

■ INIZIATIVE ETICHE

Cantine aperte alla solidarietà: esperienza in Langa

Una giornata particolare in compagnia dei ragazzi con disagio psichico dell'Ospedale Sacco di Milano

Vogliamo raccontare una giornata particolare. Non affronteremo le consuete tematiche che caratterizzano questa sezione della rivista, dal marketing alla tecnica, alle interviste rivolte ai protagonisti del comparto, ma la nostra attenzione sarà rivolta all'etica.

Sui temi della sostenibilità ambientale ed economica, affiancate in un gemellaggio indissolubile, ci siamo soffermati più volte avvicinandoci al mondo della ricerca e presentando anche importanti innovazioni tecnologiche. Ben più complesso, ma ancor più stimolante, l'approccio alle scelte di spessore etico, guidate da comportamenti che conferiscono uno status deontologico, cioè distinguibili in buoni e giusti. Non stiamo parlando di slanci solidaristici e amorevoli dell'area emozionale, comunque preziosi e purtroppo sempre più rari, ma di una risposta razionale quanto mai necessaria di fronte alla diversità e alla sofferenza. Una cornice di riferimento, dei confini entro cui la libertà umana si può estendere ed esprimere nella più nobile delle attività, riappropriandosi di un proprio significato etico-esistenziale: il benessere degli altri, soprattutto dei "compagni di viaggio" in maggiore difficoltà.



Claudio Rosso, titolare dell'azienda, e i suoi ospiti speciali alla ricerca di tartufi nei terreni intorno ad Alba.

Il mondo del vino, forte della sua ricchezza imprenditoriale e culturale, da tempo è impegnato in molteplici iniziative a sfondo solidale. Lo fa, giustamente, in sordina ma sempre più frequentemente le nostre aziende sposano una causa in modo concreto investendo risorse economiche ed energie. Le modalità per raccogliere fondi da devolvere alle

onlus sono diverse, dalle aste agli spettacoli, dalle etichette a linee di produzione specifiche e così via.

«Il mondo dell'enologia può costituire una metafora dell'essere umano», scrivono su "Vino e Psicanalisi" Fabio Sinibaldi e Giuseppe Ferrari, due psicanalisti appassionati di vino e proprietari di un'enoteca a Mila-

no. «Il vino con le sue origini, i suoi tratti distintivi influenzati tanto dal terreno da cui nasce, tanto dalla cura e dal lavoro del viticoltore, subisce un percorso di maturazione simile a quello dell'uomo. Il vino come l'uomo sente l'influenza del contesto che lo circonda durante tutta la sua esistenza e, come l'uomo, può esprimere se stesso solo nelle condizioni a lui migliori. Il vino va conservato con cura e con altrettanta passione va consumato». Il vino quindi come fonte di metafora e somiglianze inesauribili con la psiche umana.

Al di là di iniziative di natura economica, le aziende possono diventare luoghi solidali, aprendo le proprie porte non solo agli eno-appassionati, ma anche a persone con disagio. È sufficiente aggiungere alla professionalità dell'accoglienza, ormai matura anche grazie a Cantine Aperte, sensibilità, voglia di condividere e scambiare esperienze diverse. Così è nata la giornata in terra di Barolo presso l'azienda Gigi Rosso.

Un gruppo di ragazzi con disagio psichico, di operatori e volontari dell'Ospedale Sacco di Milano e di Zucche Ribelli Onlus è stato accolto in cantina da Claudio, titolare dell'azienda insieme al padre Gigi e al fratello Maurizio, e accompagnato lungo tutto il percorso produttivo, dalla vigna al prodotto finito, condividendo le innumerevoli e spesso sorprendenti sfumature del vino (Fadila: «Solo in televisione avevo visto bere in questo modo e mai mi sarei immaginata che il vino avesse così tanti profumi particolari, addirittura di fiori»). Non si è trattato comunque di una semplice visita guidata, ma di una straordinaria tappa di arricchimento umano per tutte le persone presenti, come sempre accade dall'incontro, sincero e senza sovrastrutture o pregiudizi, con ciò che è "diverso", ma solo come può esserlo il riflesso della nostra immagine in uno specchio.

Per saperne di più: l'azienda agricola Gigi Rosso

A Castiglione Falletto, nel cuore della zona del Barolo, sorge la cantina nella quale Gigi Rosso e i suoi figli, Claudio e Maurizio, vinificano le uve delle proprie aziende vinicole e affinano i vini più pregiati. Ciascun vigneto è un cru accuratamente selezionato fra le terre a maggiore vocazione viticola delle colline della Langa e del Roero.

Arione: storico cru del Barolo di proprietà della famiglia Rosso, si trova all'estremità meridionale del comune di Serralunga d'Alba, a un'altitudine di circa 400 metri, in splendida esposizione sud. La tenuta è coltivata a nebbiolo da Barolo e barbera d'Alba. Il terreno calcareo-argilloso è ideale per i vini rossi di grande finezza, struttura e lungo invecchiamento.

Moncolombetto: la tenuta gode di una straordinaria posizione panoramica a 500 metri di altitudine che apre lo sguardo a 360 gradi su tutte le Langhe. Oggi è una tenuta di 5 ettari impiantata quasi esclusivamente a dolcetto, il vitigno che trova nel comune di Diano d'Alba una delle sue massime espressioni.

Rocca e Giovino: le due cascine si estendono sulla lunga collina di Altavilla d'Alba, incuneata tra il fiume Tanaro e le vigne del Barbaresco. La vasta superficie disponibile (14 ettari) ha permesso di impiantare diversi vitigni classici delle Langhe: nebbiolo, barbera, dolcetto e freisa.

Per informazioni: strada Alba-Barolo 46, 12060 Castiglione Falletto (Cn), tel. 0173 262369, www.gigirosso.com