

WINE & LUXURY

MENSILE DI GUSTO ED ELEGANZA

MARCO PAOLO

Dossier
VINI 2019
ALCHEMICI

Castello di
SPESSA GOLF WINE
RESORT & SPA

BENESSERE E RELAX
FRA LE VIGNE DEL COLLIO



Castello Spessa

2016

Ca' Barnaba

2018

LE CAPPUCCINELLE
SUITES & SPA

UN LUOGO DEPUTATO
A RITROVARE SÉ STESSI

Le Cappuccinelle
Suites & Spa



2007

Chef
FABIOLA DI
CRESCENZO

UNA CUCINA CHE
DELIZIA IL PALATO
E LO SGUARDO



MALERBA



MORDIGALLINA

OROCORO



2018



MALERBA

bottiglia n. di 920

Dossier vini alchemici

A cura della Redazione

I vini alchemici esprimono la visione agricola di alcuni vitivinicoltori che si riconoscono nella figura dell'artefice, inteso come l'unico protagonista del suo esclusivo rapporto con la vita della natura, dal vigneto fino alla bottiglia. Quest'idea si riflette nel vino col gusto di un'esperienza che non appartiene alla varietà e al territorio ma alla memoria del vigneto, perché nasce da una fermentazione spontanea che dissolve la materia del frutto per estrarne l'essenza, cioè la memoria fissata dalla pianta nei grappoli che si sviluppa nel vino col gusto della sua storia. Il vino alchemico è un'espressione artistica che esprime la creatività del suo autore attraverso

un patrimonio sensoriale inedito che esprime la propria origine nel vissuto di ogni bottiglia, come l'elemento fondante di una qualità assoluta che prescinde da qualsiasi altro canone classico. In questo dossier vi presentiamo per primi una testimonianza di tutti i vitivinicoltori che in Italia realizzano questi vini universali attraverso una produzione assolutamente artigianale, realizzata creativamente da ogni artefice in poche centinaia di bottiglie l'anno. Per offrirvi la possibilità di comprendere la loro filosofia agricola siamo andati all'Agrispazio di Canetto Pavese, la casa in cui si incontrano per condividere la loro originale visione del mondo.



INTERVISTA A MALERBA, DI MARCO VALENTINI E FILIPPO ARTINI

Dove si trova la vostra azienda?

In Toscana, nella zona del Valdarno (in provincia di Arezzo). I vigneti sono uno in zona Setteponti e gli altri due nel versante opposto della valle, quello Chiantigiano.



Perché avete deciso di chiamarvi Malerba?

Filippo: Malerba è un ecosistema, è natura incontaminata, un mondo di esseri viventi che vive in perfetta armonia come le piante che vengono chiamate "malerbe" solo perché non sono quelle coltivate dall'uomo, un luogo dove le viti possono svilupparsi in totale equilibrio con le primordiali forze dell'universo. Malerba è uve purissime, per le quali sia la varietà, il Sangiovese, che il terroir, il Valdarno, storicamente vocato, risultano essere solamente delle semplici coordinate. Malerba è il sogno di due amici dai tempi del liceo, che iniziano la loro avventura mossi dagli stessi pensieri e dagli stessi desideri attraverso due percorsi completamente diversi: Marco reinterpretando le antiche esperienze contadine tramandate dal nonno, io tollerando sempre di meno le incongruenze del settore enologico durante la mia carriera di enologo.

Perché parlate di incongruenze del settore enologico?

Marco: le tecniche della viticoltura e dell'e-

nologia riproducono i bisogni che esse stesse stimolano e soddisfano, al punto che diventa impossibile farne a meno. Qualsiasi azione sulla pianta, una concimazione con letame o una stralciatura, o in cantina, per esempio una solfitazione o filtrazione, porta alla soluzione del singolo problema ma anche a conseguenze indesiderate. Inizia così un circolo vizioso in cui ogni intervento richiede un intervento successivo per mitigare le ripercussioni negative dell'intervento precedente. Se i vini vengono guardati dal punto di vista della destinazione commerciale, inevitabilmente sarà necessario fare una classificazione delle caratteristiche e prevedere interventi mirati, da una parte a conservare quelle conformi allo scopo e dall'altra a correggere quelle negative.

Quindi voi come affrontate le lavorazioni in vigna e cantina?

Filippo: ci siamo allontanati da questa visione destinale, nozionistica ed individualistica della materia prima, prediligendo un approccio di tipo sistemico, contemplativo e per questo, libero. Non vediamo più amici o nemici, caratteristiche positive o negative, ma un tutt'uno organico ed integrato nel tutto. E' una visione sistemica dell'intero processo di produzione, che nasce nel vigneto e finisce nella bottiglia. Un sistema ampio e complesso, che ha leggi intrinseche di autoregolazione per la resistenza agli interventi esogeni e, quello umano, è quantomeno necessario nella trasformazione dell'uva in vino. Riteniamo, però, che il sistema sia in grado di mantenersi imperturbato purché l'intervento sia, se necessario, minimo e ben dilazionato nel tempo. In questo modo il sistema è in grado di integrare i cambiamenti della trasformazione dell'uva in vino, fino ad integrare l'uomo stesso, conservando il proprio equilibrio. Ciò fa sì che il sistema, una volta divenuto vino, non perda la sua indipendenza e resti intatto il dominio di validità delle sue leggi intrinseche.

Dalla vostra definizione di varietà e territorio

wine

cosa rappresentano per voi le uve?

Filippo: per noi le uve sono vettrici di una purezza primordiale, che si rifà ai più profondi misteri che stanno alla base della natura e quindi della vita stessa. Uve trasformate a un tale livello che della loro essenza non rimane più niente, se non la memoria fissata dalla pianta nel frutto dal suo rapporto con l'universo. Uve non utilizzate per diventare solo gusto o per inseguire un'interpretazione produttiva, ma per realizzare vini coerenti a noi stessi e alle forze universali in gioco. Malerba è una trasformazione profondissima delle uve, ottenuta spogliando sempre di più negli anni la tecnica di produzione da macchine, trattamenti e sostanze esogene, fino all'utilizzo esclusivo delle sole uve. Malerba è vini vibranti, in grado di trasportare tutta la vita che li ha generati nel bicchiere, vini resilienti che non temono l'ossigeno e il tempo, vini armonici.

Che vini producite?

Marco: abbiamo due tipologie di rossi fermi, il RONZAMORO attualmente in commercio con l'annata 2018 e l'ONTANO NERO 2018 che uscirà entro fine anno; due metodi classici, STRACCIABRACHE 2018, rosé, in vendita da pochi mesi e ZIZZANIA 2018, da uve bianche, che invece sarà commercializzato nel 2023. Infine il passito, GIULEBBO e l'olio extra vergine di oliva.

MALERBA SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Località Casino, 292 52022 - Cavriglia (AR)
www.malerbavini.it
info@malerbavini.it

Prezzi da 47 euro



INTERVISTA A ORESTE SORGENTE

Dove si trovano i tuoi vigneti?

A Castana, un comune viticolo dell'Oltrepò Pavese.

Cosa ti ha spinto verso questo tipo di vitivinicoltura?

Lo stupore e la meraviglia di vivere la bellezza del vigneto come un bambino che scopre il mondo nei semplici gesti quotidiani, soprattutto da quando mi sono affacciato al vino alchemico e aver conosciuto Sonia e Giorgio.

Pensi che bisogna avere delle doti speciali per intraprendere questa filosofia agricola?

Credo che ciascuno di noi abbia tutti gli



strumenti necessari per riavvolgere la ruota del tempo fino a tornare in armonia con la natura come i bambini che vivono il senso dell'esistenza con innocenza e ispirazione.

E tu da cosa sei ispirato in questo percorso?

Dallo stupore e dalla meraviglia con cui mi dedico a curiosare nell'armonia del vigneto e nell'equilibrio che il vino realizza in cantina come un riflesso dello stesso percorso che cerco di vivere nel mio rapporto col mondo. Vivo la realtà del vino alchemico come un libero percorso educativo attraverso i semplici gesti quotidiani e la forza delle relazioni lente e durature, fino alla realizzazione dell'opera liquida che ne concretizza il rapporto personale unico (tra coltivatore e vite prima, e tra vinificatore e uva poi) che si realizza in ogni annata.

Pensi che il vino possa essere uno strumento per esprimere la tua interiorità?

Sì, credo che il senso della nostra coscienza si rifletta nel vigneto, nelle uve e nel vino attraverso tutte le semplici attività che sviluppiamo per materializzarla nel gusto. Sono consapevole delle forze sottili che alimentano la nostra vita (sensazioni, sentimenti e relazioni) e il nostro destino anche attraverso il nostro rapporto col vigneto, dal risveglio delle piante a primavera, fino alla maturazione dell'uva. Accompagnare l'uva nella sua lenta trasformazione è fonte di rinnovato entusiasmo, perché la vivo come se fosse sempre la prima volta, un'esperienza fantastica capace di educarmi al senso dell'esistenza.

Cos'è per te il vino alchemico?

Per me il vino alchemico è una sostanza vitale in grado di riconnettermi all'essenza della vita, dove tutte le esperienze più significative delle piante sono libere da qualsiasi artificio o condizionamento che possa alterare la loro spontanea purezza. Credo che

wine

le frequenze vitali, così come le frequenze sonore, si possano trasmettere tra tutti gli esseri viventi, come da un diapason a tutte le corde che vibrano alla stessa frequenza.

Per questo coltivi l'armonia della natura?

Sento che il vino realizzato nel rispetto della vita conserva le frequenze più pure della natura che risuonano in noi in quanto vibrano di quelle stesse frequenze che già sentiamo di avere nostre, perché abbiamo le stesse origini. Vivo il senso del vino alchemico come uno strumento in grado di sollecitare le coscienze attraverso la musica delle emozioni, non solo quella del gusto, con la stessa energia con cui anch'io sono costantemente emozionato nell'accompagnarlo nella sua lenta trasformazione in cantina.

Quali vini alchemici sono presenti in commercio?

Il CA' BARNABA Rosso 2016, il FOGLIA NERA Rosso 2015 ma anche la GRAPPA che realizzo dalle nostre incredibili vinacce alchemiche

ORESTE SORGENTE AZIENDA AGRICOLA

Via Brigata Pavia, 8 27100 - Pavia (PV)

www.sorgente.wine

info@sorgente.wine

Prezzi a partire da 35 euro



INTERVISTA A LUIGI CAGNONI

Dove si trova la tua realtà?

Sulle colline di Montescano, un piccolo comune dell'Oltrepo Pavese, dove vivo con mia moglie Manuela e mio figlio Leonardo da circa cinquant'anni.

Com'è iniziata la tua storia di artefice?

Condividendo la passione per il vino con Giorgio, durante gli incontri di calcio dei nostri figli, una frequentazione che si è arricchita con la conoscenza di altri vignaioli che desideravano condividere i loro pensieri e sviluppare i propri sogni. Dopo aver interpretato diversi stili vitivinicoli sentivo il bisogno di evolvere verso una realtà che potesse esprimere il gusto del mio passionale rapporto con la vigna.

Quando è successo?

Ci sono voluti alcuni anni prima di trovare la

forza di iniziare questo percorso, ma il momento che mi fece riflettere sul mio futuro di produttore fu quando cominciai a avvertire un senso di vuoto ogni volta che entravo nel vigneto. Lavoravo con la strana sensazione di sentirmi sempre più lontano dalla realtà che avevo coltivato per oltre trent'anni, era come se le piante non mi parlassero più! Quell'esperienza mi ha fatto capire l'importanza del cambiamento che dovevo realizzare per ritrovare la gioia di esprimermi nel vino. Da allora la mia rivoluzione è stata breve, decisa e senza compromessi.

Cosa significa senza compromessi?

Senza qualsiasi sostanza o trattamento che non fosse il mio esclusivo rapporto con le piante, dal vigneto fino alla bottiglia. Un atteggiamento che mi ha fatto comprendere l'importanza



di cercare l'armonia nel vigneto per realizzarmi nella stessa armonia che voglio esprimere nel vino, senza compromessi e senza inganni.

Il risultato?

Un vino alchemico incredibile, che riflette il mio stile di vignaiolo e il mio carattere di uomo nel gusto di un'esperienza coerente alla passione che vivo nel vigneto e nel mio personale rapporto col mondo.

Quali sono i tuoi vini?

Nel 2021 sono uscito con: IO Rosso 2019 e IO Bianco 2019, le mie prime due opere alchemiche, dove ho vissuto l'emozione di esprimermi come unico autore di tutto il loro percorso.

LUIGI CAGNONI AZIENDA VITIVINICOLA

Via Pianazza, 43 27040 - Montescano (PV)
cagnonivini@gmail.com

Prezzi a partire da 50 euro



INTERVISTA A MARCO E PAOLO MERIGHI

Cos'è il MARCOPAULO?

Marco: un vino che riflette il gusto di un sogno, quello di due fratelli uniti da un pensiero unico e universale, che oggi è diventato realtà. Una realtà che è nata davanti ai nostri stessi occhi, il frutto di un'intenzione che nasce dalla condivisione di due persone diametralmente opposte: un visionario e romantico, che nel tempo ha fatto del pragmatismo uno strumento di sopravvivenza, e l'altro un pragmatico iper-razionale, che dal romanticismo ha tratto l'ispirazione per

za con l'innocenza di esprimerci come due bambini uniti da un pensiero universale.

Perché avete scelto di esprimervi attraverso il vino alchemico?

Marco: perché sapevamo che era l'unico modo di sviluppare il nostro pensiero in un vino dove i primi frutti maturi dovevamo essere noi. Volevamo esprimerci attraverso un vino che avesse il gusto del nostro carattere e del nostro rapporto col mondo, un vino coerente alla relazione che volevamo sviluppare nel vigneto verso la scoperta della vita, la stessa che volevamo cogliere



dare un senso alla propria esistenza, non fatta solo di successi imprenditoriali.

Quando è stata la vostra prima vendemmia?

Paolo: nel 2019, una vendemmia vissuta con la meraviglia di sviluppare la consapevolezza

dalla purezza dei frutti. Un'opera che riflettesse questa maturità.

Perché avete deciso di acquistare un vigneto a Canneto Pavese?

Marco: per una serie di cose che si sono ri-

velate come un destino che non potevamo ignorare. Dopo aver cercato in lungo e in largo abbiamo avuto l'ultima occasione di visitare una vigna antica, in totale abbandono, dove la vegetazione spontanea era più alta delle piante. La posizione era fantastica, quasi sognante, ma a prima vista ci siamo spaventati per l'impegno di doverla restaurare, come si fa per un vecchio e fatiscente edificio. Quando ci siamo inoltrati tra i filari la vegetazione appariva brutta e disordinata, ma avvicinandoci meglio abbiamo visto i tralci che abbondavano di piccoli frutti, come quelli di un bosco incantato. In quel momento abbiamo compreso la resilienza dei vegetali in stato di libertà.

Alla fine perché lo avete acquistato?

Paolo: perché mentre ritornavamo a Ferrara l'immagine del vigneto continuava a farci riflettere sul senso della vita e il pensiero di quelle piante ci ha abbandonato solo quando ci siamo decisi a telefonare al proprietario. Dopo averlo acquistato abbiamo provato un senso di smarrimento, pensavamo che se nessuno aveva avuto il coraggio di coltivarlo come avremmo potuto farlo noi, che incominciavamo da zero? Pochi giorni dopo ci siamo fatti coraggio e siamo partiti per Canneto Pavese, dandoci ragione a vicenda, come per convincerci della scelta che avevamo fatto. Ma quando ci siamo ritrovati al cospetto di quelle piante le cose sono cambiate come dal giorno alla notte e in tre giorni di lavoro ininterrotto abbiamo sentito che una nuova realtà stava crescendo, insieme alla gioia di condividere la nostra vita con la stessa vita del vigneto.

Quando avete fatto la prima raccolta?

Marco: nel 2019, una vendemmia segnata da una commistione di emozioni e incertezze, ci chiedevamo se davvero quei piccoli frutti ci avrebbero restituito nel vino tutta quella bellezza che sentivamo nel cuore. A di-

stanza di 3 anni quell'immagine si fa sempre più nitida e il vino si fa sempre più coerente al sogno che dà senso al nostro percorso.

E' cambiato qualcosa in questi ultimi tre anni?

Paolo: in questi tre anni la vigna è cambiata, si è distesa, rasserenata, come del resto siamo cambiati noi, nella ricerca di una realtà interiore che ci rende ogni giorno più sereni nel percorso della nostra stessa esistenza.

MARCO MERIGHI AZIENDA AGRICOLA

Via A. Ricciarelli, 251/A 44124 - FERRARA (FE)
merighimarco69@gmail.com

Prezzi da 45 euro



INTERVISTA A ELIANTUS, DI SONIA DORIA E IGOR PASQUALE

Qual è il vostro percorso di vita?

Sonia: ho studiato le lingue straniere e oltre a coltivare la terra faccio traduzioni. Mi ha sempre affascinato il fatto che in latino leggere e raccogliere fossero un'unica parola, come se ci fosse una profonda affinità tra il raccogliere con gli occhi le parole per renderle parte di noi e fare la stessa cosa con ciò che nasce dalla terra, in entrambi i casi si tratta di un nutrimento della nostra parte più profonda e autentica. Mi piace immaginare che quando trasformiamo la vita della natura in qualcosa di nuovo che viene offerto alle persone diventiamo in qualche modo dei traduttori, dei tramite tra la voce della natura e coloro che la ascoltano.

Igor: ho studiato agraria e poi viticoltura ed enologia e considero il mio modo di coltivare le piante come un'estensione di me stesso e del mio modo di vivere la natura. Fin da bambino mi sono appassionato alle piante selvatiche, che raccoglievo negli erbari, e ora le coltivo insieme alle viti e alle verdure per comprendere la loro saggezza dal rapporto che hanno col mondo. Fin da piccoli abbiamo aiutato nostra madre a seguire i terreni di famiglia e dopo la sua scomparsa abbiamo portato avanti la coltivazione dei cereali e delle verdure. Nel 2006 abbiamo iniziato a coltivare dei vigneti di alta collina, nei comuni di Fortunago e Borgo Priolo, immersi nei boschi di cui abbiamo assecondato la natura selvaggia. Abbandonando le tradizionali forme di gestione agricola e viticola abbiamo favorito l'armonia della natura per il ritorno di molte piante spontanee che negli ultimi anni erano scomparse.

Cosa desiderate esprimere attraverso il vino?

Sonia: il vino rappresenta il nostro sguardo sul mondo, una visione rivolta contemporaneamente verso l'alto e verso il basso, verso gli esseri viventi che abitano il suolo e verso il cielo che scandisce i ritmi ciclici della natura. La scelta di non utilizzare alcun trattamento e coadiuvante in vigneto e in



cantina nasce da questo sguardo che considera di estremo valore ogni manifestazione della vita e la riconduce alla sua dimensione originaria, al mistero da cui proveniamo e di cui siamo lo specchio.

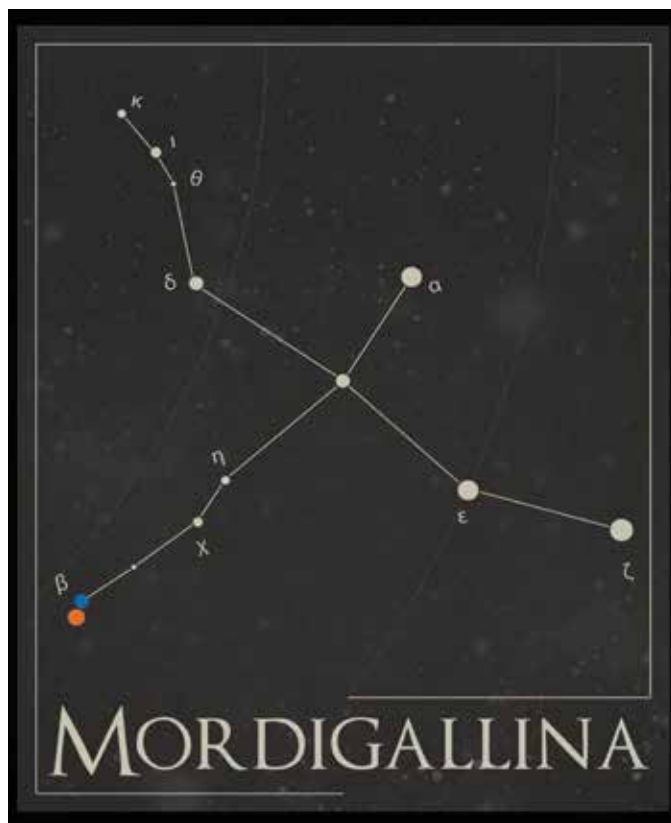
Come è nata la collaborazione con Cantina Alchemica?

Igor: ho conosciuto Giorgio nel 2012, presso il centro di ricerca vitivinicola di Riccagioia dove

io ero responsabile della cantina e lui aveva iniziato un progetto di consulenza per divulgare la filosofia biotica e l'approccio alchemico. In seguito è arrivato a Riccagioia anche Oreste Sorgente dando l'impulso fondamentale alla nascita del progetto, che nel 2015 si è concretizzato nella Cantina Alchemica di Canneto Pavese realizzando il comune desiderio di condividere la gioia di esprimerci artisticamente. Cantina Alchemica ci ha permesso di scoprire una nuova visione della vita e un approccio al vino. **Sonia:** al gruppo si sono uniti in seguito: Marco Merighi, già da tempo brand evangelist di Giorgio, Paolo Merighi, che ha portato il suo entusiasmo e la sua competenza meccanica, e Luigi Cagnoni che ha apportato il contributo della sua lunga esperienza in vigna e in cantina.

Quali sono i vostri vini?

Igor: MORDIGALLINA Rosso 2015 e IREO Bianco 2016. L'immagine rappresentata sulle etichette è la costellazione del Cigno (che in origine si chiamava Gallina) con la sua stella ALBIREO (da qui

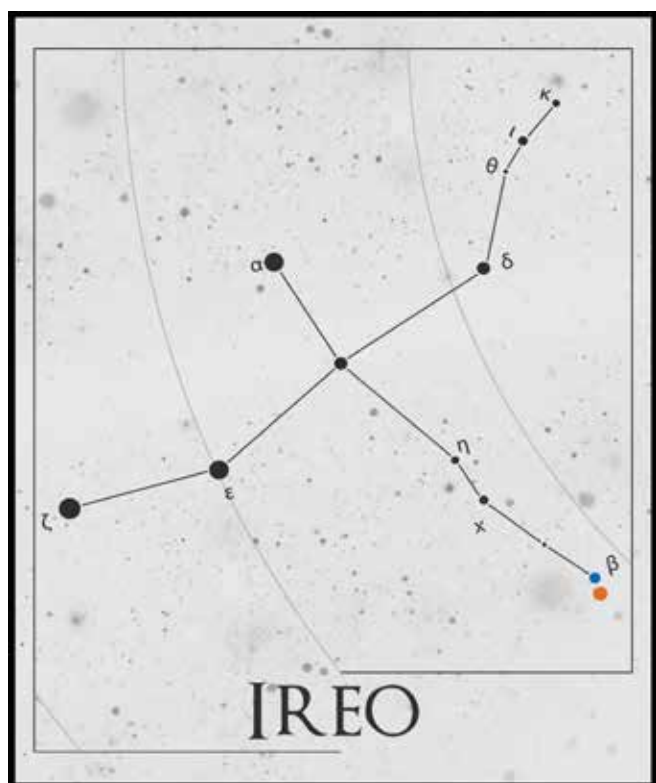


il nome di IREO), una bellissima stella doppia che emette una luce blu e arancione, gli stessi colori del MORDIGALLINA, il fiore selvatico che cresce spontaneo nell'armonia del nostro vigneto.

ELIANTUS AZIENDA AGRICOLA

Via Piacenza 16, 27058 - Voghera (PV)
www.eliantus.it
info@eliantus.it

Prezzi a partire da 35 euro



INTERVISTA A GIORGIO MERCANDELLI

Giorgio Mercandelli è stato il primo interprete di questa filosofia agricola. Un rivoluzionario che ha trasformato il vino in un'opera liquida coerente a una visione del mondo in cui l'uomo non è un produttore ma un artefice, cioè il creatore della propria realtà.

A questo punto mi viene da chiederti, chi è Giorgio Mercandelli?

Sono il frutto di una coscienza che si riflette nel mondo e il vino è il frutto del mio mondo che si riflette in ogni coscienza

Perché il vino alchemico?

Perché lo scopo della vita è scoprire chi siamo e quello della natura è ricordarcelo e il vino alchemico sviluppa il gusto di un'esperienza in cui l'uomo e la natura si fondono in una sostanza che riflette il senso della loro stessa esistenza.

Come hai pensato che il vino potesse diventare un'espressione liquida dell'esistenza?

Pensando alla vita, perché credo che la vita sia come la luce di una coscienza che si realizza nel mondo dove tutto esiste perché ha il suo ritmo e dove tutto è connesso perché ha la stessa origine. Un'origine che si riflette attraverso il mio esclusivo rapporto col vigneto per riportare l'esperienza della vita dall'invisibile al visibile, dalla luce al vino, in cui continua a esprimersi nel gusto di ogni bottiglia.

Qual è il gusto della vita?

Non il gusto del frutto, che fermenta e muore perché è mortale, ma della luce che si realizza nel mondo, che fermenta e vive perché è eterna, la stessa eternità della coscienza che si realizza nella realtà dove la vite è un frutto della sua esistenza

e il vino è il gusto della sua esperienza.

Quale esperienza?

L'esperienza della vita, quella che ha creato e trasformato il frutto nello stesso modo in cui ha creato e trasformato l'uomo fin dall'origine di Tutto. Questo vino è una forma liquida dell'esistenza perché riflette l'esperienza della vita che realizziamo gustando la realtà per ritrovare noi stessi, come luogo del nostro luogo, come artefici della vita e del destino del mondo.

Cosa cerchi nel vino?

Solo me stesso, attraverso l'invisibile, il non rappresentabile di tutto ciò che il vino può esprimere col gusto di un'esperienza che risuona nella coscienza per sviluppare il pensiero con l'armonia della vita che crea ogni cosa del mondo.

A quale scopo?

Per sviluppare la consapevolezza e vivere nella gioia di esistere prima ancora di guardare il mondo.

Cosa significa "gusto di un'esperienza"?

Significa comprendere il senso di un vino che unisce l'esperienza della vita che la pianta fissa nei grappoli, fino alla vendemmia, assieme a quella che l'artefice sviluppa creativamente, fino alla bottiglia.

Come realizzi questa personale relazione col vigneto?

Cercando di coltivare l'armonia della natura nella purezza dei frutti per trasformarla in un vino coerente al senso della vita che sviluppa la realtà, come all'origine del tempo. Un rapporto che riflette la mia personale ricerca verso il senso dell'esistenza dove il vigneto è un dominio di coerenza, il campo in cui coltivo la mia interiorità per sviluppare la mia consapevolezza nel rispetto del mondo.

In pratica?

Nessuna potatura, perché non voglio ferire le piante; nessun concime, perché la purezza della terra è alla base della purezza

dei frutti; nessun diradamento, perché le piante fanno quello che fanno; nessun trattamento, perché la malattia è un riflesso della mia stessa coscienza. Solo gesti,



wine

pensieri e sentimenti che ogni pianta fissa nei frutti come un ricordo del suo rapporto col mondo, dove non esiste una varietà e un territorio migliore perché in natura non esistono ingiustizie.

Quante bottiglie produci?

Poche centinaia, e non so mai quanto sarà il mio raccolto perché raccoglierò solo quello che la natura realizzerà dal mio esclusivo rapporto col vigneto.

Qual'è la tua idea di vino?

Quella di un vino universale, che risuona in ogni coscienza per sviluppare la consapevolezza con la gioia di vivere creativamente nel mondo. Un vino totipotente, che sviluppa l'immaginazione verso la vastità di un mondo invisibile dove l'impossibile non è ciò che non si può fare ma solo ciò che non è stato ancora fatto. Un vino sincronico, che si armonizza con qualsiasi piatto e si rinnova a ogni assaggio perché le bottiglie possono restare aperte per giorni, mesi e anni. Un vino senza tempo, che realizza il mio sogno di portare una goccia d'eternità nel gusto del presente per ispirare la mente al senso della nostra stessa origine. Un vino unico, perché sono l'unico artefice di tutto il suo percorso.



GIORGIO MERCANELLI SSA

Via Casabassa, 49 27044 - Canneto Pavese (PV)
www.giorgiomercandelli.it
info@giorgiomercandelli.it

Prezzi a partire da 60 euro

INTERVISTA A CANTINA ALCHEMICA

Dove si trova Cantina Alchemica?

Giorgio: a Canneto Pavese, un comune dell'Oltrepò famoso per essere stato quello con la più alta densità di vigneti al mondo, un territorio unico per la struttura orografica, le pendenze vertiginose e la straordinaria biodiversità che sviluppa grazie alla posizione geografica, posta sul 45° parallelo Nord, dove il sole offre alle piante un'armonia di frequenze luminose unica al mondo.

Com'è iniziata la vostra realtà?

Oreste: è iniziata dal piacere di condividere la nostra passione vitivinicola e il desiderio di esprimerci attraverso un vino corale, che riflette la vita dei nostri vigneti. Cantina Alchemica nasce dal bisogno di unirvi anche nel gusto di speciali cuveé che esprimono la storia della nostra vendemmia nell'armonia di un'unica bottiglia.

In quanti siete?

Igor: in sette, per ora: Oreste Sorgente, Luigi Cagnoni, Marco Merighi, Paolo Merighi, Igor Pasquale, Sonia Doria e Giorgio Mercandelli.

Quando avete iniziato?

Sonia: quando abbiamo creato Agrispazio, la prima rete d'impresa enoturistica d'Italia, per condividere la libertà di esprimerci e il piacere di lavorare insieme. Nel corso degli anni abbiamo ampliato la gamma delle nostre creazioni inserendo la farina e le verdure che trasformiamo in pane, pasta e Terre Universali (le speciali salse gourmet realizzate in collaborazione con Chef Marcus).

Cosa significa lavorare insieme?

Paolo: per noi significa realizzarci contribuendo ognuno col proprio vino, la propria disponibilità e il proprio pensiero, allo sviluppo della nostra visione agricola.

Più precisamente, di quale visione agricola si tratta?

Giorgio: la visione di una realtà basata sull'armonia della natura, dove ognuno cerca la propria armonia nel riflesso della stessa armonia che realiz-

za nel vigneto, per esprimersi attraverso un vino coerente al gusto della sua storia, non al gusto del frutto. Un vino senza compromessi, dal vigneto fino ad ogni bottiglia. Un'espressione liquida dell'esistenza, in cui ogni artefice contribuisce alla creazione delle speciali cuveé che esprimono il senso della nostra storia.

Come si chiamano i vostri vini corali?

Luigi: le prime opere corali sono state: OROCORO Rosso 2017 e OROCORO Bianco 2018 ed entro la fine dell'anno avremo il piacere di presentare GOLEM (bianco e rosso), il primo spumante alchemico a fermentazione diretta, dove ogni bottiglia è come una botte che conserva il gusto unico e irripetibile della propria storia.



wine

Che cos'è il vino alchemico?

Marco: un'opera realizzata attraverso una profonda quanto delicata fermentazione spontanea in grado di trasformare la memoria del frutto nella storia di un vino che esprime il gusto del suo rapporto col mondo, senza che nessun prodotto o trattamento possa alterare il suo naturale sviluppo. Una realtà dove l'artefice è l'autore di tutto il suo percorso, in quanto unico interprete di tutte le forze che hanno creato e trasformato le uve, fino alla bottiglia. Il vino alchemico, frutto dell'intima relazione tra l'uomo e la natura, è un vino rivoluzionario che racconta il gusto della propria esistenza, tanto più manifesta quanto maggiore è la sua luminosa purezza.

È possibile venirvi a trovare?

Sonia: certamente! All'Agrispazio proponiamo un'esperienza che comprende l'incontro con gli artefici e una degustazione delle nostre creazioni, basta scriverci o chiamarci per concordare.

CANTINA ALCHEMICA

Via Casabassa, 49 27044 - Canneto Pavese (PV) Italia

www.cantinaalchemica.it

info@agrispazio.it

+39 333 3418574

