

Primo piano

Hanno aderito sei aziende, letteralmente prese d'assalto dagli «enoappassionati»: un successo annunciato che ha unito le «bottiglie parmigiane» alle eccellenze della Food valley

Sandro Piovani

Il «Cantine Aperte 2017», venticinque anni di storia del vino. E Parma c'è. C'è anche un sole caldo che illumina i vigneti come fosse luglio. Vigneti in fiore, pronti a dare quelle uve che maestri cantinieri, enologi e wine-maker trasformeranno in vino. Un vino che parla della nostra terra, degli sforzi e delle idee di aziende sempre più protagoniste del mondo enico e non solo di Parma e provincia. Prima di «visitare» le cantine aperte nel week-end appena trascorso, giusto fare il punto della situazione: in tutta Italia almeno un milione di persone ha varcato la soglia di questa o quella «Cantina Aperta». Molto è cambiato in questi venticinque anni di «Cantine Aperte»: le aziende non parlano semplicemente del loro vino ma di un territorio e i visitatori sono competenti e appassionati, meno «vittoriosi» di qualche anno fa e arrivano nelle aziende pronti a degustare, a commentare (che siano critiche o elogi) e soprattutto curiosi. Già, perché alla fine è la curiosità che fa girare il mondo degli «enoappassionati». Un pubblico giovane che fa ben sperare. E alla fine chiede soprattutto qualità e salubrità. E le cantine rispondono con prodotti più che interessanti. Lo si capisce dalla varietà dell'offerta e lo si capisce dalle lavorazioni utilizzate. Ecco perché il vino di Parma da qualche tempo ha una sua dignità, una sua porzione di mercato e soprattutto è foriero di una crescita costante. Un nuovo «vestito» che ormai molte cantine indossano. Con stile.

Cantina IL POGGIO

La prima tappa del tour parmigiano di «Cantine Aperte» ci porta a Cangelasio (frazione di Salsomaggiore). Improvvisamente la strada si arrampica e si ferma davanti a questa azienda, del patron Emilio. Ma anche i suoi collaboratori Luca Gualdana (responsabile della cantina) e Filippo Rizzi (responsabile commerciale). Un team giovane guidato da un imprenditore deciso prima ad investire sul territorio e poi a valorizzarlo. Tanto che si è impegnato anche nelle «Cantine Aperte» di Salò e Tabiano e ne è presidente. Insomma un imprenditore che ama questa porzione di terra parmigiana. «Noi cerchiamo di servire il nostro territorio - spiega il patron del Poggio - ma esportiamo anche molto. Crediamo che sia un modo di far conoscere non solo il territorio ma anche le sue potenzialità. E' una crescita lenta ma costante e noi non dobbiamo perdere di vista questi obiettivi». La

gamma di vini è molto ampia, sia tra i fermi che i frizzanti. E non mancano i prodotti particolari: c'è una vendemmia tardiva di Malvasia e una Barbera senza sofiti aggiunti (che normalmente vengono poco utilizzati). Una Barbera in purezza (Falstaff) che certamente è particolare. I punti di forza sono comunque la Malvasia (Parmigiano) e il Poggio, un blend di Barbera, Bonarda e Cabernet Sauvignon che viene prodotto solo nelle annate migliori. Vini accompagnati dai prodotti tipici della nostra food valley (salumi e formaggio ma anche torte casalinghe), oltre che di deliziose bruschette.

Cantina MONTE DELLE VIGNE

Da Salsomaggiore a Ozzano Taro: qui la salita è più dolce e la stradina che arriva alla cantina di Monte delle Vigne consente di ammirare un paesaggio unico. Vigne ovunque, ben esposte al sole e una cantina moderna ma soprattutto accogliente. Per Monte delle Vigne è un week-end importante: partecipa infatti a «Cantine Aperte» sin dalla prima edizione e, sempre venticinque anni fa, nacque Nabucco. Che di certo è uno dei vini di punta della cantina di Ozzano Taro. Non solo vino però: Monte delle Vigne ha «convocato» per questa iniziativa speciale quattro «top player» della gastronomia parmigiana: i formaggi di Silvano Romani, le ostriche di Nautolis Seafood, il salmone di Upstream, i panini di Bread e la tartare di Mentana 104. Prodotti scelti da aziende parmigiane, perfetti da abbinare ai «classici» di Monte delle Vigne: «Noi pensiamo che il vino sia parte di un territorio - spiega Andrea Ferrari, wine maker di Monte delle Vigne -, e il territorio è l'espressione della cultura di una certa zona e della sua gente. Quindi ci è sembrato giusto abbinare i nostri vini alle aziende che ma anche ai nostri selezionati da grandi professionisti, prodotti amati dai parmigiani. Si crea una situazione sicuramente particolare». Del resto Monte delle Vigne ha aperto i suoi vigneti e la cantina ai visitatori, nella massima libertà. «Oggi bisogna far capire la grande corrispondenza che c'è, a Monte delle Vigne, tra vigneto e cantina, tra quello che raccontiamo e che c'è nella bottiglia. Nel senso che la qualità va toccata con mano. Chi viene qua capisce esattamente il perché della qualità che trova nelle nostre bottiglie». Venticinque anni fa Nabucco, poi Callas: vini che in qualche modo hanno cambiato la concezione di «bottiglie parmigiane». Lecito chiedersi ora cosa si possa

fare per dare un'altra svolta al mondo enico di casa nostra. «Ora tutti devono puntare sulla qualità e fare vino che possano incontrare non solo i gusti di casa nostra ma anche quelli internazionali. Questo perché un territorio è tale se crea una proposta importante. Il singolo va bene ma tutti devono impegnarsi in questo senso. Altrimenti il singolo rischia di essere una voce fuori dal coro. Anche perché il territorio così diventa riconoscibile».

Cantina OINOCE

Da Ozzano Taro a Traversetolo. A Guardasone dove la famiglia Cerioli da qualche anno si è impegnata a far crescere questa bella cantina. Che sta raccogliendo successi in Italia e anche a Parma. Recentemente la sua Malvasia si è aggiudicata la «Coseta d'oro» assegnata da una giuria di professionisti e la «Coseta di legno» attribuita secondo una votazione popolare. «Noi siamo arrivati nel 2013 - spiega Alex Cerioli - e oggi avere 300 persone a tavola è stato un grande successo: merito anche di questi riconoscimenti che ci hanno dato visibilità. Che poi deve essere confermata dai prodotti». Ecco dunque che «Cantine Aperte» è un passaggio importante per questa cantina. «Serve a far capire che sul nostro territorio ci sono bellissime realtà. Parma deve valorizzare anche il suo vino viste le caratteristiche di questo territorio. Che si sta impegnando in qualità: per esempio, alla Coseta d'Or, tutte le Malvasie in gara erano di alta qualità. Questa è una soddisfazione, perché noi dobbiamo sfruttare il nome di Parma. Siamo i primi in tutto ma il vino a volte è stato bistrattato. Non deve essere così. Ora ci sono cantine che stanno facendo grandi investimenti. E tutti stiamo avendo le giuste soddisfazioni. E non parlo solo della nostra cantina. Il territorio di Parma risponde poi e scopre qualcosa di nuovo, che la gente magari pensava non ci fosse». Oinoce sta puntando molto sulle «bollicine»: non solo Malvasia in cantina. E naturalmente il Lambrusco. «Noi abbiamo cantine che fanno da traino, come Monte delle Vigne. E io li ammiro. Ammiro chi fa di più, perché spero di farlo anch'io così»: chiosa Alex Cerioli.

Vigna CUNIAL

Restiamo a Traversetolo. Per arrivare alla Vigna Cunial. Non ce ne rendiamo conto, ma l'entusiasmo di suo figlio Leonardo ci cattura. Lui che studia alla «Cattolica» di Piacenza (viticoltura e enologia), racconta le sue «bollicine» con passione. «Dal 2014



Cantine aperte: parla il nostro vino



Cantine DALL'ASTA

Da Traversetolo a Casatico. Zona enolica vocata. Dall'ingresso delle cantine Dall'Asta si vede il castello di Torrecchiara. Poi un Sauvignon di grande spessore aiuta a rilassarsi ancora di più, grazie alla sua eleganza. Giovanni Dall'Asta è schivo, preferisce far parlare il suo vino. «Cantine Aperta funziona ancora e la curiosità della gente è sempre tanta - spiega subito -. E soprattutto con domande mirate, non banali. C'è preparazione, un vero interesse al vino per la gente che viene qua. Sono domande tecniche, ad esempio: come funziona la produzione, sulla coltivazione delle viti, sulle diversità da altre produzioni. C'è un pubblico più consapevole e questo ci piace». Naturalmente un momento importante per una cantina come que-

faccio un assemblaggio di Chardonnay e Pinot bianco, un blanc de blancs. E a febbraio 2017 ho fatto un tiraggio delle uve 2016 di Pinot Nero, Pinot Meunier e Pinot Bianco. Sono prodotti fatti senza sofiti, solo con lieviti presenti in vigneto, sulle bucce con l'aggiunta di zucchero di canna biologico». Ci mostra le sue bottiglie, per l'assaggio di un appuntamento a «Cantine Aperte» del 2019. Giannaria, il patron, sorride soddisfatto. Lui che è stato uno dei primi a produrre «bio» e di qualità. Dal Veneto a Traversetolo. «Anche se adesso sono stanco morto - spiega Cunial senior -. Abbiamo avuto anche l'invasione di «Vespe» e i piloti hanno preso l'aperitivo col nostro vino. Poi tanta gente. Perché «Cantine Aperte» è un'apertura delle nostre porte al pubblico e per me è importante che sia quello di Parma, perché ancora non tutti mi conoscono. Anche se poi abbiamo avuto visitatori da tutto il Nord Italia». Insomma un successo annunciato. Soprattutto per i vini. «Devo dire che abbiamo due spumanti brut che hanno fatto trenta mesi sui lieviti e oggi (deri ndr), probabilmente anche per il gran caldo, sono stati i veri protagonisti della giornata».

Cantina LAMORETTI

L'ultima tappa è alla cantina Lamoretti. Quasi in una sorta di passaggio del testimone, qui inizia una visita guidata in cantina. Giovanni Lamoretti controlla da vicino. «Questa è la venticinquesima edizione. E non ne abbiamo persa una - spiega Lamoretti -, perché credo ci sia una grande scoperta delle cose concrete. La gente viene qui per toccare con mano quello che c'è dentro la bottiglia. La gente viene, guarda come funziona un vigneto, come nascono le viti, poi c'è la cantina. Insomma il consumatore ha una sua consapevolezza di cosa noi vogliamo fare e di cosa lui eventualmente compri. Tutto è nella piacevolezza, chiunque qua sta bene. E del resto noi vogliamo fare cose semplici nel miglior modo possibile: noi produciamo le nostre uve e poi facciamo il vino. Con poca sofferenza». Ed ora si può fare un bilancio. E un confronto. «Ogni anno però Cantine Aperte è diversa - chiosa Lamoretti -, perché noi cerchiamo sempre di migliorare, andando all'essenza. Poi tutto sfocia nella degustazione, nell'abbinamento cibo-vino. Che noi facciamo quotidianamente nell'agriturismo». Quest'anno da Lamoretti se la Malvasia è sempre un cavallo di battaglia, ecco che il Sauvignon spumante (vinificato Charmant) vale la degustazione: frutto puro, esuberante. Semplice e intenso. Come Cantine Aperte 2017. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARENA
SUNSHINE

SABATO 3 GIUGNO
Galà della Fisarmonica

2-3-4 GIUGNO
Open Days

MAXISCHERMO CON PROIEZIONE DELLA FINALE DI CHAMPIONS E, A SEGUIRE, NOTTE DELLA FISARMONICA, SOLO MUSICA DAL VIVO CON TANTI ARTISTI DA TUTTA ITALIA!

2 GIUGNO INGRESSO OMAGGIO PER TUTTI NELLA NOSTRA PISCINA E NELLE NOSTRE STRUTTURE SPORTIVE, 3 E 4 GIUGNO INGRESSO PISCINA RIDOTTO PER TUTTI A SOLI €5,00.

VIA GIOLITTI 1, TIZZANO VAL PARMA

PER INFO E PRENOTAZIONI 3426956471

CIRCOLO PRO PARMA

via E. Ghirarduzzi 2, 43122 PR

PROMOZIONI ESTATE 2017
(maggio - settembre)

Sport, relax e creatività:
il circolo sportivo più vicino alla città!

TENNIS (SINGLE) € 300,00

PISCINA + PALESTRA (FAMIL.) € 600,00

PISCINA + PALESTRA (FAMIL.) + TENNIS (SINGLE) € 800,00

CENTRI ESTIVI SETTIMANALI ETÀ 6-13

Chiama il **0521 780755** (mar-sab, ore 9-13) oppure visita il nostro sito **www.circoloproparma.it**



2.



3.



4.

MONTE DELLE VIGNE

«FAR SISTEMA» CON SUCCESSO

Il vino ma non solo: tutte le cantine hanno proposto abbinamenti con i prodotti e le aziende del territorio. Ma va segnalato come a Monte delle Vigne l'espressione «far sistema» si sia effettivamente realizzata, con la cantina di Ozzano Taro che ha ospitato quattro realtà del nostro territorio con i loro prodotti: il dolce salmone di Upstreams (abbinato a Rubina), i formaggi di Silvano Romani (abbinati a Callas), le ostriche gustose di Nautilus Seafood (abbinata a Sogni 2013) e il panino gourmet al Roast-Beef e Foie Gras di Bread e il «Sushi» di Fassona del Mentana 104 (nella foto il titolare Luca Farinotti) entrambi abbinati a Nabucco 2012.

faccio un assemblaggio di Chardonnay e Pinot bianco, un blanc de blancs. E a febbraio 2017 ho fatto un tiraggio delle uve 2016 di Pinot Nero, Pinot Meunier e Pinot Bianco. Sono prodotti fatti senza solfiti, solo con lieviti presenti in vigneto, sulle bucce con l'aggiunta di zucchero di canna biologico». Ci mostra le sue bottiglie, per l'assaggio ci dà appuntamento a «Cantine Aperte» del 2019. Gianmaria, il patron, sorride soddisfatto. Lui che è stato uno dei primi a produrre «bio» e di qualità. Dal Veneto a Traversetolo. «Anche se adesso son stanco morto - spiega Cunial senior -. Abbiamo avuto anche l'invasione di «Vespe» e i piloti hanno preso l'aperitivo col nostro vino. Poi tanta gente. Perché «Cantine Aperte» è un'apertura delle nostre porte al pubblico e per me è importante che sia quello di Parma, perché ancora non tutti mi conoscono. Anche se poi abbiamo avuto visitatori da tutto il Nord Italia». Insomma un successo annunciato. Soprattutto per i vini. «Devo dire che abbiamo due spumanti brut che hanno fatto trenta mesi sui lieviti e oggi (ieri ndr), probabilmente anche per il gran caldo, sono stati i veri protagonisti della giornata».

Cantine DALL'ASTA

Da Traversetolo a Casatico. Zona enoica vocata. Dall'ingresso delle cantine Dall'Asta si vede il castello di Torrecchiara. Poi un Sauvignon di grande spessore aiuta a rilassarsi ancora di più, grazie alla sua eleganza. Giovanni Dall'Asta è schivo, preferisce far parlare il suo vino. «Cantine Aperta funziona ancora e la curiosità della gente è sempre tanta - spiega subito -. E soprattutto con domande mirate, non banali. C'è preparazione, un vero interesse al vino per la gente che viene qua. Sono domande tecniche, ad esempio sulle tecniche di produzione, sulla coltivazione delle viti, sulle diversità da altre produzioni. C'è un pubblico più consapevole e questo ci piace». Naturalmente un momento importante per una cantina come que-

sta. «Siamo sempre stati sostenitori della tipicità e della unicità del nostro prodotto. Il territorio è ricco, grandi prodotti. E abbiamo qualcosa di originale anche nelle bottiglie. Punte di eccellenza. Tipicità, unicità e originalità del prodotto nel rispetto della zona d'origine». Mentre Giovanni Dall'Asta termina il suo accorato e passionale intervento sul vino non solo della sua azienda ma di un territorio, inizia una sorta di corso d'aggiornamento per i suoi visitatori: la dimostrazione di «sboccatura» dello spumante metodo classico. Non male davvero.

Cantina LAMORETTI

L'ultima tappa è alla cantina Lamoretti. Quasi in una sorta di passaggio del testimone, qui inizia una visita guidata in cantina. Giovanni Lamoretti controlla da vicino. «Questa è la venticinquesima edizione. E non ne abbiamo persa una - spiega Lamoretti -, perché credo ci sia una grande riscoperta delle cose concrete. La gente viene qui per toccare con mano quello che c'è dentro la bottiglia. La gente viene, guarda come funziona un vigneto, come nascono le viti, poi c'è la cantina. Insomma il consumatore ha una sua consapevolezza di cosa noi vogliamo fare e di cosa lui eventualmente compri. Tutto è nella piacevolezza, chi viene qua sta bene. E del resto noi vogliamo fare cose semplici nel miglior modo possibile: noi produciamo le nostre uve e poi facciamo il vino. Con poca solforosa». Ed ora si può fare un bilancio. E un confronto. «Ogni anno però Cantine Aperte è diversa - chiosa Lamoretti -, perché noi cerchiamo sempre di migliorare, andando all'essenza. Poi tutto sfocia nella degustazione, nell'abbinamento cibo-vino. Che noi facciamo quotidianamente nell'agriturismo». Quest'anno da Lamoretti se la Malvasia è sempre un cavallo di battaglia, ecco che il Sauvignon spumante (vinificato Charmant) vale la degustazione: frutto puro, esuberante. Semplice e intenso. Come Cantine Aperte 2017. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA



6.



7.

Foto 1. Gianmaria Cunial e i figli.
Foto 2. Giovanni Dall'Asta in cantina.
Foto 3. Un brindisi nella cantina Lamoretti.
Foto 4. Foto di gruppo a Monte delle Vigne.
Foto 5. Alex e Azzurra Cerioli patron della cantina Oinoe.
Foto 6. Il patron della cantina Il Poggio Emilio Mondelli con i suoi giovani collaboratori.
Foto 7. Un calice pronto da bere a Monte delle Vigne.

CIRCOLO
PRO PARMA

via E. Ghirarduzzi 2,
43122 PR

f

PROMOZIONI ESTATE 2017
(maggio - settembre)

Sport, relax e creatività:
il circolo sportivo più vicino alla città!

TENNIS (SINGLE) € 300,00
PISCINA + PALESTRA (FAMIL.) € 600,00
PISCINA + PALESTRA (FAMIL.) + TENNIS (SINGLE)
€ 800,00
CENTRI ESTIVI SETTIMANALI ETÀ 6-13

CIRCOLO
PRO PARMA

TANGENZIALE NORD

Chiama il **0521 780755** (mar-sab, ore 9-13) oppure visita il nostro sito **www.circoloproparma.it**