

# Valtènesi: il Mediterraneo Lombardo

**Il progetto Cantiniamo 2019 continua e questa volta vi porto in Valtènesi nella zona sud occidentale del lago di Garda in provincia di Brescia.**

Geologicamente parlando siamo in una zona molto speciale della Lombardia perchè la Valtènesi grazie al suo suolo di origine morenica, la conformazione del territorio e all'influenza del lago crea un microclima molto simile a quello che potete trovare lungo le coste del sud Italia. Non a caso anche qui crescono ulivi e piante di agrumi.

Proprio per la conformazione del sottosuolo, meno compatto e quindi più drenante, è ideale per ottenere un ottimo stato di maturazione delle uve e quindi vini dal bouquet intenso, complesso e tipico.

Ma veniamo alla giornata trascorsa in Valtènesi... questa volta abbiamo deciso di cambiare un po' il format e invece di limitare la visita ad una sola cantina, come successe in Oltrepo' con [Calatroni](#), questa volta abbiamo deciso di conoscere 3 aziende in un giorno solo.

Ma non solo, abbiamo anche pensato che sarebbe stato bello coinvolgere nelle visite anche altri appassionati e quindi tra amici di vecchia data e nuovi amici conosciuti grazie a Instagram ci siamo trovati ad essere ben 10 winelovers ansiosi di scoprire questo territorio.

Come dicevo, tre cantine da scoprire per cercare di capire un territorio, quindi grazie anche ai consigli del mio amico Andrea Fontana (degustatore ufficiale per Slow Wine) ho

scelto:

- [Pasini San Giovanni](#) (300.000 bottiglie con quasi 36 ettari tra Valtènesi e Lugana)
- [Pratello](#) (70 ettari vitati, quasi 800.000 bottiglie e un ottimo ristorante)
- [Cascina Belmonte](#) (6 ettari, 30.000 bottiglie)

Non voglio parlare dei vini che abbiamo degustato perchè per ognuno di loro servirebbe un articolo (e probabilmente lo farò su Instagram), qui voglio parlare di **Paolo** (Pasini), di **Vincenzo** (Bertola) e di **Enrico** (Di Martino) rispettivamente i proprietari di *Pasini San Giovanni*, *Pratello* e *Cascina Belmonte*.

Tre uomini che ci hanno fatto capire molto della Valtènesi. Tre uomini molto diversi tra loro ma che alla fine abbiamo scoperto essere molto uniti. Uniti dal territorio, ma soprattutto dal rispetto e la stima che ognuno di loro prova per gli altri, questa a mio avviso è stata una delle cose più belle dell'intera giornata.



Paolo Pasini (Pasini San Giovanni)

Se dovessi descrivere **Paolo** con una sola parola direi senza dubbio "impeccabile": mai una frase fuori posto, una risposta pronta ed esaustiva ad ogni domanda posta, ma soprattutto quando parla dei suoi vini non accetta scorciatoie e per tanto ogni bottiglia DEVE rispecchiare il territorio (vedi l'utilizzo dell'Erbamat a discapito dello Chardonnay per il Ceppo 326...ma di questo ne riparleremo in altra sede). Paolo inizia mostrandoci esternamente l'azienda partendo dal "vigneto sospeso" un'opera d'arte (realizzata dalla sorella) che vuole rappresentare un ettaro di vigneto. Ogni vigna è realizzata con un tubetto legavigna in plastica rossa (riciclata al 70%) lungo 3m proprio come un vigna dalle radici alla punta della pianta. Nella corte dell'azienda, sotto al vigneto sospeso vi sono degli ulivi a simboleggiare la convivenza tra le due colture. Questo ci fa capire subito quanta attenzione e amore provano per il loro lavoro e per il loro territorio.



Vincenzo Bertola  
(Pratello)

Se dovessi fare lo stesso gioco (descriverlo con una parola) con **Vincenzo** direi: "inarrestabile". Andate a trovarlo e capirete cosa intendo. Non dite che siete sommelier però mi raccomando! □ A parte gli scherzi, Vincenzo è senza dubbio un

vignaiolo che ha ben in mente ciò che debbano esprimere i suoi vini e per fare questo sperimenta. Vi dico che quando siamo stati da lui ci ha fatto assaggiare direttamente da botte un calice di Syrah...vino che non venderà mai ma che gli servirà per imboccare nuove strade, oppure no. Chi lo sa! Vincenzo è apparso a tutti noi come una persona dal carattere forte, precisa, e dalle idee ben chiare...i suoi vini sono proprio come lui: netti ed espressivi. Tanto di cappello!



Enrico Di Martino  
(Cascina Belmonte)

Concludo con Enrico lo "stoico". □ Vignaiolo di prima generazione, e questo già mi piace. Lui è partito da zero: nessuno alle spalle che gli abbia tramandato una storia, un consiglio, una cantina! Sì lui è il primo e come tale sta creando tutto da zero. Tant'è che non ha ancora e una vera propria cantina ma ciò nonostante quando assaggiamo i suoi vini capiamo che è solo questione di tempo. Ragazzi andate a trovare Enrico e fatevi coinvolgere dalla sua forza di volontà, dalla sua tenacia e soprattutto dalla sua simpatia. Ma non dimenticatevi di bere i suoi vini perchè anche se non ha tutto a portata di mano, ma anzi è tutto sparso un po' qua e un po' là nella sua proprietà non gli manca nulla per produrre vini di altissimo (e non sto esagerando) livello.

L'ultimo capoverso di questo articolo lo dedico per ringraziare gli amici che hanno condiviso con me la giornata, grazie: Giorgio, Alessandro, Fabio, Beatrice, Astrid, Emanuele, Daniel, Manuel. Un grazie speciale a Rodolfo che mi ha aiutato (come sempre fa e non si sa il perchè! ☐ ) ad organizzare tutto.