

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