

In Emilia per scoprire vini di carattere e assaporare un sublime culatello

di Paolo Valente | 



Stefano Pizzamaglio ci guida alla scoperta dei prodotti, dalla ricca personalità, della cantina La Tosa a Vigolzone (PC)

Meta della gita-studio della delegazione di Milano sono state la Cantina La Tosa di Vigolzone, di proprietà dei fratelli Pizzamaglio, e le cantine di affinamento del culatello di Zibello della Antica Corte Pallavicina.

“Ogni vino nasce prima come ideale, pensato, meditato e amato; poi, anno per anno, ci si avvicina in campagna e in cantina, ad esso, col piacere di scoprire, ad ogni vendemmia che inizia, che ogni anno è una storia differente.” Questo è il pensiero di Stefano e Ferruccio Pizzamaglio, milanesi di origine ma divenuti piacentini per passione. È la loro filosofia di produzione, ma è anche la loro filosofia di vita, una vita ispirata ai piaceri della scoperta e regolata dai cicli della natura.

L'azienda nasce nel 1980 dal desiderio dei due fratelli di staccarsi dalla città per vivere in un contesto più a dimensione d'uomo, spinti dall'amore per il vino.

Stefano abbandona la facoltà di Medicina e si iscrive a quella di Agraria; la passione diviene una attività vera e propria nel 1987. È proprio lui ad illustrarci con dovizia di particolari, in uno stile schietto, divertente ed affascinante, le attrezzature agricole raccolte con sapiente attenzione da Ferruccio in anni di ricerca che costituiscono il museo agricolo e l'annessa biblioteca contenente importanti testi antichi sulla viticoltura, nonché le mappe catastali della zona a dimostrazione di come la viticoltura fosse radicata nel territorio fin dal '700.

Nel recente passato, purtroppo, come in molte altre parti d'Italia il vino veniva soprattutto venduto in damigiana per il consumo domestico preferendo i volumi alla qualità.

La Tosa, fin da subito, è andata controcorrente ricercando qualità e sfruttando al massimo il terroir, quell'insieme di caratteristiche del suolo e del clima tanto amate dalla viticoltura francese che Stefano ha imparato a conoscere nei suoi frequenti viaggi oltralpe.

I tredici ettari di vigna che circondano la cantina non accolgono solamente vitigni tradizionali alloctoni della regione, ma anche il Sauvignon e il Cabernet Sauvignon. Contrariamente a quanto accade nella zona, l'azienda produce quasi tutti vini fermi.



Stefano ha una precisa visione dei vini del territorio. Ci racconta che per produrli occorre innanzitutto conoscere il territorio e le caratteristiche che lo compongono. La collina de La Tosa si trova su un terreno geologicamente differente rispetto a quello circostante: è infatti composto da argilla evoluta e arricchita di elementi minerali che vengono rilasciati gradatamente alle piante.

Il paesaggio è verde, tranquillo, sereno e dunque, secondo la filosofia dei fratelli Pizzamaglio, anche i vini dovranno essere equilibrati, di carattere, possibilmente complessi ma non difficili, così come è il carattere degli emiliani.

L'azienda produce intorno alle centoquindicimila, bottiglie quantità che varia a seconda delle vendemmie. È questa la filosofia aziendale: “aderire” alle annate, come se l'uomo fosse una pellicola che si deve adattare ai desideri del vino, cercando di captarne le potenzialità ed i limiti e conseguentemente adattando le tecniche di vinificazione alle

caratteristiche proprie dell'uva.

Abbiamo degustato:

Colli Piacentini DOC Sauvignon 2008

Il Sauvignon è un vitigno dal carattere difficile, che abitualmente cresce in climi piuttosto freddi, non caldi come le colline piacentine. E' un colosso di aromaticità, ma è facilmente ossidabile. La Tosa lascia i grappoli coperti dalle foglie per evitare una eccessiva insolazione. Se ne ricava un vino dalle forti caratteristiche minerali, potente e complesso con una ottima persistenza.

Colli Piacentini DOC Malvasia di Candia “Sorriso di Cielo”, 2008

Secco con un leggero residuo zuccherino (14 g/l), presenta un naso affascinante, complesso ed aromatico. In bocca il finale ammandorlato lo rende facilmente abbinabile a piatti dalla tendenza dolce, quali preparazioni a base di zucca.

Colli Piacentini DOC Gutturmo “Vignamorello”, 2008

Vigna Morello è uno dei primi vigneti acquisiti dall'azienda caratterizzato da un microclima particolarmente soleggiato. Un breve passaggio in legno e il diradamento dei grappoli permettono di ottenere un vino ricco e profumato con piacevoli sentori di frutta fresca.

Colli Piacentini DOC Cabernet Sauvignon “Luna Selvatica”, 2007

Con una aggiunta del 10% di Merlot, il vino sosta in barriques arricchendosi di note speziate. È concentrato, profondo e ricco ma al tempo stesso morbido e immediato.

Colli Piacentini DOC Malvasia Passito “L'Orta Felice”, 2008

Una buona dolcezza che non cede alla stucchevolezza. Fragranza e freschezza sono le caratteristiche principali di questo passito, determinate da un appassimento leggero.

Un breve trasferimento ci porta all'Antica Corte Pallavicina, in provincia di Parma, nelle immediate vicinanze di Zibello, patria del più nobile tra i salumi italiani, il culatello.



L'antico maniero, fatto costruire nel 1400 dai marchesi Pallavicino per controllare direttamente il traffico del sale, si trova nell'area golena del Po; oggi è stato rilevato dai fratelli Spigaroli che lo hanno trasformato in una azienda agricola con annesso relais e ristorante; oltre il 90 % di quanto viene degustato è prodotto direttamente in azienda.

Tra i fiori all'occhiello si segnala proprio il culatello di Zibello. Visitiamo le cantine di affinamento, un tripudio di oltre quindicimila pezzi che pazientemente riposano fino ad un massimo di trentasei mesi per acquisire quel sapore unico che lo caratterizza. Qua e là, tra le etichette di coloro che hanno prenotato una determinata partita, leggiamo i nomi di grandi chef, così come quelli di case regnanti.

Pranziamo all'interno della sala di stagionatura del Parmigiano Reggiano DOP, un piacere per il naso, gli occhi e la vista. Dopo una sublime verticale di

culatello di tre stagionature differenti (20 mesi, 27 mesi e 34 mesi prodotto da maiali neri allevati in azienda), lo chef Massimo ci ha deliziato il palato con tagliatelle al burro di vacche rosse e culatello. In abbinamento “Rosa di Corte” metodo classico rosé prodotto da uve Fortana e “Rosso del Motto” un uvaaggio di Fortana e Lambrusco Maestri, entrambi di produzione Antica Corte Pallavicina.

Una tenerissima carne di vitello abbinata con Nabucco 2007 della cantina Monte delle Vigne e un gelato alla crema con latte di vacche rosse accompagnato da una malvasia dolce di Antica Corte Pallavicina hanno concluso il pranzo. Grappe e distillati alla frutta per finire, prima di riprendere il pullman per il ritorno a Milano.

29 maggio 2010

