Il dolce calar del sole con lo sguardo rivolto ai vigneti…

Ci sono periodi in cui tutto sembra andar male, periodi in cui la voglia di fuggire per allontanarci da ciò che ha deluso le nostre aspettative è di grande tentazione. Le mie ultime settimane sono state così.

Ma come…? La donna frizzante, quella sempre piena di vita, quella che ovunque sorride ad un tratto s'intristisce?! La realtà è che capita a me come capita a tutti. L'unica soluzione possibile è reagire, e quando si può… fuggire!

Ma attenzione, dai problemi non si fugge, non servirebbe… i problemi sono come nodi nei capelli, se non li sciogli, continuano a moltiplicarsi. Le fughe a cui mi riferisco, per lo meno le mie, sono semplici evasioni verso quella natura che mi rilassa, che mi da pace, e che mi ricarica.

Amo viaggiare, senza fretta, con la mia musica, con le mie soste, ma soprattutto con lo sguardo rivolto al mutare dei paesaggi.

E' così che i respiri riprendono i tempi giusti, e l'energia risale riportandomi a quel benessere che mi fa sentire l'esigenza di condividere a modo mio, ciò che vivo e che mi emoziona. Questa è la mia terapia… una terapia di buona vita.

Ed è proprio così, con il dolce calar del sole e con lo sguardo rivolto ai vigneti, che si è conclusa la mia giornata nella pace dei silenzi della natura a Mocasina di Calvagese, in provincia di Brescia.

Da tempo, Attilio Pasini, enologo e titolare dell'azienda agricola La Torre, mi aveva invitata a visitare i suoi vigneti.

Questa realtà posta sulle colline moreniche occidentali del lago di Garda, prende il suo nome da un antico Torrione situato nelle vicinanze.

Una cascina storica che, nonostante i restauri nel tempo, ha mantenuto l'assetto originale risalente al XVII secolo. Una storia di tradizioni familiari tramandate di generazione in generazione, che oggi conta ventidue ettari destinati a vigneti e ad uliveti.

Come sempre accade durante i miei incontri, gli scambi di esperienza non mancano mai, è così che si impara. Chiacchierando in un pomeriggio di sole autunnale, ho passeggiato tra le vigne e le vecchie cantine dai soffitti a volta in una tipica struttura originariamente sede di un antico convento.

Finita la visita, abbiamo continuato la nostra chiacchierata nella sala degustazione mangiando caldarroste accompagnate dal un Garda Classico Rosso Superiore DOC, Vendemmia 2007, il *Rosso del Cuntì*. Questo nome deriva dall'appellativo attribuito in passato a Lorenzo, il fondatore dell'azienda agricola La Torre e ideatore di questo vino.

L'uvaggio è per il 60% Marzemino, per il 30% Groppello di Mocasina, per il 10% Sangiovese e Barbera. Viene vinificato in acciaio e fatto riposare in cemento vetrificato. Successivamente riposa in barriques e tonneaux per almeno un anno. Un vino di carattere che si avvicina ai miei gusti.