



ALEX DELLA VECCHIA

CON ERNESTO CATTELAN CONDIVIDevamo
LA PASSIONE PER LE SFIDE GRANDI

fotografie di
ANDREA PUGIOTTO

La cantina dove vinifico a Conegliano è del primo '900, nel suo massimo splendore arrivava a produrre un milione di bottiglie, poi finì in disuso. Costadilà apre qui nel 2010 e la trova abbandonata dagli anni '90. Io arrivo nel 2015, quando inizio a vinificare come contoterzista la mia etichetta si chiamava *Pedecastello*, come il nome della via che va da Levego a Castion, due località nel comune di Belluno, dove ho piantato la vigna nel 2010. Un ettaro di pinot nero, perché la mia idea iniziale era molto semplice: avere un vino per il salame che offrivamo nella malga di famiglia, un salame metà di manzo e metà maiale, come da tradizione bellunese che producevamo con i nostri animali allevati al pascolo. Casualità, anche "Costadilà" è un toponimo, una frazione del comune di Tarzo, dove Ernesto aveva incominciato il suo percorso da "articolatore", così definiva quel suo agire tra le "rive" di Valdobbiadene.

Cominciamo a fermentare insieme e quindi a conoscerci, diventiamo una squadra affiatata fin da subito anche con Martina Celi, che aiutava Ernesto in *Costadilà*, e Michele Broccolo, ingegno operoso presente in cantina prima ancora dell'arrivo di Ernesto. Le cose vanno così bene tra noi che decidiamo di creare un progetto condiviso. In verità, avevamo anche voglia di aiutare un amico in comune, Jacopo, che viveva a Milano e non riusciva ad occuparsi delle vigne lasciate dal padre a Salgareda. Così fondiamo, insieme

ad altri soci, *Ombretta Agricola*: era il 2016, quattro ettari su terreno di riporto dal fiume Piave. Entusiasta dall'esperienza con Ernesto e dalla vinificazione in generale, nel 2017 prendo un altro ettaro a Belluno dove decido di piantare i PIWI, vigneti resistenti come solaris, sauvignier gris, johanniter, bronner, muscaris, cabernet cortis e cabernet carbon, e della bianchetta.

Non contento nel 2018 inizio pure il progetto Grinton perché mi piaceva l'idea di lavorare altre uve da diverse regioni. Inizio con quelle del mio amico Jacopo Stigliano in Valsamoggia. Ci ritroviamo a vinificare contemporaneamente progetti diversissimi: vigne di 80-100 anni con le piante di Ernesto a Valdobbiadene, vigne da suoli di riporto con le mie uve da Belluno. Vigne che vanno sottacqua con quelle di *Ombretta Agricola*. Era molto stimolante. Quando nel 2018 Ernesto ci dice della malattia e ci preparava alla sua scomparsa, mi è sembrato naturale fin da subito pensare di dare continuità alla sua visione così ampia sul vino e la territorialità.

Dal 2018 tante cose sono cambiate e tante sono rimaste uguali. Come quando c'era Ernesto, si continua a non usare mai solforosa, così capitava che alcuni vini andassero in aceto e di aceto ne abbiamo fatto molto. Altri, però, sono piaciuti. Un terzo della produzione viaggia negli Stati Uniti e un terzo in Giappone. Ero partito dal vino per la malga, oggi mi



“SE MI CHIEDI SE MI SENTO PIÙ VIGNAIOLO O SALUMIERE, NON SO DARTI UNA RISPOSTA, PERCHÉ A ME PIACE BERE IL VINO MENTRE MANGIO IL SALAME”

ritrovo a gestire: sessantamila bottiglie solo di *Costadilà*, ventimila circa tra le altre due, *Pedecastello* e *Ombretta Agricola*. Nel frattempo il progetto *Grinton* è maturato, era iniziato come etichetta per uve da negozio, comprate in varie parti dell'Italia per sperimentare varietà e suoli diversi. Dal 2020 evolve in quanto prendiamo in gestione Villa Rosa Braga a Tramonte di Teolo, nei Colli Euganei, in realtà per noi era il secondo progetto nella zona di Padova. Perché dal 2017 *Costadilà* aveva preso in gestione un bene FAI, Villa dei Vescovi a Torreglia, per occuparsene per venticinque anni. Da Torreglia, ancora oggi, prendiamo le uve per il *Moz*, un ancestrale di moscato. Quando io ed Ernesto lo vinificammo per la prima volta, quel classico odore da moscato ci ha preso così male che chiedemmo a un distillatore, Roby Marton, di ricavarne un pisco (distillato di vino senza

l'affinamento come nel brandy, tipico in Cile o Perù, ndr). Ci consigliò di lasciare a macerazione più tempo le bucce così da estrarne la parte amara. Il *Moz* diventa allora un vino con una macerazione di un mese alle spalle. La buccia del moscato è molto spessa e ha una parte proteica molto alta. Ma abbiamo sempre preferito vedere la parte proteica piuttosto che filtrare. Personalmente non mi crea nessun disturbo il fondo, lo bevo volentieri, comunque non fa male. Noto che alcuni apprezzano, altri meno. Non per forza bisogna comprare quello che dà fastidio, ci sono altre scelte, come il mio pinot nero.

È stata una sfida piantarlo a Belluno; nel 2010 sono stato uno dei primi. Con Ernesto condividevamo questa passione per le grandi sfide: lui si era messo in testa di fare un vino "ancestrale" (non nella

fermentazione ma nel suo senso più ampio) proprio nel luogo in cui l'enologia tecnica prendeva tutto. Per questo il labirinto iconico del logo di *Costadilà*: la difficoltà di vinificare a Valdobbiadene, o anche un cervello che trova una soluzione. Poi ognuno ci vede quel che vuole. Credo che la chiave per agire in un territorio sia lavorare con l'agricoltura e con l'allevamento. Questo è un aspetto che ho ampliato molto con la mia azienda di Belluno. Infatti se mi chiedi se mi sento più vignaiolo o salumiere, non so darti una risposta perché a me piace bere il vino mentre mangio il salame. La vigna ti dà il sabato e la domenica liberi, l'allevamento no. In vigna puoi andarci più o meno quando vuoi, dagli animali no. La vigna ti dà cento l'allevamento dieci con lo stesso sforzo. Però continuo a portare avanti la definizione di agricoltore, che per me è esattamente questa: fare vino, fare la carne, conferire un senso di compiutezza all'interno di un sistema a circolo chiuso. La fortuna che abbiamo noi è avere tanta gente che ci aiuta, tanti famigliari, a costo basso (che a volte si avvicina allo zero).

Capisco che può creare confusione lavorare con diverse province ma a me permette di trovare del bello in ogni zona. Belluno è un luogo in cui il cambiamento climatico sta portando nuovi scorci interessanti alla vinificazione di montagna ed è il motivo



**“MI SENTO A MIO AGIO
NELLA ‘CONFUSIONE’, ANZI,
CREARE CONFUSIONE
È IMPORTANTE,
COME NON PRENDERSI
TROPPO SUL SERIO, METTERSI
SEMPRE IN DISCUSSIONE
E CREARE QUALCOSA
DI DIVERSO,
DI NON OMOLOGATO”**





per cui ho piantato i PIWI. Mentre il bello che abbiamo con *Costadilà* sono le viti vecchie a Valdobbiadene. Piante abituate a maturare bene anche in anni di siccità o a contrastare la peronospora in annate piovose. Anche la flavescenza è molto più controllata rispetto i vicini. Noi facciamo di media settanta quintali per ettaro, vuol dire buttare via uva e fare diradamento. Così la pianta è meno stressata, hai una pianta più sana, si ammala meno. Il nostro vicino ha espantato il vigneto l'anno scorso, noi abbiamo perso solo il 30% per la flavescenza.

Quello dei colli Euganei è il terreno in cui mi sento meno preparato perché è da pochi anni che ci sono arrivato. In queste vigne abbiamo piantato anche duecento alberi da frutto, per ristabilire il vecchio sistema della vigna maritata, qualche gelso, pomi e susine. Pratico un'agricoltura biologica. Non uso la biodinamica, anche se seguo le fasi lunari per quel che posso, ma non uso corno letame o corno silicio.

Pratico un'agricoltura, secondo me, sinergica. Ad esempio, tengo le pecore in vigna, perché defogliano e brucano l'erba. Abbiamo trenta pecore, all'inizio le spostavo in tutti i vigneti. Adesso, per praticità, rimangono nei campi a Belluno. Io mi sento a mio agio nella "confusione", anzi, creare confusione è importante, come non prendersi troppo sul serio, mettersi sempre in discussione e creare qualcosa di diverso, di non omologato. Mi viene in mente Ernesto quando alle fiere mi diceva di lasciare confusione sul banco, perché di seri ce ne erano già tanti. Quando bevo nel bicchiere voglio trovare dei vini energici e possibilmente confusionari, siamo troppo abituati ad avere dei vini che sono precisi e che sanno esattamente di quello che devono sapere, quindi la confusione nel vino sta nel fatto che ad esempio il moscato può non essere dolce, ma essere amaro; così anche il fondo confonde l'aspetto visivo, perché non è quello a cui siamo abituati a vedere, con Radical questa idea del vino ci sta.