

Le arti di Bacco

IL PRODUTTORE CHE SCEGLIE IL BIODINAMICO

Daniele Parma: «Io visto come innovatore? Non è vero, quel che faccio è solo tradizione»

Paola Pastorelli / NE

«Identitario, di straordinaria personalità, entusiasmante». Così una prestigiosa pubblicazione di settore definiva, qualche tempo fa, uno dei suoi vini. Tre aggettivi finiti in bottiglia quasi a distillare le caratteristiche del loro pro-

«I premi devono servire da sprone per continuare a lavorare e perfezionarsi»

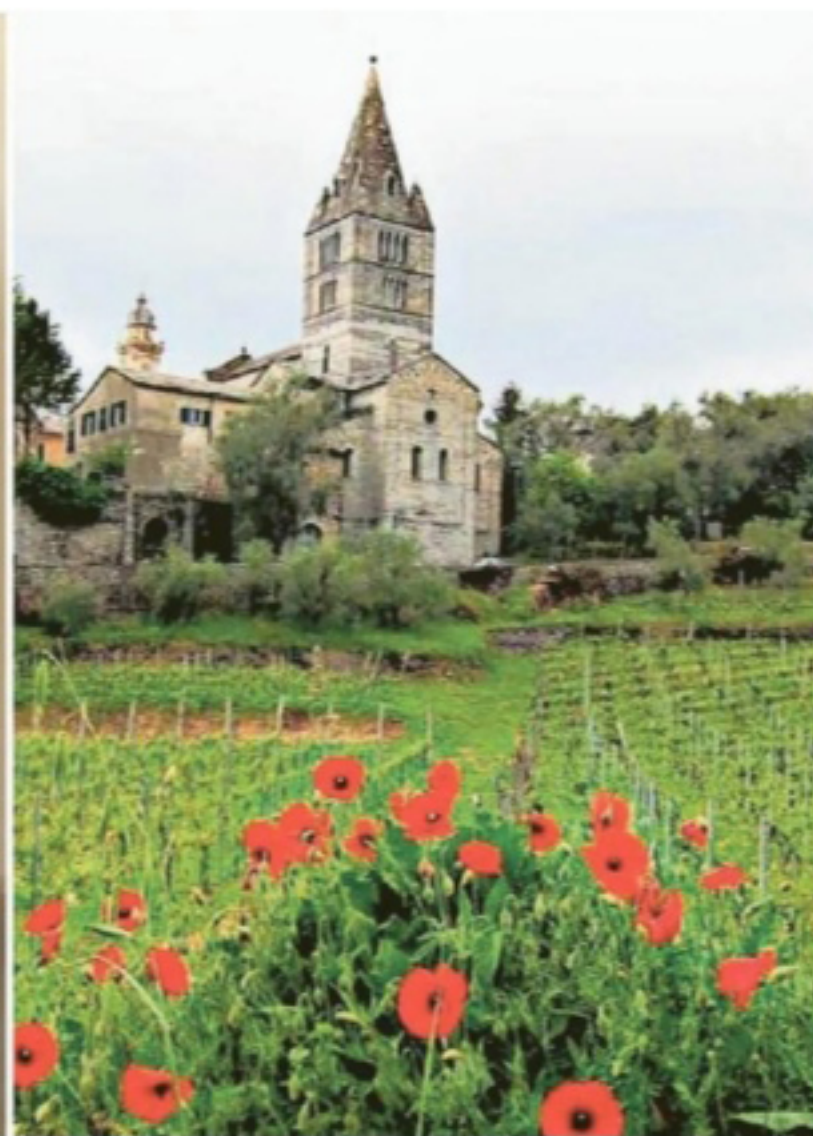
duttore, Daniele Parma, viticoltore appassionato ed entusiasta, che ha fatto dell'identità territoriale la cifra distintiva di vini da premio. Perché, non c'è che dire, Daniele Parma ha dimostrato come sia possibile ciò che per anni sembrava soltanto un sogno irrealizzabile: dare dignità ai vini liguri e portarli sulle vette dei riconoscimenti nazionali.

Figlio d'arte, Daniele muove i primi passi nella distille-

ria fondata dal padre, Giovanni Battista, nel 1963, una fascinazione immediata o, se si vuole, un imprinting indelebile dato dalla terra e dal mondo del vino. Ben presto Daniele comprende che il suo obiettivo è quello di acquisire terre per impiantare i cultivar autoctoni e lavorare per fargli esprimere nel bicchiere personalità e poesia.

Dopo 34 vendemmie Daniele è soddisfatto ma non si considera ancora arrivato anzi precisa: «Premi e riconoscimenti mi lusingano certamente, perché attestano un lavoro tenace e paziente ma non bisogna fare l'errore di sedersi sugli allori e accontentarsi. Al contrario, i premi devono servire da sprone per continuare a lavorare e perfezionarsi, diversamente si corre il rischio di appiattirsi».

Non è certo il caso della filosofia de La Ricolla, la sua azienda agricola con sede a Tolceto, in Val Graveglia, dove maturano le splendide uve dalle quali Daniele ottiene il suo rosso da Ciliegiole e



Daniele Parma. Accanto, i vigneti di fronte alla Basilica dei Fieschi, a San Salvatore di Cogorno

Sangiovese. Ricerca e capacità di visione, che lo ha portato a realizzare in uno splendido anfiteatro ai piedi della Basilica dei Fieschi, due vigne di Vermentino, mentre altri appezzamenti si estendono a Verici, regno della Bianchetta, e a Vignolo di Mezzanago, destinato invece alla sperimentazione di nuove tecniche di coltivazione. «A volte dicono che faccio innovazione – racconta con passione e trasporto – Non è vero: io faccio soltanto tradizione». Eppure c'è del rivoluzionario nel suo lavoro e nella sua ricerca a ritroso verso una naturalezza del vino, che nei decenni si è persa: «Sono stato tra i primi a fare bio ma non mi basta, negli ultimi 2 o 3 anni ho studiato molto e ora sono pronto a produrre vino biodinamico, dimostrerò che con il lavoro e l'impegno, anche in Liguria si possono fare ottimi vini, senza chimica in vigna e senza chimica in cantina».

Pronto ad una nuova vendemmia gli chiediamo come sarà l'annata: «Il brutto tempo di maggio ha fatto sì che avremo fra il 20 e il 30 per cento in meno di prodotto ma l'uva uscita dallo sterco di una calura davvero pesante, con le nuove piogge e una gestione del suolo per preservarla dall'umidità, ritengo ci darà una qualità molto interessante. —