

Elena, Eleonora ed Imelda

Il vino sacro ed il vino profano, vino tra la terra e il cielo, questo vino che ci da gioia e ci fa sudare. Produttori non si nasce ... è il destino che ci porta a scegliere un mestiere. La passione permette invece di coltivarlo.

Se poi si vive e si cresce con marito e padre produttore si dà a quel destino una mano sicura!

E' inevitabile assorbire e condividere quotidianamente così la gioia di un risultato ottenuto, come i problemi e le ansie di un'annata difficile. In questo modo si impara a fronteggiare giorno per giorno le scelte tutte, per quanto ardue, legate a questo mestiere.

Non solo ci si trova a guardare il cielo sperando che tutto vada bene "qui ed ora", ma anche a pensare e programmare quel futuro che ogni tanto fa paura, investendo nelle proprie idee, imparando a credere in sé stessi.

Con il vino si nasce, poi si cresce ... ed il processo è un'inarrestabile scoperta.

Dagli odori intensi e vinosi di mosto fermentato della cantina a quelli acri di sudore e verderame del vigneto.

E poi non mancano i rumori, quello assordante dell'imbottigliamento, quello acuto delle vigorose urla in vigna durante la vendemmia. Poi il tintinnare delicato del meritato brindisi di fine raccolta.

Il vino ha mille colori, non solo quelli che si vedono in un bicchiere.

Porta con sé il bianco dell'inverno, della vite che riposa, lentamente si tinge di un verde primaverile che con l'estate esplose intenso per riflettersi poi nelle mille sfumature di fine stagione, in attesa del nuovo riposo invernale.

Quella volta che... Elena, a 9 anni, si conficcò un chiodo arrugginito nel piede, durante la potatura, calpestando in vigna un vecchio palo in legno.

Eleonora capì che era meglio non mettere il naso dappertutto e soprattutto sulle vasche in fermentazione.

Costantino ha tenuto duro, lottando contro tutto e tutti, per non perdere la nuova cantina in costruzione.

Tutte le volte che Imelda ha sostenuto con pazienza e serenità Costantino nei momenti difficili, in cui guardando il cielo, si angoscia preoccupato per il brutto tempo, prima della vendemmia.

Con il vino c'è sempre da imparare, tradizioni da recuperare e conservare, nuove tecniche da sperimentare per migliorare e guardare al futuro.

Si impara certo dagli errori, e si intraprendono poi nuove e diverse strade, talvolta a tentoni e nell'incertezza, a volte azzardando.

L'importante in questo percorso è cercare di rimanere sempre con le nostre radici ben salde al terreno ...

Il peggior momento dell'anno a livello di stanchezza e tensione è la vendemmia, quando sai che inizi, ma non quando e come finisci, quando guardi il cielo sperando che non piova, che tutto possa essere perfetto, che questa possa essere una buona annata. Quella che ti ripaga del lungo impegno precedentemente investito.

Grazie al vino ho potuto e posso viaggiare, conoscere persone stravaganti e luoghi particolari.

La prossima sfida. Continuare a migliorare ed ottenere sempre nuovi risultati.

Costantino

Destino innanzi tutto. In famiglia l'ho sempre respirato. Poi "affinità elettiva", in ricordo di un grande amico: Luigi Veronelli, uno dei pochi "veri" profeti del vino. La grande "sensibilità sensoriale" il profumo esilarante del fiore di una ha fatto il resto.

Intorno al vino sono cresciuto e il suo mondo mi ha fatto crescere. Il vino è storia, cultura, lavoro, civiltà, civilizzazione, edonismo, alimento, piacere e morte.
Il vino ha tutto in sé.

Il mio lavoro è completamente dipendente del volere di dio, se si considera dio il creatore della natura. Natura e vino: simbiosi perfetta. Uomo e natura: non sempre è così!

Partiamo dal profumo del fiore di uva, perfetto. Da quel profumo impari il rispetto per la natura che lo produce. Tutto il resto viene da sé, naturalmente, con le stagioni, nella lentezza e nella pazienza dell'attesa quotidiana, con il lavoro il vino che verrà.

Quello che la natura ti darà: un'opera sempre incompiuta rispetto a quello che ti aspetti e che non sarà. E' questo però che da una motivazione per aspirare alla perfezione.

Un'annata terribile è esattamente l'opposto di quello che ti aspettavi. Mi sono capitate annate difficili ma mai terribili: la natura non è mai matrigna con chi la ama!!

Quella volta che (aneddoto buffo): Autunno 2008 ore 7 del mattino.

Un gruppo di cervi è entrato a visitare il nostro più grande vigneto del Coteau la Tour. Un maschio gigante rimane impigliato per le corna nei fili del filare. Lo liberiamo abbattendo un filare di 50 m.. Riparte veloce, più libero che mai.

Quella volta che (aneddoto drammatico) 1 giugno 1999 gelata tardiva ore 8 del mattino.

Baciati dal sole i grappolini appena formati di Petite Arvine, un nostro vitigno autoctono, coperti di ghiaccio, si ripiegano su loro stessi, privi di vita.

Quella volta che (aneddoto epico) Inizio maggio. Ogni tre anni in Valle d'Aosta si riproducono nella nostra terra i maggiolini. Occorre eliminarli raccogliendoli manualmente nel vigneto, se non lo si fa mangiano intera produzione dell'annata. E' una lotta impari, sono dappertutto a migliaia, ma dopo intensi 4 o 5 giorni di "caccia", la spuntiamo noi.

Cosa continua a sorprendere? Tutto quello che devo ancora imparare.

L'ansia dell'attesa, vendemmia, il giorno dopo piacere puro, nirvana. Un capolavoro in prospettiva è in laboratorio.

Nella vigna ritrovo me stesso.

La gioia: le mie figlie a continuare il mio lavoro. La delusione per ora non c'è e speriamo bene!

La degustazione: Semplicemente piacere. Il timore: il tappo. L'orgoglio la riconoscibilità del nostro terroir valdostano nel vino.

Il peggior momento: la pioggia in vendemmia.

La vendita. Un figlio che se ne va ma ti permette di generarne tanti altri. E' carica vitale.

Il vino degli altri è "figlio" di altri. Mai vorrei e potrei farlo io. Non ne sarei capace.

La globalizzazione per come è condotta è un fenomeno che non condivido. Ma occorre adeguarsi

Il vino è vita!

Il vino non sarà mai... fatto senza uva.

Grazie al vino ho realizzato la mia esistenza e sono felice.

La prossima sfida: quella che verrà!