



Piergiacomo Contino, Teresa Soria, Emanuele Contino e Alessandro Bottallo (Confagricoltura Alba)

Le virtù femminili nelle radici delle colline del Moscato

A CASTIGLIONE TINELLA L'AZIENDA TERESA SORIA RICONOSCE IL SUO PASSATO, E GUARDA AL FUTURO CON INVESTIMENTI COSTANTI

di Paolo Ragazzo

Il "cuore" del Moscato non sarebbe così grande senza le capacità e la tenacia delle donne che da generazioni se ne prendono cura. È il caso della azienda viticola "Teresa Soria" a Castiglione Tinella che fin dalla sua nascita lega i suoi vini al saper fare femminile. È il 1946 quando Armando Soria

e Anna Colla, sposandosi, fondano l'azienda agricola che da mista e di sussistenza, come molte in quegli anni difficili, comincia a vinificare grazie al sapere acquisito e "portato in dote" da Anna. È lei, infatti, che negli anni della guerra, in assenza dei fratelli impegnati al fronte, ha imparato il mestiere dal papà e lo ha fatto suo. "Col marito, mio nonno, costruiscono una

piccola cantina sotto l'alloggio con vasche in cemento e tecnologie di inizio '900, come i filtri in sacchi olandesi, e iniziano a produrre Moscato – racconta **Emanuele Contino**, il nipote, ora alla guida dell'azienda –. Arrivano a vinificare tutta la produzione, fino a 120 ettolitri di vino che poi rivendono ad aziende più grandi. Nonna trasmette questo suo sapere a mia mamma Teresa, che fin da piccina la aiuta in cantina, ma alla morte di nonno e con le case spumantiere che iniziano a richiedere tecnologie più moderne, la produzione subisce un drastico rallentamento".

Fino ad una nuova iniezione di fiducia impressa da Teresa, aiutata dal marito Piergiacomo Contino, con la scelta negli anni '90 di tornare ad aumentare la quota di uve da

vinificare. "Mio papà faceva l'operaio alla Ferrero, facendo i turni ha sempre aiutato mamma – continua il vitivinicoltore –; un apporto di sostanza e di idee, come quella di voler produrre un moscato secco ("Insolito" il suo nome) per avere un'alternativa da proporre al mercato. Io nasco 'figlio di operaio' e ora che sono imprenditore continuo con lo spirito che mi hanno trasmesso i miei genitori, che ancora oggi sono al mio fianco ogni giorno. Grazie ai loro insegnamenti mantengo viva la tradizione, ma con i recenti investimenti cerco di dare all'azienda un nuovo futuro".

Nuove la cantina e la sala degustazioni

E alla voce "nuovi investimenti" figurano principalmente la nuova struttura di vinificazione con attrezzature e macchinari all'avanguardia e una sala degustazione dove accogliere i tanti turisti che quasi tutto l'anno ormai visitano questi territori di confine tra la Langa e il Monferrato. "Mi sono diplomato all'Enologica di Alba nel 2007, poi dopo qualche esperienza da agronomo ho deciso di stabilirmi in azienda nel 2012, acquistando alcuni ettari di terreno sulla collina di Moncucco – spiega Emanuele Contino –. Nel 2019, proprio alla vigilia della pandemia, la scelta di ingrandire i locali dove poter anzitutto proseguire nell'ammodernamento del processo di vinificazione. Non è stato semplice portare al termine i lavori, per via dei costi dei materiali schizzati alle stelle e all'incertezza di quei lunghi mesi. Ma ce l'ab-

Turisti in visita guidata all'azienda





Alcuni momenti di lavorazione delle uve nella cantina Teresa Soria

biamo fatta e adesso sono arrivato a imbottigliare quasi tutto il vino che produco e ad accogliere visitatori”.

Proprio la via dell'enoturismo è in grado di riservare le soddisfazioni più grandi all'azienda "Teresa Soria" in termini di contatti e ritorni economici: "Nonostante il flusso di presenza in cantina sia altalenante, non possiamo proprio lamentarci – continua Emanuele –. Assistiamo ad una bella crescita di questo fenomeno, trainato dalle presenze che fa registrare l'Albe ed è composto da persone (soprattutto straniere) che sempre più arrivano già con una buona conoscenza del prodotto". Oltre ai vini a base Moscato d'Asti, tra cui si annovera anche il Vermouth Rosso, l'azienda "Teresa Soria" produce anche Dolcetto, Brachetto, Barbera e Nebbiolo, da poco anche in versione spumante.

Gli enoturisti sono catturati soprattutto dal momento esperienziale con il tour dei vigneti e della cantina, dove a conquistare sono il contatto umano e la storia familiare.

Il vero valore è rappresentato proprio dalla storia, che quando è autentica si trasforma in una preziosa risorsa.

Lavorare nei Sori: tanta fatica poco remunerata

L'azienda di Castiglione Tinnella è tra quelle impegnate nella coltivazione dei Sori, vigneti eroici per via delle pendenze estreme che necessitano di lavorazioni quasi tutte manuali e con elevati costi di produzione, spesso non adeguatamente remun-

erati. "Purtroppo, non siamo ancora riusciti a trasformare la fatica che facciamo nella lavorazione di questi vigneti in riscontri concreti – sottolinea Contino –. A questo si aggiunge un periodo particolarmente instabile per il vino in generale, che deve fare i conti con messaggi fuorvianti circa l'impatto del suo consumo sulla salute e un cambiamento delle abitudini di acquisto e consumo specie tra i più giovani".

E alla domanda su quale sia

il suo sogno, Emanuele Contino confessa: "In seconda elementare avevo scritto così in un tema ispirato da questa domanda: da grande vorrei costruire una cantina tutta mia. Mi sento fortunato ad averlo realizzato e, in futuro, continuerò a battermi per far capire ai consumatori ed agli operatori il ruolo fondamentale di noi viticoltori, primi custodi di un territorio unico, riconosciuto dall'Unesco, ma fragile se non gestito con cura". ■

Una veduta della cantina e una fase di raccolta nei Sori

