

# Vite... di Vino: Vi presento Cristina Inganni

*Non ci sono vite facili... ci sono Vite se vissute. Viviamo e cresciamo nel dolore, nell'esperienza, nella gioia, nella conoscenza. La Vita nella Terra... Vite di Vino.*

Era una mattina d'estate quando ancora sonnecchiante, nel chiacchiericcio spensierato con amici pianificavo la giornata. A un tratto l'amico chef *Fabio Mazzolini* mi disse: *"Non puoi partire senza conoscere Cristina Inganni dell'azienda vitivinicola La Cantrina!"*

Ascolto sempre i buoni consigli, la mia vita ormai è condotta dal passaparola delle persone che conosco e che mi indicano la tappa successiva. Io vado, ascolto, e racconto, e alla fine mi sento dire: *"Cinzia devi conoscere..."* E' quasi un rituale ormai, alcuni lo chiamano "percorso", io dico che è solo vivere la vita, momento per momento... intensamente, come per me mai è stato prima. Basta farsi cullare dai venti, a volte buoni e a volte cattivi... ma il vento non si ferma mai, ti spinge, e ti rialza...

Presi accordi al telefono, e arrivai da Cristina di prima mattina. Sono sempre molto emozionata mentre percorro la strada che mi conduce alla conoscenza di nuovi luoghi e persone. Sono le mie avventure preferite, mi piace viverle tra me e me per assaporarle appieno... Appena giunta a destinazione la vidi leggermente agitata. C'era un po' di scompiglio dovuto al fatto che il cane di Cristina aveva appena attaccato con triste esito un coniglio uscito inavvertitamente dalla gabbia. La reazione dei suoi bambini fu quella che potete immaginare... Appena la situazione rientrò nella normalità, ci avviammo per la visita. Dopo *uno sguardo alla vigna che generalmente contemplo per conto mio, quasi*

*fosse un biglietto da visita, andammo in cantina, e li iniziammo a raccontarci...*



Cristina era incuriosita da questa mia necessità di scoperta e d'apprendimento. Le spiegai che in questa "mia seconda vita" la conoscenza è fondamentale, viene prima di tutto... nulla mi appaga e mi soddisfa di più. Ascoltare le Storie della gente è come un viaggio nel tempo e nello spazio...

Dalle cantine ci spostammo nella sala degustazione, lì mi raccontò dei suoi vini e del suo percorso di vita. Lei non è nata vignaiola, la sua vena creativa l'aveva portata all'Accademia delle Belle Arti a Milano. Fu il primo marito **Dario Dattoli** nel 1990 a intraprendere questa attività. Dario noto ristoratore bresciano e appassionato di vino diede la spinta iniziale all'azienda, fino a che una mattina del 1998 Cristina ricevette una telefonata. Un incidente con un mezzo meccanico pose fine alla vita di suo marito nelle stesse vigne che lui tanto amava.

Spesso diamo troppe cose per scontate... non ci rendiamo conto che basta un attimo e tutto cambia, a volte nel bene, a volte nel male... Sono le prove alle quali la vita ci sottopone, sta a noi poi reagire e rialzarci. Cristina Inganni ce l'ha fatta, è subentrata nell'**Azienda Agricola La Cantrina** nel 1998, sei

ettari di vigneto che gestisce con la fondamentale collaborazione di **Diego Lavo**, esperto viticoltore. La Cantrina, dal nome del piccolo borgo rurale della Valtènesi, nel comune di Bedizzole (BS), nell'entroterra del Lago di Garda.

La sua formazione artistica ha dato un'impronta creativa sia all'attività in vigna che all'attività in cantina. Lei ama definirla così: ***“Un libero esercizio di stile... libero perché mi piace essere creativa, esercizio perché io chiamo esercitazioni i miei vini, stile perché ognuno di noi possiede il proprio”***. Produce cinque varietà di vini: *Sole di Dario* un vino passito dolce, a ricordo del primo marito, *Rine* IGT Benaco bresciano bianco, *Corteccio* IGT Benaco bresciano Pinot Nero, *Zerdi* IGT Benaco bresciano rosso e *Nepomuceno* IGT Benaco bresciano merlot. (IGT: Indicazione Geografica Tipica).

Finimmo per parlare delle mie perplessità sull'espressione ***“terroir”***. Questo termine francese dal significato assai discusso, esprime un territorio nel quale l'interazione dell'ambiente fisico e biologico, e dei fattori umani, determina la tipicità di un prodotto. Io sarei per lasciare ai Francesi la loro espressione. Noi Italiani abbiamo la nostra, ***“la tipicità”***, quell'armoniosa combinazione di elementi che l'uomo con sapienza e maestria consente di far esprimere al meglio.

***Tipicità del vino: “Espressione dell'esperienza dell'uomo applicata al vitigno, al territorio e al clima”***

Ad un certo punto Cristina mi disse: *“Cinzia, devi parlarne con Angelo Peretti...”* (direttore del periodico online internetgourmet.it). Lo stesso pomeriggio passai con Angelo ben mezz'ora al telefono. Fu molto esauriente, ma... c'era ancora un “ma” che sciolsi leggendo la definizione del terroir data da **Luigi Veronelli**:

***"...è il canto della terra e l'anima del vignaiolo."***

*Il vino nasce prima nella testa, ancor prima che nel vigneto,  
ancor prima che in cantina... devi avere un'idea del vino  
esattamente come nell'arte... Cristina Inganni*