

## Storie di vigna. Con Piantagrossa Donnas ha il primo sognatore privato



Quanti lo hanno sognato? Qualcuno lo ha anche fatto, come **Luciano Zoppo Ronzero di Quincinetto**. Il 30 giugno 2013 si è licenziato dalla Vodafone, dov'era *project manager*, e **si è messo a fare il vignaiolo**. Giaccia, cravatta, risorse umane, molte notti fuori di casa mentre Sofia, Enea, Cloe ed Eva, i suoi quattro figli, crescevano all'ombra dei monti di Donnas. D'autunno aiutava i parenti che vendemmiavano il **Nebbiolo**, e che lo versavano nelle casse della Cantina sociale: oro trasformato in piombo, mentre lui - impotente - la mattina lasciava quelle meravigliose pergole, che hanno incantato scrittori e poeti, per l'ennesimo *meeting*. Ogni giorno si chiudeva alle sue spalle il cancello dei sogni. Era costretto ad abbandonare **la grossa pianta di famiglia**, un ippocastano di **396 anni**, che ombreggiava il cortile di casa. La sua casa è una cascina ottocentesca, dove un tempo si allevavano vacche e viti, e fino agli anni Ottanta c'era pure una trattoria.



*Luciano Zoppo Ronzero di Quincinetto*

### **Un sogno realizzato: cambiare vita**

«Oh, fin troppo fortunati, gli agricoltori! Se conoscessero i beni che hanno...». Avrà sentito l'eco delle Georgiche, Luciano. A 42 anni ha fatto l'inventario della sua vita e ha realizzato che se avesse conquistato qualche pezzo di vigna, avrebbe potuto **cambiare vita**, e godere di questi beni. Il vignaiolo ha un animo poetico, purtuttavia è stato un manager e i conti li sa fare. Si è mosso con cautela, ma con convinzione. Certo, non è stato neppure particolarmente fortunato: **prima annata 2014**, la più piovosa del decennio. Comunque, ha gestito brillantemente i suoi **1.600 metri**, presi tutti in affitto da parenti e amici che ponevano un'unica clausola: mantenere in vita quelle vecchie piante. Sta per raggiungere i due ettari, per 10 mila bottiglie di pregio. «Così regge il *business case*. In tre anni dovremmo raggiungere il *break-even point*, il pareggio», spiega mostrando le ultime scorie linguistiche della sua vita precedente. Ci arrampichiamo sui gradoni che ci portano, in un bel giorno di ottobre, sotto le pergole. «Siamo a due terzi della vendemmia, forse finiamo in due o tre giorni». Le uve sono per il **90% Nebbiolo**, il resto una miscela di vitigni complementari da sempre presenti in Valle.

### **Il primo Nebbiolo di Luciano**

Quando rientriamo a casa, o in cantina - difficile distinguere gli ambienti come sempre quando si frequentano i piccoli *vignerons* - dal cortile osserviamo le trame disegnate dalle pergole dietro di noi, e di fronte la cima già impolverata di neve che si staglia nel blu cobalto del cielo. Luciano non ha saputo rinunciare a questo scenario. Finalmente abbiamo accesso alla cantina: minuscola, pulita, con piccoli fermentini d'acciaio, dove è nato, l'anno scorso, il primo vino, e quest'anno sta fermentando il secondo millesimo. Poi scendiamo nella **bottaia**: ci sono due botti per la precisione, due **Stockinger** (scelta oculata, ottimo produttore austriaco) da **500 e 600 litri**. Oggi c'è solo un vino "sul mercato". Lo scrivo tra virgolette,

perché le 2.400 bottiglie sono state vendute nei dintorni e a qualche curioso di passaggio, come noi, che siamo capitati lì quasi per caso: ero sul trenino che da Morgex porta ad Aosta, sfogliavo La Stampa del 18 ottobre, e mi è caduto l'occhio sul titolo "Da manager in carriera a piccolo viticoltore". Preso il telefono in mano e l'appuntamento con Luciano per l'indomani.



### **L'arte di saper aspettare. Altri due vini riposano in cantina**

Ora volteggia nel calice il primo vino di Luciano. Si chiama **396** (come gli anni dell'ippocastano che sveltava nel cortile), vino da tavola, solo acciaio, Nebbiolo Picotendro e un 10% delle altre varietà tradizionali. Ha colore rubino brillante, profumi di viola, ciliegia, rosa e sfumature di pietra ollare, al palato è pimpante, con un piacevole tocco finale di liquirizia. Gli altri due vini che verranno, riposano nelle Stockinger. La seconda etichetta uscirà a inizio 2016 e sarà **Nebbiolo Doc**. In quel momento Luciano Zoppo Ronzero avrà conquistato il suo primato: sarà il primo viticoltore privato a imbottigliare un Nebbiolo di **Donnas Doc**, poiché sinora l'ha prodotto solo la Cantina sociale. Il terzo vino starà in botte almeno **due anni**, fino al dicembre 2016. "L'agricoltura è l'arte di saper aspettare", scriveva Riccardo Bacchelli, autore de *Il mulino del Po*, e anche qui sulla Dora Baltea, c'è un ex manager che si è arreso volontariamente a questa evidenza. **Mancava solo il nome** da dare a questa piccola azienda vitivinicola. L'anno scorso, quell'ippocastano che aveva accudito la famiglia nel cortile, morì e fu rimosso. Luciano ha deciso di ricordarlo per sempre, e ha chiamato la sua azienda Pianta Grossa, o meglio **piantagrossa** minuscolo e tutto attaccato. Ne riparleremo l'anno prossimo, quando brinderemo al primo Nebbiolo di Donnas Doc opera di un singolo sognatore privato.