

La cantina del mese

Clarabella, una vigna che è inclusione sociale

Il progetto

Nata nel 2002, l'età media dei soci è di soli 40 anni: una scommessa vinta

● Una cantina speciale, che ricerca il buono non solo nei sapori e nei profumi delle bollicine, ma anche nel territorio - curato con coltivazioni biologiche - e nelle persone, le cui capacità vengono valorizzate per perseguire un fine che non è quello del profitto, ma della sostenibilità e dell'inclusione sociale.

La prima pietra. È la storia speciale della cantina Clarabella, una giovane realtà nata nel 2002 e gestita da giovani: l'età media dei soci è di 40 anni. Clarabella è nata grazie a un progetto europeo per riqualificare l'area denominata Ca' de Pole al confine tra Iseo e Corte Franca, ma soprattutto per offrire opportunità di lavoro nel settore agricolo per persone con disagio psichico. Clarabella è una cooperativa sociale che nasce dalla tipica saggezza contadina, in base alla quale tutti sono a loro modo abili, quali che siano il livello culturale o le condizioni mentali, perché le piante e gli animali non discriminano nessuno, non si voltano dall'altra parte e crescono sane chiunque le accudisca.

L'attività vitivinicola è iniziata quasi per gioco, su iniziativa del socio Aldo Papetti, grazie ad 1,5 ettari di vigneto già esistenti adiacenti a Cascina Clarabella. Sotto la guida di Papetti in cantina lavorano 5 persone, di cui 3 con dif-

ficoltà e fragilità, e 2 tirocinanti impegnati in percorsi riabilitativi.

Nel complesso in Clarabella lavorano 24 persone, di cui 11 con disabilità.

Biologico. Il primo impianto è stato subito messo in conversione biologica, quindi Clarabella è storicamente la seconda cantina biologica in Franciacorta. Non ha mai abbandonato questa vocazione perché per chi si occupa di valorizzare le risorse deboli, è naturale prendersi cura del territorio così come si fa con le persone.

Grazie a questo impegno, Clarabella ha vinto nel 2010 la Spiga d'oro di Regione Lombardia e l'Oscar Green di Coldiretti, nel 2013 l'Oscar dell'Ecoturismo di Legambiente come ambasciatore del biologico.

Oltre al vino, Clarabella produce anche miele biologico e del pregiato olio extra vergine di oliva

La prima vendemmia risale al 2005, con 2mila bottiglie, esclusivamente di brut. Nel 2009 il passaggio a 10 ettari di vigneti e la produzione iniziò ad attestarsi sulle 7mila bottiglie annue suddivise in 5 tipologie: brut, saten, pas dosè

Essenza, rosè Annalisa Faifer, millesimato 180.

Il brut della vendemmia 2010 è stato classificato come Vino Slow dalla guida Slow Wine 2014 e nel 2015 si è aggiudicato la medaglia d'oro alla fiera Millesimè Bio di Montpellier. L'Essenza nel 2015 è stato inserito nel catalogo ufficiale AIS Lombardia tra i vini d'eccellenza per Expo ed ha ricevuto 4 Rose Camune.

Oltre al vino, Clarabella produce miele biologico e olio extra vergine di oliva grazie alla gestione del frantoio Sapor d'Olio a Rodingo Saiano. Per informazioni: www.cascinaclarabella.it //



Successo. La produzione della cantina Clarabella più volte premiata

Un sistema che comprende anche tre cooperative sociali



La cantina Clarabella si trova al confine tra i Comuni di Iseo e Corte

Franca, in un angolo tranquillo di campagna lungo la pista ciclabile Brescia-Paratico. La cantina è ospitata nei locali di Cascina Clarabella, un agriturismo con 8 appartamenti e 4 camere, due sale convegni per meeting e formazione, fattoria didattica e agri ristorante Centottanta Cantina & Cucina. La cantina

Clarabella aderisce al consorzio Cascina Clarabella che comprende altre tre cooperative sociali: Diogene, Dispari e I Perinelli. Il 17 e 18 settembre anche Clarabella aderisce all'iniziativa del Consorzio Vini Franciacorta con degustazioni e visite in cantina. Sabato e domenica dalle ore 17 alle ore 19 sarà possibile effettuare una degustazione di tre calici al prezzo di 15 euro prenotando al numero 3486818335.