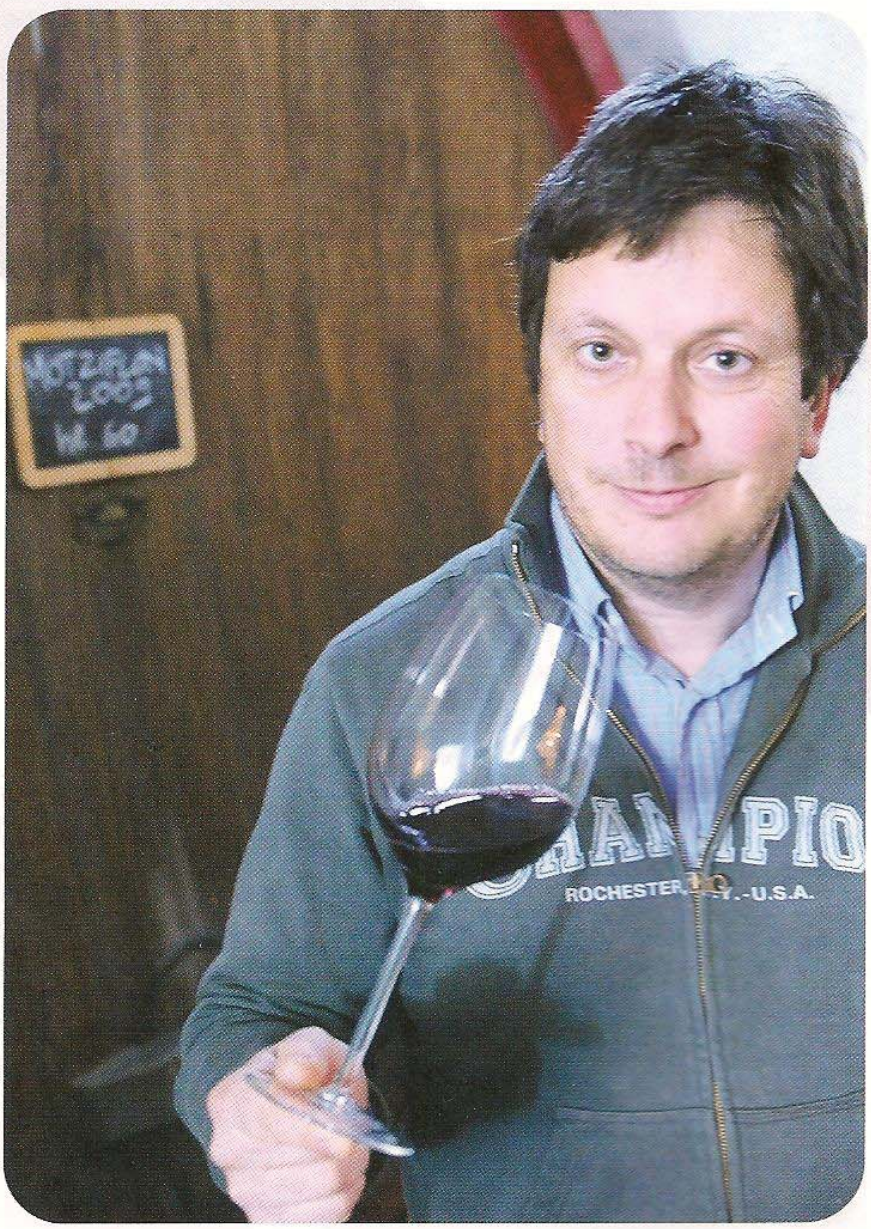
MOT ZIFLON, LA COLLINA DEL CANTO DEGLI UCCELLI



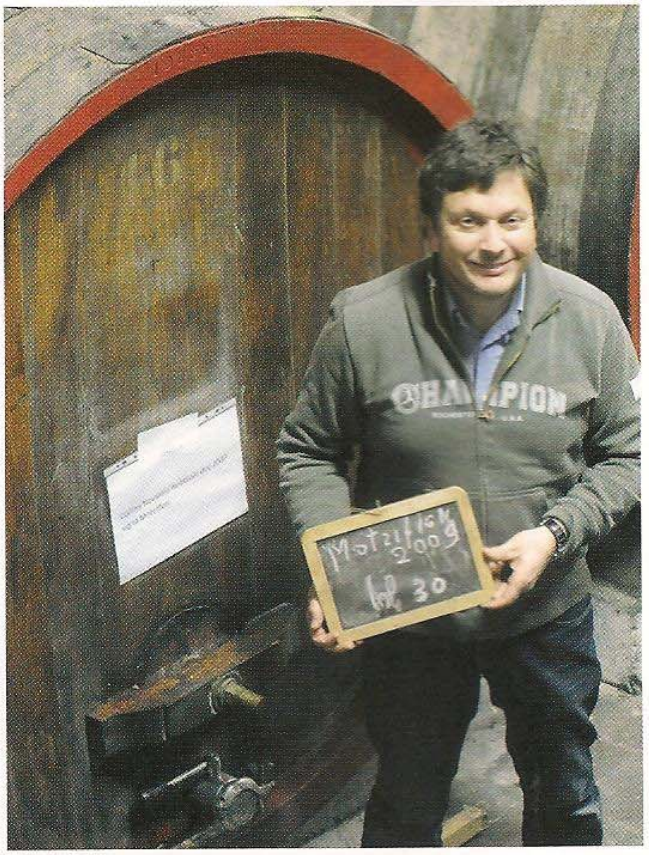
Attorno all'anno 1723 il territorio di Suno, secondo il censimento voluto dal governo dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria, era coltivato a vite per una superficie di 1370,07 pertiche pari al 4,42 per cento, segno di un'antica vocazione a questo tipo di produzione agricola. Nei secoli la tradizione si è mantenuta e i vini prodotti nella zona rientrano nella Doc "Colline novaresi". Tra i produttori sunesi l'azienda agricola Brigatti ha una storia particolare. L'attività enologica ha inizio ai primi del Novecento quando Alessandro Brigatti, nonno di Francesco l'attuale titolare, inizia ad affiancare alla coltivazione di cereali quella della vite. Il giovane Alessandro, da sempre appassionato di vino, si mette alla ricerca del luogo ideale per impiantare i propri vigneti. Racconta Francesco Brigatti: «Durante questa ricerca si imbatte in una graziosa e dolce collina, esposta a sud e dal terreno argilloso. È un amore a prima vista e non certo malriposto visto che si tratta di una delle migliori colline del territorio: il "Mot Ziflon". Il nome in dialetto significa letteralmente "collina del canto degli uccelli". Un luogo suggestivo dove mio nonno Alessandro coltiva Nebbiolo, Vespolina e Uva rara, ovvero i tre vitigni rossi più tipici delle colline novaresi, dalle cui uve ottiene un vino affinato per venti mesi in botti di rovere e commercializzato nei paesi vicini in piccole botti di legno da sette brente (350 litri). Nasce così il "Mot ziflon", da sempre il

vino più rappresentativo dell'azienda». Alla fine degli anni Cinquanta la seconda generazione familiare dà la svolta decisiva. Luciano Brigatti, padre di Francesco, mette da parte il titolo di ragioniere per seguire le proprie passioni e investe tutto nell'azienda. Amplia i vigneti, cambia le forme di coltura, introduce la pratica, a quei tempi pionieristica, della selezione delle uve nonché l'invecchiamento e l'imbottigliamento del vino. Dal 1995 l'Azienda Agricola Brigatti è diretta da Francesco, enologo e agronomo, e mantiene una conduzione strettamente familiare. Dispone di sei ettari a vigneto coltivati secondo i criteri della lotta integrata nel rispetto dell'ambiente. La produzione annua è di circa 20.000 bottiglie. Oggi l'azienda può vantare oltre alla produzione dei classici Uva Rara, Greco novarese "Mottobello" e "Motziflon", anche lo sviluppo di altri quattro vini di successo: la Vespolina vinificata in purezza, la Barbera "Campazzi" (due volte vincitrice del prestigioso concorso enologico Calice d' Oro), il Nebbiolo "Motfrei" e il passito "Costabella". Spiega Francesco Brigatti: «Il "Costabella" riprende la storica tradizione di vinificare il Greco Novarese dopo l'appassimento delle uve. Un tempo, infatti, nella maggior parte dei vigneti erano presenti alcuni ceppi di Greco le cui uve venivano pigiate dopo Natale ottenendo un vino passito da utilizzare per le grandi occasioni.

L'appassimento avviene oggi su graticci fino al mese di marzo, alla fine di questo procedimento si ottiene un mosto concentrato che fermenta lentamente in piccole

Nella foto di famiglia accanto a Francesco Brigatti ci sono la moglie Giulietta e il secondogenito Luigi. Manca il primogenito Pietro

botticelle di rovere. Il "Costabella" è caratterizzato da un colore giallo paglierino carico, evoca profumi di albicocca, camomilla, canditi, fichi secchi, nocciola; al gusto è corposo e strutturato con un buon residuo zuccherino e si abbina splendidamente con formaggi erborinati, patè e pasticceria secca». Un vino figlio del territorio come tutti gli altri. Non a caso Angelo Luigi Stoppa, storico novarese autore di vari saggi sulla viticoltura "gaudenziana", scriveva oltre trent'anni fa, prima della grande rinascita e dello sviluppo dell'enologia novarese: "Sui colli in quel di Suno, motti e pianori che aprono alle alture di Mezzomerico e dell'Oleggese dominano le distese dei filari di vigna che danno abbondanti vini, ora asprigni, ora dolci, notevoli e squisiti con punte che talora s'inseriscono tra i vini ufficialmente dichiarati Doc". Tornando al Mot Ziflon una curiosità enogastronomica è che, secondo vari chef, uno degli abbinamenti più consigliati per questo vino e per le sue caratteristiche, è quello con la paniscia per un trionfo di Novaresità e tradizione.



Testo di Massimo Delzoppo
Foto di Maurizio Tosi