

*Nell'azienda di famiglia in Valtenesi tra "il ribollir dei tini"*

## **Il dott. Materossi commercialista con la passione del vino**

“**I**l dottor Materossi sarà in ufficio più tardi. Adesso è in cantina”. Capita abbastanza spesso telefonando alla studio di via Romanino di incappare nella voce cortese dell’impiegata che ripete, chissà quante volte, la stessa frase. Già, perché Cesare Materossi è un dottore commercialista oltre che appartenente ad una famiglia di produttori di vino di impegnativa notorietà soprattutto nella sua zona che è la Valtenesi, o, se preferite, il Garda Bresciano. Non sapevamo se scrivere “commercialista” o “produttore di vino”. “Anche Monte Cicogna è un cliente del mio studio e non certo il più redditizio. In cantina c’è mio fratello Alessandro, che è agronomo. È lui che crea i nostri vini, così riesco ad essere un commercialista”. Cesare Materossi i conti con il suo tempo li ha già fatti

**di Giammichele Portieri**

da tempo e risponde senza esitazione. Dice di fare un mestiere che gli piace, ma poi quando parla di vino si fa travolgere dalla passione che ha poco di un qualsiasi “mestiere”. Una passione in cui c’è dentro a piene mani la passione per la sua terra, per quello spicchio di Moniga del Garda che, dal cinquecentesco palazzo dei Materossi, digrada per circa un chilometro (quasi tutto vitato) fino alla riva del lago. Semmai vi fosse venuto il dubbio che possa lasciare il vino per la professione andate a trovarlo a Monte Cicogna a Moniga e guardate ad est fino alle Grotte di Catullo. Di solito si dice “paesaggio mozzafiato”. Questo viceversa ti di-

stende, ti pacifica e semmai ti chiedi come si possano passare giornate in città e ti senti grato con i padroni di casa per averlo difeso dalla speculazione edilizia.

Ma veniamo alla storia vinicola del commercialista Materossi. Questa si può raccontare con un solo nome: Don Lisander. Don Lisander è quello che ha avuto l’intuito di comperare la grande casa e le vigne a Moniga e Don Lisander è il vino di punta di quella che è oggi Monte Cicogna, la dimostrazione “bevibile” di dove i rossi del Garda possono (se ne avranno voglia) arrivare.

Ma cominciamo dall’inizio del ’900, dal primo Don Lisander quello in carne ed ossa. Alessandro ovviamente di nome come il Manzoni. Don Lisander era figlio di un commerciante di vino di Bagnolo Mel-



*Monte Cicogna. Panorama*

la, Pietro Materossi. Un commercio che andava bene. Due dei suoi figli, Alessandro lo scapolone di fama, ma gran commerciante, e il preciso Luigi che teneva a posto i conti e teneva dritta la barra dell'azienda (il nonno del commercialista) nel 1935 hanno l'idea di comperare la grande casa del '500 (con aggiunte dei secoli seguenti) a Moniga, sovrastata da un torrione di guardia con 20 ettari a vite. L'idea era quella che il vino è meglio produrselo, almeno quello buono. L'affare è avventuroso: ha vinto Don Lisander di venti metri piazzando l'impegnativa stretta di mano mentre un concorrente si vedeva già in fondo al viale.

L'azienda è stata continuata dal figlio di Luigi, Pierino, e ha conservato anche il carattere commerciale. La specializzazione, come quasi ovunque nel Bresciano, è arrivata alla fine degli anni '60. È allora che nasce Monte Cicogna. Ma Pierino aveva cinque figli ed era necessario che almeno quattro facessero la loro strada. Così dei cinque, Cesare si è laureato in economia e commercio, mentre Alessandro è diventato agronomo.

Oggi Monte Cicogna è cresciuta. Ai 20 ettari di Moniga, di cui due sono a uliveto, ha aggiunto 10 ettari a San Martino della Battaglia nel cuore classico della Lugana. La produzione è di 150 mila bottiglie l'anno. Oggi Cesare Materossi è anche presidente dell'Ente vini bresciani che è la sintesi di vari consorzi doc, un Ente che aveva bisogno anche di mettere i conti in ordine e quindi cercare un vignaiolo commercialista.

I Materossi sono tra i primi a credere nella viticoltura di qualità sul Garda. Il vigneto Beana, tutto a Gropello Gentile, è dei primi anni '70. Una testimonianza che durerà poco perché, chiarite scientificamente le potenzialità dei cloni di Gropello Gentile, si sta reimpiantando tutto. Uno che crede che la ripartenza quasi da zero valga la pena è proprio

Materossi che è convinto che quel terreno di morena, calcareo e argilloso, ricco di ciotoli, ha grandi potenzialità. Del resto, dice convinto, non si vende il vitigno ma un territorio. Il miglior complimento che si è sentito fare durante la degustazione di un suo vino è stato: "mi sembra di essere in vigna a Moniga". Se la vigna è quella che abbiamo visto noi, è un gran bel complimento.

Per coerenza così Monte Cicogna chiama Bianco del Garda un grande Riesling Renano dalla insuperabile finezza (ma che con i vini del Reno non è neppure somigliante).

Ma torniamo a Don Lisander che questa volta è un vino. Per la precisione un Garda Classico e quindi un uvaggio dove prevale il Gropello, ma prende colore dal Marzemino e "spalla" dal Sangiovese e dalla Barbera. A noi è capitato di assaggiare il 2001 che è assolutamente entusiasmante, soprattutto (questo il parere anche di colleghi addetti ai lavori) perché l'affinamento ha donato complessità, ma ha lasciato intatto il frutto rosso e maturo che ti aspetti da un vino assai più giovane. La speziatura da sosta in barrique è minima, mentre ti rimane in fondo il profumo delle marasche sotto spiri-



Cesare Materossi



Pierino e Cesare Materossi

to. Peccato che le 12 mila bottiglie del 2001 si stiano esaurendo. A Vinality è andato il 2004 raccogliendo ampi consensi. Sta andando ora in commercio. Vi dovrete accontentare (si fa per dire). Va detto che il 2002 e il 2003 semplicemente non esistono a causa della grandinata (e della siccità dell'azienda). Il Don Lisander vino rosso si giova di un breve appassimento delle uve in cassetta, ma solo fino a fine novembre e solo per metà dell'uva. Decisiva è la sosta in piccole botti per guadagnare in longevità, ma Monte Cicogna usa barriques usate per evitare ogni sentore da falegname. Don Lisander è piaciuto anche ai francesi che gli hanno assegnato la medaglia d'argento alle Vinalies Internationales di Parigi. Materossi ci mostra il diploma quasi amareggiato. "È un gran vino su cui abbiamo lavorato 20 anni che non ha ancora il prestigio che merita". Però, ci racconta, ad una degustazione alla cieca dove era presente un vino toscano ritenuto tra i migliori cento al mondo, la bottiglie di Don Lisander è stata la prima a rimanere vuota. Una prova, se volete, da fare. Noi l'abbiamo fatta ed il risultato è stato davvero quello.

**Giammichele Portieri**  
Giornalista