

Un vino “da stellati” sulle colline di Azzate

Pubblicato: Giovedì 4 Agosto 2016



Sembrava impossibile, ma la grande eccellenza vinicola in provincia di Varese c'è, e si nasconde tra i colli che sovrastano Azzate.

A decretarlo, la **Guida Oro I Vini di Veronelli**, che ha attribuito l'ambitissimo **Sole 2016** al Nebbiolo **SommoClivo** dell'azienda **Torre San Quirico** di Azzate . «Scherzavamo sul fatto che delle provincie lombarde l'unica a latitare in fatto di viticoltura fosse la provincia di Varese, anche se in passato qualche traccia la si poteva trovare – si legge nella guida – Ora, con nostra sorpresa, siamo a festeggiare un gran bel vino di questa provincia; e che vino! Un originalissimo nebbiolo che in tutta la sua diversità non sente sudditanza con nessuna altra provincia. E siamo solo all'inizio».

Il Sole è un premio assegnato dalla redazione della Guida di Veronelli attribuito ogni anno a dieci vini scelti tra gli oltre 15.000 campioni assaggiati. **Dieci etichette** di cui la redazione desidera segnalare l'originalità e il valore, per quell'anno. **Per il SommoClivo, la guida recita:** «Un'azienda piccolissima, con un solo ettaro vitato condotto con appassionata e quotidiana cura, propone una versione varesina del nebbiolo. Su una collina magnificamente esposta, **Alessio Fornasetti** – imprenditore e preparatissimo vignaiolo dilettante – ha saputo creare un vino sorprendente: l'esordio in Guida è solare».

UN RICONOSCIMENTO A SORPRESA

«In effetti, io non ho saputo se non dopo la degustazione fatta dai redattori, del coinvolgimento del Sommo Clivo nella Guida Veronelli – spiega Fornasetti – da noi si sono presentati semplicemente come

dei potenziali clienti. Hanno degustato e poi ci hanno lasciato, dicendo che ci avrebbero dato una risposta. Qualche giorno dopo ci hanno spiegato la verità su chi erano, ma si sono limitati a proporci l'inserimento del vino nella guida. Solo all'ultimo abbiamo scoperto di essere **uno dei dieci cru prescelti per il 2016**».

Un vino orgogliosamente varesino, prodotto in un vigneto pieno di storia, a 480 metri di quota. I filari dell'azienda di Alessio Fornasetti abbracciano infatti la storica Torre San Quirico: per secoli luogo di viticoltura, abbandonata con l'epidemia di fillossera di fine '800. La vigna settecentesca è di circa un ettaro, ma sta per raddoppiare: «E pensare che l'idea di ripristinare il vigneto mi è venuta solo perché la Regione mi aveva telefonato: a loro risultava una concessione per un vigneto, a loro risultava abbandonato, e mi hanno chiesto se volevo rinnovarla o se avrebbero dovuto cancellarla. Mi dissi che non volevo lasciare andare tutto, e mi sono lanciato in una avventura completamente nuova».

UNA VITA RIVOLUZIONATA

Alessio Fornasetti non aveva nulla a che vedere con il vino, all'inizio. La sua vita professionale è stata per lungo tempo da manager: prima in una multinazionale della comunicazione, poi nella divisione comunicazione di una altra importante multinazionale. Fino all'incontro coi Benetton, per i quali si è occupato, ovviamente, di comunicazione. E' a questo punto però che è spuntata la vigna di casa, quella splendida casa sulle colline di Azzate disegnata nientemeno che da **Vico Magistretti** negli anni '60 per gli amici **Bassetti**, di cui Anna, la moglie di Alessio, è una delle ultime generazioni. Detto, fatto. In un contesto – e in una storia personale – così, però, l'obiettivo non poteva essere che l'eccellenza: «Ho deciso di riqualificare completamente l'esistente storico, che era già presente nel **Catasto di Maria Teresa d'Austria**, con un nuovo impianto, posando nuovi cloni di nebbiolo appropriati alle caratteristiche del territorio, acquistando attrezzature che consentissero la massima manutenzione della vigna e ammodernando la cantina».

Per quelle viti «Ho cambiato la mia vita, mettendola a disposizione della vigna – ha commentato Fornasetti – E aver ricevuto questo riconoscimento, è la dimostrazione che lavorare con passione e cercare il meglio è la via migliore per poter eccellere» .

VINI PREMIATI PER RISTORANTI STELLATI

Il SommoClivo però, non si trova ovunque. Le sue **5000 bottiglie** (che diventeranno circa 10000, con l'ampliamento del vigneto) sono vendute per lo più a ristoranti stellati, e accompagnano piatti non usuali. Nomi come il tre stelle di **Chicco Cerea** “da Vittorio” a Brusaporto, il due stelle vegetariano di **Pietro Leemann** Joia a Milano, lo stellato **Tano Passami l'Olio**, sempre a a Milano.

Ma se lo si volesse gustare in solitudine, o regalare a un amico? «Chi lo compra per sé lo compra direttamente. Sono in parecchi – spiega Fornasetti – A venire a degustarlo e poi ordinarlo direttamente qui, ad Azzate».

Ora l'obiettivo è varcare l'oceano, e presentarsi all'America. «Anche per questo stiamo ampliando il vigneto. Ma il punto più importante è un distributore che sappia trattare e posizionare adeguatamente il vino: le richieste già le avrei».

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it