



**CHAMPAGNE**

*La sublimazione del tempo  
nei Grand Vintage  
di Moët & Chandon*

**TIGNANELLO**

*Compie 50 anni il supertuscan  
di Antinori che ha cambiato  
la storia vitivinicola in Italia*

**VALPANTENA**

*Un grande bianco  
in terra di rossi: Prea di  
La Collina dei Ciliegi*

# SPIRITO di VINO

**RODOLFO MIGLIORINI**

*Alla guida  
di Rocche dei Manzoni,  
cantina langarola  
anticonformista, è artefice  
di vini in grado  
di sfidare il tempo: dallo  
Spumante Valentino  
al Pianpolvere Soprano*





La Valpantena è una delle zone più in ascesa della Valpolicella: qui, tra boschi, prati e vigneti, ha sede La Collina dei Ciliegi (a fianco, i vigneti), l'azienda di Massimo Gianolli che nel 2005 ha realizzato il primo Amarone (qui sopra, la palizzata del filare 33 di Rondinella). A poco a poco, però, sono state le qualità della Valpantena a conquistare l'imprenditore ([lacollinadeiciliegi.it](http://lacollinadeiciliegi.it)).

— La Valpolicella che non ti aspetti —

*Dopo sette anni di attesa arriva Prea, il bianco che Massimo Gianolli ha prodotto a La Collina Ciliegi con una buona dose di follia, coraggio e la consulenza dei più importanti scienziati del suolo al mondo*

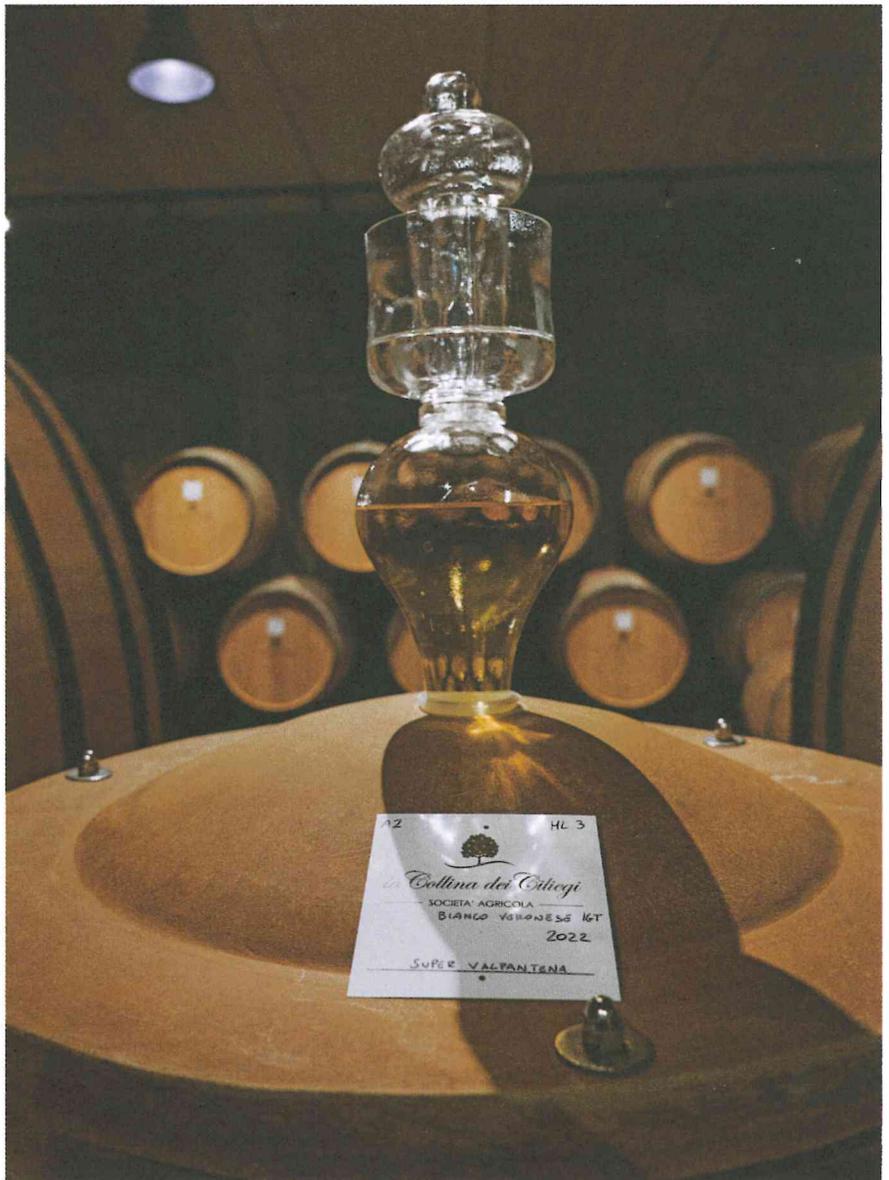
# *Eureka in Valpantena*

di Leila Salimbeni, foto di Maurizio Gijovich





Gigante n. 29  
Lavorato: 0768 cc  
Materie di Cuvaggio:  
17% 40%  
Impugnatura: 7 abbinati Colli Diocesi di Mantova



AZ HL 3  
*La Collina dei Colliqi*  
SOCIETA' AGRICOLA  
BIANCO VIGONESE IGT  
2022  
SUPER VALPANTENA

C

«Camminando le vigne» di tanti produttori e da tanti anni, mi è capitato spesso d'imbattermi in storie simili a questa, ma solo questa m'ha ricordato con tanta vividezza la fantastica vicenda di Ray Kinsella, Kevin Costner per chi si ricorda il film del 1989, agricoltore dell'Iowa che, di punto in bianco, decise di sacrificare uno dei suoi campi di mais per costruirvene un altro, a forma di diamante, per ospitarvi impossibili partite di baseball. A suggerirglielo fu una voce profonda e suasiva: un'istanza che a poco a poco avrebbe svelato lui le ragioni, sensatissime, di quella follia, come del resto ci accade ora, nella più tinnula e cristallina evidenza, davanti al primo calice della prima annata di Prea, il nuovo vino, bianco, di Massimo Gianolli a La Collina dei Ciliegi.

Ebbene, già in quest'ultima frase, per chi di voi abbia un minimo di discernimento in materia di vino, albergano almeno tre elementi bizzarri, controintuitivi, incredibili. Il primo è che Prea è un vino bianco prodotto in uno dei più reputati cru della Valpolicella, la Valpantena, in quel di Erbin; il secondo è che si tratta di un bianco di Garganega, Pinot bianco e Chardonnay, messi a dimora in una delle sottozone più vocate della Valpolicella orientale; il terzo è che a produrlo è un uomo che, per ragioni che esulano dalla

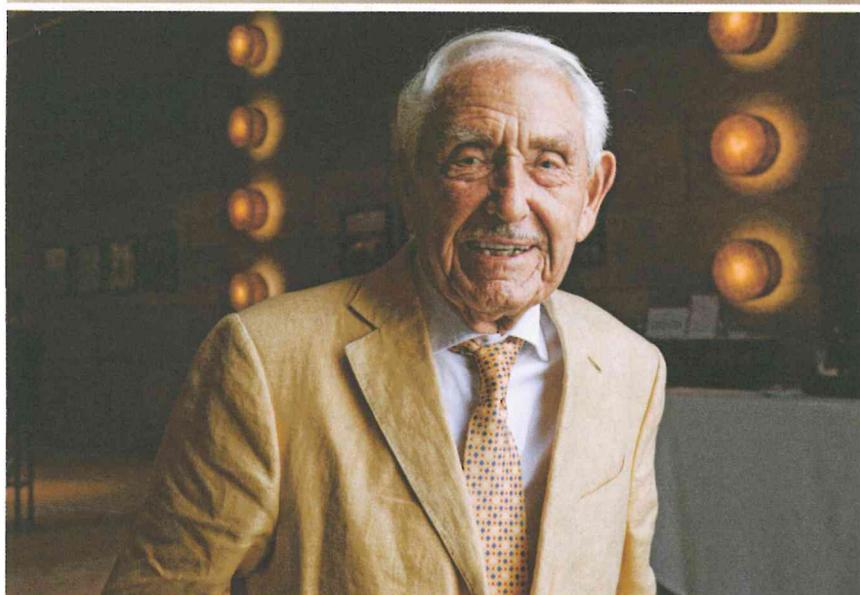
ratio finanziaria, dimensione, questa, da cui proviene e in cui si è affermato, ha deciso di tornare a sporcarsi le mani con la terra conciliando, in un'unica vita e nella stessa persona, finanza e agricoltura. Ma per farsi un'idea della concezione che Massimo Gianolli ha della campagna basta dare un'occhiata alle smartbox per il Wi-fi ubicate in un contesto di lapalissiana primazia dell'agente naturale su quello antropizzato, giacché non c'è conflitto tra natura e cultura, né tra trattori e domotica, nel mondo di un uomo che, citando Walt Whitman, contiene moltitudini.

Ma nel progetto vitivinicolo ribattezzato, vedremo poi perché, Haut-Lieu, tutto è cominciato al contrario: «Volevo fare un grande vino, un "super Valpantena"», spiega Gianolli. «Così, quando Christian Roger (amico di Massimo e vicepresidente della sua società, *nda*) ha deciso di coinvolgere i coniugi Lydia e Claude Bourguignon (due dei microbiologi dei suoli più importanti al mondo, *nda*) io mi aspettavo che questi avrebbero bocciato in tronco il mio progetto oppure che mi avrebbero indirizzato con sufficienza verso la strada più ovvia, quella delle uve a bacca rossa. Immaginatevi la mia reazione leggendo l'esito delle 130 pagine di analisi stratigrafiche dei suoli (suoli che i due avevano assaggiato letteralmente e annusato: 60 fori nel terreno, profondi 180 centimetri, cercando quell'"odore di foresta" tanto importante per la riuscita del vino, *nda*), in cui c'era scritto "cretaceo, di origine giurassica, ricchissimo di sostanze organiche"». In una parola: bianco; vino bianco. Siamo, qui, tra i 570 e i 620 metri sul livello del mare, in

*Natura e cultura si sposano nel mondo dell'imprenditore biellese capace di combinare alta finanza e agricoltura*



Sopra, Massimo Gianolli, davanti alle pendenze della Valpantena. A fianco, dall'alto a sinistra in senso orario, una scultura posta nella sala di affinamento di Prea; alta qualità in quota; solo cemento e botti in ceramica Clayver per il vino, coerenti con la filosofia del minor intervento possibile, che riguarda anche i bâtonnage, ridotti al minimo; veduta del vigneto da cui comincia questa storia.



Dal basso, Armando Gianolli, classe 1925, padre di Massimo; da sinistra, Claude e Lydia Bourguignon, Christian Roger, Massimo Gianolli, l'agronomo Simone Interdonato e l'enologo Paolo Posenato in occasione della presentazione del nuovo vino; Lydia e Claude Bourguignon, microbiologi, hanno seguito e propiziato la nascita di Prea sin dalle prime analisi stratigrafiche dei suoli.

una porzione di alta collina, va da sé che Haut-Lieu sia da intendersi come alto nel senso apicale, non solo da un punto di vista altimetrico, che Massimo era solito scendere con gli sci, da piccolo, quando ancora nevicava. «Qui nessuno aveva mai lavorato in modo intensivo, per cui l'indice di concentrazione delle sostanze organiche, tra 7 e 10, stupì pure loro che si consideravano da sempre soddisfatti», ammette Lydia, «quando si fermava a 1,5». Così, per non alterare l'equilibrio di un suolo tanto vergine quanto prodigo, Claude e Lydia hanno insistito affinché non fossero fatti né scassi né terrazzamenti ma che su quelle pendenze fosse messa a dimora una quantità enorme di ceppi di vite (7.700/ettaro) «perché solo l'alta densità può permettere alle radici di essere competitive tra loro e, scendendo in profondità, di estrarre il terroir». E benché sono poche, continua Lydia, «le persone che hanno il coraggio di assecondare la natura, Massimo Gianolli non ha avuto, in questo senso, alcuna esitazione». Il motivo? «Non sono nobile e non ho mai fatto vino prima d'ora: ciò mi rende libero», puntualizza lui con serafica trasparenza.

Tornando quindi a Prea, il nome deriva dal dialetto «pietra», che indica precisamente il terreno marno-calcareo ricco di scheletro di origine cretacea tipico della parcella da cui proviene. Le varietà scelte (Garganega, Pinot bianco e Chardonnay) sono combinate in un blend che cambierà ogni volta a seconda dell'annata ma che propenderà sempre, anche in ragione della metà come avviene per la prima annata, la 2021,

per la Garganega, varietà autoctona del territorio. E qui c'è un ulteriore elemento sorprendente: «La letteratura agronomica è convinta che la Garganega in altitudine non venga bene», spiega Paolo Posenato, enologo de La Collina dei Ciliegi, ma è evidente che con questo vino la nozione appaia superata se non, addirittura, smentita, «basta che si mantengano basse le rese».

Ennesimo colpo di scena, dunque, per Prea, che ha il sapore di un eureka di archimedeo memoria già ora che, appena nato, riscrive le regole del territorio, e per giunta con vigne così giovani che vengono le vertigini a immaginarsi cosa ne sortirà tra qualche anno. Le radici delle piante, infatti, scenderanno sempre più in profondità nel suolo fatto di selci e biancone di questa collina, affrancandosi da un'irrigazione che già ora serve solo per mero soccorso. «La vite deve far fatica», spiega Lydia, «e deve farlo attraverso le radici che estraggono tutte le sostanze contenute nel suolo fissando nel vino la struttura, il ritmo e la persistenza». E qui, in questa prima annata 2021, c'è tutto e molto di più: c'è una densità olfattiva di burro e vaniglia, a onta del legno che non vede (soltanto cemento e ceramica) con slanci di caramella al limone e refoli di anice e zenzero. Al palato la densità diventa materica, masticabile, ed è tempestate da lampi di acidità e sale, sempre più progressivi e sempre più accesi. Ma, poi, tutte le durezza e i riflessi della pietra trasmutano in un sorso trasognato e soffice, che fa trasecolare in lunghezza e, soprattutto, in prospettiva. Chapeau, dunque, Prea! 🍷



---

*Profondità, verticalità e densità  
caratterizzano Prea,  
qualità sbalorditive se pensiamo  
che è la prima annata*

---