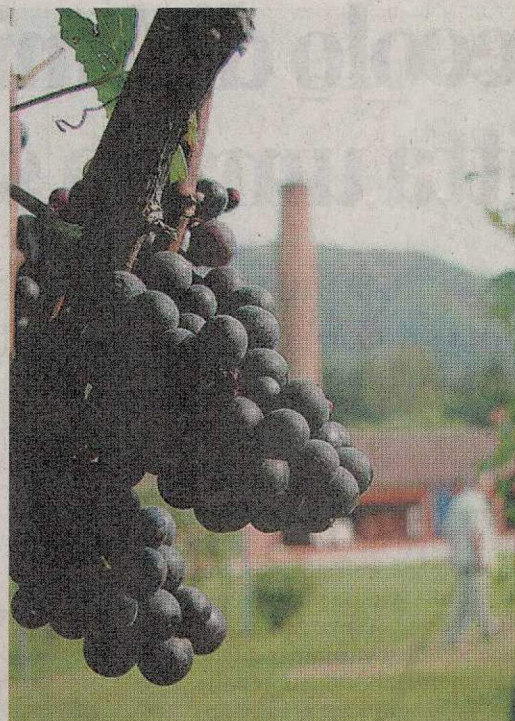




La sede dell'azienda, ricavata in una ex fornace



Il vino di Brianza: la scommessa vinta di Antonio Colombo

Monzese, di professione consulente del lavoro, oltre 35 anni fa ha reintrodotta la vite a Sirtori per bere (e regalare) le bottiglie fatte in proprio

PAOLO COVA

Questa è la storia di una scommessa vinta, anzi di una duplice scommessa vinta: quella di reintrodurre in Brianza quel "buon vino di Milano" cantato da Carlo Porta e quella di un uomo e della sua famiglia che hanno realizzato il sogno di bere il vino prodotto da loro stessi, come lo volevano.

A perdere la scommessa niente podimo che Luigi Veronelli, il guru della divulgazione enologica che ha avuto il merito di rendere agli italiani coscienti del valore e della cultura che si racchiudono in un calice di rosso o bianco. A vincere la scommessa Antonio Colombo, 74 anni, monzese, titolare di un rinomato studio di consulenza del lavoro in città, su moglie Angela Dottori e i figli Manuel (46 anni) e Stefano (43).

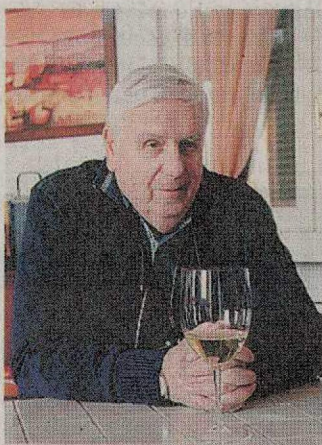
Colombo e i suoi figli (la moglie è morta qualche anno fa) continuano a lavorare nello studio ma si dedicano nel resto del tempo

all'azienda vinicola -sita nel Comune di Sirtori- per il gusto di coltivare la vite senza intermediazioni commerciali e/o chimiche, di bere, di regalare agli amici le bottiglie e -in piccola quantità- di vendere vino buono. Un vero e proprio otium, come lo intendevano i latini: non padre di vizi ma attività gratuita da affiancare alla professione e da cui trarre soddisfazione e realizzare se stessi.

Gli inizi

Tutto nasce nel 1980. Antonio e sua moglie vinificano da anni, per passione, uve acquistate da un amico in Piemonte. È lei, con nonni piemontesi vitivinicoltori, a lanciare l'idea: «Si lamentava sempre di più -racconta Antonio- della qualità delle uve acquistate: "Guarda quanti anticrittogamici ci sono ancora sui grappoli"; guarda quanti acini rinsecchiti da togliere» diceva.

Così Antonio e la moglie, e i figli che man mano saranno sempre



La scelta del fondo è nata da un equivoco con l'agente immobiliare

ANTONIO COLOMBO
VITIVINICOLTORE

più coinvolti nell'impresa, decidono di affrancarsi dall'amico e di acquistare un fondo nel territorio di Sirtori: «La scelta del fondo per di più nasce da un equivoco -racconta divertito Colombo- Avevo risposto a un'offerta per un terreno a Concorezzo: è lì che immaginavo di piantare le vigne. Mi trovo con l'agente immobiliare e vedo che dirige la macchina verso Sirtori: aveva sbagliato a intendere la mia richiesta».

La terra promessa

A Sirtori Colombo e la sua famiglia trovano in realtà la terra promessa: un fondo dove in passato c'erano stati vigneti e allora c'era un rudere di una fornace di cui restava solo la ciminiera (che gli abitanti di Sirtori e Missaglia chiamano tuttora "il caminone"). L'innamoramento per il posto è immediato -complice l'agente immobiliare!- al pari dell'avvio del lungo iter per trasformare il rudere nella sede della cantina.

Il terreno è ideale: marne e argilla poco sopra Missaglia, a 300 metri sul mare. Così Mario Soldati descrive la Brianza vinicola nel suo "Vino al vino": «Viticoltamente la posizione geografica di tutta la Brianza è quanto di meglio si possa desiderare. Si alza e si affaccia sulla pianura padana come un immenso spalto tra un ramo e l'altro del lago di Como. Alti monti la difendono dalle tramontane. Le brume e le nebbie, che salgono dalla pianura e dai laghi, la sfiorano fruttuosamente».

Ma Soldati scrive queste righe in un tempo -gli anni Sessanta- in cui il "vino di Brianza" deve ancora rinascere. Colombo è della partita: un primo impianto sperimentale del 1980 viene estirpato quasi completamente tre anni dopo, sostituito da un nuovo vigneto che inizia quindi a produrre.

Nel giro di una decina di anni il rudere della fornace viene trasformato in quella che sarà la cantina con annessa una piccola casa: «Abbiamo dovuto sottostare a mille indicazioni del Parco della valle del Curone -spiega Colombo- che giustamente sta attento alle trasformazioni del territorio». Tre anni fa la superficie a vigneto è stata raddoppiata con un altro podere a tre chilometri dalla cantina.

«Non viviamo con il vino, anche a causa dei piccoli quantitativi prodotti: 7-8 mila bottiglie all'anno, in attesa che il vigneto nuovo nato aumenti la produttività a 12-13 mila bottiglie ma l'hobby evoluto ed esclusivo si è trasformato in un piacere accessibile a tutti». Questa è la filosofia sua e dell'azienda vitivinicola Santa Croce: produzione limitata ma di qualità, quasi un "fare vino" solo per piacere a se stessi e agli amici.

E all'inizio, quarant'anni fa, era così: «Ho iniziato a vinificare per piacere, per avere per me, per la mia famiglia e gli amici un vino di sicura provenienza che non veniva mai venduto ma solo regalato. Poi segnalazioni positive da Slow Food ci hanno spinto a mettere in commercio la metà delle bottiglie prodotte (i miei figli: "Così verifichiamo se il nostro vino è buono solo perché lo regaliamo o se è giudicato buono anche pagandolo!"); mia moglie Angela, più razionalmente: "In questo modo ci ripaghiamo di quello regalato!". La conseguenza piacevole è che a fine anno non solo è tutto venduto ma dobbiamo anche "prelevare" dalle scorte accantonate per noi e per gli amici. Insieme ad altri bravi produttori della zona abbiamo dimostrato che si possono produrre vini buoni anche in Brianza. Sono stato tra i fondatori del Consorzio per la promozione e tutela dei vini "Igt Terre Lariane"».

I vini

Spezie e frutti tra sapori e profumi

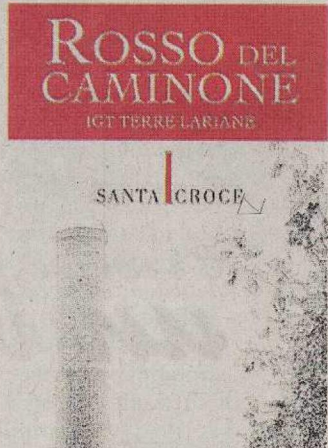


Bianco Nuovo
Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30%

Produzione 1800 bottiglie. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi speziati con un tocco cherimanda ai fiori di acacia. Sapore decisamente fruttato, morbido e maturo, che ricorda la banana e la vaniglia.



Rosato dell'Angela
Merlot 85%, Pinot Nero 15%
Produzione 1500 bottiglie. Colore rosa corallo chiaro. Profumo di fragola e lampone, con note speziate che ricordano il ginepro. In bocca dolcezza fruttata matura.



Rosso del caminone
Merlot 85% e Pinot Nero 15%
Non viene prodotto tutti gli anni (2000 bottiglie). Colore rosso rubino intenso, profumo e sapore ricordano mora, lampone e mirtillo.

La sfida alla Brianza vinicola lanciata da Luigi Veronelli

«Tu con quelle tue uve di Montevicchio: ricorda che l'ultimo dei vini artigianali sarà sempre migliore dei vini industriali, perché avrà un'anima. Ma un consulente del lavoro non creda di vinificare facilmente, capito, Antonio? Un dilettante non può produrre vino buono».

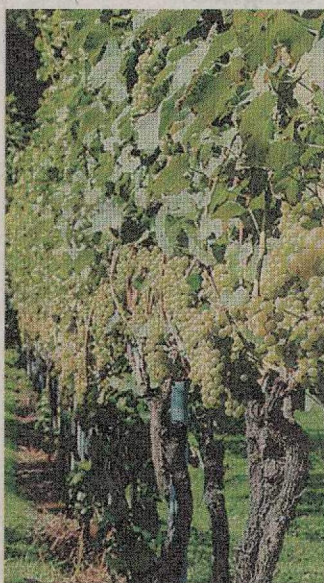
Piccola trattoria di via Merlo, a Milano. Inizi anni Ottanta. Attorno a un tavolo Luigi Veronelli, Manlio Cipolla (titolare di Micro-

biologia alimentare all'università di Pavia), Gianni Brera e Antonio Colombo. Il giudizio citato è di Veronelli, che lancia così la sfida a Colombo.

Il quale raccoglie e vince la sfida, anni dopo, coi suoi vini della Azienda vitivinicola Santa Croce: «Veronelli era un impareggiabile provocatore, uomo colto, senza dogmi e ipocrisie. Da anarchico libertario si batteva contro le multinazionali agricole, per la salva-

guardia rigorosa delle origini dei prodotti, per la tutela delle diversità».

Ma precisa Colombo: «Veronelli non si è mai ricreduto su nessuna delle sue affermazioni, tantomeno sulla possibilità di una buona vinificazione da parte di un "dilettante". Ma sulle sue guide i punteggi e i giudizi sui nostri vini sono sempre stati alti: in questo modo su di me si è un po' ricreduto».



Filari a Sirtori

Quanto alla Brianza, «Veronelli ha sempre concordato con Mario Soldati che la Brianza fosse terra da vino, tanto che anche a Cantù una volta c'erano vigneti dove oggi ci sono capannoni».

Soldati nel suo libro "Vino al vino" celebra il vino di Montevicchio: «Il giudizio che adesso sto per dare sul vino di Montevicchio non è il risultato di un assaggio mio individuale ed eseguito una tantum, ma di prove e riprove collettive, di copiose bevute e di lunghe discussioni. Il Montevicchio, soprattutto il rosato, può essere definito un vino da pasto affascinante, non inferiore, nel suo genere, a nessun altro che ho gustato e, per un pasto normale, a colazione, durante un giorno lavorativo, addirittura insuperabile».



Vintage Des Anges Bianco
Sauvignon Blanc
Duemila bottiglie. Colore giallo paglierino con bagliori dorati. Profumo di biancospino, con ricordo di frutti tropicali (banana, frutto della passione e mango), gusto fruttato.