



La ricetta del vino buono



di Emanuela Chiang, VIS - Settore Progetti

Prendete una Ong come il VIS, aggiungete un Ente locale come la Provincia di Trento, un Istituto di formazione come lo IASMA (Istituto Agrario S. Michele all'Adige), una serie di importanti cantine italiane, un enologo d'eccellenza e dei validissimi collaboratori; portate il tutto in un contesto come quello dell'Opera salesiana di Cremisan, in Terra Santa, mescolate con cura, con pazienza e costanza... e otterrete un prodotto unico nel suo genere.

Il nuovo vino di Cremisan, infatti, nasce dalla collaborazione di più soggetti che si sono appassionati alla storia di questa cantina, che festeggia nel 2010 il suo 125° anno di attività. Dopo circa un anno e mezzo di duro lavoro, il 2010 – speriamo – sarà l'anno del rilancio della cantina.

L'anno 2009 è stato caratterizzato, infatti, da graduali innovazioni e importanti investimenti, resi possibili grazie alla collaborazione di tutti i partner, ognuno nella sua peculiarità e diversità.



Per citare solo alcuni tra i più significativi passaggi degli ultimi mesi:

- dopo oltre 40 anni di servizio come cantiniere di Cremisan, il sig. Ermenegildo Lamon, salesiano, per motivi di salute e di età, ha lasciato Cremisan. Al suo posto il VIS e i Salesiani hanno inviato Andrea Bonini con il ruolo di responsabile della cantina
- accanto a lui, a settembre è arrivato dall'Italia Roberto Pagliarini, agronomo, per seguire più direttamente le vigne di Cremisan, Beit Gemal e Shaffa
- Andrea e Roberto, oltre a prendersi cura di tutte le attività in corso, quelle tipiche di una realtà vitivinicola, hanno cominciato pian piano ad apportare miglioramenti resisi necessari dopo molti anni di stasi, a riorganizzare alcuni aspetti fondamentali del processo produttivo, seguendo i consigli di partner coinvolti, che hanno saputo cogliere, d'accordo con il contesto locale, i valori da conservare e gli elementi da rinnovare
- grazie all'azienda vinicola Falesco, sono state realizzate diverse missioni tecniche in loco e una costante consulenza a distanza nel settore agronomico ed enologico; segnalò in particolare il prezioso contributo di carattere enologico di Riccardo Cotarella, nella definizione dei nuovi vini
- il consorzio Civielle ha favorito una serie di consulenze e opportunità di formazione sull'agricoltura biologica e sugli aspetti commerciali della cantina
- lo IASMA ha inviato a Cremisan due docenti per la formazione degli agricoltori locali, e ha offerto costante supporto a distanza ai ragazzi in loco
- l'azienda vinicola Ginepreta Cimicchi ha offerto la sua preziosa consulenza su aspetti commerciali, organizzativi e promozionali dell'opera
- un finanziamento della Cooperazione Italiana, UTL di Gerusalemme, ha contribuito alla salvaguardia, alla bonifica e al terrazzamento di oltre 8 ettari di terreni presso la località di Shaffa, e alla formazione dei contadini locali, riuniti in un consorzio di conferitori di uve per la cantina
- la Provincia di Trento ha preso in carico la formazione universitaria di 2 ragazzi palestinesi presso lo IASMA: i ragazzi avranno l'opportunità di laurearsi in Enologia e Agronomia, per poi tornare a Cremisan e prendere in mano la gestione della cantina e delle vigne
- interessante anche il coinvolgimento della Camera di commercio di Betlemme, che assiste i contadini locali nella costituzione di un consorzio per conferire le uve a Cremisan



Intervista a **Riccardo Cotarella***, l'enologo che ha contribuito al rilancio dell'azienda vinicola di Cremisan, in Terra Santa

a cura di Luca Cristaldi

1. Come e perché ha deciso di coinvolgersi in questo progetto del VIS e dei Salesiani in Terra Santa?

Una serie di elementi mi ha spinto ad interessarmi di questo progetto Elementi tecnici e umani.

È sempre entusiasmante per me, quale tecnico, studiare le performance della vite in territori, a me e ai più, sconosciuti in termini qualitativi. Allo stesso tempo non possiamo non considerare che lì la vita è storia, passione, religione. Ecco, amalgamare solo questi fattori è motivo di coinvolgimento passionale e tecnologico.

2. Che situazione ha trovato e quali prospettive potrà avere secondo lei il progetto?

Grandi passi avanti sono stati fatti nel 2009. Rimane molto da fare e lo faremo nel corso di quest'anno. Ma quanto fatto fino ad oggi e i risultati qualitativi già raggiunti, specialmente grazie ad Andrea e Roberto, sono incoraggianti per il proseguo del progetto.



* È uno dei più apprezzati e stimati enologi d'Italia. Numerose aziende, anche in Francia, si avvalgono della sua consulenza. Nel 1979, insieme a suo fratello Renzo Cotarella, ha fondato a Montefiascone, terra sul confine tra Lazio e Umbria, la rinomata azienda Vinicola Falesco.



3. Cosa l'ha colpita di più della sua missione a gennaio in Palestina?

Tutto il viaggio è stato ricco di grandi e significative emozioni, ma, più di tutte, non potrò mai dimenticare l'incontro con i viticoltori del posto, i loro occhi pieni di speranze quasi a chiederci di aiutarli a realizzare il loro sogno, ma anche l'orgoglio per la consapevolezza di essere attori protagonisti di una sfida. Sfida che noi tutti abbiamo il dovere, oltre al piacere, di aiutarli a vincere. E poi quel tè artigianale offertoci sotto una pergola spoglia in mezzo ai nuovi vigneti curati con maniacale dedizione. Che emozione indimenticabile! E l'atmosfera gioiosa e propositiva che si era creata tra noi nel gruppo in questo viaggio. Una squadra: Luca, Emanuela, Fabio, Stefano, Roberto 1, Roberto 2 ed io con i Padri Salesiani così attenti a coprirci di attenzioni e cure.

4. Quali saranno i prodotti del 2009?

Verranno realizzati:

3 vini bianchi:

- Hamdani - Janday
- Dabuki
- e il bianco base che potrebbe prendere il nome "Stella di Betlemme"

e 3 vini rossi:

- Balady
- Cabernet Sauvignon
- e il rosso base per cui non è stato ancora deciso un nome

5. Dove e quando saranno presentati?

Speriamo di essere pronti con i nuovi vini per il prossimo Vinitaly, e speriamo di poter organizzare un evento ad hoc invitando a partecipare i più noti giornalisti, i consumatori e quanti, e saranno tanti, capiranno, attraverso il risultato, il significato di questo splendido progetto.

– e infine sottolineo anche il coinvolgimento dell'Università di Hebron in collegamento con lo IASMA: la collaborazione risulta molto importante perché è focalizzata sullo studio dei vitigni autoctoni, caratteristici solo della zona e che andranno a costituire il carattere principale dei nuovi vini prodotti.

Sembra davvero che molto sia stato fatto, ma in realtà la strada da percorrere è ancora lunga. La cantina dovrà avere presto nuovi macchinari, il laboratorio di analisi necessita di essere rinnovato in molte delle sue attrezzature, una cisterna dovrà necessariamente essere costruita a Beit Gemal.

Credo che gli ottimi risultati raggiunti finora siano davvero il frutto della collaborazione di molti: mi viene quasi automatico pensare a tutti noi coinvolti nel progetto come a tanti acini d'uva, ognuno con la sua identità, ma tutti collegati allo stesso grappolo, uniti dal desiderio di migliorare il vino, ma soprattutto di dare un futuro migliore ai giovani che partecipano alle attività gestite dai Salesiani a Betlemme e in tutto il Medio Oriente.

Credo davvero che questa forma di cooperazione "a grappolo" (mi perdonino i miei maestri di cooperazione internazionale per aver coniato un nuovo termine!) possa essere una formula vincente, da cui poter trarre esperienza e buone pratiche per il futuro. Allora, grazie a tutti e... Ad majora! ■

Per contribuire alla campagna "Territori diVini"

Causale: **Campagna Cremisan**

CREDITO ARTIGIANO

Intestazione Conto:

VIS - VOLONTARIATO INTERNAZIONALE PER LO SVILUPPO

Codice IBAN: IT 81 P 03512 03200 00000020000

Codice SWIFT: ARTI IT M 2

BANCA ETICA

Intestazione Conto:

VIS - VOLONTARIATO INTERNAZIONALE PER LO SVILUPPO

Codice IBAN: IT70F0501803200000000520000

Cc postale: 88182001
