

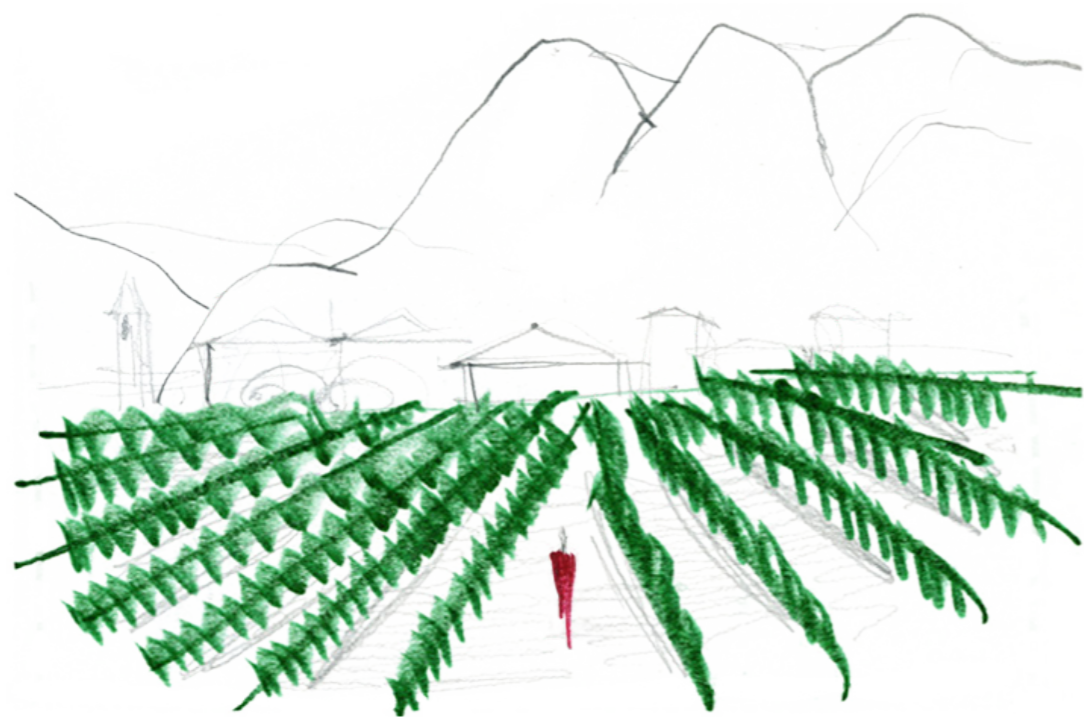


Camminare gli anni.

La viticoltura sensibile di Elisabetta Foradori

Seguendo il fluire dei ricordi, Elisabetta Foradori intreccia i fili della sua esperienza di vignaiola. Le parole sono sostenute da una gestualità spiccata, teatrale e catalizzante attenzione. Le mani si muovono come ad afferrare i concetti, quasi fosse possibile toccarli, ricomponendo i frammenti di memoria ereditati dal passato per realizzare la cronologia delle esperienze che hanno portato Elisabetta alla pratica di una viticoltura in armonia con la terra, condotta da quasi dieci anni in rigoroso regime biodinamico.

TESTO *di* FABIO PRACCHIA
FOTO *di* LIDO VANNUCCHI



È una mattina ideale per ricordare. Siamo seduti in mezzo all'orto dell'azienda che, nella tersa luce di inizio settembre, esplose di colori e profumi; Elisabetta siede in modo scomposto su una panca di legno. Dietro l'orto, la montagna trentina si erge maestosa, grigio scuro su azzurro chiaro, lei si sposta in cerca del sole; l'aria è fresca. "Ora non deve più piovere - ci dice sovrappensiero - sole e temperature fresche sono le condizioni ideali per la vendemmia". Lo sguardo corre subito alla vigna che gira tutto intorno all'azienda. È lì, il luogo fisico della trasformazione operata dalla produttrice. Trasformazione e non rivoluzione, perché quello di Elisabetta è un percorso, "un cammino" per

usare le sue parole, che ha riguardato principalmente l'idea agricola e poi, di conseguenza, il carattere dei vini prodotti.

"Sono entrata in azienda nel 1984 - ci dice - orgogliosa del diploma dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Il mio inizio è stato in piena continuità non solo con il passato dell'azienda ma anche con tutto ciò che circondava me e, in generale, l'enologia italiana di quell'epoca". Il periodo cui queste parole si riferiscono è una delle epoche più significative della storia del vino italiano. Nel 1986 lo scandalo del metanolo tracciò una linea netta con il passato. Dagli anni Novanta in poi il mondo del vino diventerà oggetto di interesse da parte dei media e di investimenti imprenditoriali in un movimento di accelerazione economica che avrà il merito di livellare in alto la

qualità della produzione enologica e il demerito di dimenticare il benessere del suolo e la naturale vocazione geografica alla viticoltura.

"Ho iniziato cercando di ottenere il massimo dall'uva Teroldego - continua - e l'ho fatto con i mezzi che conoscevo. Il mio Granato 1991 ricevette i tre bicchieri dalla Guida Gambero Rosso - Slow Food Editore; quel premio mi permise di dormire sonni tranquilli dopo anni di faticosa affermazione sul mercato. Oggi guardo con gratitudine a quel vino e a quel periodo, ma sono cambiata". Se il percorso di Elisabetta pare essere tracciato nel solco di quelle aziende a carattere commerciale, la sua sensibilità comincia a fare cortocircuito con l'apparente razionalità di un modello agricolo omologato. Nel 1985, infatti, invece di affidarsi alla più comune e semplice selezione clonale





Mi sono messa a osservare la mia terra con occhi nuovi

varietà nuove - racconta - alcune simili al genitore, altre completamente diverse. Sono ancora all'inizio di questa avventura e di circa 500 individui non so quanti potranno risultare interessanti. Ma per me è un'ulteriore liberazione dalla viticoltura schematica che imprigiona le possibilità espressive di un terroir".

La ricerca della libertà espressiva è uno dei caratteri fondanti anche dell'eno-logia applicata da Elisabetta. Nel 2008 la decisione di vinificare in anfora di terracotta colloca Foradori sempre più in una posizione alternativa nel quadro produttivo nazionale. La scelta della terracotta come contenitore per la fermentazione e la vinificazione delle proprie uve si deve al confronto con Giusto Occhipinti dell'azienda

siciliana Cos. Elisabetta intuisce come la terracotta possa esaltare l'anima più profonda delle sue uve e l'incontro con gli artigiani della tinaja di Villarobledo nella Mancina spagnola la porta a iniziare un nuovo percorso di conoscenza e ascolto.

Sono due i vitigni messi a contatto con le anfore: Teroldego e Nosiola. L'essenza del terroir aziendale, scaturita dal connubio tra viticoltura biodinamica e vinificazione in anfora, è racchiusa nelle nuove etichette prodotte dal 2009. Sgarzon e Morei sono due vigneti di Teroldego che davano origine a due vini distinti fino al 1999. Sgarzon è formato da suoli sabbiosi, mentre Morei si distingue per una matrice ricca di ciottoli che il corso del fiume Noce ha lasciato durante la

decide, quasi per istinto, di individuare le migliori piante di Teroldego dalle vecchie vigne e propagarle per via massale. Una scelta innovativa per l'epoca che ancora oggi Elisabetta ricorda come una felice intuizione in grado di preservare il carattere delle uve aziendali.

Ma è la vita a portare Elisabetta a una profonda ridefinizione del proprio ruolo. Una serie di incontri umani e professionali portano la produttrice a un attento ascolto della voce della propria terra e a comprendere che il vino, fino a quel momento prodotto, per quanto costruito a immagine del luogo di origine, non ne portava il tratto fondante: l'anima. Siamo agli inizi degli anni Duemila e per la Foradori inizia una nuova vita. "Mi sono messa a osservare la mia terra con occhi nuovi - continua - capendo che ciò che avevo fatto fino a quel momento riguardava solo la parte tangibile dell'agricoltura e non prendeva in considerazione quella immateriale. La mia azienda ha ampliato il respiro fino a voler diventare un organismo agricolo completo a ciclo chiuso, obiettivo che, oggi, siamo sul punto di realizzare".

Negli anni Duemila l'azienda inizia un percorso volto alla certificazione biodinamica che ottiene dall'Associazione Demeter, nel 2007. Oltre alla rigenerazione del suolo, però, Elisabetta continua a voler ricercare nelle sue piante l'elemento distintivo della produzione enologica. Quindici anni dopo la selezione massale del Teroldego, l'azienda è protagonista di un nuovo progetto agronomico definito Viti da seme. La decisione nasce dall'innata curiosità di Elisabetta e dalla sua insofferenza verso l'omologazione delle specie vegetali avallata dalle multinazionali della chimica. Viti da seme è una sperimentazione che inizia nel 2000 con la collaborazione dell'Università di Milano. Il progetto si fonda sull'autofecondazione del vitigno Teroldego con lo scopo di propagare individui dal corredo genetico il più possibile originale. "Ho tante





sua evoluzione. Attraverso la biodinamica, Elisabetta ha osservato come il Teroldego, su questi suoli diversi, doni sfumature cangianti che sarebbe un peccato disperdere in un unico vino. L'utilizzo dell'anfora amplifica all'ennesima potenza questa duplice anima del vitigno. Anche la Nosiola, vitigno a bacca bianca della tradizione trentina, trova la sua perfetta personalità attraverso la lenta evoluzione sulle sue stesse bucce.

"Una vinificazione antica", come dice Elisabetta.

Dal 2009, dunque, il lento lavoro di trasformazione da una viticoltura meccanica, intesa solamente come atto necessario alla produzione di vino, a una in piena armonia con i cicli naturali approda a tre vini, simbolo del nuovo cammino aziendale. I due vini del passato Granato e Foradori stanno

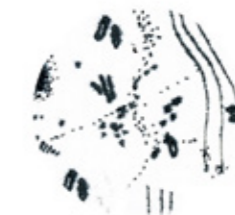
lentamente cambiando la loro fisionomia gustativa, diretta conseguenza del lavoro svolto in vigna, Sgarzon, Morei e Nosiola Fontanasanta rappresentano la forza creatrice insita nella sicurezza di essere agricoltori che plasmano la terra con l'energia della sensibilità e dell'amore per la natura. "Non rimpiango certo la strada che ho fatto - ci dice Elisabetta - la preparazione tecnica è un'arma in più a disposizione dell'agricoltore, ma credo che la prima dote sia possedere un'anima sensibile".

Azienda ancora in cammino, Foradori sta segnando con la sua strada il presente della viticoltura italiana, dove una più profonda concezione della terra conduce a vini più veri capaci di evocare in modo sicuro il loro luogo di origine. Non a caso dopo aver acquisito la piena consapevolezza del

www.elisabettaforadori.com



*come in un
mare color del vino*



*macrocosmo
microcosmo*

proprio lavoro Elisabetta ha volto lo sguardo verso altre realtà produttive a lei simili e ha scoperto di condividere con altri il desiderio di operare per il bene di un territorio. Alla base del gruppo di viticoltori trentini I Dolomiti, fondato nel 2009, è infatti la volontà di valorizzare la viticoltura trentina attraverso il carattere unico dei vini prodotti. Vino simbolo di questa associazione è il Ciso ottenuto da una vecchia vigna di Lambrusco a foglia frastagliata franca di piede che rischiava di essere estirpata. Insieme ad altri nove vignaioli, Elisabetta anima l'attività di questo gruppo che ha avuto il merito di accendere i riflettori sulla situazione viticola trentina, da troppo tempo all'ombra dell'attività delle gigantesche cooperative.

Questo è il presente di Elisabetta che mentre sorseggia il Nosiola Fontana-santa 2009, quasi stupita del suo sapore, sa che nelle prossime settimane la vendemmia 2013 sarà l'ennesima chiusura di una stagione viticola fatta di antica fatica e nuove consapevolezze capaci di rendere il viticoltore testimone prezioso della propria terra.



Bontà
Stellata

