Animantica, lo Chardonnay trentino di Eleusi il debutto nel vino di Mattia Binotto

20260324065608animantica-ambientata

Si chiama Animantica il primo vino della Cantina Eleusi: Chardonnay Trentino Doc 2021 prodotto a Faedo, in Trentino. Circa 2.300 bottiglie, da viti con un'età media di quarant'anni, della vigna "Sotto al Doss", a 410 metri di altitudine. È stato presentato a Milano al Ristorante Frangente di Federico Sisti, con un menu studiato per dialogare con le sue espressioni migliori. Le discussioni sono cominciate subito e basta sapere chi c'è dietro per capire perché.

Tre persone, un'idea ostinata

Il primo nome è **Mattia Binotto**. Nel mondo delle corse è stato Team Principal della Ferrari e oggi guida il progetto Audi in Formula 1. Una carriera costruita sul metodo ingegneristico, sulla gestione del rischio, sulla pressione dei risultati. C'è chi storce il naso quando sente il suo nome associato al vino: viene dall'universo della velocità, mentre il vino ha bisogno di tempo. Ma questa è una lettura pigra. Binotto non arriva in cantina per replicare la Formula 1 tra le botti: arriva per trovare un contrappeso, per fare i conti con qualcosa che non si può accelerare. Il vino come antidoto alla velocità.

Accanto a lui, **Mattia Filippi**: agronomo ed enologo, anima di Uva Sapiens. È lui il custode tecnico del progetto, chi conosce Faedo palmo a palmo, chi ha trovato le vigne giuste: vecchie, curate da viticoltori che trattano la vigna come cosa sacra. E poi **Eleonora Merz**, la terza voce della cantina, colei che tiene insieme visione e concretezza quotidiana. Quello che hanno costruito insieme porta un nome preciso: Eleusi. Un rimando ai Misteri eleusini dell'antica Grecia, ai riti ciclici legati alla terra, al raccolto, alla rinascita. Un riferimento esoterico che non cerca di essere capito subito, ma di essere sentito. E il vino che ne è uscito, Animantica, crasi linguistica che richiama anima e tempo, segue la stessa logica: qualcosa di stratificato, che porta con sé il tempo. Non è un nome da vino di tendenza.

Un sottomarino, delle barrique, un'ossessione per il tempo

La vinificazione di Animantica è una storia di contenitori e di ossigeno, o meglio della sua assenza. Le uve vengono pressate intere, come nel Metodo Classico, per non estrarre i polifenoli che nel tempo accelerano l'ossidazione e consumano la longevità. Poi entrano in gioco le vasche Submarine: contenitori in acciaio progettato da Filippi e Binotto con chiusura ermetica, pensate per non far entrare aria nemmeno attraverso il cocchiume della botte. I bâtonnage si fanno dall'interno, senza aprire mai il vino, che viene assaggiato solo due volte l'anno. Segue il legno, grande e piccolo. Poi le Clayver, uova di ceramica porcellanata che lavorano con micro-ossigenazioni minime e restituiscono, al naso e in bocca, una texture più morbida e distesa. Tre anni di affinamento, con i contenitori ruotati secondo i cicli lunari.

Poi un anno in bottiglia. Quattro anni complessivi prima di uscire nel mondo: una scelta che dice già tutto sulla direzione del progetto, che in questa fase si appoggia alla Cantina Martinelli di Mezzocorona, dove riposano le botti e il caveau dedicato all'affinamento. Un progetto così richiedeva un'etichetta all'altezza. L'hanno firmata Alex Natali e Federica Lasi di Mimicodesign, studio fondato a Riolo Terme e oggi operativo anche a Cison di Valmarino, tra le colline trevigiane: quindici anni di lavoro nel design per il vino, una firma che sa quando fare un passo indietro per lasciare parlare l'oggetto (scopri altri progetti qui). In apparenza l'etichetta è minimalista: una scritta a mano "Guardare in alto per sognare" e il nome del vino. Ma è una sobrietà che nasconde qualcosa. Sollevando l'etichetta esterna si rivela quella interna: un cielo di stelle. Non è un decoro, è un gesto. Il vino come trasformazione, come memoria che cambia stato. Non un racconto da spiegare ma un'esperienza da attraversare. Un viaggio, che vale più della meta.

Perché uno Chardonnay

Molti, sentendo parlare di un vino trentino, si chiederanno perché uno Chardonnay e non un vitigno autoctono come la Nosiola o il Müller Thurgau. La domanda è legittima e la rispetto: i vitigni autoctoni sono un patrimonio fragile, spesso minacciato, e difenderli ha un senso culturale, identitario, persino politico. Non lo metto in discussione. Ma quella domanda porta con sé una premessa implicita che non condivido: l'idea che scegliere uno Chardonnay equivalga a una rinuncia, a un cedimento al mercato globale, a un'omologazione. Mi permetto di dissentire, e lo faccio partendo da un dato che mi sembra dirimente: in Trentino, lo Chardonnay è da decenni il vitigno principe del Trentodoc, la denominazione di Metodo Classico che rappresenta una delle espressioni spumantistiche più eleganti d'Italia. Dire che non appartiene al Trentino è una semplificazione. L'ho assaggiato, e il bicchiere ha detto la sua.

La **mineralità** è il primo pensiero che mi è venuto: quella sensazione di pietra bagnata, di roccia scaldata dal sole e raffreddata dalla quota, che nei grandi bianchi di montagna non mente mai sull'origine. Lascia presagire una freschezza che non è acidità nervosa ma tensione verticale, e che garantisce a questo vino una traiettoria ancora tutta da scrivere. È Trentino. Si sente e questo risponde, almeno in parte, alla domanda sul perché dello Chardonnay: perché questo vitigno sa leggere il luogo, sa prenderne la forma, sa restituirlo a chi non l'ha mai visto. Parlare una lingua internazionale non significa rinnegare il territorio: significa portarlo dove non era ancora arrivato. Binotto lo ha detto con la sua consueta franchezza spiazzante: l'obiettivo era dimostrare che anche il Trentino, con le sue quote e le sue escursioni termiche, può confrontarsi con le migliori espressioni mondiali di questo vitigno. Non imitare la Borgogna, ma misurarsi, senza complessi. La Nosiola è straordinaria. Andate a cercarla, bevetela, sostenetela. Ma chiedere a questo progetto di nascere sotto un vitigno coltivato in appena trenta ettari nel mondo sarebbe stata una scommessa diversa, non necessariamente migliore. Chi ha costruito Eleusi ha scelto la propria scommessa con piena consapevolezza e un vino costruito così merita di essere trattato con la stessa serietà.

Il Frangente, il luogo giusto

Al Frangente, durante la presentazione, quella serietà si è respirata fin dal primo piatto. Federico Sisti è romagnolo, come romagnole sono le radici di Binotto - nato a Losanna da una famiglia emigrata dalla provincia reggiana, cresciuto tra le estati sull'Appennino di Canossa dove ancora oggi vive - e come romagnoli sono Alex e Federica di Mimicodesign, da Riolo Terme. Un filo che non è solo geografico: è un modo di stare sulle cose, diretto e senza riverenze. Sisti non ha costruito un menu per accompagnare il vino. Ha costruito un menu per interrogarlo. Calamari alla brace con cicoria ripassata e acciughe del Cantabrico: la sapidità pungente dell'acciuga che cerca la tensione minerale del vino, la cicoria che ne tira fuori l'acidità come fosse sempre stata lì. Poi i cappelletti al burro con aceto di vino rosso invecchiato e bottarga di tonno: un piatto che gioca con la grassezza e il sale, e che chiede al vino di reggere, di non cedere, di rispondere. Ha risposto. Il risultato era una conversazione, non un monologo ed è questo il rispetto verso un vino di questa ambizione.

Per chi è Animantica

Non ci giriamo attorno: Animantica si rivolge a chi ha già un rapporto maturo con i grandi bianchi italiani, con lo Chardonnay di montagna, con i vini a tiratura limitata costruiti per durare. Non è un vino da aperitivo casuale. È destinato a enoteche, a ristoranti che curano la carta come si cura una biblioteca, a collezionisti che capiscono il valore di una prima annata ben costruita e sanno che

l’interesse di questa bottiglia si misurerà pienamente tra qualche anno. Il posizionamento è coerente con l’intenzione: non un vino per tutti, ma un vino per chi sa cosa sta cercando.

Le 2.300 bottiglie di Animantica non sono molte e probabilmente non ci sarà bisogno di convincere nessuno a lungo. È il primo atto. C’è un futuro già scritto per Eleusi: un Pinot Bianco in arrivo, un Trentodoc con sessanta mesi di affinamento in cantiere e un progetto dedicato a Stenico ai piedi delle Dolomiti di Brenta. A tutta velocità. Animantica e? distribuito in Italia da Allegrini Wine Distribution, partner del progetto per lo sviluppo nel canale horeca.