L'azienda di Pietro Clementi, posta nel cuore della Valpolicella, racconta una secolare tradizione di famiglia

VINO CLEMENTI A GNIREGA

di Lia Franzia

Nella assolata contrada di Gnirega, sopra Valgatara, nel Comune di Marano di Valpolicella, la cantina dell'avv. Pietro Clementi si staglia come una chiesa: impianto basilicale a tre navate, solida, maestosa, rivela tutto il rispetto e la considerazione che l'avvocato Pietro Clementi nutre per il vino, e per il "suo" vino. Sindaco per quasi vent'anni a Marano, ha saputo nel lungo periodo dei suoi mandati arginare il dilagare di costruzioni che infastidiscono e deturpano altrove, così che Marano e la sovrastante collina della Masua offrono i loro terreni calcarei alla coltivazione ottimale dell'ulivo e della vite, e non a dilaganti villette a schiera. L'albero genealogico della famiglia parte dalla seconda metà del 1300 con Bartolomeo de' Clementibus. Da qui ha origine un amore per la terra che va di generazione in generazione: il vino dell'azienda agricola Gnirega ha anche questo sapore, quello del tempo che costruisce e rafforza. Pietro Clementi ha sempre diviso i suoi interessi tra la professione di avvocato, di pubblico amministratore, e quella di vinificatore, e questa è senz'altro iniziata per prima, quando, ancora ragazzo, seguiva partecipativamente la coltivazione della vigna a casa dei nonni, sulle colline di Illasi. Acquistata la proprietà di Gnirega negli anni '70 - una grande casa padronale con venti stanze, cantinetta e venti ettari di cui 15 a vigneto - per trent'anni l'avvocato Clementi produce vino per sé e per gli amici, e solo nel 2002 decide di dare maggiore concretezza a questa sua passione. Su progetto del fratello, l'architetto Leonardo, è sorta così la cantina nuova e moderna nelle attrezzature, anche se l'impianto, la scelta dei materiali e dei colori hanno precisi riferimenti storico-culturali: il rosso del palazzo di Cnosso, i rocchi delle colonne greche, le coperture a falde sfalsate delle basiliche romaniche: un consapevole uso di forme importanti intese come ideali elementi per ospitare tutte le fasi della vinificazione. Al piano fuori terra vengono depositate le uve per l'appassimento (torri di *plateaux* sono pronte ad accoglierle). Al primo piano interrato ci sono i locali di lavorazione e più sotto la barricaia e la bottaia, 200 *barriques* e 20 botti di rovere che già sono una gioia per gli occhi, in attesa di soddisfare il gusto con il prezioso contenuto, il vino Valpolicella Classico. La passione dell'avvocato Clementi per il suo vino, che lavora insieme al suo amico Sandro Venturini, si rileva anche nella puntualità dei dati che fornisce, e nella partecipe descrizione delle fasi lavorative (quantità e gradazioni che cita con sicurezza aggiornandole anno per anno). Attualmente è particolarmente orgoglioso di un Valpolicella classico superiore del 2007 definito dal controllo enologico "eccezionale". "Merito del buon orientamento dei campi, della qualità del terreno tufaceo, del poco concime che diamo per evitare un eccesso di produzione" dice con semplicità. Secondo questa "ricetta" crescono le uve Corvina, Rondinella, Molinara e Croatina, in filari a pergola semplice, 3.300 viti per ettaro. Da qui si arriva al Valpolicella classico superiore, al Valpolicella classico superiore di ripasso, al Valpolicella amarone. E dal 2008 anche il recioto si aggiungerà al nobile elenco. Anche l'etichetta rivela una precisa scelta di tradizione: un classico disegno a penna con la facciata della villa e il parco, caratteri classici per i testi, e una citazione da Cassiodoro, storico del XV secolo: *"Hiemale Mustum Uvarum Frigidus Sanguis Tactus Eius Densitate Pinguescit Ut Dicas Esse Aut Carneum Liquorem Aut Edibilem Potionem"* (Il mosto invernale, freddo sangue dell'uve, della sua corposità si rafforza sì che dire non sai se è liquore di carne o bevanda).

Nelle foto, Pietro Clementi