

## OSSERVA ITALIA

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie

HOME | LE STORIE | I TREND | STILI DI VITA | I MERCATI | EVENTI | ARCHIVIO

Cerca nel sito

CERCA

# Otten, la sfida lombarda ai Sauternes francesi



*Un nuovo vino, l'etichetta di bianco bottrizzato della Cantina San Michele dei cugini Mario e Elena Danesi, prodotto nella più piccola Doc d'Italia*

di Paola Jadeluca

30 Marzo 2021

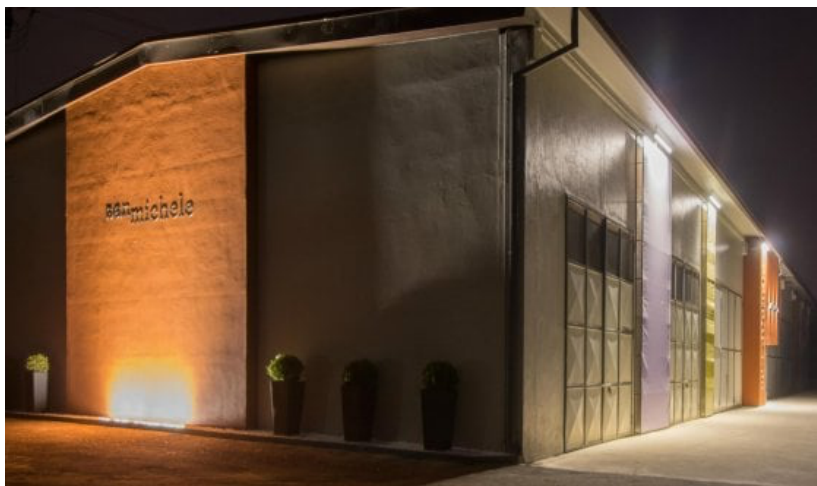
“Otten non è solo un vino, ma un progetto in divenire che ogni anno si fa più solido e promettente”: **Mario Danesi**, bocconiano di formazione, viticoltore per vocazione, è il titolare di **Cantina San Michele**, nel cuore della **Doc Capriano del Colle**, una delle più piccole denominazioni d'Italia. Insieme alla cugina **Elena**, psicologa, Mario, 33 anni, ha preso in mano le redini dell'azienda di famiglia, che in pochi anni è cresciuta, imboccando la strada della qualità e poi anche quella dell'internazionalizzazione.

Studiando, sperimentando e ricercando, Mario s'è ritrovato a inventare un vino che promette di far la concorrenza ai prestigiosi **Sauternes francesi: Otten**, appunto, un vino attaccato dalla botrytis cinerea, la muffa nobile, che in Lombardia non è proprio di casa. Otten è la lettura al contrario di **Netto, Monte Netto**, l'altipiano a 15 km a sud di **Brescia** dal 2007 dichiarato **Parco Agricolo Regionale**, molto più antico e diverso per geologia e microclima dal territorio circostante, è un terroir particolare e ricco di potenzialità.



Otten è figlio di una prova. Il risultato di un esperimento innovativo, della voglia di guardare avanti, tipica dei giovani. “Nel 2012 abbiamo deciso di lasciare le uve sui filari, di aspettare per la raccolta, volevamo vedere il risultato di una sur-maturazione delle uve bianche - racconta **Mario Danesi** - questa attesa ha dato possibilità alla botrytis di attecchire, anche tanto: il territorio presenta un equilibrio tra il sole del giorno e l’umidità con nebbia della notte perfetto per far attecchire questa muffa nobile, siamo arrivati a vendemmiare alla fine di ottobre, inizi di novembre. Abbiamo visto sin da subito che presentava un quid in più rispetto all’obiettivo primario, abbiamo deciso di fare una piccola partita di 20 ettolitri, con 20% di uve bottrizzate: dopo sei mesi di affinamento nelle vecchie vasche di cemento mostrava una complessità e una ricchezza mai assaggiate prima: avevamo un nuovo vino! Il gusto non era più quello del Netto, ma le uve, le vigne e la vinificazione erano le stesse”. Da qui l’idea di chiamarlo al contrario.

Il vitigno base è il **Trebbiano**, o **Turbino**, tipico della zona del **Lugana**: “Un bianco molto versatile, da vini secchi molto freschi all’**Otten**, è alla base anche di un nostro Metodo Classico. Vecchie vigne, rese basse, il resto lo fa il terreno, questo angolo tra la **Lago di Garda** e la **Franciacorta**, è anche patria di **Marzemino**, un vitigno che come il **Pinot Nero** non si concede ad altri territori oltre il **Trentino** e che invece qui in purezza dà espressione a un rosso fragrante, ricco al palato, con equilibrio tra dolcezza e frutto, quale il **Capriano del Colle Doc Marzemino Sarai**, **Marzemino 100%**, vino di punta delle selezioni della casa. Ma anche una versione passito che spicca per originalità. In blend con **Merlot** e **Sangiovese**, il **Marzemino** di questo terroir contribuisce a dare note di robustezza e corpo.



**Mario Danesi** è anche vicepresidente del **Consorzio di Tutela della Doc Capriano del Colle**, ottanta ettari in tutto e una ventina di produttori che puntano all’eccellenza. **Cantina San Michele** si estende per 16 ettari, frutto del lavoro di recupero di vigne storiche che arrivano fino a **70 anni**, rinvigorite da nuovi impianti. Vigneti certificati bio, con conversione avviata nel 2015. La produzione è destinata per il **70% all’Italia**, con il restante 30% che prende le vie dell’estero, con la **Germania** e la **Svizzera** che rappresentano i principali mercati stranieri. Indubbiamente **Otten** è la case history nella case history. Anche per la sua imprevedibilità, che ci ricorda che il vino è terra e clima, prima ancora che arte dell’uomo e di cantina. La prima annata, il 2012, entrata in commercio un anno dopo, senza traccia di legno: “per non omologare un vino che ha dato prova di grande carattere”. Il 2012 è uscito in commercio nel 2014.



Il 2015 si è ripetuto il miracolo, annata in commercio finora. Questa primavera esce in commercio il 2018, altra annata generosa per la botrytis. "Finora la formazione della muffa nobile si era ripetuta di tre anni in tre anni, ma con il 2020, ultima vendemmia, invece ha anticipato di un anno ed è l'annata in cui la muffa ha attecchito di più, come nel 2012", Da qui l'idea di numerarli.

Sottolineando la loro profonda diversità. **Otten 1**, pieno di sfaccettature, al naso, a ogni sorso una sorpresa; **Otten 2**, di grande struttura e densità, naso tropicale ma con una nota salmastra di contropiede, che poi rimbalza di nuovo tra pera e ananas, reso piccante da una punta di zenzero, finisce con grande mineralità; **Otten 3** è fuori dagli schemi e molto avanti sui tempi. Ci vuole tempo per un'ottima annata, per un Otten ancora di più.

---

*Il tuo contributo è fondamentale per avere un'informazione di qualità. Sostieni il giornalismo di Repubblica.*

ABBONATI A REP: 1 MESE A SOLO 1€

© Riproduzione riservata

30 Marzo 2021

## Luca Zingaretti lascia l'ospedale: "Torno a casa, grazie per le cure"

la Repubblica

## Questo gioco di strategia è il miglior allenamento per il tuo cervello. Nessun download.

Forge of Empires

## A Milano piace l'elettrica