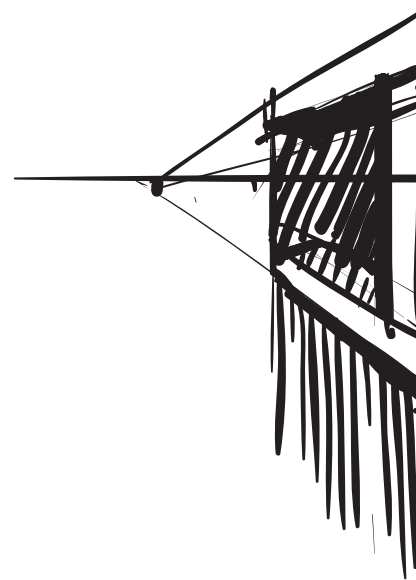
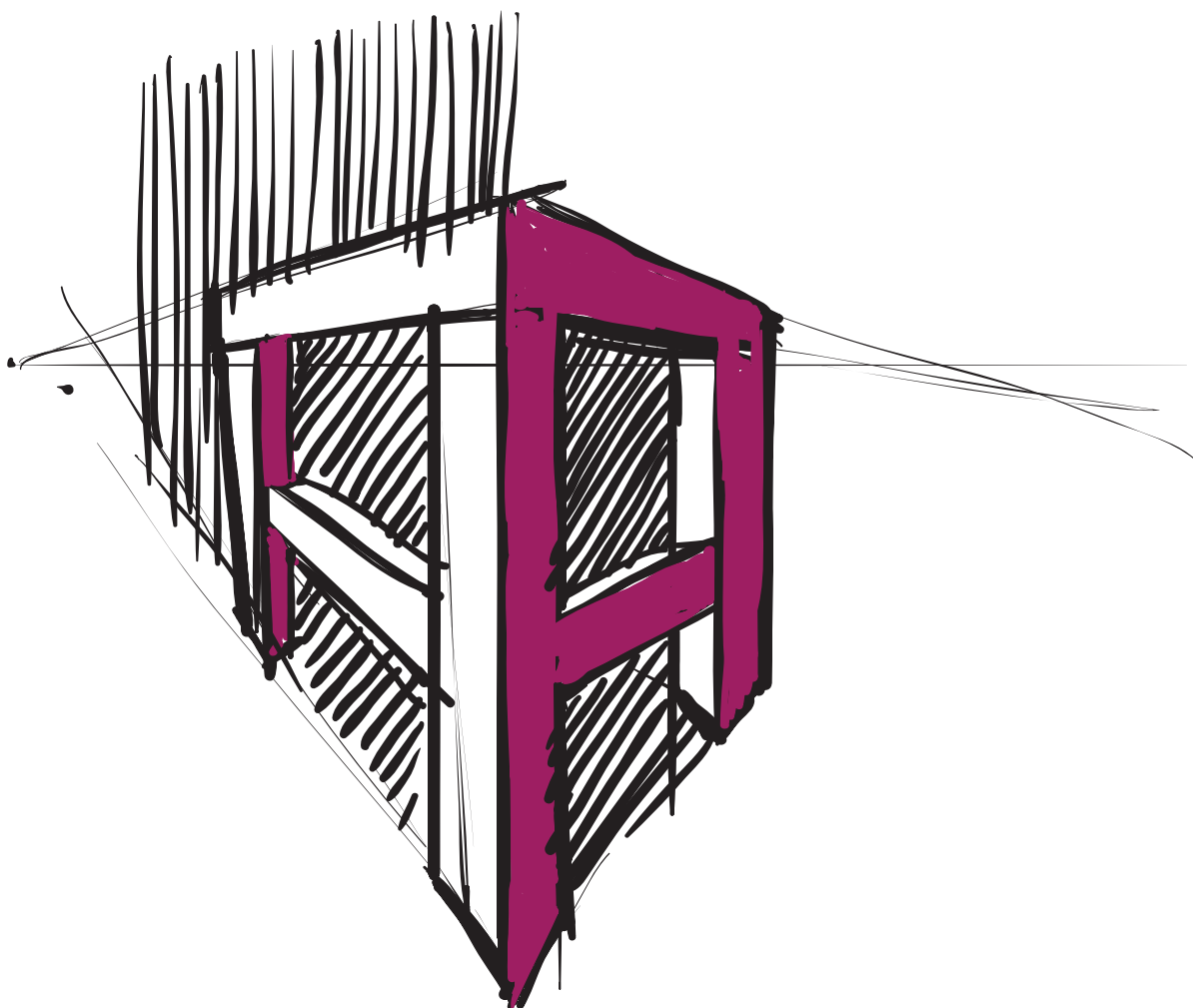




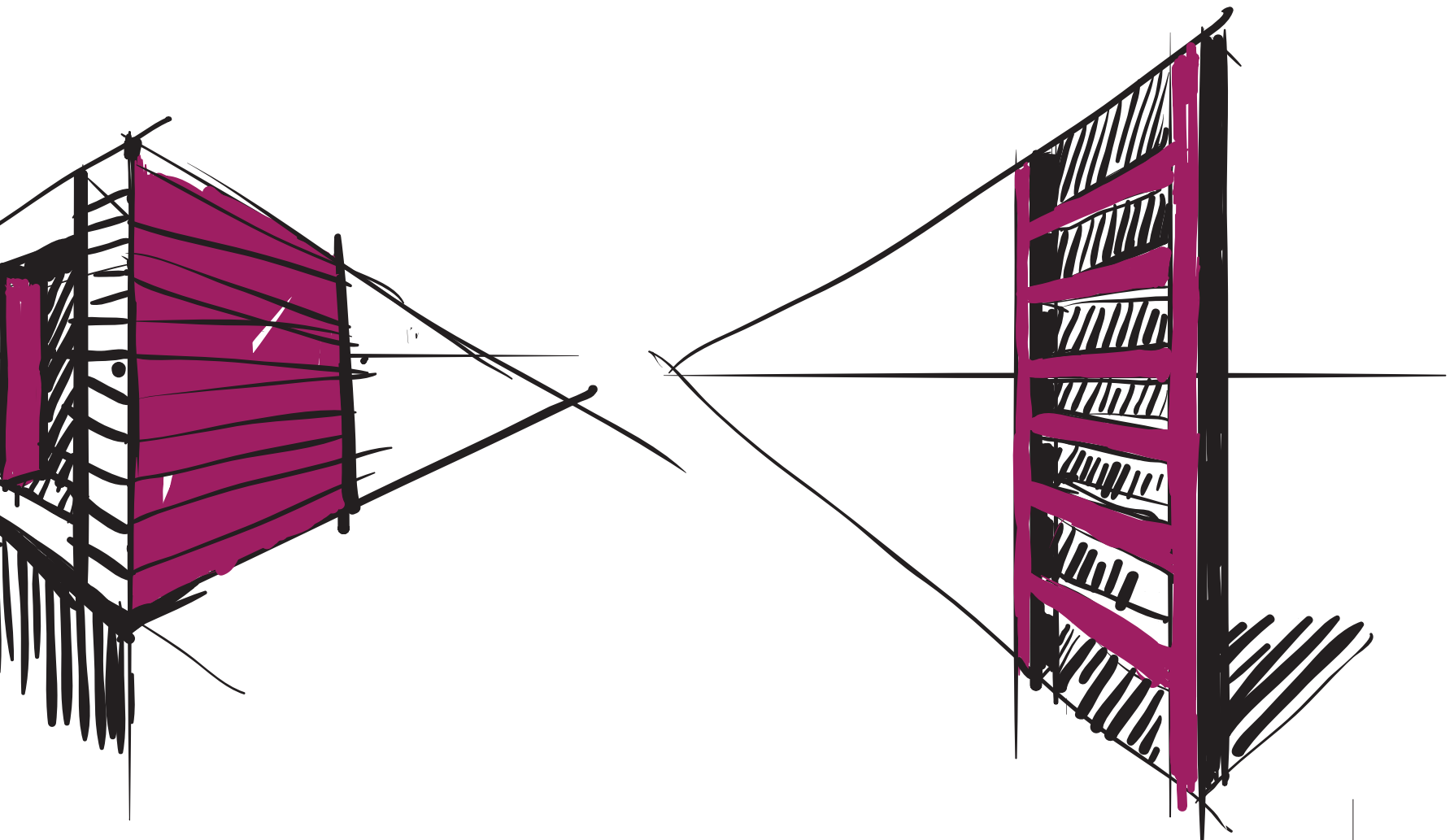
aeroplan

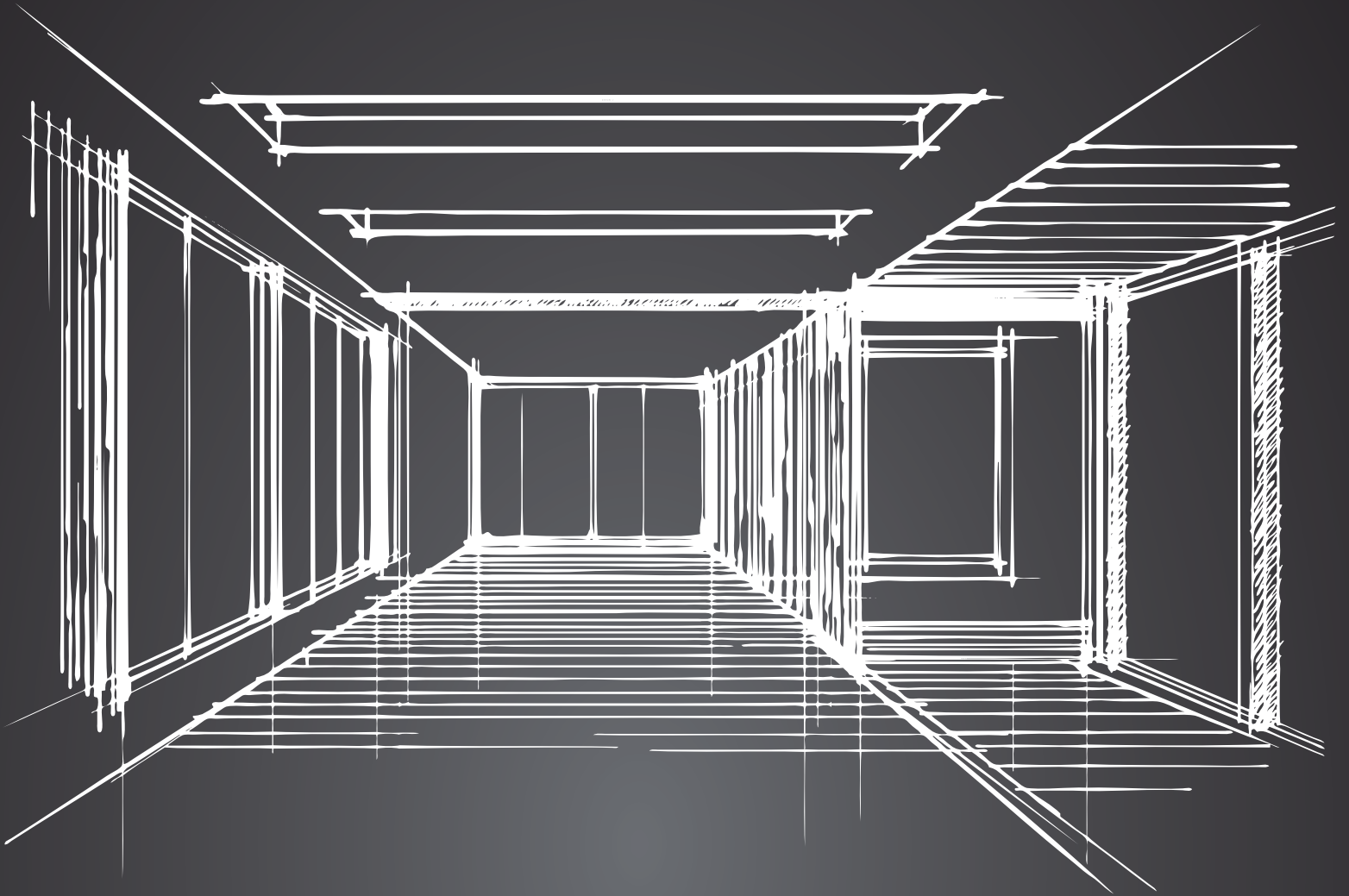
Alessia Cipolla

Siamo atterrati nella nuova cantina di Domenico Clerico, "Aeroplano Selvatico".



airport





Per capire un uomo, basta osservare le sue mani. In quelle di Domenico Clerico c'è incisa a caldo la storia della sua vita e delle Langhe: mani nude devote alla vigna che hanno zappato, scavato, estirpato, piantato, potato in tutte le stagioni, a tutte le temperature, giorno dopo giorno, per tutta una vita.

Mani come memorie viventi di una Langa ormai lontana, fatta di povertà, di durissimo lavoro e di un recente straordinario riscatto. Mani fiere, consapevoli dei sudati sacrifici e dei successi internazionali, indurite dal lavoro e dal tempo, ma, nonostante tutto, non dalla vita, che in un attimo si allargano per un saluto caloroso. Incisi nella linea della vita di Domenico Clerico, la perdita di una figlia di 9 anni che oggi ne avrebbe 37, Cristina, alla quale ha dedicato il Percristina, uno dei suoi cinque Barolo, e una recente difficile malattia: solo la lunga e profonda linea dell'amore per la sua terra e per i suoi vini hanno potuto dargli la forza di procedere senza guardarsi troppo indietro.

Giuliana, la moglie, donna di Langa, leale, forte e concreta, è stata l'ancora che gli ha permesso di volare alto, per poi sapere, sempre, dove tornare: proprio come un Aeroplanservaj (aeroplano selvatico), non a caso il soprannome che il padre diede a Domenico bambino e che egli ha donato a un altro dei suoi Barolo.

Clerico è un uomo al quale bisogna, prima di tutto, portare rispetto per tutto ciò che ha fatto, assieme alla sua generazione di grandi vignaioli piemontesi, con Angelo Gaja come capofila, rendendo il Made in Italy, le Langhe e il Barolo celebri in tutto il mondo. Uomini che hanno masticato rabbia e sudore per uscire da situazioni economiche difficilissime, ora inimmaginabili, iniziando a vinificare tra gli anni '70 e '80, sfuggendo quei pochi centesimi con cui le grandi cantine pagavano gli agricoltori che vendevano direttamente le proprie uve senza imbottigliare, e affrontando, poi, le sfide di mercati internazionali, partendo e parlando, spesso, solo piemontese.

Dopo venticinque anni di riconoscimenti internazionali e di successi economici e, soprattutto, dopo una vita all'insegna della sobrietà, Domenico Clerico nel 2011 ha terminato di realizzare il suo sogno: una nuova cantina di vinificazione, costruita in acciaio, vetro e cemento, straordinaria per le sue dimensioni esterne e interne e per la sorpresa che provoca in chi, conoscendo Domenico Clerico, resta confuso nel ritrovarlo in questo oggetto architettonico così vasto e moderno.

Non piace a molti questo progetto, inutile nascondere. Per l'understatement tipicamente piemontese è semplicemente troppo: e se invece si iniziasse a commentare la presenza in valle di tristi capannoni dai colori accesi, di edifici residenziali a quattro piani sulle colline, di abitazioni private tinteggiate di colori improbabili, di alberghi costruiti recentemente e già vecchi e di dubbie ristrutturazioni invece che dei sparuti progetti di architettura contemporanea presenti in zona?

L'edificio, realizzato dallo Studio Associato Geometri Bonizzoli, Chiabrando, Ferrara, Rocchia, a pianta rettangolare di circa 60 metri per 30, si dispone su tre piani, con una copertura in travi metalliche curve quasi a voler riproporre la forma scomposta di una collina rivestita da materiale vegetale.

È certamente un progetto forte, duro, scarno, solido e concreto. Impossibile non associarlo a Domenico Clerico che ha dimostrato di essere, sorprendentemente, più contemporaneo di quanto non ci si aspetti, e che, saggiamente, asserisce: "Bisogna sempre guardare avanti, perché quello che è vecchio è già di ieri".

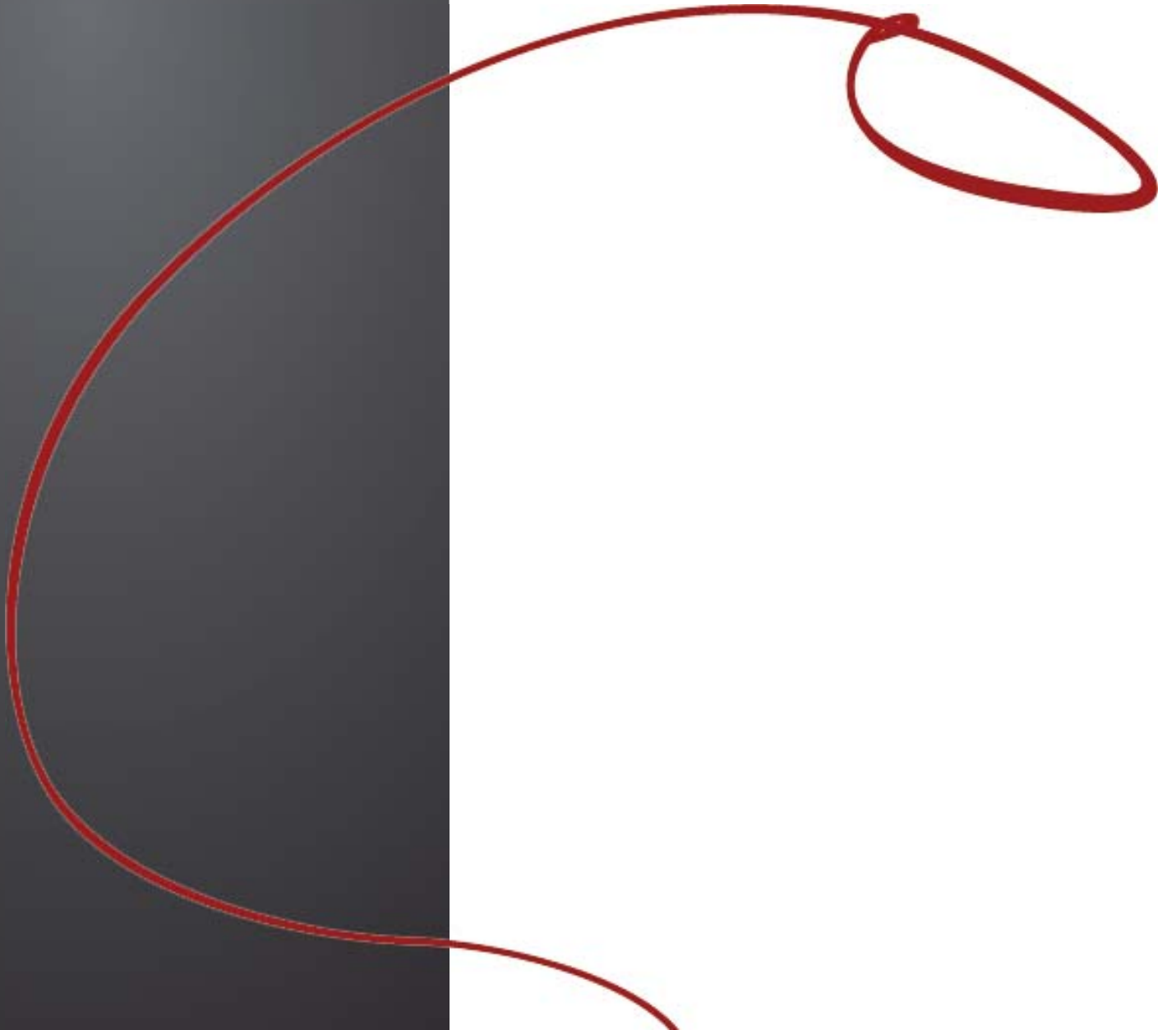
Si accede all'edificio attraverso una recinzione in alluminio dal forte impatto difensivo, per poi arrivare ad un grande piazzale aperto, una vista privilegiata verso le magnifiche e dolci colline circostanti: si affacciano su questa sorta di corte, sulla sinistra, una piscina e la futura abitazione dei proprietari e sulla destra, oltre agli eleganti uffici, una vasta sala da degustazione interamente vetrata, aperta sui vigneti, con un grande tavolo centrale e l'adiacente cucina totalmente in acciaio.

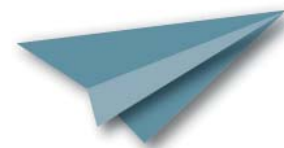
Al centro del piazzale si trova un corpo ascensore in cemento a vista, attorno al quale si sviluppano le scale aperte verso i piani sottostanti: al piano inferiore si scoprono il laboratorio, l'elegante barricaia e un preziosissimo "infernotto", la cantina segreta e privata di Clerico, che custodisce gelosamente 5240 bottiglie.

La barricaia, con una parete di accesso rivestita in ricercato acciaio Cortain, è uno spazio raffinato, rarefatto, dalle pareti e dal soffitto scuri, dove la distesa ordinata e infinita di barriques dialoga silenziosamente con le colonne in acciaio color vinaccia.

Al piano sottostante si trovano gli spazi per la vinificazione e l'arrivo delle uve durante la vendemmia.







Un progetto che non segue, quindi, uno schema di produzione per gravità con il piano di conferimento delle uve e vinificazione in alto e di invecchiamento in basso, ma realizzato in maniera contraria: un sistema di pompaggio permette il passaggio del prezioso liquido da un piano all'altro, senza comprometterne la qualità.

L'edificio risulta certamente sovradimensionato per le 130.000 bottiglie prodotte, ma Clerico ci confida, mostrando con orgoglio e soddisfazione la sua cantina: "Non voglio assolutamente ingrandire la mia produzione. Ho lavorato tutta la vita in spazi non sufficienti. Ho voluto questo edificio perché ho sempre sognato di poter avere a disposizione una superficie così grande".

Tra qualche anno il verde che riveste la copertura e che circonda l'edificio crescerà, integrando completamente la cantina alle colline circostanti e riconsegnandola alla terra, che, come afferma con dolcezza il produttore, è "la madre che bisogna servire".

Alla domanda sul senso di questo progetto Domenico Clerico risponde: "Con questo edificio vorrei dire grazie a tutti coloro che hanno vissuto e vivono attorno a me e mi sono rimasti vicini in questi lunghi e difficili anni, lasciando loro qualcosa di grande, perché io sono una persona difficile". Noi sappiamo che non è così.

DOMENICO CLERICO

Località Manzoni, 67

12065 Monforte d'Alba (CN)