

Garg'n'go, frizzante sui lieviti. Ha tre volte un'anima giovane

La rifermentazione è aiutata in parte dal mosto di recioto



L'etichetta del suo nuovo vino frizzante "sui lieviti"

Si chiama Garg'n'go ed è un vino con un'anima giovane. Giovane perché la vendemmia è del 2013 e la rifermentazione, in bottiglia, aiutata dal mosto di recioto non richiede tempi lunghi; infine giovane perché a battezzarlo, nona etichetta della cantina di Angiolino Maule, è stato Francesco, il figlio maggiore, laurea in filosofia, anni 32. "Mio figlio si ostinava ogni anno a fare qualche damigiana di questo vino e io l'ho lasciato fare - racconta papà Angolino, che figli ne ha altri tre, Alessandro e Tommaso lavorano con lui mentre Giacomo è cuoco - ma quest'anno mi sono deciso a produrlo". Conferma questa che il guru del vino biodinamico, produttore "di vino seconda natura" prima ancora che la filosofia dei vini biodinamici, ovvero ottenuti da viti coltivate senza prodotti chimici, si facesse strada nella sensibilità di consumatori e produttori, non è un dogmatico ma al contrario, uno sperimentatore.

Il Garg'n'go - il nome è nato un giorno, chiacchierando fra amici del sistema di accensione della Vespa - è un vino frizzante, nato da un'unione fra la Garganega, coltivata nei 12 ettari di vigneti intorno alla Cantina La Biancara, in località Monte Sorio a Montebello, con un 20% di durella. La vendemmia è quella del 2013: la rifermentazione avviene in bottiglia aggiungendo mosto di Recioto al vino già finito e imbottigliato. La proporzione è 5 litri di mosto per ogni 100 litri di vino: sono i lieviti del mosto ad avviare la rifermentazione. La produzione, in commercio a breve, è di 600 bottiglie, cioè solo un assaggio, di un vino adatto come aperitivo e molto estivo.

L'azienda Angiolino Maule - 70 mila bottiglie annue - si conferma con questa nuova etichetta nemica della chimica, "né in vigna né in cantina" e attenta invece all'etica: "Perché ciò che produciamo le persone se lo mettono nella pancia". Oltre a non usare

diserbanti, antiparassitari, concimi chimici, e solforosa Angiolino Maule, viticoltore dal 1988, fondatore e presidente di Vin Natur, gruppo di circa 140 produttori nato con lo scopo di creare cultura biologica vitivinicola che una volta all'anno Villa Favorita, a Monticello di Fara espone la produzione, in vigneto si impegna anche a ridurre rame e zolfo permettendo uno sviluppo esponenziale di insetti e microorganismi utili.

Silvia Castagna 13.07.2014