

**Michela
Carlotto:
innata,
quotidiana
semplicità,
specchio del
profondo**

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di FABRICE GALLINA





**Vi è qualcosa che sfugge, qualcosa
che solo noi conosciamo,
con cui solo noi comunichiamo, noi
che amiamo il vino: la sua anima.**

Luigi Veronelli

Heimat Mazzon. Due parole che condensano l'essere Michela Carlotto ora. Mazzon, genius loci altoatesino del Pinot nero di razza. Il paradiso del Pinot nero italiano. Un luogo magico. Un altopiano fra i trecento e i quattrocentocinquanta metri d'altitudine, una terrazza naturale affacciata a Ovest della Valle dell'Adige, punteggiata da dodici masi. A vegliare per sbarrare i venti freddi del nord il Monte Corno, con i suoi ripidi costoni e i boschi del suo parco naturale. Di più: il suo abbraccio protegge il mare verde ai suoi piedi dall'irraggiamento solare al mattino, tenendolo così più fresco nelle ore calde. Ad accarezzare con il suo alito caldo i cinquantun ettari di vigne dedicate al principe rosso dei Pinot, soffia l'Ora del Garda. Il sole sembra poi non voler smettere di baciare con i suoi raggi le vigne, tramontando più tardi rispetto alle zone circostanti, allungandosi pigramente, quasi a non voler più abbandonare con la sua benefica luce questo scrigno prezioso. Notevole lo sbalzo termico dopo la sua scomparsa, altro elemento che concorre a creare, insieme a quanto già descritto e alle caratteristiche pedologiche, la vocazionalità di una plaga eletta, in francese altrimenti detta grand cru. Da quasi centocinquanta anni il Pinot nero dimora qui, grazie all'intuizione di Ludwig Barth von Barthenau.

La famiglia Carlotto, di origine vicentina, arriva nel 1939 a Egna e nel 1940 inizia a lavorare a mezzadria per Schlosshof a Mazzon, poco lontano delle rovine del duecentesco Castel Kaldiff. Il figlio Ferruccio nasce nel maso di proprietà della famiglia Praxmarer (ancora gli attuali possidenti). Sua figlia Michela (chissà, forse in onore di San Michele, come fu chiamata la chiesetta medievale fra le vigne, con l'affresco del protettore dei vignaioli, Sant'Urbano) oggi trentasettenne enologa, riesce ad assorbire nei suoi primi dieci anni l'attività intensa e alacre dei nonni paterni, la vita contadina e pienamente autosufficiente del maso di Mazzon. "Un microcosmo (fieno, orto, alberi da frutto, vigne, api, mucche, maiali, galline e ancora ancora) - racconta l'esile ma risoluta Michela - che mi ha insegnato a essere libera, a non avere paura del lavoro faticoso. Ad agire per dar vita a qualcosa di nuovo. Lì si creava tutto, si faceva tutto, con indipendenza, responsabilità e senso della comunità. La macellazione veniva vista come parte delle cose da fare e vissuta da tutti con serenità. Poi alla fine ricordo anche la festa, perché era pure un momento di gioia. Le donne erano rispettate e trattate alla pari. Nonno è morto a 105 anni e ha potato fino a 94 anni. Mi porto dentro gli odori e i sapori di un tempo, la capacità di osservazione, fondamentale nella vita contadina, la tattilità e la manualità ... perché è un piacere saper usare le mani". Una scuola di vita. Ricorda molto bene quando sua madre da piccola le fece spollonare da sola un intero vigneto: era il suo primo contatto con la fatica. "Non mi sono ribellata, ho proseguito nonostante l'affaticamento ed è stato come se il lavoro mi avesse domata, mi avesse insegnato a piegarmi allo sforzo per arrivare alla fine dell'opera". Mazzon è più che casa, è parte di lei, del suo vissuto umano passato e presente, va ben oltre ciò che adesso rappresenta per gli amatori del buon Pinot nero. Poi, dal punto di vista professionale, Mazzon è anche il luogo vocato per il Pinot nero, "tanto che pure nelle annate piccole riesce comunque bene". Naturalmente vocato. Innegabile, come ha ampiamente dimostrato insieme a Peter Dipoli nel libro *Mazzon e il suo Pinot nero*, "un gesto d'amore, un atto dovuto" - sottolinea con un sorriso.

A fianco: Michela Carlotto

Osservo Michela e la immagino bambina: “Il mio gioco d’infanzia? Correvo da casa dei nonni paterni incontro al possente cedro, che era a metà strada verso la casa dei nonni materni, che vivevano oltre la strada sterrata nel borgo di Mazzon. Mi arrampicavo su su su sempre più in alto e stavo là in cima, ferma ad ascoltare il rumore del vento, a guardare la mia terra, a raccogliere il tepore dell’estate e mi sentivo un tutt’uno con ciò che mi circondava”. Chiude spesso gli occhi Michela finché si racconta, quasi a rivivere il passato, quasi a non far trapelare alcuna fragilità. È densa Michela, per lei conta solo l’essenza, ogni gesto come risultato di un comportamento franco e consapevole. Senza trucco, capelli castani raccolti, occhiali sul nasino all’insù, sguardo verde e diretto. Sogni? Lavora in base alla realtà, non per concretizzare sogni futuri: crea i suoi sogni, ogni giorno, senza aspettare. Lei che preferisce il bianco perché è un colore senza tinta e perciò fa risaltare la persona per quello che è. Ama la montagna, visceralmente, per il senso di libertà che le comunica, per la fatica che le impone e per la pienezza che sente nell’anima.

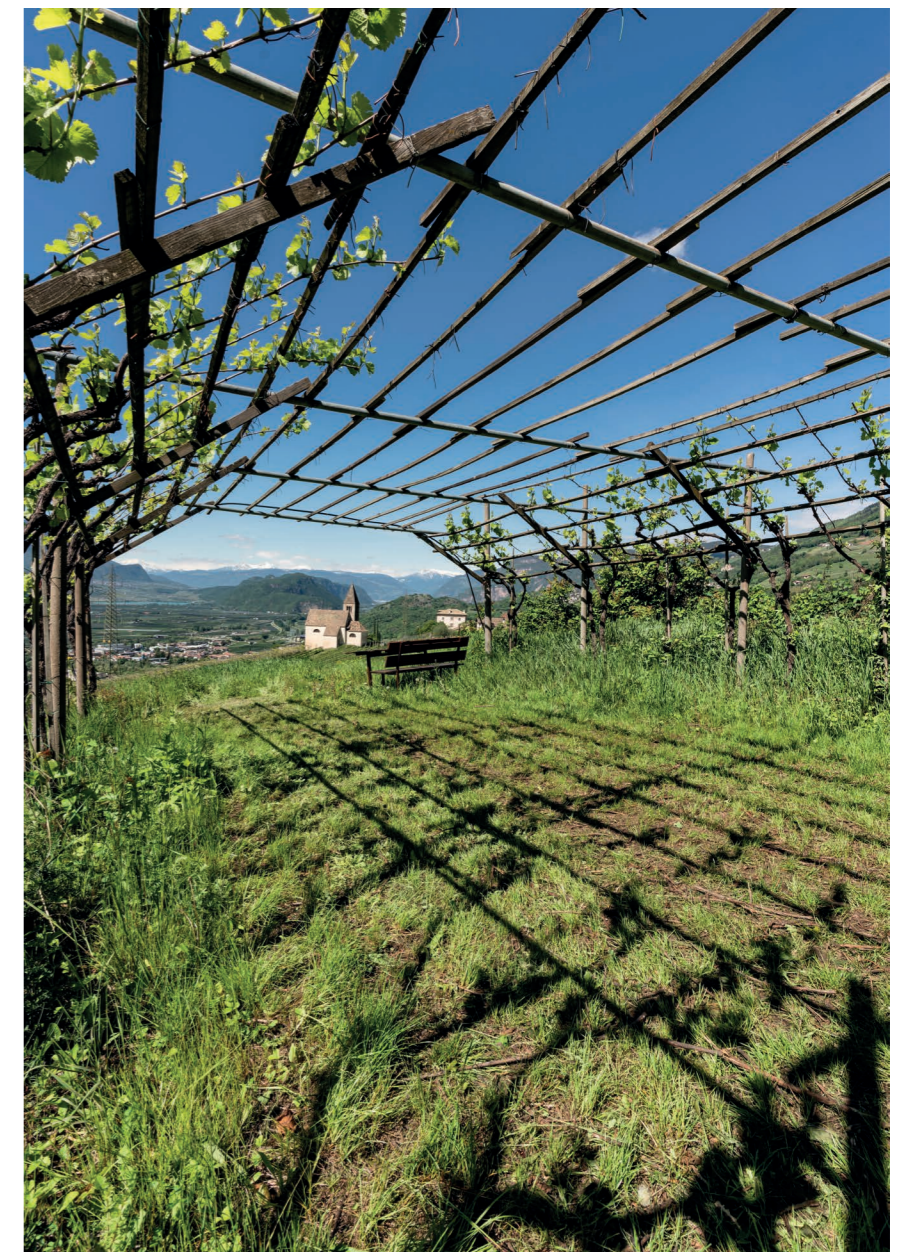
Non ha scelto di fare l’enologa, ha semplicemente seguito la strada che sentiva, senza imposizioni o domande esistenziali. Illuminanti e fondanti alcuni assaggi: Clos de Tart e Romanée-Conti. Va in Borgogna a lavorare, per capire che solo là il Pinot nero si esprime nella sua massima eleganza. Per emozionarsi nel veder nascere dei Pinot nero già connotati in equilibrio straordinario. Per rimanere colpita dalla serenità con cui lavorano, da secoli, seguendo la tradizione e credendo nella loro terra. Per lei il grande vino non deve pesare mai al palato, deve essere leggiadro e fine, pur avendo sostanza e profondità. Il vino deve dare gioia, emozioni da condividere, piacere di beva. Deve far scattare qualcosa. Anche il desiderio di berlo di nuovo. Vibrazioni ed espressività autentiche, da condividere con il cibo, perché cibo e vino quando si sostengono reciprocamente sono un’esperienza indimenticabile. Il vino rappresenta per Michela la ricerca continua, uno stimolo perenne a migliorare, a fare di più. Veder nascere il vino, scoprire alla fine il suo carattere (che secondo lei manterrà per sempre, pur affinandosi ed evolvendo), è l’opera di ogni vendemmia. Perché ogni anno le condizioni sono diverse e ogni vendemmia è difficile perché va interpretata per consentire alle caratteristiche dell’uva di svilupparsi bene. Non esiste una ricetta standard. Per lei è importante che i vini riflettano l’annata, anche dopo tanti anni. Ecco che il vino le ha insegnato la flessibilità, la reattività, l’essere sempre in osservazione, la riflessività. E l’attesa. Anche in degustazione. Bisogna prendersi del tempo prima di formulare un giudizio: conta la prima impressione, però occorre attendere che il cervello metabolizzi appieno la natura del vino per sintonizzarsi con lui.

“Con papà ci confrontiamo molto, pur avendo caratteri diversi andiamo d’accordo. Sono entrata in azienda a tempo pieno nel 2006, dopo gli studi in enologia, ma ho sempre lavorato all’interno. Papà mi ha consentito di sbagliare, anche quando sapeva che commettevo un errore, non me l’ha mai impedito. Ci impegniamo per traghettare un’uva sana in cantina e cerchiamo di lasciarla esprimere. Il vino si fa 50% in vigna e 50% in cantina. Le mele puoi farle solo in campagna, il vino no di certo. L’uva si trasforma, per questo si possono scegliere tante strade in vinificazione. Esistono casi in cui si sbaglia la vinificazione pur avendo un’uva sana e perfetta e il risultato ovviamente non è dei migliori. Non credo che siano i lieviti selezionati o la solforosa a rendere peggiore un vino. Reputo che, per dei piccoli produttori come noi (n.d.r. 28.000 bottiglie) sia importante e doveroso produrre un buon vino, per cui lavoriamo con sano buon senso, rispettando l’uva e il prodotto che ne deriva, ma se a volte occorre intervenire, lo facciamo. Non possiamo permetterci di perdere un’annata. Credo che il futuro sia nei vitigni resistenti. Siamo in attesa della registrazione di alcuni vitigni che ci piacerebbe poter piantare (per inciso, i Carlotto non producono solo sui quattro ettari in affitto a Mazzon – con un piccolo appezzamento di proprietà – ma anche su due ettari di proprietà a Ora)”.





“Un microcosmo che mi ha insegnato a essere libera, a non avere paura del lavoro faticoso. Ad agire per dar vita a qualcosa di nuovo.”



Ecco che il vino
le ha insegnato
la flessibilità,
la reattività,
l'essere sempre in
osservazione,
la riflessività.
E l'attesa.



La novità in Casa Carlotto è il cru Castel Kaldiff 2018, basato sulle particelle Loch e Keilackerl, che probabilmente vedrà la luce l'anno prossimo. La vicinanza alle vestigia del maniero dei vigneti da loro condotti, aveva già ispirato l'etichetta Filari di Mazzon, con i merli del castello e la volta della cantina di Ora, fondata nel 2000. Michela ci versa un Pinot nero Filari di Mazzon 2017, imbottigliato da due settimane. Pur avendo bisogno di assestarsi ancora, si intuisce la vena saporita e il ritmo cadenzato: un floreale di rosa, di macchia, di ribes, qualche cenno boisé che addolcisce i tratti in filigrana.

Il Pinot nero Filari di Mazzon 2016 cattura per un'intensità più profonda eppure di fine delicatezza. Una finestra aperta su un roseto, il profumo dei ciliegi in fiore, un rovetto di more, un elisir di bellezza. Offre una bocca adorabilmente aggraziata, materia senza peso. Colpisce per equilibrio delle parti, freschezza e sostanza in scioltezza. Lo sviluppo longilineo consente di gustarlo con soddisfazione dall'inizio alla fine del pasto: il sorso significativo e armonico si abbina bene pressoché con tutto. Per ultimo arriva il Pinot nero Filari di Mazzon 2011: qui le spezie e i fiori appassiti fanno capolino a punteggiare i frutti più scuri. Caratteriale, ha struttura proporzionata, tannini di grana sottile che si esprimono con ritmo progressivo al palato. Modulato e limpido fino al luminoso finale.

Quella notte mi sognai Michela Carlotto: suonava il flauto (ci musicò per dieci anni, poi lo lasciò, mi aveva raccontato) e dietro di lei avanzavano delle movimentate figure indistinte. Sogno premonitore? Chissà. Di giovani persone enologhe come lei ce ne sarebbe bisogno, in questo mondo di supereroi.



Carlotto Ferruccio – Weingut

Via Clauser Weg, 19
39040 Ora (BZ)
Tel: +39 0471 810407
www.ferruccio-carlotto.com