

Autrice: **Simona Vitali**Foto: **Paolo Brutti**

Giungere a pensare che la tua **terra**, quella che hai conquistato nel tempo pezzo dopo pezzo, ti sia stata **affidata** e sentire di **volerla restituire**, quando sarà il momento, migliorata, più completa, con una sua anima, significa sapere connettersi con un senso della vita più grande.

E che sia chiaro che tra il considerare qualcosa di proprietà o in custodia c'è una bella differenza.

Basti pensare a tutte le volte che ci hanno chiesto di badare a una creatura. Quanta attenzione in più, quanta cura, quanto rispetto per quell'esserino di cui abbiamo avvertito **tutta** la responsabilità!

Questo l'**atteggiamento**, assai eloquente, che **Marinella Camerani**, produttrice di vini della Valle di Mezzane nella Valpolicella orientale, matura da un certo momento in poi **verso la sua terra**.

Ad attrarla inizialmente è il luogo, quella proprietà di famiglia a Mezzane di Sotto in località Foi, dove dice di aver respirato per la prima volta il vento della libertà. Qui si trasferisce a 25 anni per fuggire da un lavoro d'ufficio che non fa per lei e decide di ridare vitalità a quei terreni - con 4 ettari vitati - abbandonati a sé stessi. "Mi sono dedicata alle vigne - racconta Marinella Camerani - perché questo ho trovato, se avessi trovato mele sarei diventata una produttrice di mele!".

**Una giovane donna a capo di un'azienda agricola**, che prende decisioni in assoluta autonomia, a maggior ragione senza essere ferrata in materia, rappresenta certamente **un atto rivoluzionario** nella piccola Mezzane di sotto a metà anni '80!

Non passa una decina d'anni che quel coraggio e l'intelligenza di indagare, studiare, sperimentare iniziano a venire premiati, con l'arrivo dei primi riconoscimenti. Questi però non bastano a placare un'insoddisfazione crescente verso la moderna ge-

## Per il vino serve pazienza

Marinella Camerani  
si racconta



Da sinistra Federica, Bianca e Marinella Camerani



Cesar, il compagno di Marinella Camerani, nella vigna



Federica Camerani e Leonardo Garbuio



stione della campagna e soprattutto della cantina, supportata da tecniche sempre più invasive.

***C'è un incontro che segna una svolta nella vita professionale ma anche personale di Marinella Camerani. Chiediamo a lei di parlarcene.***

“È il 2002 quando decido di partecipare alla prima conferenza in Italia di **Nicolas Joly**, in occasione della presentazione del suo libro *Il vino tra cielo e terra* a Milano. Ricordo che eravamo veramente in pochi, non più di una ventina. Li ho conosciuto la biodinamica in senso filosofico, applicata anche alle vigne, e mi sono detta “Appartengo a questo mondo”. Poter unire la dimensione professionale a qualcosa di più alto, anche con risvolti sociali (perché c'è il benessere di chi lavora con te) per me è stata una vera liberazione.

A fine incontro mi sono avvicinata a Nicolas Joly per scambiare qualche battuta. Il suo consiglio è stato: “Incomincia da dove ti sembra più facile. Tu la faccia da biodinamica ce l'hai!”

***L'azienda agricola nel tempo è cresciuta. All'originaria Corte Sant'Alda si sono aggiunte altre due proprietà, Adalia e Podere Castagnè, nel comune di Mezzane di Sotto, tutte sotto il cappello di azienda agricola Camerani. Come vede il futuro della sua azienda?***

“Abbiamo deciso di non crescere ulteriormente come superficie vitata (quasi 20 ettari) perché **vogliamo diventare più bravi con ciò che abbiamo**. Cioè vogliamo fare vini sempre più buoni innanzitutto e anche sempre più naturali. Impegnati per la riuscita di una materia prima buonissima, che è l'uva, adesso dobbiamo focalizzarci sui dettagli per migliorare. Parlo al plurale perché finalmente non sono più da sola. A parte **Cesar**, il mio compagno, che è un punto fermo per la campagna, da qualche anno è scesa in campo mia figlia **Federica**, appassionata e determinata ogni giorno di più, e pure **Bianca**, ormai al termine degli studi ma già sul pezzo. Mi conforta anche l'aver impattato bene con il mio chef de Cave, **Leonardo Garbuio**. Abbiamo progetti nuovi che stiamo portando avanti tutti insieme, dove io cerco di stare in seconda linea. Un vero e proprio percorso, necessario per predisporre il passaggio generazionale”.

***Qual è il vostro mercato di riferimento? E su quali vini puntate?***

“A me piace vendere il vino in Italia, perché qui riesco a sapere a chi arriva e anche ad entrarci in contatto. All'estero, affidandolo agli importatori, questo non succede. In questo momento il **65% delle bottiglie è destinato all'estero e il 35% resta in Italia e va alla ristorazione**, grazie a una rete di agenti con cui c'è un rapporto professionale e personale profondo. Conoscono tutto di noi, conoscono la famiglia, li porto in giro per la campagna. Devono raccontare quello che vivono qua, cercando di trasferirne la trasparenza e coerenza della nostra

azienda familiare. A questo ci teniamo davvero tanto. Io sono sempre stata una **grande sostenitrice del Valpolicella in tutte le sue forme**, perché penso che l'Amarone debba essere un vino di nicchia, un vino scelto, un vino non da tutti i giorni. Il Valpolicella invece è un vino buono per tutti i giorni e per tutti. Il nostro impegno è fare grandi Valpolicella così come ci riesce l'Amarone, che ne produciamo poco ma quel poco dev'essere buono. Il mio vino del cuore è il **Mithas**, Valpolicella DOC Superiore, il primo desiderio realizzato di fare un grande Valpolicella legato alla mia terra, quando da noi i grandi vini erano tutti IGT. Il vino simbolo della filosofia dell'azienda è il **Ca' Fiui**, un Valpolicella DOC, nato pionieristicamente 22 anni fa. Ho avuto il coraggio, a quell'epoca, di fare un cru, di dargli un nome e quindi di rendere nobile il Valpolicella. La stessa filosofia dei vini del podere di Corte Sant'Alda, fra cui i sopracitati Mithas e Ca'Fiui, è condivisa per quelli dei poderi di Adalia e Castagnè ossia che **ogni vino è un cru**. Pure il **Laute**, Valpolicella DOC, del podere Adalia è un vino molto interessante”.

***I vostri vini hanno una forte componente territoriale. Avete recentemente fatto fare una zonazione dei terreni - da cui è scaturito il libro Around Soil - iniziativa tipica di gruppi di aziende o consorzi, quindi anche molto impegnativa dal punto di vista economico. Perché l'avete fatta?***

“Innanzitutto per un personale piacere di conoscenza poi per l'opportunità di mettere a nudo tutti i terreni che abbiamo, dove li abbiamo e dove facciamo i diversi vini. Abbiamo fatto di più: nelle schede relative ai diversi terreni abbiamo **aggiunto le caratteristiche dei terreni stessi legati alla qualità dei vini e la quantità di bottiglie che produciamo**. Questo è un vincolo pubblico importante. Di solito simili informazioni non sono verificabili”.

***Perché la scelta di spostare tutto sul biodinamico?***

“Nello scegliere la biodinamica quando ancora in Italia se ne sapeva poco, optando tra l'altro - per prima in Veneto - per la strada della **certificazione Demeter** per i miei vini, non mi sono limitata ad applicare dettami suggeriti dal protocollo ma **ho abbracciato un credo che ha permeato la mia vita**. Al netto delle esasperazioni a cui stiamo assistendo in questo momento, penso che il mondo stia diventando sempre più green e quindi la biodinamica dovrebbe prendere piede”.

“Per il vino serve pazienza” dice **Marinella Camerani**. Lei che ha saputo fare tesoro di tutto ciò che ha incontrato sul suo percorso, tessendone una trama, la sua trama. Ultimamente ha pure imparato a utilizzare il telaio, tessendo di sera con Cesar che la osserva ammirato. Tenacia e pazienza la guidano nel rendere tangibile quella tela a cui sta lavorando da una vita. Perché tutto torna, nell'approccio alle tante cose che fa sue con insaziabile curiosità.