



GASTRONOMIA E TURISMO

# ED

EX VINIS

DIRETTORE LUIGI VERONELLI  
**53**  
Giugno 2000

Veronelli Editore - Via Sudgrato, 11 - 21139 Besenano  
Sped. in A.P. 45% - Art. 3 Comma 20/8 Legge 633/85 - Filiale di Bergamo

• The Big Ben •

• *Ultima Trasformazione Sostanziale* •

• *Corrispondenza pubblica e violata* •

• *Breviario Iibertino* •

• *Pourriture Noble* •

### DOSSIER DESIGN DATECI FORME NUOVE È IL GRIDO DELLE COSE

• *Le Certezze e le Promesse di Val di Cornia* •

• *Gli Assaggi di Silvio Cerutti* •

• *Il Punto G&T* •

• *Il Vino è una Catena* •

• *La Vite, la Vigna, la Poesia* •

• *7 Aziende 7 e i loro Vini* •

• *Le Terre dell'Olio* •

• *Con buon Gusto, tra Etica e Ragione* •

# Pourriture *noble*

di Luigi Veronelli

## GNOSI DELLE FANFOLE

**Z**ucca barucca. Ovunque mi sieda, ad un tavolo, trovo Maestri. Il nostro è un popolo di santi, eroi, *gourmets* ed enologi. Dagliela un passo, avanti, Veronelli, ed insisti.

La terra, ove ha vocazione, prevale. Sta a te, vignaiolo - e non a un legislatore, quale sia, o quali i vitigni della sua predilezione - scegliere e "nutrirla". Il vignaiolo - che ama e quindi conosce la sua terra - eccolo il Maestro.

Grande sbalordimento per le mie dichiarazioni Corsera, 28 marzo. Hanno camminato i miei critici i padiglioni tanti del Vinitaly? O si sono limitati ai *déja vu*? Hanno assaggiato - con scupolo e continuità e ripetizione - i vini meno noti? Avranno avuto sorprese: vini nuovi, e migliori.

**Nuovi.** Molti sono i "contadini" che si son decisi: vinificano le proprie uve, da sempre le più pagate della zona, anziché cederle ai mediatori. **Migliori.** Con la vinificazione in proprio "trasmettono", al vino, la storia loro e del territorio.



Tenuta di Trinoro, Sarteano.

# Pourriture *noble*

È già stato fatto, da alcuni, nel passato. Col 2000 "entrati" nel terzo millennio, il fenomeno si estende, proprio in parallelo, con la scoperta (la riscoperta) della terra prioritaria.

Ne deriva - anche - una contro-tendenza. Gli "uvaggi" erano nella possibilità, quando non nella necessità, dei vinificatori.

Il "contadino" che vinifica le proprie uve, lo fa quasi sempre con un solo vitigno, anzi con un monovitigno (l'espressione - lo affermo con orgoglio - è mia).

Di qui la comparsa sul mercato - in qualche caso, come per la Barbera, con esiti trionfali - finalmente complessi e completi, di stupefacenti Lagrein, Teroldego, Pignolo, Vitovska, Wildbacher, Sangiovese di Romagna, Sangiovese Grosso, Cesanese d'Affile, Montepulciano, Ciliegiolo, Canaiolo, Aglianico, Negroamaro, Gaglioppo, Malvasia Nera, Primitivo, Nero d'Avola, Cannonau.

Li ho stesi così, come mi son venuti, senza alcuna disamina critica; viaggiano (con la memoria) da Nord a Sud.

Li ho scritti maiuscoli (con qualche protervia; li ho passati da vitigni, già a vini) e non dovrebbero mai essere così, nudi e crudi, bensì sempre sempre espressi col nome e col cognome della vigna.

Un primo esempio: Nero d'Avola, vigna Buonivini, frazione Marzamemi, comune di Pachino (Siracusa). Un secondo esempio - migliore da che è data maggiore importanza alla terra che al vitigno - Col Sandago, Wildbacher, frazione Col Sandago, comune di Pieve di Soligo (Trevise).

Ricordi il mio sogno, anno 1956, i

vini raccontati? Si realizza.

Il mio lettore è accompagnato, passo via passo, alla scelta, nella vigna.

Scelta nella vigna, ripeto, di solo e pieno diritto contadino: vitigno autoctono, vitigno "internazionale", vitigno autoctono più vitigno o vitigni "internazionali", vitigno autoctono più altri vitigni autoctoni, uno o più vitigni "internazionali" ecc.

Sono io che possiedo la terra e la amo, a dover fare delle scelte, meglio e più intelligenti, se col consiglio di un onesto enologo.

Quello dei vitigni "internazionali" è un falso problema. Qualsiasi vitigno al momento dell'impianto si fa, da apolide, cittadino, più ancora paesano.

La sua unione con la terra è quanto più intima sino al paradosso dell'identità.

Sono criteri ormai conosciuti e riconosciuti, ed accettati. Non vi è alcun scandalo se il vignaiolo al momento della verifica, sovente magico, casuale se vuoi, decide di modificare l'assetto della sua vigna, sia "in pianta stabile" (avuta la certezza del miglioramento), sia per prova.

Né mi scandalizza quel vignaiolo che corregge il suo vino, per quanto grande ed affermato, nel momento vendemmiale. Se persegue il meglio. Dovrà solo darne comunicazione, chiara e veritiera, in controetichetta, al suo lettore.

Un Sassicaia non sarebbe mai potuto nascere. Senza l'amore di Mario Incisa della Rocchetta, e la

mia esaltazione di scrittore attento e passionale, quella realtà l'avrebbero soffocata.

Mi meraviglio, mi meraviglio molto, ogni volta che leggo o ascolto i timori - sul piano della concorrenza - per la produzione dei vini extra-europei.

Penso alle parole di Philippine de Rothschild: «ce ne preoccuperemo tra 2000 anni» e le condivido.

Le terre delle vigne europee danno ai vini che producono i "valori aggiunti" - espressione orrida, ma esplicitiva - della civiltà dei tempi passati, giorno via giorno.

Se credo, come credo, che non vi sia regione più adatta della Sicilia, a produrre vini immensi, è proprio perché quelle vigne partecipano ai fatti - nota bene: sia quelli eccelsi che i miserrimi - di migliaia di anni. Ne hai vini carichi di fascino, anche per le tensioni.

Possono i paesi extra-europei - dalla California, attraverso il Sudafrica, il Cile, l'Argentina, l'Australia, sino alla Nuova Zelanda (altri se vuoi, ne puoi aggiungere) - produrre vini di qualità tali da essere, nei fatti, concorrenti e quindi capaci di preoccuparci? Debbono passare anni ed anni, secoli e secoli, millenni e millenni. Ed avvenire, in quelle terre di recente cultura (e coltura) migliaia di fatti, capaci di emozionarle, le terre, sul piano del vivere, della storia e dell'arte.

Mi preoccuperei di più se tra i prossimi "paesi" viticoli fossero, faccio esempi, la Cina e l'India, ove nei millenni i fatti umani e di cultura sono stati inmensi e continui.

Comunque, va là, voglio tu mi

capisca bene, ma proprio bene, non con un esempio clamoroso, per il più semplice, minimo e mistico: se oggi in una vigna fanno all'amore due ragazzi belli e innamorati, quella vigna lo avverte e se ne arricchisce; migliori le uve delle future produzioni. Fate di più l'amore, ragazzi.

La vigna, ogni singola vigna, è la somma ammirabile - oltre e più che dei dati chimici e biochimici del terreno e dei fattori del clima - degli avvenimenti umani in cui ha, va da sé, prevalenza il lavoro dell'uomo d'oggi, contadino e vignaiolo.

### GLI UOMINI E LE TERRE

Anni fa, per una guida alle città del vino, mi fu difficile individuare - di tre luoghi che nel cor mi stanno - i cosiddetti *genius loci*.

Ne uscì fuori con tre testi discussi e discutibili. E tuttavia, debbo dirlo, a me molto cari.

Di **Alba** avevo scritto: «Quant'albe

nasceranno ancora al mondo/dopo di noi?» si chiede Camillo Sbarbaro, poeta. Sorrido, penso alle albe ed ai tramonti che si godono da quei colli e mi auguro che Alba, non muoia.

Resti la capitale virtuale, cui convergono i grandi vini, i tartufi bianchi e gli scritti dei poeti.

Di **Barbaresco**: scontr'incontri di guerr'e vini. I Romani conquistatori tagliano le querce sacre a Marte e piantano le viti. Nel 1799 il generale austriaco De Melas, costringe i contadini a consegnare "una carrà di Nebbiolo". Vince la terra in cui giorno via giorno si esercitano la fatica e la fede contadine nei singoli cru.

Di **Barolo**: i boschi erano, in antico come il cappello dei prestidigitatori. Dal Bosco della Fava che occupava Barolo: reperti dell'età neolitica, il Ricetto, i marchesi Faletti, Silvio Pellico, i civili attrezzi dei contadini, lo *fus primae noctis*, la masca Micellina e, gran finale, i magnifici vini.

Alba, Barbaresco e Barolo - volessi

generalizzare potrei allargarmi a pressochè tutto il circondario magico - hanno fama dai vini, ed un turismo autunnale addirittura eccessivo, proprio per i vini e per i tartufi bianchi.

Potrebbe esserlo - eccessivo - tutto l'anno, considerati gli altri giacimenti gastronomici.

Ne azzardo un elenco: i grissini, le carni di vitello, le robiolo, il bross, le pesche, le albicocche, i fichi, le susine, le pere, le mele, le nocciole, le paste di meliga, la torta di nocciole, il miele di tiglio, di acacia e di tarassaco, e non dico dei salumi, dei piatti cucinati e d'altri dolci. Tutto un bendiddio.

Ah,imè, quanto si parlerà - nei giorni a venire, giornali, radio e tivvù - di alcuni cru di Barbaresco e Barolo. A sproposito.

Uno dei miei angeli - trecentomila angeli, più di trentamila paia di angeli. *Lapalisse* non c'entra, è sentenza tutt'affatto italiana.

Ah, Angelo, Angelo, Angelo - di Angelo ne ho uno solo - ha deciso,



*I vigneti della Tenuta di Trinora.*

# Pourriture *noble*

per motivi suoi e della sua famiglia (l'uno e l'altra hanno una storia sempre ma proprio sempre, puntata al meglio, alla qualità estrema), di modificare le etichette dei propri vini.

Lo fa, per ragioni sue. Solo sue, con pieno diritto.

Io aggiungo: è costretto a farlo tenuto conto del guazzabuglio creato nelle denominazioni d'origine da una legislazione che peggio non avrebbe potuto essere. *Mes amis de France*, i miei amici di Francia, non hanno di queste preoccupazioni.

Dai un'occhiata al Quittanson - dico del testo dedicato ai disciplinari d'oltralpe, dal mitico enologo e conoscitore - e ti accorgi: ciascuna delle norme di quel fortunato paese è a protezione e non contro i propri vignaioli.

## COMUNICATO GAJA

Il Barbaresco, senza indicazione di vigneto, era stato il vino più importante della mia famiglia, ed aveva già esaltato il lavoro di mio bisnonno, di mio nonno e di mio padre; era, per i conoscitori, il Barbaresco Gaja.

Verso la fine degli anni sessanta fummo tra i primi a differenziare l'offerta, introducendo il concetto dei vigneti singoli.

Nonostante abbiamo operato incessantemente per elevare la quantità del Barbaresco, sono stati i vigneti singoli a catalizzare l'attenzione, ed il Barbaresco senza indicazione di vigneto si è visto relegato a Barbaresco "normale", a Barbaresco "base", Barbaresco "semplice", Barbaresco "generico". Il che è contro la storia della nostra famiglia e del Paese. Abbiamo così deciso di affrontare

una nuova strategia che si articola nei seguenti passaggi: a partire dall'annata 1996, riservare la DOCG solo ed esclusivamente al Barbaresco; attribuire ai vigneti singoli - che hanno in sé, dirette ed immediate, le valenze del cru - la DOC Langhe Nebbiolo.

Sul Barbaresco convergeranno così le nostre maggiori attenzioni, in modo da creare le premesse per consolidarne qualità, prestigio ed immagine, al livello delle nostre ambizioni. Per affermare ancora di più il senso della nostra futura dedizione al Barbaresco, rinunceremo a produrre Barolo; ne consegue che anche a Sperss verrà riservata la DOC Langhe Nebbiolo.

*Angelo Gaja*

## 2 POLEMICHE 2

Avevo promesso uno scritto enopsichedelico su 2 polemiche 2, in cui è stato coinvolto Donato Lanati, enologo giovane e ricercatore principe. M'accorgo dell'impossibilità enopsichedelica. Daniele Cernilli, amico (non oso definirlo allievo), si dispiace, sul Gambero Rosso, per un commento di Donato, sui 17 "tre bicchieri" attribuiti alle Barbera d'Alba e d'Asti.

Ho letto i due testi e posso affermare, con tranquillità e soddisfazione, essersi trattato di un malinteso, duplice.

Donato infatti è l'autore di alcune clamorose Barbera, ieri ed oggi.

La seconda, metterebbe contro Donato Lanati e Giacomo Tachis. Due scuole di pensiero? L'uno è un maestro giovane, l'altro "antico" (ma giurerei: ancora giovane quanto a testa).

Il credo di Donato Lanati:

<ricercare l'originalità dei prodotti e le loro potenzialità... dare identità ad un vitigno, capire la forza dei caratteri varietali, e come su di questi si costruiscono i caratteri qualitativi, in funzione

dell'ambiente in cui quella varietà viene coltivata...>. Gli studi che stiamo portando avanti, sono sempre più approfonditi, ma ci danno, anche sempre di più, maggiori soddisfazioni; capiamo che ogni varietà ha dei caratteri molto forti, che rimangono inalterati negli anni e negli ambienti in cui questa varietà viene coltivata... nelle analisi, si trovano in modo molto forte: su di essi si costruiscono - in funzione dell'ambiente in cui si trovano - i caratteri qualitativi e quindi questo dà forza al territorio... Terroir per noi significa non soltanto il terreno, ma la filosofia dell'uso di quel territorio, di quell'ambiente>.

Vorrei che Giacomo Tachis commentasse.

Io credo approverebbe parola via parola sin nelle virgole. Giacomo ha credenziali tante, anche con me.

Una fondamentale: essere stato a fianco del marchese Mario Incisa della Rocchetta, nella creazione del Sassicaia (dialettici la loro parte... tu sai: sogno la verifica pubblica - Giacomo presente, privata ce l'ho - delle annate 1977 e 1980 del Vino Diverso di Sassicaia, voluti da Mario, e dei Sassicaia, voluti da, *attimo di sospensione*, Piero Antinori ed il cugino Niccolò).

Giacomo è consulente magistrato in percorsi millanta, anche nei comparti "vitigno base / vitigni migliorativi".

Vuoi che mi contraddica?

Ribadisco: al vignaiolo e all'enologo che si è scelto, va concessa la massima libertà. Nasce dal loro amore e dalla loro sapienza - quando ci sono - il grande vino; e un grande vino ha la dote prima nel riconoscimento della propria terra.

## LA TERRA

*Me vegn in mont*, primi anni sessanta in Gorizia, quel *sacrament d'un lardin d'la Madonna*, allora, Vittorio Puiatti. Aveva dichiarato: entrarci la terra, non tanto; di più,



Andrea Franchetti.

molto di più, l'enologia. L'avessi sentito, quel giornalista giovane, *ego mè*. Un *diavoleri* (Vittorio aveva torto e l'ha riconosciuto - no, non a voce, né per iscritto - con l'acquisto di vigne prestigiose in Friuli Venezia Giulia e in Toscana).

La Terra. Non solo l'enologo, l'agrologo (uehi, scrivo voluto: agrologo e non agronomo). Io sostengo - quanto vorrei sbagliarmi - che le vigne della Bandi, belle a vedersi (non per gli impianti, per i panorami) non possono dare Brunello di Montalcino (mi riferisco va da sé, al nonnemo).

Ezio Rivella, enologo Enocconsult, non credo agrologo, ha sconvolto quelle terre con carriarmati da sbarco americano. Le ha orrorizzate.

La Terra. Esige, impietosa, la responsabilità, non solo dell'enologo, dell'agrologo. Buoni vini? Forse, Brunello di Montalcino degno del nonnemo? Secondo me, no.

## MAGIE

9 aprile. Assaggio tre vini. Per la "grandezza" ne sono esterrefatto. Non ne conosco il vignaiolo, gli

telefono, la voce, magia, è quella di Mario Incisa della Rocchetta. «Ti do del tu, come ad ogni vignaiolo» e gli chiedo: «Scrivimi ogni altro possibile dato». Getto giù il mio primo pezzo su di lui e lo passo al Corriere.

## Agrodolce, Corriere della Sera, domenica 16 aprile 2000.

Telefono - son dieci minuti - ad Andrea Franchetti (che non conosco). Da Sarteano mi ha proposto tre campioni, tre rossi. D'uno individuo il vitigno, cesanese d'Affile, degli altri due no, ma obbuondio, si è in Toscana. Gli dico: «ti do del tu come a ciascuno vignaiolo vero. I tuoi vini sono ottimi; mi turbano. Ma mi dispiaccio di non entrarci di più, di non raccogliermi tutte le suggestioni ed i racconti tanti. Dimmi qual è il segreto delle loro sensualità?».

La risposta mi annichilisce più dei vini: «la resa bassa». Qui, proprio qui - amico lector mio, amica mia paritaria - hai il fulcro delle mie tante rabbie. I legislatori italiani, dal primo disciplinare d.o.c., 1963, all'ultimo, ieri, mai hanno imposto una resa per ettaro bassa + bassa, adatta ad esaltare il complesso dei valori terragni.

La stragrande maggioranza dei disciplinari, concede rese per ettaro doppie delle reali, in qualche caso triple (e i contadini minchioni "vendono", negli anfratti delle camere di commercio, le bollette eccedenti).

Per il Trebbiano d'Abruzzo - faccio esempio - 175 quintali a ettaro, da portare in cernita a 140; se la resa concessa fosse di 90 quintali/ettaro, i vignaioli farebbero un grande vino (Eduardo Valentini, da Loreto Aprutino, ne ottiene solo 60 - di quintali per ettaro - ed il suo vino è immenso; gli si inginocchiano, a bicchiere versato, gli enologi seri d'ogni parte del mondo).

Sì, se la nostra patria - la patria è ciò

che si conosce e si capisce - avesse avuto legislatori validi ed una scuola enologica capace di avvertire il futuro, noi avremmo già battuto, anzi strabattuto, *nos anis de France*, i nostri amici francesi.

Se Ditatore lo fossi... ma no. Sian solo messi *out*, fuori dalle cantine e dalle vigne, gli enologi e i professori vecchi (di testa), l'ignobile dottrina dei vini di massa, gli impianti stesi per produzioni mostruose e le vuote sfilate di cisterne inox. Tornio i carati, erodi driti detti del barile dei nonni, e gli alberelli, che assorbono la fatica dell'uomo e la rendono in qualità estrema. Conto di camminarle, le vigne, di Andrea Franchetti; di tornare in Sarteano, paese di sconvolgente bellezza. Meglio se ora, in cui ti preparano, per le feste pasquali, la ciaccia, panetto di pasta di grano lievitata, lavorata a mano con uova, formaggio pecorino, olio d'oliva, pepe e sale (è consuetudine gustarla col capocollo di maiale).

Ma qui la cucina ha fascino, ogni giorno dell'anno, da: l'ollo d'oliva di frautoio; i crostini con rigaglie di pollo e in stagione di caccia (son luoghi celebri per le heccacce); i picci, grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua senza uova, conditi con sugo di carne; il pollo fritto; gli arrostiti misti (tra cui eccellono l'anatra detta la *narina* e l'oca, l'*ocio*); il capocollo, potrei continuare.

Mi sono giunte - miracolo delle Poste, assieme - le note chieste ed il grazie di Andrea Franchetti, Tenuta di Trinoro, via Aiola Rivotola 9, Sarteano (Siena), tel. 0578/267110. Scritte a mano; si è rinnovata la magica sospensione: mi sono rivisto innanzi, quel vignaiolo senza uguali, il Divino Marchese.

10 aprile 2000. «Caro Luigi, ho fatto la prima vendemmia nel 1995, poi nel 1996, prima di "uscire" nel 1997. Il sesto così fitto dà i suoi frutti, perchè il 1998 è

# Pourriture *noble*

un'evoluzione rispetto al 1997, malgrado l'annata (gran siccità) peggiore e il 1999 è ancora meglio. Le piante sono cloni per bassa resa dall'università di Blanford.

Ho avuto la fortuna di andare piano, in tutta questa avventura, e prima di piantare sono stato molto in giro per Bordeaux. Questa delle piccole quantità di vino a bassissima resa è una *nouvelle vague* di St. Emilion, dove, constatato il successo, "tutti" cominciano a provare a fare il vino estremo, e per la minore grandezza delle proprietà di Pomerol e St. Emilion - e dei "castelli" circostanti - e per l'ammucchiamento topografico, che affolla e fa discutere e competere tra loro i proprietari.

Io ho dato retta a vari personaggi, e mi pare di essere passato da intenti "classici" a quelli più *vagues*, cioè a maturazione e bassissima resa, per fare un vino di tannini dolci.

Ho anche esagerato, quest'anno, perché qui si paga un lavoro del

genere con i gradi alti.

Credo abbastanza anche nei lieviti come a un fattore di carattere e tengo i miei indigeni, in coltura a Copenhagen presso un laboratorio che fa da banca per le birre, o meglio, per i loro lieviti.

Me li spediscono ogni anno, per far partire la fermentazione, dopo averli isolati geneticamente - sono otto - naturalmente quasi tutto è nella coltivazione: diradamenti forti e in più fasi dall'invasatura (5 grappoli a pianta), piante potate basse (30 centimetri di tronco), sfogliatura subito dopo il solleone, cosa anche questa difficile perché se il sole "parte" torna qui caoce tutto; e soprattutto un atteggiamento da samurai sul quando cogliere, che per esempio quest'anno è stato fino al 1° novembre (dal 5 settembre).

In cantina lavoro con recipienti larghi e bassi, affondo e rimonto sei volte ogni 24 ore, ma svino prima dei colleghi estremi perché non auto gli effetti della macerazione al freddo (né prima né dopo) dato che la concentrazione nelle bucce è già ottenuta in vigna e si cede bene.

Legno nuovo ecc.

Ma in effetti è tutto un tenere su il vino, due anni su tre, tra interruzioni di fermentazione e riduzioni continue, almeno per due mesi. Quindi direi che metà della fermentazione succede dopo la svinatura, lentamente e piuttosto pericolosamente nelle barriques. Non so bene che aggiungere, ma sicuramente questo è un lavoro che si può fare se si è posseduti, e possidenti.

Grazie del tuo interesse!

**P.S.** È l'unico vino non Bordeaux a essere presentato a Bordeaux nella settimana dell'Union des Grands Crus».

17 aprile 2000. «Caro Luigi, grazie per l'articolo, utilissimo e comprensivo. I vini stanno diventando "di dignità", da ora, attraverso l'orribile, per loro, estate,

per essere dei "grandi" dopo il sano freddo, che li strutturerà. Chiedi qualsiasi cosa, informazioni o campioni, che tanto io non faccio granché d'altro».

*Possidente e posseduto. Ti do brevi esempi - amico lettore mio, amica mia paritaria - delle sue note agricole.*

1997. «Nel '97 ho potato più corto, lasciando in media 5 occhi per pianta e all'epoca della colorazione ho poi diradato il 50% dell'uva, lasciando solo un grappolo sul primo occhio di ogni cacciata; la produzione, così, è stata di 300 grammi per pianta e di 24 quintali per ettaro. Ho tolto le foglie sui grappoli il 20 agosto, lasciandoli cuocere al sole fino a vendemmia; il merlot il 18 settembre; il cabernet franc (che rappresenta il 70% dell'impianto), l'ho raccolto il 6-8-9 ottobre e il cabernet sauvignon e il petit verdot il 20 ottobre».

1998. «...Da allora si insidierà un solleone che arriva spesso a 55 gradi al sole sino a oltre il 20 agosto; un calore insopportabile stava seccando le viti e ci ha costretto a lavorare di notte per tutto luglio e agosto per diradare il 90% dei minuscoli chicchi sulle piante paralizzate; un amico che abita in Africa ci insegnava a muoverci in casa cauti, come in tenda; abbiamo salvato le piante, che il 28 agosto hanno ricominciato con un mese di ritardo a correre la frutta, attraverso un settembre bello e subito fresco, con notti già fredde: eleganza e profumi».

*Solo alcuni accenti, perché Andrea Franchetti annota - posseduto da indefinibile amore - tutti i fenomeni che corrono le sue vigne, le uve e la loro vinificazione.*

*Ora capisci il perché della mia esaltazione. Più volte avvertita - a darci mano - la presenza del marchese Mario Inca della Rocchetta.*

