

Saluzzo, prosit rotariano con bollicine delle Clarisse e Chatus di Bric Aut di Brondello

Le due etichette saluzzesi sono prodotte nel territorio dai soci Luigi Fassino e Santo Alfonzo. Raccontata la passione di fare il vino per sé e per gli amici. Nella conviviale la presentazione del primo studente asiatico a Saluzzo dello Scambio giovani Rotary



Rotary Saluzzo, Gianni Benedetto, Gakuto Hanabary, Luigi Fassino, Letizia Garri, Catalina Peirone, Santo Alfonzo

Bollicine delle Clarisse di Saluzzo e Chatus di Brondello. Etichette saluzzesi con lo spirito del territorio al centro, prodotte da appassionati di vino e dell'arte di farlo, hanno accompagnato il menù della conviviale Rotary Saluzzo all'Interno 2.

Storie raccontate con gioia dal grappolo alla bottiglia da **Santo Alfonzo** direttore Spresal proprietario della Vigna Bric Aut e da **Luigi Fassino** della Società Santa Chiara dal nome della via che conduceva all'antico Monastero delle suore, in pieno alto centro storico.

Nella vasta letteratura del vino si sono inseriti a pieno titolo con l'esperienza di chi produce per sé e generosamente per gli amici (ma con competenza) raccontando le "verità sul vino": come si fa e, come lo fanno loro.

"Una passione punto e basta – affermazione di Santo Alfonzo, nati siciliani e l'amore per un vitigno "alpino": lo chatus robusto e antico, vitigno nebbiolo di Dronero. Un innamoramento nato alcuni anni dopo aver acquistato "Bric Aut", vigna a 700 metri sul livello del mare a Brondello, dal microclima particolare dove vegetano anche i banani.

Oltre 700 piante da cui ricava 500 / 600 bottiglie di Chatus di Bric Aut. Una produzione non in vendita- sottolinea Alfonzo, dopo le note storiche e curiose sul vino, le immagini della "sua" vendemmia, la raccolta dell'uva con un gruppo di amici, "ma in sicurezza" (afferma con ironia in relazione al ruolo in Spresal) e il momento di allegra convivialità sotto la pergola, con menù siciliano-piemontese firmato dal padrone di casa.

Dal rosso rubino dello Chatus che si accompagna bene con le carni, alle Bollicine "Clarisse" in onore delle suore che avevano la vigna vista Monviso, oltre il muro della Castiglia.

Il vitigno precedente è stato sostituito con vitigni a bacca nera di Pinot e a bacca bianca di Chardonnay con cui i quali si fa lo Champagne. *"Ciò che volevamo produrre noi e con il metodo*

tradizionale – ha spiegato Luigi Fassino, illustrando i vari passaggi, dal test dei grappoli, alla rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise, fino alla sboccatura e alla “dose” aggiunta per rabboccarlo: una miscela che ogni maison ha e che contraddistingue il prodotto. *“Il nostro è un brut. Aggiungiamo una dose di zucchero inferiore ai 6 grammi”*.

La prima vendemmia nel 2014 con un raccolto di 850 chilogrammi di uva, 80 per cento pinot nero e 20 per cento chardonnay. Una resa di 810 bottiglie: una bottiglia al chilo. Dopo la pigiatura dolce ad Alba da Roberto Abellonio, l’attesa e il cammino per diventare bollicine Clarisse. “Più il vino sta a riposo più ci sarà il cosiddetto perlage fine”. Uno dei fattori importanti che determina il pregio degli spumanti. Il loro primo vino è imasto 2 anni al buio. “Poteva stare sei mesi di più” – ha continuato Fassino ma ci sono occasioni in cui il vino di casa non può mancare il brindisi: come per il matrimonio della figlia Giulia, per il quale è stato stappato.

Vini a bollicina Charmat o Champenoise? La differenza sta metodo, non sempre così conosciuta tra estimatori di prosecco e spumanti. Martinotti o metodo Classico? la serata all’insegna della leggerezza, ha colmato lacune sull’argomento.

Nel gruppo rotariano di appassionati del nettare di Bacco anche **Gianfranco Devalle** del Consorzio di tutela vini Colline Saluzzesi, proprietario di una vigna che circonda la sua residenza sulla collina di Saluzzo. Come contributo alla serata un breve excursus dotto sul vino nel Saluzzese fino all’arrivo dei Savoia e all’invasione della fillossera della vite in Europa.

Una sola pianta sembra essersi salvata: quella di uva luglienga, contro il muro del Convento delle Clarisse.

Nella serata Rotary il presidente **Gianni Benedetto** ha presentato il progetto “Un ponte di solidarietà”. Con l’acquisto di una maglietta (anche attraverso il sito del Distretto 2032) si contribuisce ad aiutare famiglie genovesi che nel crollo del ponte Morandi sono rimaste orfane del capofamiglia. Tra i rotariani saluzzesi è inoltre in corso una raccolta di donazioni per il cantiere del Duomo.

La serata ha visto la partecipazione dei giovani legati al progetto internazionale “Scambio giovani” con la presentazione di **Gakuto Hanabary**, giapponese di Tokio, 16 anni, da una decina giorni a Saluzzo ospite della famiglia **Danilo Girello**, la cui figlia **Virginia**, sta vivendo analoga esperienza in Arizona.

“E’ il primo studente asiatico a Saluzzo e anche il primo ragazzo, dopo le studentesse che hanno partecipato all’iniziativa – afferma **Alessandra Tugnoli** dirigente del liceo Soleri Bertoni, istituto presso cui studierà il giovane unendosi a **Catalina Peirone**, argentina, ospite della famiglia **Garri** a Revello, dove è tornata la figlia **Letizia** dopo aver completato il periodo di scambio in West Virginia