

Fausto Andi

Un eretico sapiente che fa vini di gran classe che cantano fuori dal coro

Parlare dei vini di Fausto Andi, non è cosa facile. Anzi.

Già si parte intimoriti quando a raccontarci di lui è Alfio Lovisa, il gran produttore di barbatelle di Rauscedo, che lo racconta in termini entusiasti, se poi si parla con lui, sorge una specie di timore reverenziale.

Una cosa simile è successa ben poche volte, giusto per citare, un incontro con il compianto Gigi Balestra in grande eretico della Franciacorta.

E siccome gli eretici ci piacciono più degli ortodossi, ascriveremo Landi a questa categoria.

Landi, facesse solo vino sarebbe un eretico qualsiasi, ma nella sua azienda ci si occupa di sociale, ospitando persone diversamente abili e offrendo loro un'opportunità di socializzazione e di lavoro. Naturalmente c'è una Fattoria didattica* che fa vivere agli ospiti esperienze dirette con il mondo dell'agricoltura

Come sia l'uomo Fausto lo si evince da questo suo approccio alla società che ci circonda e se tanto ci dà tanto i suoi vini rispecchiano questa sua etica. Vini fuori dal coro innanzi tutto: non sappiamo se Landi gradisca il termine di vini "estremi", ma a noi piacerebbe chiamarli così.

Intanto sono vini Biodinamici, secondo il principio che bisogna far vini sani e possibilmente non "ruffiani", identitari senza se, senza ma.

Molto lavoro in vigna e in cantina quel tanto di scienza e conoscenza per accompagnarli nella loro evoluzione.

Vini fuori dalla mischia che non si possono paragonare se non ad essi stessi. Cosa dire di una Barbera in purezza da oltre 16°?

Semplice: non ha comparazioni. E tanto per non farsi mancare niente uno Spumante prodotto con la procedura in uso dai Monaci Benedettini, ben tre secoli prima di Dom Perignon? Incredibile.

Bando alle ciance ecco la nostra degustazione, o ancor meglio il nostro viaggio nei vini di Fausto Andi

Oltrepò Pavese doc Barbera Sottosera

Da uve Barbera portate a surmaturazione. Un omaggio al Dio Bacco. Una barbera rara, poche bottiglie da intenditori super raffinati.

Un vino da meditazione e sul bicchiere c'è n'è da meditare. Impenetrabile densa, quasi oleosa. Color sangue di piccione.

Vinificata quando Giove Pluvio lo permette. Da qualsiasi parte voi leggiate, sappiate che questa bottiglia vale il viaggio fino a Montù Beccaria.

Se mai potessimo citare...potremmo dire: - Volli, fortissimamente volli!- Un vino così prima lo si pensa con il cuore e poi ci si mette all'opera per realizzarlo. Beh, Andi c'è la fatta. Questo diventerà un vino mito! Altro che Barbareschi sempre uguali a se stessi o Super tuscan. Costa poco, come tutti i vini di Andi, rispetto alla qualità superiore. Cosa aggiungere? Nulla, bevete lentamente e meditate gente, meditate, magari leggendo un buon libro. Quale? "De arte venandi cum avibus" di Federico II° Hohenstaufen

Pavia igt Estro

Un riassunto dei vitigni dimenticati e messi in bottiglia. Nel bicchiere si versa la storia dell'enologia dell'Oltrepò. Un vino d'altri tempi, quasi un reperto da conservare (e noi, potendo qualche bottiglia la dimenticheremmo volentieri in cantina per poi stapparla tra qualche anno). Un vino nostrano, nel senso più nobile del termine. Possiamo solo dire che questo vino, è a nostra modestissima opinione tra i migliori rossi lombardi. Peccato che non si trovi in giro e che per averlo bisogna consumarsi le dita al telefono per trovare un modo per portare a casa una bottiglia. Molto più facile averne una di Masseto, basta metter mano al portafoglio. Un libro per accompagnare le lente sorsate? "La montagna dalle sette balze", del frate trappista Thomas Merton. Man mano salirete le balze e maggior comprensione avrete di Estro

Uve: Croà, Moradella, Uva di Cascina, Vermiglia.

Ultimo ma non da ultimo lo spumante alla maniera dei Monaci Benedettini

Cosa sia passato per la testa a Fausto Andi, quando si è imbarcato in questa vventura non è dato a sapersi.

Certo la Cultura, certo la voglia di sfidare se stesso, magari anche la voglia di stupire e supirsi.

Abbiamo eseguito alla lettera le indicazioni che via mail Andi ci ha mandato per gestire questa bottiglia...tenerla in punta ecc. ecc. il risultato o meglio le nostre impressioni sono queste.

Intanto questo spumante segue alla lettera la metodologia della spumantizzazione benedettina. Quindi non c'è da stupirsi se siamo in presenza di un vino "altro". Non ha un nome, non ha un prezzo. Non è in vendita e per berlo, se siete fortunati, dovete andare a Montù Beccaria. Da Bacche rosse indigene, si presenta con un bel color rosa antico. Di più non vi diciamo.

Sappiate che val la pena fare dei chilometri per provarlo. Sarà una esperienza indimenticabile.

Sarete semplicemente basiti

Quando e come berlo? Fate come volete, sarà lui ad ispirarvi un buon libro, o se siete in compagnia, scegliete le persone giuste. Questa è una bottiglia rara, che una volta nella vita avrete, se siete fortunati la possibilità di degustare.

Prosit

Percorsi didattici*

L'orto

Nell'orto vicino al caseggiato possiamo distinguere piante e semi dei diversi prodotti della terra, tecniche di lavorazione del terreno, modalità e tempi di semina e raccolto.

Percorso verde: Primavera/Estate

Nel vigneto osserviamo la struttura della vite, analizziamo le parti costitutive.

Vendemmia Didattica: Autunno

Dalla raccolta dell'uva alla pigiatura. Visita alla cantina per conoscere la filiera del vino e le attrezzature utilizzate.

Mezza giornata: 8 euro

Intera Giornata con il pranzo al sacco: 12 euro

Intera Giornata con il piatto unico fornito dall'azienda: 15 euro

*costi comprensivi di assicurazione e riferiti a bambini in giorni feriali

L'azienda propone o realizza su misura durante la primavera e l'autunno attività didattiche rivolte a tutta la famiglia e promuove esperienze per scoprire il mondo rurale e gustarne i sapori.

Agriturismo Fausto Andi - Agricoltura Biodinamica

Frazione Moriano, 48, Montu' Beccaria PV

0385 277245

www.andifausto.com/