



CASCINA I CARPINI: UN ANGOLO DI PARADISO INCONTAMINATO NEI COLLI TORTONESI

DESTINAZIONE POZZOL GROPPA, PROVINCIA DI ALESSANDRIA. SINCERAMENTE NON AVEVO MAI SENTITO IL NOME DI QUESTA LOCALITÀ PRIMA DELLA MIA DIPARTITA VERSO I COLLI TORTONESI, ALLA RICERCA DELLA CASCINA I CARPINI. LA META È VALSA IL VIAGGIO!

a cura di **Alessandra Piubello**

IN QUESTO TERRITORIO IL PANORAMA È SUGGERITIVO: LO SGUARDO SPAZIA TRA CAMPI COLTIVATI E MORBIDE COLLINE COLTIVATE A VIGNETI E FRUTTETI (CELEBRI LE PESCHE DI VOLPEDO E ANCHE LE FRAGOLINE DI TORTONA), SI RINFRESCA IN BOSCHI DI ROVERI E CASTAGNI (I FUNGHI E I TARTUFI DI QUESTE ZONE SONO MOLTO CONOSCIUTI), CONTEMPLA DA VETTE SCOSE IL PAESAGGIO DAL MONVISO AL MAR LIGURE.

I Colli Tortonesi sono al centro di quattro regioni italiane diverse: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria, storico incrocio di culture differenti che nella viticoltura trovano espressione secolare. Nel 1998 Paolo Ghislandi arriva in queste terre cercando il posto giusto per coronare il suo grande sogno di appassionato del nettare di Bacco: produrre il suo vino. All'epoca l'ambiente rifletteva il verde di prati incolti e boschi vergini fra i quali vagava una fauna selvatica. Luogo incontaminato, terreno ancora ricco, integro, non depauperato da precedenti coltivazioni intensive o ingrassato da concimazioni. Paolo, folgorato, si innamora del suo eden e si immagina il futuro, ammantato di vigne, programmandolo passo dopo passo. Ogni scelta viene operata rispettando la biodiversità presente, salvaguardando la natura, preservando l'equilibrio e il benessere dell'ecosistema nel quale è stata inserita l'attività. Nessuna certificazione, né biologica né biodinamica, solo l'obiettivo di perseguire un'agricoltura consapevole. «Ad esclusione di un'unica vigna (con qualche ceppo franco di piede), che era già presente sul territorio dal 1926, collocata più sotto rispetto alla nostra collina, identificata da un maestoso carpino secolare», racconta Paolo, «tutte le altre vigne sono state impiantate a cordone speronato basso quindici anni fa su terreni che erano a erba. Così ho potuto progettare ogni singola vigna tenendo in considerazione fattori ambientali e pedoclimatici quali forza e direzione del vento, clima, composizione del terreno, frequenza di precipitazioni, storicità parassitaria. La scelta delle varietà, della densità di impianto (4./6.000 ceppi per ettaro), della loro esposizione, del tipo di impianto e del suo orientamento è stata fatta in virtù di una visione olistica, anche nelle attività di vinificazione, privilegiando un ecosistema equilibrato». Per questa ragione l'azienda ha mantenuto il bosco che circonda le vigne a nord-ovest con investimenti cospicui, poiché rappresenta una barriera naturale, protegge dalle rigidità

climatiche e fa da ricettacolo per la fauna predatrice di alcuni precursori di patologie della vite. Continua Paolo: «Lo sforzo è inteso a creare le condizioni per le quali l'attività di vitivinicoltura si svolga in un ambiente il più favorevole possibile al suo autoequilibrio, evitando scrupolosamente interventi invasivi sull'uva o sul mosto. Qui gli aromi sono esaltati da fattori climatici e di terroir: siamo a quaranta chilometri dal mare, l'ambiente è mitigato dalla sua vicinanza, conferendo delle note di sapidità quasi salina e mineralità ai vini. Il terreno, inerbato, è argilloso-calcareo con la presenza, a circa 15 metri di profondità, di falde acquifere termali. Nei miei dieci ettari vitati, disposti ad un'altezza compresa fra i 350 e i 400 metri s.l.m. con significative pendenze, non uso irrigazione e non concimo. La cantina è studiata per ridurre al minimo l'impatto ambientale, tra l'altro recuperiamo le acque reflue e siamo dotati di impianto fotovoltaico». I vitigni sono quelli autoctoni: timorasso, barbera, cortese, favorita, malvasia, ancillotta. Sia i vini bianchi sia quelli rossi provengono da mosti fatti macerare sulle bucce a bassa temperatura controllata. Ogni singola etichetta delle sette disponibili sul mercato, numerata progressivamente, nasce da una singola vigna, vinificata secondo un processo diverso per ciascuna, ma sempre utilizzando lieviti indigeni. «Sono un'autodidatta appassionato», ci confida Paolo, «seguo il mio intuito e sperimento in continuazione. Anche se mi faccio aiutare dal mio enologo Mario Maffi, io ho la tendenza a scoprire nuovi innovativi percorsi, come ad esempio la spumantizzazione del timorasso, un'idea che si è dimostrata vincente». Chiaror sul masso, così si chiama il brut Metodo Martinotti dal perlage molto fine. Il quadro olfattivo è caratterizzato da sensazioni di fiori di campo e frutta a polpa bianca alle quali si unisce un soffio minerale. Al gusto prevalgono le note sapide: chiude amarognolo con un sorso di buona persistenza. Ma è nel barbera che secondo noi Ghislandi dà il suo meglio, non a caso è il suo vitigno preferito. Sette zolle 2008 (85% barbera, 13% cabernet sauvignon, 2% croatina) viene ottenuto da passaggi in solo acciaio. Al naso cenni di frutti rossi, in bocca si esprime con equilibrio, morbidezza e piacevolezza. Il Bruma d'autunno 2007 viene elevato per 14 mesi in tonneau e lasciato affinare in bottiglia per 24 mesi. Più strutturato e complesso, rivela comunque il carattere della barbera (che qui è in purezza).