

Elena Pantaleoni e La Stoppa

di Paolo Valente | 



Elena Pantaleoni ci accoglie nella sua azienda sulle colline piacentine.

Il cortile davanti alla casa patronale è illuminato dal sole. Sotto il portico un grosso cane ci scruta sonnecchiante. Più in là, l'antica torre sembra sorvegliare le vigne.

L'azienda nasce alla fine dell'800, fondata dall'avvocato Giancarlo Ageno. La famiglia Pantaleoni la acquisisce nel 1973. In tutto circa 20 ettari vitati con vitigni locali, come verbena e bonarda, e tanti vitigni internazionali. L'avvocato era un grande sperimentatore e, non essendo originario della zona, non era legato alle tradizioni locali.

Elena, quando è cominciata la tua avventura in azienda?

Mio padre era tipografo e l'azienda è sempre stato, per lui, un secondo lavoro. Era mia madre ad occuparsene. Ho incominciato ad affiancarla nel 1991; poi, nel '97, lei si è trasferita in Sud America e io sono rimasta sola. E' stato importante che facessi i miei errori e che mi "cucissi addosso" l'azienda. Se ci fosse stata lei non sarei mai cresciuta.

Una donna a capo di un'azienda. Non deve essere stato facile per te.

La mia è un'azienda abbastanza grande: 32 ettari vitati e altri 28 di bosco. C'è bisogno di molta manodopera perché tutto è fatto a mano. All'inizio, per alcune persone, non è stato facile accettare che fosse una donna, giovane, a comandare. Il rispetto è qualcosa che ti devi guadagnare. Così come la stima. Sia sul campo che in cantina.

Come nasce la scelta di un'agricoltura biologica?

Negli anni '70 vi era una scarsa consapevolezza sulla produzione; dagli inizi degli anni '80 il nostro scopo è stato quello di essere meno interventisti possibile e di tirare fuori le caratteristiche di questo territorio particolarmente vocato. Quindi vini da lungo invecchiamento che necessitano del legno per affinarsi. Il biologico in campagna è arrivato come naturale conseguenza; una consapevolezza che, secondo me, tutti gli agricoltori dovrebbero avere. Poi l'utilizzo di lieviti indigeni e di poca solforosa è stato dettato dal desiderio di esaltare le caratteristiche del territorio.

Quale è stato il tuo percorso per giungere alle logiche di produzione attuali?

Per quanto riguarda la coltivazione, noi abbiamo fatto, per anni la lotta integrata, ovvero un po' meno del regime biologico. Io credo che il rispetto della terra sia una responsabilità che ogni contadino dovrebbe avere. Per quanto riguarda la vinificazione, la nostra cantina è posta in una zona vocata per la produzione di vini di qualità che esprimano una propria personalità; sarebbe assurdo non approfittarne. Occorre uscire dalla logica del vino tecnicamente perfetto per creare qualcosa di diverso ogni anno, forse di imperfetto, ma comunque entusiasmante. Oltretutto è anche stimolante non avere un protocollo che rende il lavoro ripetitivo, vendemmia dopo vendemmia. Secondo me scoprire, capire che il territorio può dare vini ogni anno diversi, unici, non necessariamente più buoni, ma con una loro unicità, è una sfida: è il vero lavoro del viticoltore.



Come è maturata la tua scelta di uscire dalla Denominazione?

Piacenza soffre di una mancanza di identità a partire dal livello geografico: è in Emilia, ma per caso; è una città sul Po, al di là del quale c'è la Lombardia; appena si sale sull'Appennino siamo in Liguria, e dopo l'Oltrepò ecco subito il Piemonte. Non potendo fare nulla rispetto al territorio, secondo me, occorrerebbe lavorare per dare maggiore identità alla DOC. Invece sono state privilegiate le logiche di mercato a discapito di una vera valorizzazione della qualità. Pensate, sono state ammesse ben 18 diverse tipologie, dal Pinot Nero al Gutturmo, dal Cabernet alla Malvasia fino allo Chardonnay! Noi, dal 2010, siamo usciti dalla DOC. Non ci siamo trovati d'accordo con la rivisitazione del disciplinare del Gutturmo, non esiste al mondo un vino che si chiami con lo stesso nome indipendentemente sia fermo, frizzante o riserva con 2 anni di invecchiamento. Abbiamo voluto lanciare un monito. La nostra è un'azienda che esiste da molti anni, che ha fatto la sua scelta, che ha tracciato la sua strada. I nostri vini sono a volte controversi, non a tutti piacciono, ma nessuno ci può criticare sulla coerenza. Il fatto che La Stoppa, che produce vini del territorio, esca dalla DOC dovrebbe essere un segnale per i nostri colleghi e per le autorità.



Parlaci del rapporto con gli altri produttori della zona?

Abbiamo creato una piccola associazione "Mosaico piacentino". Sette produttori dei colli piacentini che si sono uniti per la valorizzazione dei prodotti che riteniamo più interessanti: il Gutturmo (cioè il taglio barbera e bonarda) e la Malvasia in tutte le sue sfaccettature. Non siamo in contrapposizione al Consorzio ma riteniamo fosse giusta la presenza anche di un altro interlocutore. Siamo tutte aziende medio piccole con l'ambizione di portare il proprio vino in giro per il mondo confrontandoci con il mercato ma anche tra di noi.

Raccontaci della tua partecipazione alla FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti)

La FIVI mi è piaciuta fin dalla sua costituzione nel 2008 perché sento forte l'esigenza di appartenere ad un gruppo di piccole e medie aziende agricole che completano tutta la filiera produttiva: dalla produzione dell'uva alla commercializzazione passando per la vinificazione. L'Italia era uno dei pochi, tra i paesi importanti, nel quale non c'era ancora un'associazione di viticoltori. Secondo me è una necessità farne parte anche perché la Comunità Europea, con le sue leggi, non tutela i piccoli produttori, un esempio su tutti, le norme per la produzione dei formaggi. E' necessario far sentire che esistono anche le piccole realtà, tanto più in Italia dove la proprietà è molto frammentata; da soli non si costruisce nulla. Noi piccoli produttori non facciamo solo bottiglie di vino, facciamo tutela del paesaggio, salvaguardia del territorio anche a beneficio del turismo; abbiamo una valenza culturale legata all'enogastronomia italiana ed europea. Tutto questo deve essere salvaguardato. Dovremmo avere delle leggi diverse rispetto a quelle dell'industria per la quale non vi è differenza nel fare vino o un altro prodotto. Noi piccoli e medi produttori facciamo molto di più che produrre e la FIVI può essere il mezzo per portare le nostre istanze prima a Roma e poi in Comunità Europea. Anche solo per creare una maggiore consapevolezza sul ruolo del viticoltore.