

PRIMO PIANO/ **CANTINE ORGOGLIO DEL MADE IN ITALY**

MONTE DELLE VIGNE

Brindisi all'eccellenza con i cavalieri del vino

Nell'azienda di Ozzano degustazione con alcuni dei migliori produttori Pizzarotti: «Qui il legame tra territorio e vino parte dal medioevo»

PIERLUIGI DALLAPINA

■ Fin dal medioevo a Ozzano si coltivano le vigne e si imbottiglia buon vino, apprezzato anche dai soldati di Napoleone che, infatti, ne facevano scorta di ritorno in Francia. Non è un caso se la collina più alta, 305 metri, sia chiamata Monte delle Vigne, lo stesso nome della cantina - una delle più interessanti e coraggiose del territorio - che ieri ha dato ospitalità al gotha del vino italiano. O, più precisamente, di quello che è chiamato il club dei cavalieri del vino, composto cioè da quei Cavalieri del lavoro che producono bottiglie di altissima qualità. Bruno Ceretto, Vittorio Frescobaldi, Gino Lunelli e Piero Antinori (assente giustificato a causa di un malanno di stagione), erano solo alcuni dei produttori accolti nella tenuta di Monte delle Vigne, il cui

presidente e proprietario, non a caso, è un cavaliere del lavoro stregato da quel legame ancestrale che lega l'uomo alla vigna e alla terra che dà carattere e identità al vino. «Questo è un territorio particolarmente vocato per la produzione vinicola. I soldati napoleonici portavano in Francia le bottiglie della malvasia che cresceva su queste colline», ricorda Paolo Pizzarotti, spiegando il perché abbia creduto e investito nella possibilità di produrre bottiglie di livello là dove ci si credeva inchiodati ai vini facili e frizzanti come Malvasia e Lambrusco. «Stiamo diventando una cantina completamente biologica e, grazie ad uno degli enologi più bravi d'Italia, i nostri vini, sia bianchi che rossi, garantiscono una durata enorme», afferma, forte dei tre bicchieri assegnati dal Gambero Rosso a Callas, una Mal-

vasia di Candia aromatica al 100%, e a Monte delle Vigne rosso, una Barbera e Bonarda. Nabucco è un'altra delle bottiglie simbolo della cantina di Ozzano perché, come spiega Andrea Ferrari, amministratore delegato di Monte delle Vigne, «è stato il primo vino fermo prodotto a Parma, nato nel '92 da un uvaaggio di Barbera e Merlot e pensato come prodotto internazionale». Nei sessanta ettari di vigneti, l'azienda coltiva, nei filari esposti a Est, i bianchi (Malvasia, Sauvignon e Chardonnay), mentre a Ovest ci sono le uve rosse (Lambrusco, Barbera, Bonarda, Merlot, Croatina e una piccola parte di Cabernet Franc). «Tutte le uve sono raccolte a mano e dall'anno prossimo la produzione sarà totalmente biologica», aggiunge Ferrari, davanti ad alcuni dei più prestigiosi produttori di vino, consapevoli

che Parma - grazie anche alle bottiglie di Monte delle Vigne - sta dimostrando di saper produrre ottimi «bianchi» e «rossi» fermi, sapendo innovare e liberarsi dai vincoli di una tradizione che la voleva limitata ai frizzanti. «Quella fra Parma e il vino è una lunga storia - spiega Pizzarotti a margine della visita alla cantina - e le nostre bottiglie si sposano perfettamente con la produzione gastronomica del territorio. Basti pensare ai salumi». E proprio i salumi (il crudo di Parma, il salame di maiale nero, il culatello), ma anche il Parmigiano Reggiano fino a 60 mesi di stagionatura, hanno accompagnato i calici durante il pranzo e la cena preparata nel nome delle eccellenze locali da Andrea Nizzi ed Enrico Bergonzi, due chef del consorzio Parma quality restaurant.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



OZZANO In alto, da sinistra: i vigneti di Monte delle Vigne, la visita in cantina (con Tornatore, Ceretto e Boscaini) e i Cavalieri del lavoro che hanno partecipato alla degustazione in azienda.





I vini Tabacco, cannella e incenso: quando il calice è uno scrigno di sapori

Ceretto, Frescobaldi e Lunelli tra gli alfiere del buon bere presenti al pranzo

■ Sentori di crosta di pane e nocciola, di pesca bianca, gialla e tabacchiera, di erbe aromatiche come malva, mentuccia e timo serpillio, proseguendo con rimandi al chinotto, all'arancia sanguinella - per i vini bianchi - per poi virare completamente quando il naso si posa sul calice dei rossi. Qui l'olfatto incontra la cannella, il cacao, le spezie, spingendosi fino alle note di tabacco e di incenso. Saper produrre vini di qualità è un'arte, oltre che una passione, così come è un pregio saperli raccontare. Due che sicuramente possiedono competenze e abilità nel disegnare storie attorno al vino sono il giornalista del Corriere della Sera, Luciano Ferraro, e Pierluigi Gorgoni (Alma, Iulm e degustatore per la guida sui vini d'Italia dell'Espresso), che hanno raccontato le bottiglie in degustazione agli stessi produttori. Fra questi, c'era chi poteva ricordare un legame speciale



PRODUTTORI Paolo Pizzarotti e, in primo piano, Gino Lunelli.

con Parma. È il caso del «signore delle Langhe» Bruno Ceretto, 83 anni e 63 di lavoro, uno che voleva un ristorante tre stelle Michelin, il Piazza Duomo di Alba, ed è riuscito a centrare l'obiettivo in otto anni, un record. «Amo Parma. Qui ho voluto iniziare il mio primo giorno di lavoro. E per farlo ho scelto il meglio, il numero uno, mitica la Trattoria Cantarelli a Samboseto, che all'epoca era ai vertici della cucina italiana. Avevano una cantina con i migliori vini del mondo, ma pochissimi italiani. Volevo vendergli il Barolo, che era il nostro vino di punta. Lui mi rispose: "per questa

volta iniziamo dal Dolcetto". Mi ricordo ancora il giorno. Era un martedì, perché il lunedì la trattoria era chiusa», racconta con la freschezza che si addice più a un novizio che non ad un decano, questo cavaliere del lavoro che, nonostante i riconoscimenti, confessa: «Mi sono sempre considerato un battitore di marciapiedi». E questo perché il fulcro del suo lavoro è, da sempre, vendere i vini della sua cantina. «Per il legame che ho con Parma ho voluto dare 300 bottiglie di Dolcetto per la Cena dei mille», racconta, mentre ieri a Monte delle Vigne ha portato un Ba-

rolo Brunate 2015. Gino Lunelli, cantina Ferrari, presente con il Maximum Blanc de Blancs, è un altro produttore legato a Parma. «Qui mi sono laureato in Economia e commercio, perché a Trento non avevamo l'università», racconta questo produttore di montagna, gentilissimo e raffinato, che con il cambiamento climatico svela di iniziare a coltivare vigne là dove prima c'erano solo pascoli e castagneti.

Tra le altre eccellenze in degustazione - tutte accompagnate dai produttori, tranne il caso di Piero Antinori con Ampio 2016 e Franca Spinola con Ansonica 2018, ieri assenti - è doveroso ricordare, nella speranza di poter assaggiare al più presto, il Trimarchisa 2016 di Francesco Tornatore, il Riserva Costasera 2013 di Sandro Boscaini, L'eterno 2015 di Paolo Panerai, il Callas 2017 di Paolo Pizzarotti, il Lupicaia 2015 di Gian Annibale Rossi e il Ripe al convento 2013 di Vittorio Frescobaldi. La carta dei vini c'è, ora bisogna scegliere solo quale bottiglia stappare.

P.Dall.

© RIPRODUZIONE RISERVATA