



Il rilancio turistico è anche nel vino

Pubblicato: Venerdì 9 Marzo 2001

Sono almeno quindici gli ettari di vigneti produttivi e concentrati solo nella zona di Angera. E fanno anche vino buono, di qualità. "Rivitalizzare la nostra zona, recuperando tutti i produttori, anche gli hobbisti è un obiettivo della nostra iniziativa". A parlare è Franco Berrini, floricoltore e per passione viticoltore. Nonché fra i principali promotori del Comitato per il recupero della viticoltura nelle colline del sud Verbano lombardo. E per l'angerese ha una visione. Che i vini qui prodotti siano anch'essi un segno di qualità, un carattere qualificante della sponda varesotta del Lago Maggiore. "Anche la produzione del vino – spiega – può riscattare turisticamente questo territorio". Un territorio che un tempo era un grande vigneto, in parte scomparso con l'industrializzazione. Ora che molte fabbriche hanno chiuso i battenti c'è una nuova possibilità. Il rilancio turistico rappresenta adesso più che mai una chance per riscoprire le vecchie tradizioni e ricostruire il grande vigneto di una volta.

Produrre vino di qualità da consumare e commercializzare è l'obiettivo del comitato "per arrivare – dice ancora Berrini – almeno inizialmente ad un Igt, indicazione geografica tipica (il marchio che anticipa il doc), ma per fare questo occorre innanzitutto raggruppare e conoscere gli operatori, anche hobbisti, raccogliere l'interesse e le adesioni e [regolarizzare](#) la posizione al catasto dei vigneti".

Particolari difficoltà fra i viticoltori? "Alcune reticenze ci sono – risponde Berrini – soprattutto a causa delle esperienze fallite del passato, certo adesso la proposta è partita con più forza e su questa siamo riusciti ad attrarre anche l'interesse della Coldiretti e della Unione degli agricoltori della provincia".

E fra i viticoltori la reazione alla proposta è stata diversa. Marco Forni è il titolare di un'azienda agricola a carattere prevalentemente zootecnico. Anche lui con la passione e l'hobby della viticoltura. "Possiedo un vigneto di seimila metri che è stato di mio nonno e di cui si è occupato anche il papà". Le vigne del signor Forni producono bonarda, dolcetto, nebbiolo e croatina. E il vino che ne ricava è poi consumato dalla famiglia e dagli amici. Le sue vigne arrivano a produrne anche ottanta quintali, "ma è meglio quando la produzione è minore, perché il vino è più buono, guadagna in qualità". Anche Forni racconta della ricchezza di Angera. Un tempo, quando le vigne erano vive e curate la produzione di questa zona era notevole. "Pensi che nel dopoguerra vi fu la proposta di istituire una cantina sociale, perché la produzione arrivava a quindicimila quintali di vino – racconta – ma i tempi poi hanno cominciato a cambiare, le campagne sono state abbandonate e così le vigne, e a far la vigna si fa fatica". Quella della produzione vinicola è per Forni sicuramente un hobby. Ma lo è attualmente. E' possibile che un giorno voglia vendere il suo vino ed per questo che ha deciso di accatastare il suo vigneto, secondo quanto imposto dalla recente normativa Cee.

Ma non tutti vedono un futuro per la loro vigna. Come per il signor Agostino Baranzini, sessantotto anni ora in pensione e tempi addietro impiegato alla Ignis, ora Whirlpool. Che fra le sue uve coltiva anche la vespolina. "Produco per hobby e per il consumo della famiglia – racconta – questi due vigneti li ho ereditati e poi rinnovati nel tempo, fino a cinque o sei anni fa la produzione arrivava fino ai sessanta quintali e oltre alla vespolina, c'era anche Barbera; ultimamente ho cominciato a tagliare qualche filare e a coltivare solo questo tipo di vino e un po' di bianco, Chardonnay". Ma quanto tempo necessita la cura di una vigna? "Dalla primavera alla primavera successiva! – esclama ridendo il signor Baranzini – bisognerebbe stare sempre in vigna, io poi sono molto pignolo, ed è questa la ragione che mi porta a tagliare delle viti, oppure a non vendere: preferisco così, piuttosto che vedere le cose fatte male". E purtroppo il vigneto del signor Balzarini è destinato a morire "Io sono costretto a mollare perché la salute non mi consente di impegnarmi tanto e quanto a mio figlio non sembra intenzionato a venirmi dietro".

Pareri e destini diversi. Ma il desiderio di disegnare per la Provincia una "Strada dei vini e dei sapori" da aggiungere alle otto già esistenti della Lombardia è ugualmente forte. "Il marchio della zona dipenderà dalle intenzioni dei viticoltori – conclude Franco Berrini – certo questa zona potrebbe puntare su Barbera, Nebbiolo e Bonarda per i rossi e chardonnay e Riesling per i bianchi". Per il momento è l'inizio di un cammino, che vedrà fra le sue prime tappe anche l'incontro in programma martedì sera presso l'oratorio di Angera, al quale sono stati invitati quarantacinque viticoltori della zona, per cominciare a segnare la strada numero nove, dei Vini dell'Insubria o delle Colline del Verbano.

redazione@varesenews.it