

Un vino da oscar

La Bocconi, poi l'avvio della Cantina e i primi premi prestigiosi
La passione di fanciullo per la gastronomia è diventata impresa

di Stefano Frati

Quando il broker londinese Max Skinner si ritrova unico erede di una tenuta con vigneto in Provenza, ritorna per un breve periodo nel luogo dove aveva trascorso la propria infanzia. Qui, in Francia, Skinner riscopre fra i vigneti i valori più autentici della vita: l'uomo d'affari schiacciato dalla vita frenetica cambia radicalmente. Il vino e i suoi riti gli permettono di mutare la sua visione del mondo. È la trama di "Un'ottima annata", libro di Peter Mayle reso celebre al grande pubblico dall'omonimo film di Ridley Scott.

Con ovvia licenza poetica e tenuto conto del classico 'mutatis mutandis', la storia di Mayle ricalca per alcuni tratti quelle del soncinese Mario Danesi, presidente della Cantina **San Michele**. Il giovane imprenditore, classe 1987, dopo la laurea conseguita alla Bocconi non ha saputo resistere al richiamo alla viticoltura. L'azienda di Danesi si trova a Capriano dal Colle: è a quindici chilometri a sud di Brescia, sul Monte Netto, altopiano formato da terreni calcareo-

argillosi che si eleva per circa centotrenta metri dalla pianura Padana. Caratteristica che, unita al particolare terreno (ghiaia, sabbia e calcare), al favorevole microclima, alla ventilazione e ad una felice esposizione al sole, permette una raccolta di uve eccellenti. Dalla Cantina **San Michele** nascono vini straordinari. Dopo il passaparola fra gli intenditori arriva l'ufficialità dei riconoscimenti: a partire dal 2009 è un crescendo di successi. Il 2015 è l'anno più significativo: medaglia d'argento al Concorso Mondiale di Bruxelles, medaglia di Bronzo all'International Wine Challenge, due Premi "Vino Quotidiano" assegnati dalla guida Slow Wine per il Marzemino e il 'Carme', un eccellente assemblato di Marzemino, Merlot e Sangiovese. Anche l'annata 2016 riconferma il valore del grande rosso amato da Mozart: nella nuovissima edizione 2018 della guida "I vini d'Italia" dell'Espresso, il Marzemino di Mario Danesi è stato inserito fra i cento vini da comprare per il miglior rapporto qualità/prezzo.

Mario, un ex bocconiano appassionato di enologia...

Il mondo dell'enogastronomia mi è sempre piaciuto. Non solo il vino, quindi, ma tutto ciò che ha a che fare con il palato. È una vocazione che si è manifestata da giovanissimo: già da piccolo mi piaceva confrontare e scegliere i cibi, frequentare i ristoranti e capire la cucina. Dopo la laurea in Economia Aziendale, nel 2010, ho scelto di seguire la mia passione. Nonostante il forte interesse e l'impegno non è stato facile: per capire il vino e sviluppare al meglio tutto il lavoro che nasce 'dietro le quinte' è necessario molto tempo. C'è poi da tenere in considerazione la più imprevedibile delle variabili: il clima. Ogni annata racconta sempre una storia diversa. I tempi di crescita dell'azienda sono andati di pari passo con la mie esperienze: i primi terreni sono stati acquistati dalla mia famiglia all'inizio degli anni Ottanta e, dopo aver recuperato vecchie vigne, nuovi appezzamenti di terreno si sono aggiunti durante gli anni Novanta e Duemila. È stato un percorso ponderato, compiuto in un intervallo temporale tale da permettermi di studiare le potenzialità del territorio e affinare le mie competenze.

Nel mercato del vino la concor-

renza è notevole. Che cosa l'ha spinto a lavorare in questo settore?

C'è stata, indubbiamente, anche una propensione alla sfida: oltre a sviluppare l'azienda il mio desiderio era, ed è tutt'ora, quello di far conoscere il nostro territorio. La zona di Capriano dal Colle è piccola ma, a mio avviso, merita un interesse maggiore: il panorama vitivinicolo italiano è molto ramificato ma sono convinto che i prodotti di questa zona siano ancora da scoprire. Vedo, in questo territorio, una grande potenzialità: c'è un'identità molto forte, particolare; anche se non ancora espressa in massimo grado.

Vicino ai vostri vigneti si vede una bellissima cascina...

Si tratta della cascina Belvedere. Tra circa un anno circa vorremmo aprirla al pubblico, sviluppando la ristorazione e il pernottamento. Ci piacerebbe offrire, insieme con le giornate di degustazione, anche la possibilità di fermarsi nelle nostre tenute. Già adesso, anche se in occasioni sporadiche, turisti particolarmente curiosi - per la maggior parte stranieri - visitano i vigneti e la cantina. L'ospitalità potrebbe essere un ulteriore passo in avanti.

ESTIMATORI IN GERMANIA, SVIZZERA, OLANDA E CINA

La "conversione" al bio

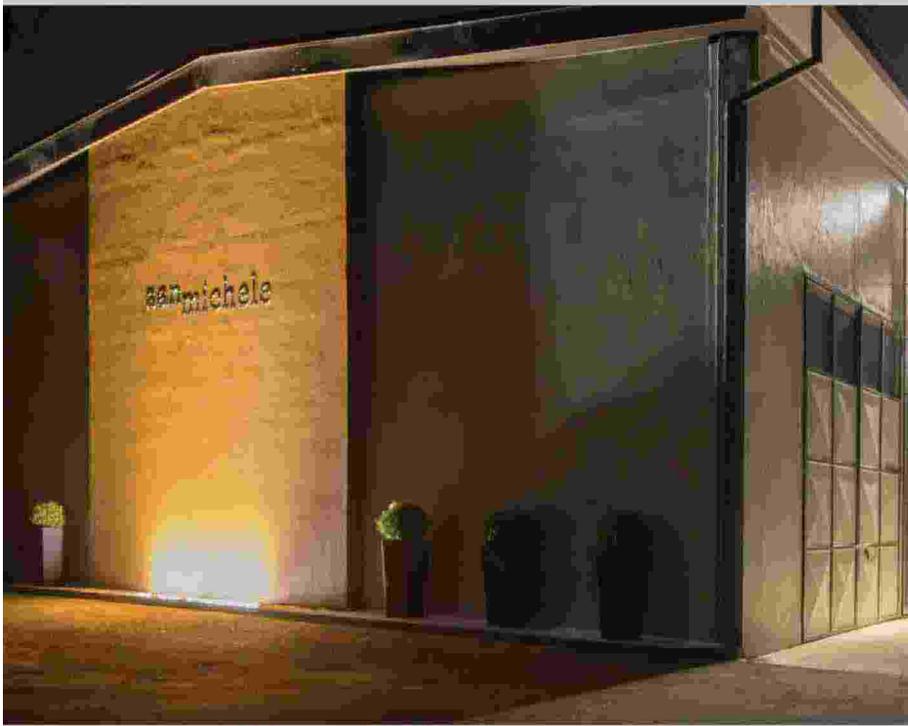
La Tenuta **San Michele** nasce nei primi anni Ottanta. Ancora oggi, se rapportata alla media del comparto vitivinicolo italiano, è una azienda di piccole dimensioni: l'incremento della superficie vitata è passata, durante l'arco degli anni, dai quattro ettari ai sedici attuali.

Come avviene per le produzioni di nicchia il personale è ridotto: due persone stabili alle quali si affiancano i lavoratori avventizi, reclutati per la potatura e la vendemmia. Nel 2015 è iniziato il percorso di conversione biologica: la prima annata certificata, anche in

etichetta, sarà il 2018. Il fatturato previsto per il 2017 è di circa 300mila euro, con un incremento medio annuo, nell'ultimo quinquennio, pari al dieci per cento. Sul fatturato totale l'export pesa per il venti per cento: i pregiati vini di Mario Danesi sono esportati in Germania, Svizzera, Olanda, Cina e Hong Kong. Per l'Italia (Cremona, Lodi e Mantova) la distribuzione è affidata all'agenzia del castelleonese Massimo Mascherpa, talent scout delle cantine più promettenti. Lo Stand di **San Michele** sarà presente per la prima volta al Bontà, il salone delle eccellenze enogastronomiche.



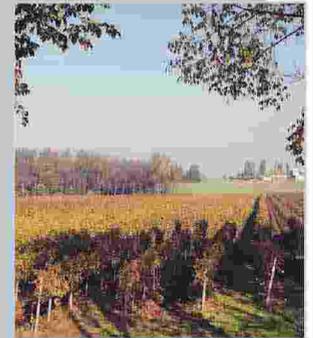
Nell'immagine la cantina con le botti



L'Azienda in pino



Nelle immagini alcuni scorci dell'azienda **San Michele** e dei vini prodotti. Qui sopra Mario Danesi con la cugina Elena: insieme conducono l'attività



ANNI OTTANTA

Nasce la Tenuta **San Michele** con l'acquisto dei primi terreni



2010

Dopo la laurea in Economia Aziendale Mario Danesi inizia l'attività di viticoltore



Qualità ai vertici

A partire dal 2009 è un crescendo di successi il 2015 è l'anno più significativo: medaglia d'argento al Concorso Mondiale di Bruxelles, medaglia di Bronzo all'International Wine Challenge, due Premi "Vino Quotidiano" assegnati dalla guida Slow Wine per il Marzemino e il 'Carme' un eccellente assemblato di Marzemino, Merlot e Sangiovese

16

ettari di superficie vitata



300mila

euro il fatturato del 2017



20%

la quota dell'export sul fatturato