

Un vino da “Emotion” che nasce in mezzo al verde tra Casciagio e Masnago

Pubblicato: Giovedì 8 Aprile 2021



Metti **un giovane imprenditore con la passione per il vino**, un terreno da valorizzare, un amico agronomo capace di dare buoni consigli e il mix per **ottenere un prodotto di qualità**, a chilometro zero, è fatto.

Siamo a Casciagio e l'imprenditore è Roberto Bianchi, 40 anni da compiere, giardiniere per lavoro e viticoltore per passione. Tra via Giordani a Varese e via Valletta a Casciagio ha creato il suo “regno”.

Un luogo incantato immerso nei prati e nel verde a Casciagio, 8 mila metri di vigneto per un totale di 4800 mila piante, più **altri 2 mila metri circa poco più in là, già in Comune di Varese, dove sorge uno delle poche zone di produzione nell Città Giardino.** Una passione che si sta trasformando in impresa, con mille bottiglie di rosato e 2 mila di spumante prodotte nel 2020 e l'ambizione di creare un vino di qualità, per palati fini.

«**La mia passione per il vino nasce fin da quando ero giovane**, compreso un approccio ai corsi da sommelier. Ho cominciato a lavorare a 20 anni, ho aperto la mia partita iva e ho creato la mia azienda di giardinaggio, la Emotion Green – spiega il 39enne, cascighese doc -. **Cinque anni fa sono riuscito ad acquistare questo terreno a Casciagio e a piantare le prime viti**, poi pian piano mi sono allargato. Abbiamo uve chardonnay per la maggior parte e un po' di pinot nero qui, mentre a Masnago sono vitigni syrah. **Nel 2018 abbiamo prodotto le prime bottiglie di bianco**, ma non ero soddisfatto: punto

sulla qualità e mi piacciono le cose fatte per bene».

In questa zona, leggermente più in alto rispetto a via Valletta, nei terreni che circondano la chiesa e l'asilo di Casciagio e che scendevano dolcemente verso Morosolo, **un tempo c'erano molti vigneti**, poi sostituiti dalle costruzioni e dalle edificazioni. **Nella parte alta di Casciagio c'è un'altra zona di produzione vinicola**, di cui abbiamo raccontato in passato.



«Ho sempre visto le vigne in territori simili al nostro, nella zona di Ghemme per esempio, dove c'è sicuramente più tradizione, ma dove allo stesso tempo il clima e la tipologia di ambiente è vicina a quella di Casciagio – ci racconta Bianchi -. **Così ci ho provato e il risultato arriva. Certo è un investimento che prevede necessariamente pazienza:** l'attesa per veder crescere le viti, la raccolta, la vinificazione e poi il prodotto. **Io ci ho creduto e ho deciso di investire**, anche nel corso del primo lockdown ad esempio ho acquistato un altro pezzo di terra e piantato altre viti, oltre a migliorare quello che avevo già. Ci vuole tanto lavoro e pazienza».

Tanto lavoro per chi durante la settimane si occupa di curare giardini e alberi in giro per la provincia e nel weekend si dedica alla vigna: «Qui è dove passiamo il nostro tempo libero. Il sabato e la domenica siamo qui a lavorare, io e la mia famiglia – racconta -. **Quando c'è la vendemmia è una festa, come una volta, col banchetto, gli amici che danno una mano, il vino che scorre.** Facciamo tutto noi, nel modo il più naturale possibile. Piantiamo, raccogliamo e curiamo le nostre uve qui, poi **vinifichiamo a Morazzone, alla Cascina Ronchetto**, un punto di riferimento. **Questa zona è un luogo ideale per le viti, è sempre esposta al sole** e noi abbiamo tenuto i filari larghi per far respirare le piante. **A Casciagio ci siamo orientati sullo spumante prodotto col metodo classico**, speriamo sia una buona annata. **Sul rosè ci scommetto: è buono davvero, ottenuto da uve syrah del vitigno di Masnago** grazie ad un'intuizione di Luca Braga, l'agronomo che mi segue, tanto che il vino si chiama proprio Luca's. Il lockdown ha un po' frenato la diffusione e la distribuzione, i miei vini li potete trovare in diversi locali del territorio, nei negozi di vicinato, in qualche ristorante della zona. Chi vuole vedere come lavoriamo o avere informazioni, può venirmi a trovare il sabato pomeriggio qui, in mezzo al vigneto».

Tommaso Guidotti
tommaso.guidotti@varesenews.it