



**È** una terra di confine, non solo per la sua collocazione geografica, spicchio di Toscana che Toscana non sembra più, crocevia con Emilia Romagna e Liguria, con roccia, cielo e mare perfettamente equidistanti anche nella percezione emotiva. Da un lato l'azzurro delle onde e l'eco della riviera versiliese, del Golfo dei Poeti, dall'altro le vette apuane cangianti di bianco marmoreo, lo stesso che innerva i capolavori di Michelangelo Buonarroti. La campagna nel mezzo è bella quanto inaspettata, appartata, verde ma così austera che per coltivarla devi inerpicarti e terrazzare, un «paradiso terrestre» che chiede passione e fatica, ripaga con qualità straordinarie: «Si fa tutto manualmente, e in salita, ma le potenzialità sono enormi se non si guarda soltanto alla resa per ettaro. Un'agricoltura eroica nella vera accezione del termine».

Siamo nella provincia di Massa Carrara, tra le colline del Candia, nome mutuato dal paese di origine dei coloni greci, o meglio cretesi, che qua importarono anche la vite. In tempi moderni le varietà più allevate sono il Vermentino (ovviamente bianco ma anche nero) e il rosso Massaretta quale alternativa del Sangiovese, giusto per ribadire che siamo toscani ma mai fino in fondo: vini che son sempre stati buoni, contesi tra ceto nobile e popolare fin dai tempi dei Malaspina, pagati a caro prezzo poiché difficili da produrre (storicamente i filari si spingevano oltre gli 800 metri di altitudine) e perché la richiesta ha sempre superato la domanda, così da frenare anche ambizioni e ricerca di mercati diversi.

Emanuele Crudeli appare giovane, forse lo sarà per sempre, saggio al cospetto di una vita che sembra così lunga alle sue spalle. L'approdo su questi colli somiglia molto a un ritorno, «è il luogo di origine di mio padre, mentre mamma è croata e io sono nato a Gorizia». Ancora una città di confine, ancora un crocevia. Ha studiato all'istituto alberghiero e



**Emanuele Crudeli: da autodidatta imparai l'arte della giocoleria e cominciai a girare l'Europa, arrangiandomi e viaggiando da solo**

già c'era la ristorazione, nella sua mente, con una visione che andava oltre la semplice idea di mettere un piatto in tavola. Per un periodo lavorò nei cantieri navali, accanto al babbo, ma aveva sempre voglia di cercare, di trovare, di scoprire. «Da autodidatta imparai l'arte della giocoleria e cominciai a girare l'Europa, arrangiandomi e viaggiando da solo», anzi in buona compagnia di musicisti, maghi e mangiafuoco, trampolieri: «È il mondo interiore che mostra il suo equilibrio, monociclo e trampoli educano al bilanciamento, andrebbero insegnati nelle scuole». Crudeli fondò anche un'associazione teatrale, fece spettacoli in lungo e in largo mentre la terra intonava il canto del richiamo, «tanto che cominciai a coltivarla, così che mia figlia potesse mangiarne i frutti». Il battesimo da viticoltore lo ebbe con una vendemmia a Montalcino, poi fu cruciale l'apprendistato in Terenzuola, azienda biologica di riferimento nei più vicini Colli di Luni. «Quando le mie tournée non erano più sostenibili e relegavo gli spettacoli al solo fine settimana». Un primo ritaglio di vi-

gnà diede avvio al sogno in proprio di Terre Apuane, era il 2011 e «la scelta del nome testimonia già quanto io creda nel territorio. È un incanto, le montagne ci proteggono le spalle dai venti del nord, la faccia è aperta al Tirreno che col salmastro infonde profumi e sapidità alle nostre uve». Suoli di matrice argillosa in località Bonascola, approccio molto naturale senza irrigazione

né concimi, pochi trattamenti biologici, cantina che è un innovativo progetto di realtà sociale autogestita, sui 500 metri di Castelpoggio, «dove piccoli produttori hanno la possibilità di condividere gli spazi e le attrezzature, pur mantenendo ciascuno il suo marchio. È il mio contributo alla crescita del movimento, del resto non abbiamo nulla da invidiare alle più blasonate zone del vino ita-



**Sulle colline del Candia**  
Emanuele Crudeli sul trattore tra le vigne. Sopra, il Vermentino Perle Nuvole. In alto, una vendemmia vista mare



liano, qua ogni qualità espressa assume un carattere particolare che va a marcare la territorialità».

Perle Nuvole è l'espressione gioiosamente identitaria del Vermentino in purezza targato Terre Apuane, sintesi perfetta di quanto stiamo raccontando: pressatura soffice, affinamento in acciaio e bella evoluzione in bottiglia, con tutto il gusto del mare e della roccia, più vicino a certe interpretazioni sarde che ai cugini della costa. Il Formarossa è un rosso scattante da Sangiovese e Massaretta, il Montesagro vede un saldo dell'autoctona Bracciola e un affinamento più prolungato; in produzione, anche una limitata selezione che si chiamerà Gea, «come la mia bimba più piccola, mentre l'etichetta sarà opera di Caterina, la più grande». Vini veri, palpitanti, bevute fresche ma di cuore, da superfici vitate che nel tempo sono andate a ridursi, invece che ad ampliarsi, complice il ritorno di Crudeli alla ristorazione (mentre la sorella Maura

## TUTTO IN SALITA E IN EQUILIBRIO COME SUI TRAMPOLI

di **Emiliano Gucci**

cura comunicazione e marketing): da qualche anno gestisce la storica osteria Capinera, «antico covo di anarchici, artisti e operai carraresi. Avevo voglia di espormi nuovamente davanti ai clienti, di servirli per quella che è la mia conoscenza, anche enologica». Sempre in nome della territorialità e degli incroci, «a volte in osteria non c'è il mio vino ma propongo quello degli altri, insieme a prodotti naturali e biologici da tutta Italia. La cosa che più mi emoziona è farmi tramite nel miscelare le voci che più mi piacciono». In tal senso potremmo leggere anche il suo ultimo amore, che in realtà ne nasconde uno ben più grande: «Nel 2018 mi sono innamorato di Martina, apicoltrice, del suo mondo che sta trasformando il mio. Oggi spruzzo la nostra propoli per difendere le viti dalle malattie, rendo il vigneto sempre più inerbato, con fioriture spontanee che aiutano a trattenere l'umidità nel terreno, a proteggerlo nelle stagioni più calde. E così anche il vino ne guadagna». Sembrerebbe la chiusura di un cerchio, ma avendo a che fare con Emanuele Crudeli c'è piuttosto da pensare che ne stia aprendo uno nuovo. Magari per poi intrecciarlo con tutti gli altri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Nella cantina sociale di Castelpoggio si condividono spazi e attrezzature pur mantenendo ciascuno il proprio marchio**