



DEGUSTAZIONE

Le bollicine piacentine di Cantina Romagnoli



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 Settembre 2020

Alessandro Perini è un giovane entusiasta a capo di un'azienda dalla lunga tradizione. Nata a metà dell'Ottocento come azienda agricola, è stata successivamente trasformata dall'Ingegnere Romagnoli in azienda vitivinicola divenendo la prima del piacentino a produrre Metodo Classico.

L'impulso verso la spumantizzazione è stato dato proprio da lui che, amante dello Champagne, non riusciva a farsi bastare le scarse bollicine dei vini frizzanti tipici della zona. Voleva produrre uno spumante Metodo Classico utilizzando i migliori vitigni per la spumantizzazione. Conseguentemente impianta Pinot Nero e Chardonnay; quale azzardo per l'epoca e la zona!

Siamo nella campagna padana, a Villò di Vigolzone, circa 20 km a sud di Piacenza, in Emilia-Romagna. Qui l'Appennino lambisce la pianura e i vigneti sono ad un'altitudine tra i 190 e i 230 metri s.l.m.



Negli anni '90 del secolo scorso inizia un periodo non particolarmente felice per la Cantina Romagnoli con alternarsi di proprietà e visioni differenti. Finalmente, nel 2012, la famiglia Bertola ne percepisce le potenzialità e inizia un percorso di rinnovamento della gestione aziendale che porta, nel 2017, all'inserimento di Alessandro Perini quale direttore ed enologo.

La sua gestione è caratterizzata da una visione giovane ma fortemente legata alla tradizione, con la voglia di fare qualcosa di unico.

Una particolare attenzione è riservata al territorio e al vigneto: deve essere in grado di produrre le migliori uve che in cantina poi verranno valorizzate anche grazie ai numerosi investimenti avviati dalla nuova gestione.

Anche la sostenibilità e la biodiversità sono pilastri fondamentali del nuovo corso della cantina. Sono stati installati pannelli solari per rendere la cantina autonoma dal punto di vista energetico ed è in corso uno studio, in collaborazione con l'Università di Piacenza, sui vitigni tradizionali non più iscritti nel Registro Nazionale.

I vigneti sono alternati a siepi, boschetti e alberi per favorire la biodiversità della flora e della fauna e si sta effettuando uno studio di zonazione con lo scopo individuare le aree migliori che, non casualmente, si stanno dimostrando essere le medesime da sempre destinate alla produzioni delle riserve e dei vini migliori.



In cantina continuano gli investimenti con l'obiettivo di portare la capacità di stoccaggio delle bottiglie di spumante in riposo sui lieviti dalle 100.000 attuali alle 250.000. Alessandro crede molto nel Metodo Classico quale perfetto connubio con la cucina regionale, ricca di salumi e formaggi.

La linea delle bollicine di Cantina Romagnoli è denominata "Il Pigro". Nome insolito che rimanda ad un confronto tra l'Ing. Romagnoli e il suo cantiniere che, dopo sei mesi di sosta sui lieviti, avrebbe voluto sboccare le bottiglie seguendo la tradizione locale delle veloci rifermentazioni. "Lascialo lì che è pigro" fu l'indicazione di Romagnoli.

ABBIAMO DEGUSTATO:

60% Pinot Nero e 40% Chardonnay, 30 mesi sui lieviti e un residuo di 7,5 gr/lit per il **Metodo Classico Brut Cuvée Il Pigno 2017**. Esuberante nel calice giallo paglierino tenue, mostra un integrato connubio dei due vitigni e delle loro caratteristiche olfattive. Sapidità e freschezza guidano la beva, piacevole e con un finale lievemente amaricante. Il dosaggio è effettuato con l'utilizzo di vino Ortrugo fermo che conferisce verticalità e vivacità. Produzione di 20.000 bottiglie



Il **Metodo Classico Dosaggio Zero Il Pigno 2016**, 65% Pinot Nero e il restante Chardonnay, affina oltre 36 mesi e viene prodotto in circa 10.000 bottiglie. Raffinate bollicine si sprigionano nel calice giallo paglierino scarico. Al naso emerge elegante la struttura del Pinot Nero, seguono sentori minerali e uno sbuffo di erbe officinali. Verticale in bocca con un'ottima acidità e buona freschezza. Grande qualità, elegante, pieno e persistente; tra i tre è stato il prodotto maggiormente apprezzato.



30 mesi sui lieviti per il **Metodo Classico Rosé Il Pigno 2016**, prima annata prodotta. Pinot Nero 60% Chardonnay 40% per una produzione di sole 5000 bottiglie. Il fine perlage solca il calice color rosa pallido conferito delle poche ore di contatto con le bucce. Naso deciso con riconoscimenti di fiori e piccoli frutti rossi. Al palato la maturità delle uve dona pienezza e la sapidità conferisce verticalità. Il Pinot Nero e lo Chardonnay si fondono in una girandola di eleganza e persistenza.

