

**STORIE
DI
PIEMONTE** 299



Ex progettista Olivetti Remo ha creato la cantina Cieck che fa spumante e lavora con l'Università

CARLO PETRINI



L'Archimede delle bollicine

L'AZIENDA
La sede di Cieck a San Giorgio Canavese e, in alto, i grappoli messi ad appassire



L'INVENTORE
Remo Falconieri tra le botti della cantina Cieck da lui fondata a metà anni Ottanta



IL CANAVESE è una delle zone agricole italiane che di più ha pagato il fenomeno di industrializzazione selvaggia del dopoguerra. Le grandi imprese del Piemonte settentrionale hanno spogliato le campagne della forza lavoro con il miraggio di un impiego ben retribuito e lontano dalla terra. Era quasi impossibile e in alcuni casi folle non accettare di andare a lavorare in fabbrica.

E così fece anche il protagonista della nostra storia, Remo Falconieri, fondatore e anima della cantina Cieck di San Giorgio Canavese. «Ma i miei primi ricordi sono strettamente legati all'uva e al vino — ci racconta — Nei miei occhi di ottantenne vedo ancora le botti di mio nonno, che avevano doghe molto spesse. Lui le chiamava *butaline* e faceva uno spumante molto interessante con un metodo Martinotti estremamente artigianale. Si prendeva il mosto appena pigiato di uva e si metteva in questi contenitori di legno. Quando si raggiungeva l'apice della fermentazione si sigillavano e non si aprivano fino a Pasqua. Il momento della spillatura era emozionante e proprio queste piccole cose mi hanno fatto nascere così forte la passione per l'uva e per la sua versione spumantizzata». Dopo studi nelle scuole gestite dai salesiani lo sbocco naturale per chi abitava nel Canavese era lavorare all'Olivetti. E così fu anche per Remo. «All'inizio feci l'operaio, poi mi proposero un corso di perfezionamento e io non me lo feci ripetere due volte. Fu molto importante, imparai delle cose che a scuola non insegnavano. Così dopo un anno fui spedito nel reparto progettazione. A metà degli anni Sessanta fu approvato il mio primo brevetto: un semplice meccanismo che convertiva i decimali della calcolatrice nel sistema dodicesimale dei penny inglesi. Non fu l'ultimo, perché ad esempio la famosa pallina con i caratteri, comparsa in alcune macchine da scrivere, era nata da una mia idea così come l'hardware della prima macchina da scrivere elettronica. Alla fine della mia carriera all'Olivetti dirigevo un gruppo di trenta persone».

Questa storia Remo la racconta quasi sottovoce, non è certo

una persona che ostenta, piuttosto esprime il giusto orgoglio di chi ha passato una vita a progettare e oltre a qualche normale fallimento ha registrato risultati di grande valore. Ma questa parentesi della sua esistenza si chiude nel 1988 quando decise di andare in pensione sfruttando i famosi "scivoli" di una Olivetti ormai in crisi. Lui aveva ben chiaro il suo futuro. «Con la vendemmia del 1985 decisi di vinificare il mio primo spumante in quantità non più amatoriale. Era una vasca da 2.000 litri, se fosse andata male lo avrei bevuto io. Invece doveti mettere da parte due bottiglie per il Natale perché le avevo in pratica vendute tutte. Capii che c'era un bel futuro. Decisi anche di recuperare i vigneti lasciati da mio padre. Lui aveva vissuto da contadino, aveva qualche mucca e un po' di filari. Davanti a me si presentava un bivio: piantare tutte le viti e mandare in malora i vigneti paterni o diventare un viticoltore. Decisi che la seconda opzione era migliore anche perché pensavo alle fatiche patite da mio padre: se mi avesse visto buttare via tutto il suo lavoro sarebbe tornato per bastonarmi!».

Lo spirito da grande innovatore e sperimentatore non lo abbandonò nemmeno quando intraprese la strada di agricoltore. E come in passato aveva deciso di perfezionare le proprie conoscenze con il corso all'Olivetti, così questa volta intraprese un viaggio nella Champagne per

carpire ai maestri francesi alcuni segreti della spumantizzazione. «Appena andato in pensione mi recai a Epemay, all'Istituto enologico della Champagne. Dormivo a Reims e poi in palmento andavo a scuola, dalle 9 alle 12,30 insegnavano la teoria. Ci raccontarono tutto quello che ci sarebbe servito, dalla vigna alla bottiglia. Il primo giorno di corso,

però, ricordo che ci misero in guardia intimandoci di non chiedere quale fosse la composizione del *liqueur d'expédition* (fase della lavorazione dello champagne molto delicata che consiste nel rabboccare, con un preparato di vino e zucchero, la bottiglia privata del vino contenuto nella sua parte superiore, ndr), perché tanto non ce lo avrebbero rivelato, nemmeno sotto tortura. L'unico segreto sarebbe rimasto quello. Al pomeriggio ci portavano a visitare prima una piccola azienda familiare e poi una grande *maison*. Tornai a casa che sapevo un po' di più sullo spumante. Feci corsi Onav e dei sommelier, perché sentivo che mi mancavano tanti piccoli tasselli e quindi dovevo assolutamente carpire qualche truccetto dagli altri».



**AUGURI
PER UN SERENO 2014**

OPERA DIOCESANA
PELLEGRINAGGI
TORINO

C. Martelli, 11 10121 Torino - tel. 011/513501 - info@odp.it
scarica l'Anteprima 2014 del sito www.odp.it

A proposito di aumentare il proprio bagaglio culturale, un incontro che gli cambiò la vita fu quello con il professor Vincenzo Gerbi dell'Università di Torino. Il luminare torinese era sempre alla ricerca di aziende dove poter sperimentare le proprie teorie, però l'accoglienza delle cantine piemontesi non era molto calda. «Mi confessò di aver ricevuto un gran numero di porte in faccia, io invece ero ben felice di ricevere un professore in cantina per cui gli dissi che se avesse voluto fare qualche esperimento noi eravamo a sua completa disposizione. I primi fermenti lattici creati in laboratorio sono stati testati da noi, perché fare le verifiche su vasche di grandi dimensioni è più utile rispetto alle microvinificazioni dei centri di ricerca. Anche per lo spumante preparavo alcune bottiglie con differenti *liqueur* e le spedivo all'Università. Loro assaggiavano e mi davano dei giudizi organolettici. Adesso lavoro con Gianpiro Gerbi che è il figlio del professore, a sua volta allievo di Cordero, che da sem-

pre è il mio enologo». Adistanza di venticinque anni dalla fondazione della cantina Cieck, chiamata così da un toponimo, Remo Falconieri dirige i lavori con l'aiuto prezioso della figlia Lia e del socio e storico collaboratore Domenico Caretto. Da pochi mesi l'azienda si è dotata di una nuova e moderna cantina e gli ettari vitati sono 16. Vero fiore all'occhiello rimane la produzione di Spumante Metodo Classico, ma l'altro cavallo di battaglia è il magnifico passito Alladium, i cui grappoli sono appesi a dei fili uno ad uno per il tralicio grazie alle pinzette per tende (un altro brevetto, l'ennesimo, di Remo). Ma il suo sogno è quello di impegnarsi sempre di più nella vinificazione della neretta canavese, un vitigno autoctono che ha salvato dall'estinzione. Sarà l'ennesimo esperimento di un ottantenne pieno di energia. Un invito: accogliamo il nuovo anno brindando piemontese. Auguri.
storiadipiemonte@sloufood.it

Il "Metodo classico" è il fiore all'occhiello ma ora la nuova sfida è vinificare la neretta canavese, vitigno autoctono che lui ha salvato dall'estinzione

"Ero a un bivio: buttare i filari di mio padre o valorizzarli. Così appena andato in pensione sono partito per la Champagne per carpire i segreti ai maestri"