

La finestra sul vigneto, il salotto del venerdì su diVINando.

Con il desiderio di rendere sempre più vivace e dinamico il confronto nel salotto virtuale di diVINando, ho pensato, da gennaio 2008, di aprire il mio blog ad interventi esterni, invitando amici, colleghi, appassionati di vino ed arte, a dire la loro sull'universo enoico, scambiandoci pareri e consigli. Stimolando la riflessione, muovendo l'anima.

Il salotto dell'ultimo venerdì di ogni mese, dove accogliere le persone e, come in un autentico angolo intimo della casa, soffermarsi, rilassarci, parlare, godendo di un momento di familiarità.

Immagino di incontrare i miei ospiti sul divano del Biancospino, il mio rifugio qua nella Tenuta di Cerreto Guidi. Un appartamento ricavato nel pagliaio della Villa, dal quale lavoro al pc, rimesto la mia uva nel bicchiere, come un alchimista con i suoi alambicchi, e, da una grande finestra tutta vetro, osservo le vigne che degradano dolcemente a valle...

Il graditissimo ospite di luglio è Costantino Charrère, proprietario, con la sua famiglia, dell'Azienda Agricola Les Crêtes a Aymavilles, in Valle d'Aosta, e Presidente della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI). Un severo e dolcissimo maestro dal volto ieratico, lo sguardo penetrante dell'aquila e il volo di un uccello dalla bellezza inarrivabile. Un principe dei nubi...

Monsieur Charrère, come si nasce, come si diventa, e cosa lasciano i maestri?

Il Maestro è la persona che ti comunica dei valori. Se hai la sensibilità di ascoltarlo, di capirlo e di interpretarlo, il Suo insegnamento ti arricchirà. Ho avuto il privilegio di avere un rapporto intenso con Luigi Veronelli.

Mio padre Antoine mi ha insegnato il rispetto che ognuno di noi deve avere per la terra, per la vita propria e degli altri, per le severe e cristalline montagne Valdostane, valori che ho trasmesso alle mie figlie. Luigi mi ha fatto capire il significato dei concetti "affinità elettiva" e "genius loci", concetti che ho sempre applicato e sviluppato nella mia filosofia operativa. Maestri si nasce e si diventa, ascoltando, comunicando la passione e l'amore per le proprie idee, lungo il filo della continuità e della coerenza.

Maestro è colui che lascia una eredità di valori dell'anima, da cogliere, da considerare, da interpretare. Ma questo, di te, lo devono dire gli altri.

Immagino che la sua scelta sia un'eredità imponente da gestire per una famiglia: come si convive e si aiuta un maestro che solo nel vivere la sua vita già insegna?

La mia famiglia nelle generazioni passate produceva olio di noce, sidro, macinati, vino. Lo ha fatto inizialmente in un sistema di economia autarchica di montagna e marginale, laddove vigeva il principio del baratto per la sopravvivenza, quando il lavoro manuale e i rapporti umani stavano alla base di tutto.

Oggi lo facciamo con il solo vino, in una economia globale e di rete, rivolta principalmente al mercato e alla concorrenza, in un contesto che vede i rapporti di lavoro ridotti tendenzialmente a pura finanza. La concorrenza, in una Società che tende ad appiattire tutto, anche i valori, il valore della vita stessa.

Era sicuramente difficile allora, ma oggi lo è ancora di più. Osservo i giovani, il presente, ed il loro futuro, penso poi al futuro del vignaiolo e non colgo nel modello attuale di sistema un contesto favorevole o promettente.

Vedo che molti sono i disagi sociali e che questa volta si pensa di poterli curare, demonizzando il consumo di vino: tutto ciò mi preoccupa. Ancora una volta, come già succede in molti altri settori, si tende a curare la malattia trascurando totalmente il malato... Non è la strada giusta

Considerati questi aspetti, non è facile, condividere e soprattutto gestire le scelte di continuità, da parte dei miei famigliari. Penso alle mie figlie Elena ed Eleonora e a mia moglie Imelda.

In famiglia ho sempre comunicato loro, con l'esempio, l'amore che ho per il lavoro, per la terra e per le mie montagne. Per fortuna e destino questi valori sono stati assorbiti per come li ho sempre intesi, e questo mi rende fiero.

Il resto l'ho fatto l'unicità del profumo del fiore dell'uva in primavera, quando le portavo, bambine, con me nelle vigne, e l'esilarante odore del mosto in fermentazione che abbiamo da sempre respirato in casa.

Crede in oltre in quel che si fa è fondamentale e nel mondo del vino, legato comunque per tradizione alla terra è ancora possibile incontrare persone vere, con cui condividere le proprie passioni.

Penso di avere agito bene, perché le vedo impegnate, felici e motivate. A parte le consuete battaglie quotidiane stiamo bene insieme. A Imelda l'impegnativo ruolo di accompagnarmi, di capirmi, di condividere e di darmi tutto quello che io non ho.

A quale vino dei suoi assomiglia la classe rinascimentale della Cuvee de Bois Frissonière o i il bizantino Fumin?

Mi ritengo un tradizionalista aperto al confronto. Mi sono formato in un ambiente Alpino che notoriamente ha una cultura protetta, considerati i confini verticali delle montagne Valdostane. Ho saputo con lo sguardo e con l'azione andare oltre barriere fisiche, per cercare il confronto, senza complessi di inferiorità, senza presunzione e senza chiusure preconcepite. Con gli altri ho sempre cercato e trovato il dialogo. Penso che mai come oggi il mondo rurale deve avere la capacità di dialogare, di andare oltre i campanilismi del proprio confine, un confine che si è dilatato, che non esiste più. Il mondo-vino deve fare sistema, nel solco della propria tradizione e nel rispetto della cultura dell'altro, dandosi delle regole condivisibili e condivise. Dobbiamo avere la capacità di riportare il territorio, inteso come il "genius loci" al centro del sistema produttivo. Ma questo è molto difficile, ce lo dimostra ogni giorno l'Europa. Per questi motivi mi riconosco in parte nel bizantino Fumin e in parte nel rinascimentale Chardonnay Cuvée Bois.

Il combattimento con una pianta viva, il dialogo con i vini che invecchiano: quale insegnamento trae, per se stesso e anche un po' per noi, un maestro in una vita spesa tra botti e filari?

Non è un combattimento, ma una condivisione di obiettivi. E scontato sostenere che la qualità del vino si fa in vigna. E' più proprio dire che la qualità del vino dipende dall'uva che la vite ti dona. Vite, pianta sacra e profana, che ha favorito la civilizzazione umana. Vite viva e plasmabile, sensibile al territorio, alle stagioni, al clima, alle attenzioni. Albero della vita, che ti dà ciò che tu desideri, e non vuole altro in cambio che cure amorevoli. Vite, perfetta amante. Imelda lo sa e...condivide.

Penso che il vino che da lei si genera, sia una tangibile espressione sensoriale del territorio nel quale affonda le sue radici. Brillantezza, freschezza, salinità, mineralità ed eleganza sono gli elementi che si fondono nei miei vini. Vini che esprimono e comunicano la montagna, con coerenza. Chi li assaggia lo percepisce e se ne innamora. Con questa filosofia trasformo l'uva in vino, nel rispetto della materia prima e con uno sguardo rivolto al piacere del consumatore. La vite è stata ed è per me una compagna di vita. Mi ha insegnato ad ascoltare la terra e gli altri, nel rispetto della cultura dei nostri padri. Mi ha suggerito di non volere troppo di ciò che si ha per non provare sazietà. Mi ha fatto capire l'arte di saper aspettare con serenità, nell'alternanza delle stagioni. Mi ha permesso di vivere e di rifiorire ogni anno e, soprattutto di dare continuità al mio lavoro con le persone che amo. E per tutto questo le sono e le sarò. sempre, profondamente riconoscente.