

FRA GUSTO E TRADIZIONI

LA CANNULA



LA MACCHINETTA



Imbottigliare, che passione!

Boom di vendite di vino sfuso alla Cantina sociale di **Viadana**. «La riscoperta di un'antica attività»
«I clienti vogliono le damigiane al loro domicilio per poi utilizzare gli strumenti lasciati dai genitori»

di **ANDREA SETTI**

■ **VIADANA** «Il 2020 è stato l'anno del boom della vendita del vino sfuso. Certamente è stato l'effetto della pandemia che ha fatto riscoprire alle famiglie il valore delle tradizioni e della genuinità».

Non ha dubbi **Andrea Pezzali**, presidente della Cantina sociale di Viadana, nel definire quello che può essere considerato il periodo d'oro per la realtà vinicola specializzata nella produzione di lambrusco viadanese-sabbionetano. «In coincidenza con le prime settimane del lockdown della scorsa primavera -



Il presidente **Andrea Pezzali**

aggiunge il presidente - abbiamo assistito a un progressivo incremento degli ordini di damigiane che in massima parte consegniamo presso il domicilio dei clienti. Diversi i fattori: il tempo a disposizione, il sensibile risparmio e, come detto, la riscoperta di ritmi, usanze e tradizioni che affondano le radici nell'infanzia e giovinezza di tante persone nella nostra zona. Qui da noi praticamente ogni famiglia conserva in cantina o nel garage la macchinetta e la cannula per imbottigliare il vino: retaggio dei genitori o addirittura dei nonni. Tutti hanno vissuto questa esperienza nel passato e la difficile fase storica che stiamo attraversando ha favorito il ritorno a un'epoca in cui si viveva più a contatto con le attività manuali del nostro passato. E lo si vede anche

dai territori che riusciamo a coprire: sempre più allargati e con esigenze avanzate per il consumo quotidiano».

I NUMERI

La Cantina sociale di Viadana conta attualmente cento soci provenienti dai comuni di Viadana, Sabbioneta, Pomponesco, Dosolo e Rivarolo Mantovano. Una settantina i conferenti. «La produzione è stata nell'ultimo an-

no - spiega **Mirko Mortini**, «animatore» del punto vendita - di 80 mila bottiglie e di mille ettolitri di vino sfuso. Bisogna considerare che il Lambrusco viadanese-sabbionetano è da considerare come una nicchia

all'interno della grande tradizione soprattutto emiliana. In questo ultimo lembo della Lombardia si ottiene un prodotto di qualità che non ha niente da invidiare a quelli modenesi e reggiani e che, infatti, viene molto apprezzato anche lontano dai nostri confini. Sono diversi i riconoscimenti che abbiamo ottenuto negli ultimi anni e le soddisfazioni certo non sono mancate».

CLIENTELA CREMONESE

Una fetta molto importante della clientela della Cantina sociale di Viadana è costituita dal territorio cremonese. «Consegniamo parecchie damigiane nel territorio cremonese e cremasco. Domani (oggi per chi legge, ndr), ad esempio, il nostro furgone raggiungerà le località di Gussola, Stagno Lombardo, Cremona, Sesto, Casalbutta-

no, Ostiano, Acquanegra, Calvatone per poi fare ritorno alla base. Lasciamo le damigiane e dopo una settimana andiamo a riprenderle così il cliente ha tutto il tempo per imbottigliare senza problemi. Del resto, la pandemia ha portato a chiedere di ricevere tutto presso il proprio domicilio per limitare al minimo gli spostamenti. E noi cerchiamo di assecondare le richieste». Cosa chiedono le persone in questo momento di pandemia? «Soprattutto, un servizio affidabile e puntuale. In frangenti come questi - sottolinea Mortini - ciò che conta è non deludere le aspettative garantendo standard elevati di efficienza. Ciò comporta uno sforzo importante, anche a livello di attrezzature e modalità organizzative ma è l'unico modo per restare sul mercato». Insomma, nulla è lasciato al caso e all'improvvisazione. I tempi sono cambiati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mirko Mortini

«Dal Cremonese riceviamo la gran parte degli ordini L'anno scorso consegnati mille ettolitri»



Sabato scocca la luna propizia

Per consuetudine le fasi astrali influenzerebbero la qualità dell'operazione



I tipici scaffali metallici che arredano le cantine di casa

■ **VIADANA** Il periodo migliore per imbottigliare è intorno al mese di marzo (tradizionalmente all'inizio della primavera o nei giorni pasquali) e le condizioni meteo consigliate sono quelle senza pioggia e vento e non troppo fredde. E poi viene la scelta della luna, fattore ritenuto importantissimo nella tradizione poiché le fasi lunari influenzerebbero alcune caratteristiche del vino. In realtà, la scienza nega che la luce solare riflessa dalla luna o il magnetismo che ad esempio influenza le maree sortiscano

alcun effetto sul vino in cantina. Ma le antiche usanze e i gesti propiziatori hanno comunque un peso nella vita degli uomini e (perché no?) anche del vino. A tale proposito, la luna giusta per imbottigliare inizia sabato e durerà fino al 4 aprile, giorno di Pasqua. Importante comunque è ricordarsi di travasare il vino dalla damigiana il prima possibile e comunque entro due o tre giorni dall'acquisto: la damigiana, infatti, non garantisce un buon livello di conservazione del vino. **A.S.**