

Il vino del Pero

Un Merlot che cresce sulla collina di Origlio denominata 'Vigna del Pero' e una cantina scavata nella roccia, che custodisce migliaia di bottiglie di vino rosso fatto con un procedimento che dura oltre 40 mesi. E a produrlo è un... avvocato e notaio luganese.

Com'è piacevole ascoltare Gian Carlo Pedotti mentre, seduti alle estremità di un lungo tavolo fratino, accanto al monumentale camino del grande salone che sta sopra la sua cantina di Origlio, sorseggiamo un buon bicchiere del suo Merlot 'Vigna del Pero'. Aneddoti che spaziano nella cronaca di anni importanti per il Ticino, che toccano la politica e l'evoluzione del Cantone nel suo progressivo affermarsi in più direzioni, ma riguardano anche le sue passioni, legate tutte in qualche modo alla grande Madre, la natura.

Gian Carlo Pedotti è stato ed è un uomo pubblico. Avvocato e notaio, proveniente da una famiglia che al Ticino ha dato tanto, con personaggi che sempre si sono presi delle responsabilità: medici, avvocati, politici, e uno zio, Fausto Pedotti, che è stato per decenni primario di chirurgia del Civico di Lugano.

Pedotti non ha tradito affatto la tradizione famigliare, affermandosi professionalmente, svolgendo fin da giovanissimo e per vent'anni un ruolo politico importante sia in ambito ticinese che federale. Ma non ha tradito nemmeno la sua vocazione, per nulla nascosta, che l'ha portato a coltivare la vite, occuparsi di frutta, di piante, di fiori - conosce i nomi latini e le caratteristiche di tutti - a dipingere, a scol-

pire. Complice una capacità innata di sentirsi ristorato ed attivo dopo sole quattro ore di sonno, la giornata comincia per lui immancabilmente alle quattro di mattina ed è incredibilmente lunga. Avvocato, vignaiolo, esperto giardiniere e micologo, scultore, pittore, artista anche nell'arte di fare vino e olio, difficile definire un personaggio tanto eclettico, poiché dedica il suo tempo, con successo, ora a questa ora a quella attività, inframmezzata anche da viaggi importanti, fatti in tutto il mondo cercando il contatto con la gente, per capirne le situazioni e i problemi.

La decisione di fare una vigna l'ha presa nel lontano 1974, dopo averlo laconicamente comunicato a sua moglie Beatrice, che stupita aveva osservato: «Ma non lo sai fare!». Risposta: «Imparerò!» Ecco che per due anni segue passo passo le istruzioni di un paio di amici espertissimi che gli insegnano tutto quanto c'è da sapere, e, messe a dimora le viti di Merlot e di Cabernet Sauvignon, se ne occupa in prima persona. Per quindici anni produce uva che dà ad altre cantine, che se la contendono. Oggi, le viti sono più di 2000, alcune anche di Cabernet Franc. Continua a seguire le viti da solo, e dal 1988 da solo fa il vino. Un vino 'unico' nel suo genere a detta d'intenditori, siano essi gli altri



Gian Carlo Pedotti accanto ad una delle sue barriques nella cantina di Origlio. Da quando ha cominciato a produrre il suo vino nel 1988 ha sempre conservato le bottiglie nella sua cantina, senza mai venderne una. Oggi la cantina ne custodisce alcune migliaia.

produttori nostrani oppure i grandi esperti a livello internazionale, un vino che ha ricevuto importanti riconoscimenti.

I fattori che determinano questa 'unicità' sono molteplici e ognuno di essi contribuisce ad accrescerla. Partiamo pure dal terreno, un terroir di origine glaciale, ricco quindi di minerali, residuo di una morena di cui il lago di Origlio è testimone. Le vigne sono distese, tutta la collina del Podere al Pero è sua, in un dolce declivio in posizione sud-est, che è ottimale e riceve il sole 'migliore'. Non concima, per obbligarla la radice ad andare in profondità, e non fa trattamenti, a parte la poltiglia bordelosa classica. Tiene solo pochi grappoli, poiché il taglio del tralcio limita a cinque le gemme che daranno frutto, dando vita a un vino frutto della fermentazione naturale. Non un acino che non sia prodotto dalle sue vigne entra nel mosto. Non lo filtra, perché in questo modo si eliminano le impurità ma anche beni preziosi. Ci vogliono cinque operazioni per fare un vino così, e una volta fatto, lo mette in barriques nuove, per imbottigliarlo solo dopo oltre 40 mesi. È un vino che ha bisogno di 'dormire' a lungo pure in bottiglia, e che, aperto, anche dopo molti anni è ancora perfetto.

La cosa straordinaria è che Gian Carlo Pedotti il suo vino, da quando ha cominciato a farlo, ce l'ha ancora tutto in cantina, anzi nelle cantine. Un susseguirsi di locali a volta, i fusti di rovere al centro e una serie di scaffali strapieni, distinti per annata. Da notare che si tratta di circa un migliaio di bottiglie all'anno, più diversi 'gros flacons' e una serie di grappe che regolarmente vengono fatte con le vinacce.

Chi ha conosciuto questo vino, gli amici che hanno potuto assaggiarlo, da lungo tempo insiste per poterlo comperare, ma ha sempre ricevuto una risposta negativa. La buona notizia è che Gian Carlo Pedotti ha finalmente aperto i battenti della sua rifornita cantina, gelosamente custodita, e a pochi selezionati tra ristoranti, enoteche e appassionati ha deciso di dare l'opportunità di poterlo avere.

La fama del vino 'Vigna del Pero' è infatti molto solida, anche se filtrata indirettamente attraverso i pochi che hanno

A fianco, alcune bottiglie di 'Vigna del Pero' della cantina Pedotti, prodotto nella vigna sulla collina di Origlio (foto sotto). La vigna conta oggi oltre 2000 viti in maggioranza Merlot, ma anche Cabernet Sauvignon, posizionate verso sud-est in modo ottimale per l'insolazione. Sotto, una bottiglia magnum del Merlot 'Vigna del Pero'.



potuto apprezzarlo. Da notare che Pedotti fa parte della prestigiosa 'Academie Internationale du Vin' con sede a Ginevra, anzi è uno dei 64 membri titolari al mondo. L'Academie, che conta circa 300 membri tra onorari, associati e corrispondenti e comprende tutte le personalità più in vista del mondo enologico (ne faceva parte anche Edmond de Rothschild), è una prestigiosa arena internazionale per la valutazione dei migliori vini che vengono messi a confronto. La cantina di Origlio ha spesso ospitato alcuni esponenti che hanno degustato, descritto, valutato, bottiglie rigorosamente mascherate ed anonime. Spesso, se nel confronto era incluso anche il 'Vigna del Pero', il risultato, tra tutti, era a suo favore.

Gian Carlo Pedotti, dopo più di quattro decenni di attività professionale, ha deciso di rallentarla per potersi occupare maggiormente della cantina. Intende fare il 'vigneron' con tutti crismi, ancor più seriamente (come se finora fosse stato distratto!). Confida: «Non

vorrei sembrare presuntuoso, ma fare il vino con la cura che gli dedico è un'attività che richiede quasi un tempo pieno, e io ci tengo a mantenere lo stesso standard del passato, affinché si continui ad apprezzare questo prodotto di qualità».

Da dire che ci sono anche altri suoi interessi che prepotentemente stanno riemergendo e che lo spingono ad allargare la sua già monumentale conoscenza su quanto può offrire la Natura. Ora, oltre ai fiori (molte le specie rare nel suo giardino), all'olio dei suoi olivi (produce anche olive in salamoia), da poco è diventato il primo coltivatore privato di tè. Per ora poche piantine della qualità Camellia sinensis. La sua è una prova per vedere come questa pianta si adatta ai nostri climi. Ebbene, funziona! Da notare che la pianta del tè da un punto di vista organolettico è molto simile alla vitis vinifera, per la presenza di sostanze affini. Il tempo incalza, le domande si susseguono e Gian Carlo Pedotti è inesauribile negli interessi e nelle risposte. Ma il bicchiere ormai è vuoto. Peccato! Rimane solo il tempo di fare ancora un giro in giardino tra le piante, gli amati fiori, i mandarini, gli aranci amari, i banani e specie rare. Alla prossima.



Donatella Révay