



Manuelina



GIROCANTINE NELL'OLTREPO PAVESE

È quasi una riscoperta, quella di questi colli che sembravano essersi assopiti con cantine sonnolente che preferivano il tran tran mentre il mondo andava avanti a gran galoppo. E così questa terra che è la maggior produttrice d'Italia di uva pinot nero, si è trovata ad essere quasi dimenticata. Oggi si cominciano a sentire i sussulti del risveglio: anche qui si è capito che il vino non è più un alimento ma UN PIACERE e di conseguenza non si accettano più mediocrità e faciloneria, ma solo qualità. Sono belli questi colli, ma chi ne cura il turismo? Chi è? Dov'è? Dorme ancora? Nell'attesa di saperlo, cominciamo il nostro percorso, secondo la mission della nostra rivista, quella di coniugare insieme territorio e prodotto.

CANTINA MANUELINA

Cantina Manuelina. A Santa Maria della Versa, frazione Ruinello, visitiamo la cantina dei fratelli Paolo e Antonio, discendenti della famiglia Achilli, vignaioli, che solo da poco hanno deciso di dare alla cantina il nome di una figlia di Paolo, per distinguersi dai tanti Achilli della zona. La produzione è varia: dalla Croatina al riesling, ma puntano adesso prevalentemente al prodotto dell'uva pinot nero, per fare uno spumante metodo classico, con un minimo di 24 mesi sui lieviti in bottiglia prima di poterlo mettere in commercio. L'azienda ha 22 ettari e imbottiglia 3.500 q.li di uva. Il 16 dicembre organizza "Natale in cantina" per una degustazione con panettoni e buon vino.



al prodotto dell'uva pinot nero, per fare uno spumante metodo classico, con un minimo di 24 mesi sui lieviti in bottiglia prima di poterlo mettere in commercio. L'azienda ha 22 ettari e imbottiglia 3.500 q.li di uva. Il 16 dicembre organizza "Natale in cantina" per una degustazione con panettoni e buon vino.

www.manuelina.com,
tel.0385-278247.

CANTINA CALATRONI

Cantina Calatroni. Si trova a Montecalvo Veriggia, loc. Casa Grande, è una cantina giovane, infatti è nata negli anni '70, ma oggi è più giovane che mai dato che a dirigerla sono i due figli Cristian e Stefano, enologo e perito agrario che hanno dato nuovo impulso all'azienda, razionalizzando la produzione d'uva e passando all'imbottigliamento selezionato. Ma, cavalcando l'esigenza del momento (non chiamiamola moda) hanno creato accanto alla cantina un loro agriturismo dove si può mangiare e...bere, con meno di 30 € a persona e poi comprarsi qualche bottiglia di buon vino da portare a casa. La cucina mantiene le caratteristiche casalinghe, che come tutto qui ha il tono familiare. Dalle finestre si gode un gran bel panorama. Cristian accompagna alla visita della cantina e trasmette una carica d'entusiasmo contagioso. Tel. 0385-99013, www.calatronivini.it



CANTINA MONTELIO

Cantina Montelio. A Codevilla, infine, troviamo la cantina che forse tutti noi sogniamo, quelle che ci ricordano quelle belle della Toscana. Fondata su un antico monastero, ci accoglie in una corte avvolgente e con una storia alle spalle. Tanto per cominciare, Montelio deriva da Monte ed Helios (sole in greco), quindi monte del sole in quanto molto soleggiato. Infatti già nel 1200 vi si produceva buon vino, ma solo nel 1848 si può dire che fu fondata la cantina, che poi ebbe un grande impulso con l'ing. Domenico Mazza, che vi impiantò vigneti per allora sconosciuti in zona, con metodi che anticipavano il futuro. E anche oggi qui vige un regime di viticoltura integrata che adotta una gestione del suolo dedicata al rispetto del territorio e della qualità. Delle cantine visitate è certamente la più affascinante. Via Domenico Mazza 1, Codevilla, tel. 0383-373090



CANTINA TRAVAGLINO

Cantina Travaglino. Si trova a Calvignano, direzione Casteggio. È una delle ultime quattro cantine storiche dell'Oltrepo, nata nel 1868 ma le cui fondamenta affondano in questa terra votata al vino già nel 1111. E se ne sente subito l'importanza, quasi la potenza degli ottanta ettari di vigneti, in un'estensione di 480, fra cui anche un parco destinato ai daini. Qui le visite alle cantine non possono essere fatte nel weekend, ma in compenso le degustazioni sì, e qui la degustazione ha un suo

rito, con personale coinvolgente e estremamente gentile. I vini sono tanti: mossi, fermi, rossi, bianchi e rosati. Ciascuno con una propria personalità. Ma un vino che sorprende è il Pajarolo riesling vendemmia tardiva 2004.

Tel.0383-872222,
www.travaglino.it

