

Viaggio nelle cantine vinicole nell'oltrepò pavese

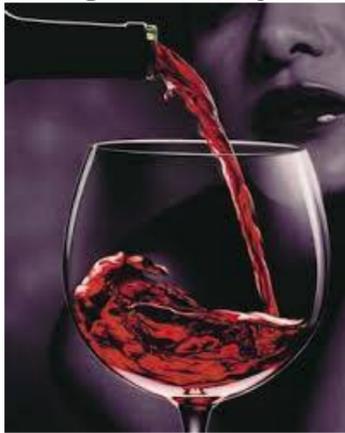
Una giornata pioviginosa, che tanto ricorda la poesia San Martino di Giosuè Carducci: La nebbia agli irti colli piovviginando sale.....



ha accompagnato un gruppo di addetti stampa che proprio nel giono di San Martino hanno visitato quattro importanti cantine dell'Oltrepò pavese. Il primo incontro è con la cantina MANUELINA a Santa Maria della Versa, capoluogo dell'Oltrepò. Il proprietario ci ha accolti con un calice di Pinot spumante 137, metodo classico, del 2009, con un ottimo perlage fine e persistente, che non

esplode in bocca. L'Azienda Agricola Manuelina inizia la sua storia nella prima metà del '900, quando Luigi Achilli insieme al fratello Guido, decide di passare dalla produzione per il consumo personale o di pochi affezionati amici-clienti, ad una produzione più vasta, insomma dedicarsi a tempo pieno e farne una professione vera e propria: nasce l'Azienda Agricola Achilli Luigi. I risultati di questa scelta presto arrivano e fanno conoscere questa piccola realtà a molte famiglie che dalla città, il sabato e la domenica, vengono ad acquistare direttamente in cantina.

Da allora l'Azienda ha percorso molta strada, grazie alla dedizione della famiglia e alla paziente selezione delle uve più adatte ad una produzione vinicola di qualità. I figli Paolo e Antonio hanno ereditato dal padre non solo i vigneti, ma anche la passione, l'amore per la coltivazione e la cura della vite. La cura meticolosa in ogni fase della produzione, frutto di anni d'esperienza, e dello sforzo di dare sempre il meglio ha consentito di raggiungere gli attuali risultati di alta qualità.



Oggi l'Azienda Agricola si chiama " Manuelina", il cambio è recente e dovuto a ragioni commerciali, per distinguersi dalle numerose cantine "Achilli" presenti nel comune di S. Maria della Versa, dove questo cognome appartiene ad almeno la metà degli abitanti, e allora i titolari hanno scelto un nome semplice e familiare (Manuela è il nome di una delle figlie di Paolo) per distinguersi dagli altri Achilli e dare una diversa immagine. Nei 22 ettari di vigneti di proprietà, la famiglia Achilli produce, vinifica e imbottiglia direttamente in azienda circa 3500 q.li di uva: Bonarda, Barbera, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Sangue di Giuda, Novello primo nettare sono i rossi di produzione propria, mentre tra i bianchi Pinot Grigio, riesling italo, Moscato Elicrisio e Pinot Rosé completano la produzione Spumanti e Grappa- www.manuelina.com – info@manuelina.com.

Pochi chilomerti separano Santa Maria da Montecalvo Versiggia dove si trova l'Azienda Calatroni, le cui parole d'ordine sono tradizione, esperienza... passioni di qualità. I suoi vigneti si estendono su una superficie di 15 ettari, i terreni sono principalmente di composizione calcarea con presenza di vene carboniose, garantendo così la produzione di ottime uve sia per freschi vini bianchi che per rossi più strutturati. I vitigni coltivati sono quelli tipici adottati in Oltrepò Pavese: Riesling, Pinot Nero, Pinot Grigio, Moscato, Croatina, Barbera, Uva Rara. La conduzione è totalmente familiare, patron Fausto con la moglie Marisa ed i figli Cristian e Stefano. Tutti loro provvedono a gestire il territorio e la vinificazione grazie proprio all'esperienza tramandata loro dalle generazioni passate e alle nozioni eno-agronomiche apprese durante gli studi dai figli (enologo, perito agrario).

L'Azienda Agricola Calatroni si estende su di 800 mq, un edificio con coperture termoisolanti dall'esterno, di recente costruzione. I vasi vinari utilizzati sono principalmente di acciaio dove vengono curati tutti i processi di vinificazione grazie all'utilizzo di un impianto di raffreddamento che permette di procedere a fermentazioni controllate. Altri vasi vinari presenti sono di cemento e vengono utilizzati principalmente come serbatoi di stoccaggio del vino ancora sfuso. Nella cantina troviamo anche un locale di imbottigliamento, dove con macchine specifiche (imbottigliatrici isobariche) si compie la messa in bottiglia dei vini prodotti il corrente anno; subito dopo si procede con l'etichettatura e l'addobbo. Infine le bottiglie vengono messe nelle apposite confezioni e stoccate pronte alla vendita.

L'azienda dispone inoltre di un ulteriore edificio collocato poco distante da essa. Si tratta di un cascinale, degli inizi del 900, nella cui cantina vi è stata creata una barricaia, dove al suo interno vengono stoccati e quindi "barricati" i vini da invecchiamento. Poco lontano dalla cantina l'Agriturismo "Calice dei Cherubini", sempre di proprietà della famiglia dove su prenotazione si effettuano: pranzi,



degustazioni, cerimonie. La sala, rustica ma accogliente con splendida vista sulle dolci colline, può ospitare fino a 50 persone alle quali vengono proposte le specialità gastronomiche locali e piacentine, ottimi cibi genuini inaffiati dai vini di produzione propria a costi molto contenuti in questo periodo di crisi. Azienda Agricola Calatroni – Loc. Casa Grande -Montecalvo Versiggia (PV) – Email: info@calatronivini.it.



Nel territorio di Calvignano, sorridente borgo sulle colline di Casteggio, visitiamo la terza cantina, quella dell'Azienda Travaglino della Famiglia Comi, che ha una storia molto antica, che data nel 1111.



L'attuale cantina fu fondata nel 1868, è la più grande del territorio ed è riconosciuta come un punto di riferimento dell'Oltrepò pavese e delle bollicine italiane. L'azienda oggi si estende su 480 ettari di proprietà, di cui solo 80 sono di vigneti, gli altri sono coltivati a foraggio e una parte è riserva di caccia, e produce dalle 240 alle 260 mila bottiglie a seconda dell'annata.

Protagonista assoluto è naturalmente il Pinot Nero ma le vigne sono anche impiantate con Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Riesling Renano, oltre agli autoctoni Croatina, Riesling Italia, Barbera. Punto di forza dell'azienda è il "cruasè brut", bollicine in rosa – www.travaglino.it.

Ultima visita in ordine di tempo è quella della tenuta Montelio a Codevilla. La storia di questa cantina risale al 1200, quando il corpo più antico del caseggiato era adibito a monastero femminile e già si coltivava la vite, come si legge nei documenti dell'epoca. Con l'arrivo di Napoleone in Italia nel 1802 e lo scioglimento degli ordini monastici, la tenuta fu acquistata da Angelo Domenico Mazza che nel 1848 iniziò la produzione vitivinicola in quantità e qualità, ancora oggi portata avanti dagli eredi della famiglia.

L'ing. Mazza si faceva regolarmente spedire dalla Francia copie del Journal Vinicole per essere sempre informato delle novità del settore e, dopo di lui, il figlio e i nipoti continuarono sempre a conservare i segreti aziendali senza trascurare le innovazioni come la produzione di Muller Thurgau e di Merlot, novità per il territorio. Gli eredi hanno continuato ad ingrandire e modernizzare i vigneti e le cantine, che sono ricavate nei caratteristici ambienti sotterranei, e ospitano botti di rovere francese (barriques e tonneaux) per l'affinamento dei prodotti di maggior pregio e le bottiglie di vino destinate all'invecchiamento. Molto interessante è la visita alla vecchia cantina delle suore, un ambiente che risale al 1600 utilizzato nei secoli scorsi come "ghiacciaia", mentre oggi conserva le bottiglie storiche della riserva privata della famiglia.



La superficie totale dell'azienda è di 78 ettari, di cui 30 sono coltivati a vigneto specializzato: la resa media è di circa 80 q. di uva all'ettaro, dei quali il 40% vinificabile in bianco, il resto in rosso. I vigneti sono situati su una collina il cui nome significa "il monte del sole", a testimonianza della felice esposizione dei vigneti, posti a un'altitudine compresa tra 180 e 280 m s.l.m.. I vitigni coltivati sono sia a bacca bianca sia a bacca nera: tra i primi il Cortese, il Riesling Italico, il Riesling Renano e il Muller Thurgau la Malvasia ed il Moscato; tra i secondi la Barbera, la Croatina, il Merlot, il Pinot Nero e l'Uva Rara.

L'azienda opera in regime di viticoltura integrata, con gestione del suolo con inerbimento e pacciamatura, un numero limitato di trattamenti, favorito anche da scarsa piovosità e utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale. La piantumazione con siepi ed alberi e la collocazione nei vigneti di 230 nidi di uccelli rafforzano ancora di più questa scelta imprenditoriale. Azienda Agricola Montelio – Via Domenico Mazza, 1 – Codevilla (PV) Tel: 0383373090 – Fax: 0383373083 – Email: montelio.gio@alice.it.

Annamaria Demartini

29 novembre 2012