbarcare con una nuova piccola scommessa. «La nostra bisnonna aveva un piccolo appezzamento da un solo ettaro a Corte Franca, che due anni fa abbiamo deciso di vitare - spiegano Mario ed Elena -. Una scelta che per noi ha più che altro rilevanza sentimentale: ma chissà che in futuro non si possa arrivare ad arricchire la gamma anche con un Franciacorta ottenuto da questa singola vigna...».