

# **Vercesi del Castellazzo... un tuffo diVino nella storia dell'Oltrepò Pavese!**

*Sono un'appassionata di storia, lo so, l'ho già detto altre volte... Bè, sono anche appassionata di dimore storiche, e qui direte: "Hai già detto pure quello!" E vi ho detto che adoro le spade? Urca, ora me la sto proprio cercando, visto che ho detto più volte anche questo! Bene, appurato che sono ripetitiva quando mi piace qualcosa (è la verità!), vi dico solo che, sapendo che nell'Azienda Agricola Vercesi del Castellazzo avrei trovato "storia, una dimora gentilizia dell'800, e pure spade antiche", chi mi fermava dall'andarci!*

**L'Azienda Agricola Vercesi del Castellazzo** è condotta dall'amico Gian Maria Vercesi insieme al fratello Marco a Montù Beccaria (PV). Circa 20 ettari vitati a Croatina, Barbera, Pinot Nero, Ughetta e Cabernet Sauvignon. La loro storia ha origini lontane. Gian Maria mi ha raccontato che la sua famiglia è proprietaria di questi terreni fin dal 1600. Fu però il padre nel 1961 a dare impulso all'azienda vinificando le uve fino allora solo coltivate.

Conobbi Gian Maria in occasione di una serata di degustazione

che avevo organizzato circa un anno fa in Oltrepò Pavese, terra bellissima, che stavo incominciando a scoprire. Perché mai mi chiederete organizzare una serata in un territorio che non conoscevo? Bè, durante i miei "tour Vinosi", come li chiamo io, sentivo spesso maltrattarla, o meglio, sentivo spesso una certa criticità delle persone del settore verso i loro vini, e soprattutto verso la mancanza di coesione dei produttori nel promuoversi. In un certo senso non si può dire che le cose non stiano proprio così, ma forse qualcosa sta cambiando. Come dico spesso, andare avanti da soli non porta a nulla. **Fare "sistema", questa è la chiave giusta per aprire la porta che conduce alla reale promozione di un territorio.**



Organizzare quella serata mi costò non poca energia, soprattutto per le diffidenze che mi trovai ad affrontare... Per settimane andai su e giù da Milano a Pavia per parlare con i produttori, per far capire loro che il mio intento era sincero. Guidata dal caro Mario Maffi e supportata dall'Azienda Agricola dei Doria di Montalto che ci hanno accolto, la serata finalmente si svolse. Ma ci pensate, *"una cantina dell'Oltrepò, i Doria di Montalto, che promuoveva altre cantine del territorio"*. Quando raccontavo di questo mio progetto molti mi davano dell'illusiva sognatrice! Mi dicevano: *"Figurati se un produttore accoglie a casa sua altri produttori in un momento così difficile!"* Bene, io ci sono riuscita, forse perché ho la testa dura dei mantovani, o forse più semplicemente perché chi la dura la vince! So solo che in Terra d'Oltrepò, questa cosa è successa...

E ora appena posso, torno in queste colline a chiacchierare con loro, con gli amici vignaioli conosciuti così...

• **Gian Maria, mi racconti cosa trasmetti del "tuo credo",**

## **nel tuo vino ?**

*Cerco di trasmettere la forza del terroir evitando interventi pesanti in cantina, sull'uva, sui mosti, e sui vini che ne derivano. Cerco di toccarli il meno possibile proprio per mantenere tutto il loro patrimonio derivante dalla terra su cui vivono.*

- **Non è un momento facile per nessun settore produttivo Italiano. Da esperto del territorio quale sei, mi puoi dire come si sta vivendo la viticoltura in Oltrepò Pavese? Ma soprattutto, quali sono le maggiori difficoltà attuali di voi viticoltori?**

*Le difficoltà sono quelle di sempre, purtroppo. Scarso rapporto tra colleghi ma, soprattutto, la quantità di vino di qualità che scompare in rapporto all'altro vino, quello taroccato, mistificato, violentato per farne un prodotto da prezzo che invade gli scaffali della grande distribuzione e che comunica al mercato quel tipo di qualità. Da qui ha origine il detto che il vino dell'Oltrepò Pavese è mediocre. Altro problema è che "non c'è mai tempo" e molto, tocca delegarlo agli altri...*

- **Come produttore hai consigli o suggerimenti da dare ai giornalisti e ai blogger sulla comunicazione del mondo del vino?**

*Solo un consiglio: non fermarsi alle apparenze (dell'Oltrepò), approfondire senza farsi influenzare dalle mode. Ricercare, scoprire...*

- **Per far capire a chi legge come ti ho conosciuto, ho raccontato della serata di degustazione che organizzai ormai un anno fa. Ho menzionato alcune parole come "diffidenza" o come "fare sistema". La volontà di un cambiamento è forte in molti. Ne è testimonianza la libera Associazione di Produttori "InOtre" di cui sei membro e promotore. Me ne vuoi parlare?**

**InOLTRE** è nata nel 2002, partendo dall'idea di partecipare al Vinitaly con un folto gruppo che non si appoggiasse alle solite collettive istituzionali.

Siamo una decina di produttori con un duplice fine: "Primo, partecipare a fiere ed eventi per far conoscere un cospicuo numero di etichette di qualità, e fare economie di scala. Secondo, quello di degustarci, e degustare gli altri.

Abbiamo avuto alti e bassi legati spesso al tempo disponibile. Ora, però, stiamo ripartendo con eventi e degustazioni. Ne abbiamo una in cantiere di una grande annata passata interpretata da noi dieci, ed un'altra un po' più complicata, che è ancora in embrione.

A Pavia i nostri vini sono in vendita in esclusiva nel Borgo, in una vineria che si chiama InOLTRE, e nel bar dell'area di servizio VEGA di Stradella. Inoltre forniamo il vino dell'Oltrepò, anche ad una bottega gastronomica vetrina delle piccole produzioni del territorio, il GOODURIA, nella centralissima piazza Duomo di Voghera. Per intenderci, InOLTRE 80%, resto d'Italia 20%.

Noi crediamo molto nella divulgazione dei nostri marchi sul territorio provinciale, e questa è cosa molto più realizzabile quando si lavora in squadra...



© *Chiara Tosini*



© *Chiara Tosini*



© *Chiara Tosini*







