

Brescia-Betlemme: la storia del vino Cremisan

Manuel Bonomo

La loro storia potrà essere interessante finché si vuole, ma se non fossero anche buoni, allora non avrebbe senso parlarne. Figuriamoci berne. Per fortuna non è così: i vini di Cremisan, nati e cresciuti a Betlemme, e giunti in Italia attraverso Brescia oramai da qualche anno, sono una delizia. Tutt'è quattro: i bianchi Hamdani Jandali e Dabouki, il rosso Baladi e perfino il vino da Messa (che è ottimo con i dolci). Per averne una prova, basta assaggiarli: non servono parole. Che sono invece essenziali per raccontarvi la loro storia, lunga e affascinante, e tutto quanto portano dentro di sé: volti, valori, fatiche, speranze.

E, se qualcuno fosse stato personalmente a Cremisan tra l'anno 2000 e il 2010 e fosse rimasto deluso dalla qualità dei prodotti assaggiati, non si preoccupi: è cambiato tutto. Per capirne il perché, è sufficiente conti-

nuare a leggere.

Era il 1885 quando Antonio Belloni, missionario italiano del Patriarcato Latino di Gerusalemme, diede il via alla cantina vinicola di Cremisan, a Beit Jalla, a due passi da Betlemme. Erano però già alcuni anni che si era impegnato ad acquistare terre brulle e abbandonate in loco, con l'intento di bonificarle e lavorarle, per poi beneficiare dei frutti che esse avrebbero donato e contribuire a mantenere una casa di religiosi e un orfanotrofio, rendendoli indipendenti da aiuti e influenze esterne.

Ed è proprio su quelle terre, domate e curate dalle mani di tanti, che nacquero le vigne e la cantina. Un'attività preziosa, unica. Non solo in Terrasanta, ma in tutto il Medioriente, quando le cantine vinicole libanesi e israeliane erano ancora lontane a venire. E quando ancora nemmeno

esistevano Libano, Palestina e Israele come le conosciamo oggi.

La cantina prese subito a funzionare. E Antonio Belloni riuscì nella sua opera di contribuire al sostentamento delle due case, quella dei religiosi e, soprattutto, quella per i bambini orfani. Un'attività nella quale si impegnò a fondo, tanto da sentirsi più affine alla vocazione educativa dei salesiani che non alla propria di prete diocesano. Fu così che si fece salesiano, e ai salesiani donò la cantina prima di morire.

Nei centotrent'anni trascorsi da allora ad oggi, la cantina di Cremisan non ha mai smesso di produrre vino, dare lavoro e impiegare i ricavi delle vendite per le attività salesiane.

Saltando d'un balzo dal 1885 al 1949, facciamo l'incontro di Ermenegildo Lamoni, coadiutore salesiano di Padova, seconda anima di Cremisan dopo Antonio Belloni (senza nulla togliere a tutti i suoi successori e a tutti coloro che hanno contribuito con le proprie mani alla florida crescita della cantina). È lui che, dal 1967 sino alla prima decade del terzo millennio, seguirà la cantina in qualità di cantiniere, enologo, agronomo e operaio. Per chi ha avuto il piacere di conoscerlo a Cremisan – ora è in Italia – non avrà di certo mancato di respirare la sua passione e dedizione, nonché la sua immensa esperienza: lui, il cosiddetto conflitto israelo-palestinese se l'è vissuto tutto sulla propria pelle (“Mi ricordo quando è nato Israele e noi ci siamo trovati nel mezzo... Mi ri-

cordo quando non riuscivamo a vendemmiare perché bombardavano... Mi ricordo quando la notte mi ha fermato una pattuglia israeliana puntandomi i fucili... Mi ricordo quando i camion non potevano portare il vino di là e avevamo la cantina che straripava... Mi ricordo...”).

Dal 1967 saltiamo al 2003. È in quell'anno che arrivarono a Cremisan i bresciani. C'erano i velisti ciechi del progetto Homerus di Gargnano, giunti dall'Isola d'Elba a Tel Aviv in barca a vela, assieme a ragazzi e ragazze ex-tossicodipendenti del progetto Exodus. Portavano con sé un messaggio di pace: “Se noi abbiamo superato i nostri limiti e siamo giunti sino qui, anche voi, israeliani e palestinesi, potete superare i vostri e trovare la pace”. Il loro arrivo fece rumore, tanto che vennero accolti a casa dell'allora ambasciatore Giulio Terzi da Sant'Agata, poi divenuto Ministro degli Esteri del Governo Monti.

Tornando a Cremisan, quel giorno c'era anche Sante Bonomo, presidente della cantina vinicola Civielle di Moniga del Garda, sponsor del progetto Homerus.

E c'era Vera Baboun, docente di Letteratura inglese e assistente del Rettore dell'Università di Betlemme, voluta da Paolo VI. La stessa Vera Baboun che due anni fa è stata eletta primo sindaco donna della storia di Betlemme, e che il 3 settembre di quest'anno è venuta a Brescia per incontrare i cittadini della propria città gemella. Una visita che entrerà nella storia.

Quel giorno a Cremisan c'erano tutte queste persone. E tutte si affascinarono e si commossero nel vedere Cremisan – le sue colline coperte di viti, il bosco rigoglioso lungo la strada, la cantina che nessuno mai si immaginerebbe, il grande convento che fino a pochi anni prima ospitava la Facoltà di Teologia salesiana, poi trasferita a Gerusalemme – e nell'ascoltarne la storia, raccontata da un grande uomo: Don Luciano Nordera, educatore, studioso e professore, che ora riposa presso la cappella del convento, all'ombra degli alberi “che i coadiutori salesiani, nei secoli, riuscirono a piantare dopo decenni di zappa, necessaria per infrangere un deserto roccioso che pareva senza speranza”. La cantina di Cremisan non versava in buone condizioni. La situazione sociopolitica della prima Intifada era insostenibile e il signor Lamon era stanco. C'era bisogno di un supporto. E il miracolo avvenne.

Un gruppo di cantine – tra cui le bresciane: Barone Pizzini, Bellavista, Ca' del Bosco, Civielle, Peri Bigogno, Tenuta Rovaglia – si allearono per dare un mano. Chi dando fondi, chi strumenti, chi, come Sante Bonomo e Riccardo Cottarella, enologo di fama internazionale, fornendo consulenza direttamente sul campo. Il VIS – Volontariato Internazionale per lo Sviluppo – scrisse un progetto che ottenne dei finanziamenti, e fu possibile inviare sul campo un enologo, Andrea Bonini, e un agronomo, Roberto Pagliari. Tre palestinesi ven-

nero invece a studiare enologia alla rinomata facoltà di San Michele all'Adige (la cantina di Cremisan è oggi seguita dall'enologo Daniele Carboni, che presto passerà il testimone agli oramai più che formati nuovi enologi palestinesi).

Con gli anni, e con l'aiuto di tanti, le sorti della cantina si sono raddrizzate. Ed è stato persino scoperto che i vitigni coltivati non erano vitigni internazionali come si pensava (Merlot, Cabernet, Chardonnay ecc.), bensì autoctoni. Cioè che esistono solo ed unicamente lì. È così che il nome dei vini – Baladi, Hamdani Jandali e Dabouki – è anche il nome stesso delle uve da cui prendono vita.

Nel 2010 i vini arrivano al Vinitaly di Verona (nel frattempo, Brescia si è gemellata con Betlemme: un'altra bella conseguenza di quella visita nel 2003).

Il successo che ottennero fece capire che era maturo il tempo per portarli in Italia. Se ne occupò – e se ne occupa tuttora – senza scopo di lucro la cantina Civielle.

Oggi i vini sono qui, alla portata di tutti, per regalare sapori e sapori. Si trovano a Moniga del Garda, presso l'enoteca Garda&Vino (tel. 0365503314, info@gardavino.it); presso le Botteghe del Commercio Equo Solidale di Brescia (in via San Faustino), Rezzato, Rovato, Ghedi e Gavardo; e presso il ristorante “I Nazareni” di Iyas Ashkar, palestinese d'origine e membro dell'Associazione Italia Palestina di Brescia.

Sono qui e sono da provare. Da gustare fino all'ultima goccia. Perché sono buoni e perché ogni bottiglia bevuta dà un contributo a Cremisan e alle attività che essa porta avanti. Senza dubbio, danno un contributo alla pace. Perché la cantina, oltre a dare lavoro e a far girare l'economia,

è anche un simbolo: giace proprio sul confine fra Israele e Palestina, con un enorme muro grigio che presto le passerà davanti.

Un vino (buono) che viene da Betlemme da bere o da regalare in qualsiasi occasione, magari proprio a Natale: cosa si può volere di meglio?

