

Clarabella «180» e «Rosé», due nuovi Franciacorta



Un'etichetta che ricorda una legge rivoluzionaria

Qui a fianco una delle prime bottiglie di «180» il Franciacorta millesimato 2008 che la Cascina Clarabella farà assaggiare agli appassionati all'ormai imminente Vinitaly insieme al Rosé che va a completare la gamma dell'azienda.

Qui sotto gli immobili dell'azienda, dove oltre alle strutture produttive, trova spazio anche un apprezzato agriturismo e che presto potrebbe ospitare anche un ristorante. L'azienda agricola e tutta l'attività di Cascina Clarabella è legata ad un vasto progetto di reinserimento nella società e nelle strutture produttive dei malati psichiatrici. Anche per questa ragione uno dei nuovi prodotti che l'azienda si appresta a commercializzare si chiama «180», riprendendo il numero della legge passata alla storia con il nome del professor Basaglia, la normativa che ha avviato la chiusura dei manicomi nel nostro Paese.



«Dica francamente come le sembrano. Lasci perdere il progetto di solidarietà che sta alle spalle di questi vini. Non cerchiamo sconti sulla qualità. Anche la scelta del biologico vogliamo sia sullo sfondo. I nostri prodotti devono confrontarsi con Franciacorta normali». Il dottor Andrea Materzanini, psichiatra dall'ospedale Mellini di Chieri, grande amico del gruppo che si identifica con Cascina Clarabella, che si occupa del recupero di pazienti psichiatrici avendo come focus la dignità delle persone, vuole che anche i Franciacorta di Cascina Clarabella la dignità se la conquistino nel bicchiere. Si tratta di una impostazione che ci affascina, che vogliamo sottoscrivere a quattro mani, tanto più che i nuovi Franciacorta di Clarabella hanno gambe solide per camminare. Per vero all'enolettico Aldo Papetti qualche sconto l'avremmo fatto per via di una cantina costretta in spazi angusti che costringe a piccoli miracoli organizzativi. Ma non vuole sconti e non gli servono.

Poi il discorso che sta sullo sfondo viene ugualmente fuori, perché la cooperativa sta per lanciare un millesimato 2008, di grande potenza, che si chiama «180». Una provocazione bella e buona, perché la legge 180 è la famosa Legge Basaglia, quella che ha portato alla chiusura progressiva dei manicomi e alle forme attuali di cura dei malati psichiatrici. Il tema, per di più, casca in un momento in cui è sul tappeto la chiusura degli Ospedali Psichiatrici Giudiziari (come quello di Castiglione). Così, anche se vogliamo parlare di vino, l'etichetta sta lì a ricordarci una realtà che tendiamo a rimuovere.

La novità è che Cascina Clarabella ha presentato lunedì scorso 9 marzo ai clienti e alla forza vendita, due nuovi prodotti che completano la gamma. Gli appassionati li assaggeranno a Vinitaly. Un debutto che affronta con emozione. Il prodotto di punta diventa il «180» che è il primo millesimato Clarabella. Viene dalla

vendemmia 2008 e potrebbe anche presentarsi come riserva (ma il profilo basso è d'obbligo). Si tratta di un non dosato bello tosto, con un forte profilo terziario di spezie e di erbe aromatiche e, per i più raffinati, una punta di polvere da sparo. Vino da grandi occasioni e da piatti strutturati, gli si può rimproverare al massimo di seguire una linea tradizionalista per il Franciacorta. Oggi anche i 2008 hanno profumi aromatici da ragazzi.

L'altra novità di Clarabella è il Franciacorta Rosé che è di tutt'altra pasta. Si tratta di un rosato con l'80% di Pinot Nero raccolto in una piccola vigna sul Montorfano dalla inesauribile soavità. L'acidità, come in tutta la produzione curata da Papetti, è molto contenuta perché l'azienda preferisce uve ben mature. In effetti facciamo fatica a ricordare un Pinot nero così perfettamente maturo che sprigiona profumi di fiori bianchi e di frutta fresca. Vino da aperitivo per eccellenza, dalla bevibilità inesaurevole, svelta sulla media anche perché in zona i rosati sono la tipologia più problematica.

Sulla linea del rosato c'è il Satèn, mentre il Brut e il Non dosato sono sulla linea aspera del nuovo «180».

Le bottiglie disponibili ora sono 70mila e il direttore commerciale Alessandro Mogabero dice che da due anni sono esportate anche in Germania.

La produzione è tutta biologica fin dall'origine (le prime vigne sono del 2002), ma a Clarabella considerano una scelta normale «avere rispetto della vigna come se ne ha delle persone».

L'attività vinicola si affianca con numeri in crescita all'agriturismo (37 posti letto) e al futuro ristorante. Già perché Clarabella non è una struttura assistenziale: i collaboratori sono regolarmente retribuiti, perché la busta paga è, dice Materzanini, un pezzo importante della restituzione della dignità.