

Maga Lino: una scelta di tempo

di Anita Croci e Paolo Valente | 



Cogliamo al volo l'occasione di intervistare Lino Maga subito dopo la consegna del riconoscimento che la FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) gli ha voluto consegnare in occasione del 4° Mercato dei vini tenutosi a Piacenza negli ultimi giorni di novembre 2014.

Nella motivazione del premio si legge come Lino Maga, attraverso il binomio con il "suo" Barbacarlo, sia un emblema del coraggio di andare in vigna e coltivarla, coraggio di vinificare e lasciare evolvere il vino, coraggio di difenderne il nome e comunicarlo.

Storico personaggio dell'Oltrepò Pavese, più che ottantenne, ha dedicato la sua vita alla custodia e alla promozione della sua terra.

Incedere e parlare pacato, occhi vispi, espressione di chi conosce la vigna, il vino e la vita.
Un incontro breve ma ricco di spunti per riflettere sulla viticoltura dentro e fuori i confini dell'Oltrepò.

Come ha iniziato la sua attività? Quale è il suo modo di fare il vino?

Fare il vino è la cosa più semplice: è una spremuta d'uva. Poi c'è uva e uva, terra e terra.

E poi occorre molta pratica e molta esperienza e soprattutto non farsi assillare dalle mode e dalla voglia di nuovo. Ma cosa c'è di nuovo? Tutto il nuovo prende dalle cose vecchie.

Produce quindi il vino in modo tradizionale...

Sì, come duemila anni fa.

Ma la tecnica l'ha aiutata in questi ultimi anni?

No, il vino non ha bisogno di tecnica, ha bisogno di tempo.

Occorre però lavorare bene anche in campo?

Sì, certo, in campo. Purtroppo non c'è più la mano d'opera competente, perché le vigne bisognerebbe curarle come si deve, bisogna servirle. E al giorno d'oggi non ci sono più queste competenze.

Cosa ne pensa dei giovani che oggi entrano nel mondo del vino?

Credo che i giovani vadano aiutati, non bisogna tradirli.

In Oltrepò c'è qualcosa che sta cambiando?

I cambiamenti ci sono, qualcosa sta migliorando e qualcosa sta peggiorando. Il sistema dell'Oltrepò è basato su soggetti che continuano a tenere bassi i prezzi dell'uva e del vino e la terra in Oltrepò non vale più nulla.

C'è qualcosa che non va...

A livello di produzione, invece?

La produzione è sempre stata trascurata in Oltrepò. Hanno sempre portato avanti la commercializzazione...

Adesso c'è la biologia, la chimica, la qualità certificata, la DOC, l'IGT, la DOCG.... Basta con la carta e la terra che muore, occorre coltivare la terra che dà lavoro, occorre dare spazio ai giovani che hanno intenzione di dedicarsi alla terra.

È inutile dare incentivi di quindicimila euro intestandoli alle aziende quando poi nei cinque anni scappano e devono restituirli con gli interessi...

Salutiamo Maga Lino, come preferisce farsi chiamare, con la promessa di una visita alla sua cantina dove, con il figlio Giuseppe, continua a produrre il Barbacarlo con la solita caparbia e determinazione.

