

La battaglia di San Martino

Nella provincia di Brescia un giovane produttore fa un vino bianco Doc davvero di grande interesse che ha per protagonista il vitigno tocai



Doc minuscola e praticamente quasi dimenticata, quella di San Martino della Battaglia, sul confine est della Lombardia, poco a sud del lago di Garda. Varata nel 1970, la Doc vede coinvolti i territori di cinque comuni, quattro lombardi e uno veneto lì a ridosso, per una ventina di ettari o poco più di filari. Un'estensione complessiva davvero risicata per due motivi sostanziali. Il primo per il crescente interesse dei viticoltori per vitigni utili a fare anche altre Doc locali i cui terreni, designati dai disciplinari, si intersecano con quelli della Doc San Martino. Il secondo è saldamente correlato al fatto che il vitigno principe della Doc San Martino è sempre stato uno solo: il tocai. Questo, breve escursione nella memoria, è un vitigno coltivato da gran tempo e in abbondanza in Veneto e in Friuli. Regioni che ne hanno trasformato le uve in un eccellente vino bianco dal nome omonimo in etichetta. Fino a quando, per una discussa e discutibile legge dell'Unione Europea, il vino ha dovuto cambiar nome. Perché i legislatori di casa a Bruxelles hanno decretato che può

chiamarsi Tocai solo un vino prodotto in Ungheria. Anche il vitigno non può più essere chiamato con il nome che in Italia lo ha identificato per secoli. Perché, per omonimia con il vino, potrebbe creare confusione. Ora, mentre in Veneto il vino Tocai lo hanno ribattezzato "Tai" e in Friuli "Friulano", in Lombardia nessuno ha pensato di mettere mano alla faccenda. Probabilmente senza ricordarsi di questa piccola oasi del Tocai "made in Italy" posta lungo l'autostrada che attraversa per il largo tutto il Nord Italia.

Un'esperienza ventennale

"Ho provato a gettare sassi, o meglio pietroni, nello stagno, a smuovere le acque, a creare interesse, a sollecitare pareri, ottenendo in cambio solo risposte vaghe, evasive: vedremo, adesso ci pensiamo, certo è un bel problema.. e via di questo passo". Difensore, senza successo, del Tocai lombardo, è Luca Formentini, 40 anni, alla guida di Selva Capuzza, tenuta nel cuore della Doc San Martino della Battaglia, conosciuta alla perfezione dal produttore.

**San Martino della Battaglia
Doc "Campo del Soglio" 2007
Selva Capuzza**
25015 Desenzano
del Garda (Bs)
tel. 030.9910381
fax 030.9910381
www.selvacapuzza.it
11 euro



Lui il vino Tocai lo ha sempre prodotto in prima persona dal 1988 quando, ventenne, entrò in servizio nell'azienda che la sua famiglia aveva acquistato negli anni '70. Il vino veniva fatto da un vigneto molto vecchio esistente a Campo del Soglio, com'è chiamato un piccolo avvallamento sotto un'alta torre tonda che si vede dall'autostrada A4 Milano - Venezia, all'uscita per Sirmione. La torre fu costruita a fine Ottocento per ricordare la battaglia del 24 giugno 1859, in cui l'esercito piemontese sconfisse quello austriaco, battuto pure dai francesi nella vicina Solferino.

Il vigneto è stato via via ristrutturato ma sempre rimettendoci piante di tocai. Attualmente ce ne sono un paio d'ettari. La località, per le sue pregiate caratteristiche di terreni e clima capaci di dare energie positive alle vigne, ebbe l'onore di veder trasferito il suo nome sulle etichette del vino, che si chiama dunque Campo del Soglio. Fino all'annata 2006 questo vino bianco riportava nella retroetichetta la sua origine. Dalla selezione delle vigne di Tocai, così era scritto. "Peccato che

Un bianco eccellente che rischia di non avere futuro. Per colpa della burocrazia.

quattro giorni dopo aver incollato le etichette e messo in vendita il vino, divenne esecutiva la legge europea che vietava l'utilizzo del nome Tocai. Ma ormai ero già arrivato sugli scaffali", ricorda Luca Formentini.

Quindi fine della trasmissione? Macché. Il produttore bresciano, che nel complesso sforna annualmente 250 mila bottiglie, non s'è lasciato intimorire. Anzi ha aguzzato l'ingegno, sostanzialmente in segno d'affetto per un grande vitigno in Italia burocraticamente estinto ma protagonista di una piccola Doc a sua volta a rischio d'estinzione.

Così l'annata 2007, quella ora in commercio, sulla retroetichetta riporta un bel punto di domanda argentato. La scritta, sotto, è cambiata. Oggi dice: Il San Martino della Battaglia ha origine da un vitigno al quale, dopo centinaia di anni

di storia, è stata negata la possibilità di avere un nome.

Insomma, il Campo del Soglio 2007, fatto in 8 mila bottiglie, non può "raccontarci", per motivi legislativi, qual è il suo vitigno progenitore. Né, al momento, sembra che gli Enti preposti lombardi si siano preoccupati di trovare e registrare un nome sostitutivo al vitigno d'origine. Per venti ettari e quattro produttori...

E invece no. Siamo per la difesa delle minoranze. Anche nel vino. Certo, se è buono, come lo è Campo del Soglio.

Qualità e curiosità

Il progetto stesso di questo articolo arriva proprio dall'assaggio del vino da parte dei nostri esperti, che lo hanno definito di assoluto primo piano. Alla sua qualità s'è poi aggiunta la curiosità per quel punto di domanda sul retro della bottiglia e per il mistero - successivamente svelato - sulla mancanza del nome del vitigno. A questo si è sommato il fatto che il buon prodotto vanta la denominazione di una Doc che ha quasi 40 anni di vita ma che va cercata con la lente d'ingrandimento sulle carte enologiche dell'Italia. Dunque fare un salto in azienda e conoscere Luca Formentini è stato un ottimo investimento. Nei suoi 25 ettari di vigneti in funzione, sui 50 ettari dell'intera proprietà comprendente anche un eccellente ristorante e un collaudato agriturismo, il produttore coltiva sei vitigni: il lugana, che vanta una sua Doc personale, il tocai del Campo del Soglio e del Lume (vino da dessert da uve tocai appassite), e poi groppello, marzemino, barbera e sangiovese, che

Due ettari delle vigne a ridosso dell'ottocentesca torre di San Martino sono riservati all'uva tocai.

concorrono a fare i vini della Doc Garda Classico. Il lugana, come detto, sta facendo passi in avanti con decisione. "in un certo senso è stato lui a cannibalizzare il tocai", spiega Formentini. "Un tempo il tocai era molto diffuso in zona - ecco il motivo della Doc - perché in grado di dare un bianco buono e facile da bere, anche se non molto longevo. Ma il mercato era in mano a mercanti che sapevano ben distribuire il vino a Brescia, nei paesoni intorno e soprattutto nei ristoranti lungo il lago di Garda. Il lugana al tempo era considerato "acidulo", quindi poco appetibile, in realtà perché paragonato al tocai che di acidità ne aveva davvero ben poca. Quando però ci si accorse che l'acidità, oltre che una corretta lavorazione in cantina, permetteva al vino una maggiore durata in bottiglia, il vitigno lugana cominciò a prendere quota. Andando a sostituire il tocai, un vitigno che "el cumanda semper lù" - comanda sempre lui - come dicevano i contadini, i quali preferivano avere sottomano un vitigno più arrendevole". Com'è il Campo del Soglio 2007? I nostri esperti lo hanno premiato con apprezzamento davvero concorde. Nessuno ha avuto dubbi sui suoi pregi, dal colore giallo paglierino con riflessi verdini, limpido e luminoso. I profumi hanno richiamato con eleganza discreta la frutta esotica, una nota vegetale tenue e gradevole e un aroma finale di pompelmo. In bocca, in evidenza la freschezza e un gusto di agrumi che ha messo in primo piano l'arancio. Finale intenso ma fine al tempo stesso. Un vino complessivamente molto piacevole, persistente, anche con un po' di struttura, senza eccedere ma che basta a dargli un buon corpo. Formentini ha l'aria pacata ma pure la grinta di uno che non molla. Campo del Soglio continuerà ad essere prodotto e la Doc San Martino ad avere una sua piccola, grande dignità. In attesa che qualche burocrate nostrano porga l'orecchio alla sveglia che suona da tempo.

