

Marco Fay enologo in Valtellina

di Paolo Valente | 



Un osservatorio privilegiato per comprendere la realtà valtellinese e i cambiamenti in atto.

Alla guida dell'azienda di famiglia con la sorella Elena, Marco ci offre il suo punto di vista sull'evoluzione del suo territorio.

Qual è stata la tua esperienza di giovane enologo che ritorna nella sua terra dopo anni di studio in Italia e all'estero?

La cosa più frustrante, ovviamente in senso lato, è stato il rendersi conto, il toccare con mano che le nozioni imparate e le esperienze fatte partivano da un presupposto agronomico di alto livello.

Tornando in Valtellina, ho trovato una limitata dedizione alla cura del vigneto. I valtellinesi sono grandi lavoratori, molto metodici, ma spesso legati alla quantità. La vendemmia buona era quella che produceva grandi quantità e non quella con qualità eccelsa. C'erano tutti i presupposti per la qualità, così come studiata a scuola, ma mancava la base del lavoro:

un'ottima uva. Ho quindi dovuto trasformarmi da enologo puro, come era il mio titolo di studio, in contadino a tutti gli effetti. Ho dovuto imparare il mestiere del viticoltore. Dovevo assolutamente creare la materia prima su cui poter lavorare. Una frase che ho sentito spesso durante i miei tirocini è che il grande vino si fa per il 90% in vigna e per il 90% in cantina. Sì, proprio così, non è un errore. Cioè vigna e cantina sono due mondi completamente diversi, fortemente complementari ma altrettanto differenti. Non può esistere un grande enologo senza che vi sia un grande viticoltore.

Nelle zone montane, la cura del territorio è uno dei fattori di primaria importanza per il mantenimento dell'ambiente. Qual è il ruolo del viticoltore?

Sicuramente è un ruolo fondamentale. Con piacere stiamo notando come in Valtellina vi sia sempre più la volontà dei giovani di riavvicinarsi al territorio. Nel solo comune di Teglio, ad esempio, negli ultimi anni sono nate ben quattro aziende, tutte gestite da giovani. Questo è estremamente importante; quando un giovane fa una scelta di questo tipo non si accontenterà di un ettaro di vigna; affinché la cantina diventi un'attività economicamente sostenibile occorre lavorare almeno tre o quattro ettari. Il giovane, partito magari con un piccolo appezzamento, dovrà arrivare ad accorpate altre vigne e quindi proseguirà nella gestione e nella salvaguardia del territorio.

Una zona come la nostra ha spese straordinarie che rischiano di confondersi con quelle ordinarie. Capita ogni anno che un pezzo di muro cada. E' un caso straordinario ma, ogni anno, occorre rifare un pezzo di muro; quindi un fatto straordinario diventa ordinario. Finché c'è passione è chiaro che un vignaiolo rimette a posto il muro, ma i soldi non sono infiniti... quindi gli aiuti economici statali o regionali sono sempre ben accetti.

A livello di giovani viticoltori, vi state organizzando, state facendo gruppo?

Penso che la vera collaborazione non sia quella di fondare un gruppo, ma quella di poter telefonare a un altro produttore e chiedere "Come ti sei trovato con quel trattore?". Lui ti dice sì, no, forse è meglio quest'altro... Per me questa è la miglior forma di collaborazione, perché è costruttiva e legata a fatti concreti.

E il ruolo del Consorzio?

Anche a livello di Consorzio c'è stato un cambio generazionale. Per noi è importante avere buoni rapporti con le amministrazioni locali, ma è anche indispensabile che ci siano collaborazione e scambio di opinioni con gli altri giovani produttori. Qualche giorno fa, ad esempio, ero con un amico e stavamo parlando di potatura. E' venuto nelle mie vigne e abbiamo cercato alcune soluzioni per aumentare la longevità delle piante. C'è collaborazione stretta.

La recente nomina di Mamete Prevostini alla presidenza del Consorzio è dunque in questa linea.

Sì. Faccio un esempio: per il primo anno è stata anticipata la possibilità di pigiare l'uva appassita per lo Sforzato. Non è una cosa stratosferica, ma nella gestione di una cantina rappresenta un passo importante. È stata una scelta dettata dall'annata, ognuna differente dalle altre. In un anno come questo poter pigiare lo sforzato solo a metà dicembre avrebbe significato, vista la concentrazione zuccherina, avere fermentazioni lunghissime con la possibilità di blocchi. Se hai una mente fresca puoi ragionare su queste cose che ti permettono di fare meglio il tuo lavoro. È un piccolo cambiamento, pratico, ma siamo sulla strada giusta.



Esiste una politica distributiva comune verso i mercati esteri?

Su questo argomento occorre fare un'analisi storica. Quando ero piccolo, mio papà faceva dei viaggi all'estero organizzati dalla Camera di Commercio o dal Consorzio. Erano occasioni potenzialmente interessanti, ma, secondo me, in quegli anni mancava la qualità e quindi andare all'estero e cercare colpire gli acquirenti dicendo "guarda che siamo una zona estrema in mezzo alle Alpi" non era sufficiente. La qualità è un'altra cosa. Prima bisogna colpire il consumatore con il vino e poi specificare che siamo in una zona con una particolare situazione geografica.

E' come mangiare una pizza con una mozzarella di bufala allevata a 6000 metri. La pizza non mi piace ma la prendo lo stesso perché mi fa pietà la mucca. Non è questo il senso. La pizza deve piacermi e se poi la mucca è allevata in un modo particolare sarò disposto, ad esempio, a spendere qualche euro in più.

