



Cinque fratelli le vigne del nonno un infernot

La singolare azienda, a Cella Monte, nel Monferrato Casalese, voluta e condotta dai giovani fratelli Arditì, scommette sulle peculiarità di una terra e le proietta nel futuro.

Mirella Vilardi

Ci sono oggi cinque fratelli con lo stesso obiettivo, aspetto che già ha del fiabesco, e una serie di fattori fortunati in attesa da tempo immemore di essere captati, valorizzati, potenziati.

Ci sono oggi tutti gli elementi perché un giorno si parlerà di "Cinque Quinti" come di un faro acceso a indicare la via verso le profondità più preziose della storia e delle storie. Della terra, intesa come zolle, delle radici, di famiglie e di viti, della pietra, quella da Cantoni che, in questo lembo di Monferrato, è stata scavata per farne infénot, nicchie, angoli, mensole, adatte a conservare il vino.

E non solo. La via che tracciano Fabrizio, Michele, Martina, Francesca e Mario Arditì, nati tra il 1985 e il 1999, è quella del divenire delle cose nel tempo, della lettura e del riuso di oggetti, metodi, lavori, paesaggi, attraverso occhi moderni che tengono conto delle nuove tecnologie asservite, però, a quel filo della memoria tutt'altro che sottile, qui spessissimo, una fune che

Sopra:
i vigneti di Cella Monte
e sullo sfondo Vignale
Monferrato
(foto You can image
per Cinque Quinti)

lessandrino, di cui il papà Giuseppe è stato sindaco per un decennio circa. La mamma viene dai Cossetta che, da queste parti, è come dire Montecchi e Capuleti, una rivalità tra famiglie altolate espressa anche in gara architettonica di cui restano le superbe testimonianze di villa liberty dirimpetto al pa-



Sopra:
Castello degli Arditì
sede della Cantina;
sotto:
Cella Monte,
la via Dante Barbiano
che fiancheggia
il castello

lazzo austero, di giardini dal prezioso impianto a terrazze, scigni di essenze centenarie. La visita alla realtà vinicola non può prescindere da tanta storia e dagli innumerevoli dettagli curiosi e colti, degni ognuno di attenzione e approfondimento, e l'esperienza è dunque immersiva, a tutto tondo, davvero, dopo qualche ora trascorsa in questo luogo, nostro mentore è stato Mario, il più giovane dei fratelli, si riprende la via verso casa come dopo un lungo viaggio, di quelli arricchenti ed esclusivi, con la voglia, e la promessa a se stessi, di ritornare.

E tuttavia, il vino che, per molta parte del nostro tempo qui, aveva assunto le sembianze di semplice pretesto,

si è riappropriato del dovuto palcoscenico, e della nostra attenzione, nell'accogliente sala degustazione. Sopra un tavolo, davanti a un'ampia finestra affacciata sulla collina (dove, disteso come un gatto al sole, sta Rosignano a guardia dei tanti filari sotostanti), sono comparsi calici e bottiglie, ognuna a enfatizzare un vitigno, ognuna frutto di un'intuizione, di tempo, di studi, di rispetto della tradizione.



Il racconto vinicolo nasce dalle terre lasciate dal nonno con pochi ettari vitati le cui uve prodotte venivano conferite, e dalle prime 500 bottiglie prodotte nel 2015, anno di costituzione della nuova realtà a dieci mani. Da allora, gli ettari coltiva-

ti a vite sono diventati una quarantina e le bottiglie circa quarantamila, con l'obiettivo di triplicarle nei prossimi anni per potersi rivolgere anche al mercato estero.

Arneis, Cortese, Grignolino, Freisa, Barbera, Bonarda, Nebbiolo, parlano il dialetto monferrino, sono nati qui, da sempre presenti, a giustificare il duro lavoro della terra e lo scalpellare antico, e a questi si sono aggiunti gli internazionali Cabernet, Sauvignon, Chardonnay, Syrah, Pinot Nero. Uve che restano soggetto delle sette etichette più una a marchio Cinque Quinti.

La degustazione è iniziata con Dedalo 2021 che, sotto la possibilista denominazio-



ne "Monferrato Doc Bianco" (consente l'utilizzo di "uve provenienti dai vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati, non aromatici") svela un Arneis molto franco, simile a se stesso, inconfondibile nel suo colore paglierino con sfumature verdoline e il bouquet di fiori freschi, tra cui spicca la zagara, e la mela verde, il pompelmo, per stupire il palato con la tipica mineralità e una delicata, quasi impercettibile, rimembranza di anice stellato. E mentre il Metodo Classico sta ancora riposando sui lieviti per i suoi lunghi sette anni, ci è stato versato un Metodo Martinotti lungo, sei mesi di rifermentatione, Brut, da Chardonnay in purezza. Semplice e fresco, vivacizzato da un allegro perlage, al

In questa pagina:
scorci dell'infernot
di Cinque Quinti,
società agricola Fratelli
Arditi

colore paglierino brillante aggiunge profumi nitidi, con note di sale, agrumi, e la caratteristica erba tagliata. Il gusto è ampiamente appagato dalla vibrante acidità e dalla chiusura su note sapide e fruttate. Consigliato come aperitivo a bordo piscina, lo immaginiamo molto bene in compagnia di piatti di pesce.

È seguito un curioso fermo in rosa da uve Bonarda (da non confondere con la Croatina da cui si produce il Bonarda in Oltrepò Pavese: l'uva Bonarda esiste), El Fol



raro rosa fermo oltrepadano da uve Croatina, operazione in effetti piuttosto difficile anche per la scarsità alla memoria di oggetti di paragone poiché la Croatina in rosa in Oltrepò Pavese è presentata quasi esclusivamente nella versione frizzante. E, paragoni esclusi o rimandati, chissà a qualche serata in cui



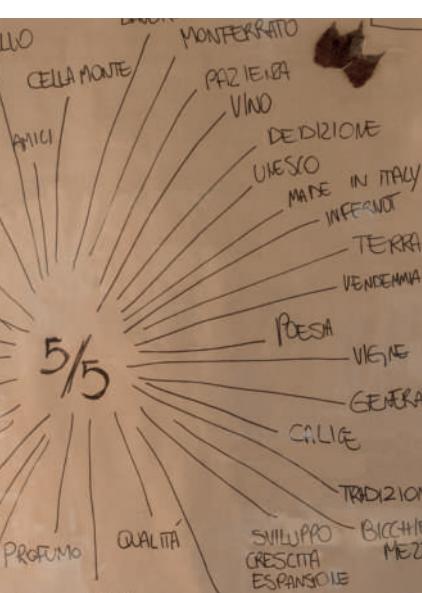
Sopra:
i rustici del castello
ospitano la sala
degustazione;
sotto:
Carisa, El fòl e Dedalo, tre
etichette Cinque Quinti
(foto You can image
per Cinque Quinti)

si vorrà capire di più giocando, El Fol ci è apparso delicato e morbido, con tannini presenti ma non aggressivi, tutto sommato un menestrolo piuttosto contenuto, con qualche ritrosia. Ha iniziato la carrellata dei rossi il Grignolino Solista

2021 ottenuto dalla vigna Bricco San Pietro nel comune di Olivola. Il colore scarico ha immediatamente riportato al Pinot Nero di cui siamo, quali oltrepadani, conoscitori più affermati. Paragone che, a Mario, non è dispiaciuto e che ha definito "complimento". Al naso ha stupito per la complessità: rosa, mora, lampone, salvia, mandorla, sembravano rincorrersi nel bicchiere per predominare l'uno sull'altra, con il risultato di un sentire davvero intrigante. In bocca ha mantenuto la complessità promessa, suscitando stu-



pore per un corpo insospettabile alla vista.
Il Grignolino, autoctono per antonomasia del Monferrato Casalese, sarà, nei prossimi anni, l'investimento maggiore per i fratelli "Arditi del castello", immaginano di proporlo in tre versioni differenti, per potergli dare la parola, per aiutarlo a esprimersi secondo la collocazione dei vigneti e la diversa interpretazione in cantina.
Last but not least, abbiamo terminato con Carisa 2020 e Roverò 2019, due Barbera da vigne a Cella Monte



esposte a sud - sud/ovest, affinati l'uno per nove mesi in acciaio, l'altro per quindici mesi in tonneau. E l'impressione è stata di trovarsi al cospetto di due fratelli. La freschezza, la vivacità, l'immancabile acidità (non aggressiva ma percepibile) e il colore rosso rubino impenetrabile del minore, sono diventati morbidezza, struttura, colore rosso rubino con riflessi granati nel maggiore. Entrambi molto descrittivi, paladini, del vitigno più diffuso in Piemonte. Allegoria di cinque fratelli che, ognuno con la propria personalità, la propria inclinazione e la propria preparazione, si prefiggono di interpretare la famiglia e le terre di cui sono figli.

Mirella Vilardi





Un progetto comune forte come la pietra

L'Ecomuseo della Pietra da Cantoni è una realtà divenuta sempre più importante per il territorio del Monferrato Casalese. La sua peculiarità è il coinvolgimento, il riuscire, cioè, a fare rete con tutti i comuni, le istituzioni, le persone coinvolte.

Nato nel 2003 con delibera della Regione Piemonte, comprende infatti ventitré comuni, di cui nove appartenenti alla zona UNESCO "Il Monferrato degli Infernot", sottozona del sito dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe Monferrato Roero.

Soci Fondatori sono: il Comune di Cella Monte, la Provincia di Alessandria, la Camera di Commercio, la Fondazione CRAL, i Sacri Monti. La sede è a Cella Monte, parte della rete dei Borghi più Belli d'Italia, nell'antico palazzo Volta, visitato da

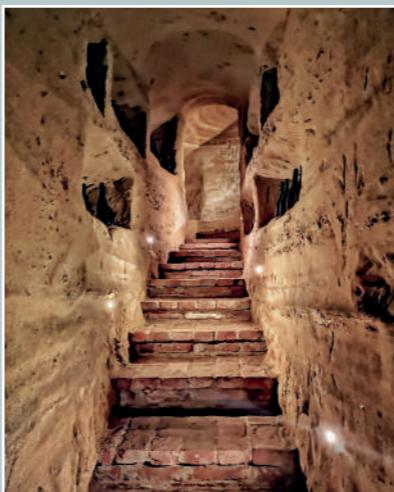


migliaia di persone ogni anno grazie alle aperture garantite dai volontari. Dopo l'ultima ristrutturazione, anche gli spazi esterni sono completamente fruibili, nel retro si trova un ampio spazio verde con vista mozzafiato sulle colline. All'interno, il salone principale è stato attrezzato

A sinistra:
il cortile del complesso che
ospita l'Ecomuseo della Pietra
da Cantoni;
sopra:
tracce fossili nella pietra
(fotografie di Paola Berra)



A sinistra:
l'infernott
della cantina Cinque Quinti;
sotto:
l'infernott della cantina
comunale di Terruggia;
espositori e fossili
nell'Ecomuseo
(fotografie di Paola Berra)



tamenti durante l'anno: *Genius Loci* (visite guidate alla scoperta dei Borghi Monferrini), *Giardini Diffusi* (aperture dei giardini di ville e palazzi storici), *Enotrekking* (passeggiate con visita a cantine dei produttori vinicoli della zona con presentazione e degustazione vini), giornate per bambini e ragazzi alla scoperta dei fossili e della geologia del luogo, accompagnati da geologi che collaborano con l'Ecomuseo, momenti di spettacolo e concerti, conferenze e seminari, presentazioni di libri e

con un grande totem con schermo touch, per accompagnare i visitatori alla scoperta degli infernot tramite foto e per dare informazioni sui borghi e le sulle mete di interesse del Monferrato Casalese

Il piano superiore ospita sale dedicate alla geologia del Monferrato, alle storie dei cavatori e alla presentazione degli Infernot.

Le attività e gli obiettivi sono di carattere scientifico, turistico e culturale, tesi a valorizzare l'identità del Monferrato Casalese attraverso la ricostruzione e la testimonianza della cultura, della vita e della memoria

storica del territorio. Una delle operazioni più interessanti riguarda il censimento degli infernot, scavati nella pietra da cantoni e destinati alla conservazione del vino, operazione che ha portato a un disciplinare volto anche alla catalogazione delle diverse tipologie, oggi riconoscibili da una targa e da un QR Code che ne consente la visita virtuale anche quando non fruibili. Uno degli infernot più singolari si trova proprio nella sede.

L'Ecomuseo ha prodotto molte pubblicazioni, disponibili presso la sede, ed organizza numerosi appun-

M.V.