



CANTINE D'AUTORE

Monte delle Vigne: il podere biologico della famiglia Pizzarotti

È il 1963 quando Pietro Pizzarotti acquista la Villa di Monticello, una tenuta di 100 ettari circondata da pascoli dove ci si dedica all'allevamento dei bovini. Il figlio Paolo, a soli diciannove anni, in seguito alla prematura scomparsa del padre, eredita poi il podere, che confina con Monte delle Vigne, azienda nata nel 1983 nel cuore della DOC Colli di Parma. L'anno della svolta è il 2004, quando Paolo unisce le due proprietà e inizia a portare avanti quello che era il sogno di suo padre e che è diventato anche il suo: creare una grande azienda vitivinicola. Oggi il Consiglio di amministrazione di Monte delle Vigne comprende Paolo Pizzarotti, presidente e proprietario, Lorenzo Numanti, amministratore delegato, Andrea Bonini, sovrintendente alla produzione in vigna e in cantina, e Michele Pizzarotti in veste di consigliere.



A sinistra,
la barricaia.
A destra, Lorenzo
Numanti, Paolo
Pizzarotti e
Andrea Bonini.



Monte delle Vigne
Strada Monticello, 22
43044 Collecchio (PR)
montedellevigne.it

Estensione:
40 ettari vitati

Produzione annua:
240.000 bottiglie,
40.000 di Lambrusco

La passione dei Pizzarotti per la viticoltura

A raccontare l'evoluzione della cantina, che oggi conta 40 ettari vitati, è Lorenzo Numanti: «Il mio è stato un percorso atipico, perché sin da giovane mi sono occupato di ristorazione, lavorando anche nel ristorante dei miei genitori, ma dopo la laurea in ingegneria ho trascorso quindici anni nell'azienda di infrastrutture della famiglia Pizzarotti. Durante quel periodo mi sono avvicinato al mondo del vino, che già mi

affascinava per l'attività della mia famiglia, facendo un corso da sommelier». Paolo Pizzarotti presiede uno dei principali gruppi italiani ed europei nel campo delle costruzioni edilizie, tuttavia ha continuato a puntare anche sulla realtà di Monte delle Vigne, spinto da un amore profondo per il territorio che conosce dall'infanzia e in cui soggiorna almeno sei mesi all'anno. Prosegue Numanti: «Vista la mia passione per il vino, il presidente Pizzarotti mi ha chiesto a un certo punto se fossi interessato a collaborare al progetto dell'azienda vitivinicola e a valutare con un'ottica più ingegneristica lo sviluppo della cantina. Da allora, dal mio ingresso nel team, sono passati alcuni anni. Oggi sono l'amministratore delegato della società, occupandomi di tutti i suoi aspetti e delle sue problematiche».

Sotto, l'Antico Casale delle Vigne. Nella pagina a fianco, in alto, il vigneto; in basso, I Calanchi.



La scelta del biologico e una nuova grande cantina ipogea

Oggi l'azienda è improntata esclusivamente a una produzione vitivinicola biologica (certificata nel 2021), che aveva avuto un'accelerazione nel 2003, quando sono cominciati i lavori per la realizzazione della nuova cantina, affidata all'architetto di Cesena Fiorenzo Valbonesi.

La cantina ipogea di Monte delle Vigne si integra perfettamente nel paesaggio circostante, rispettosa della natura, sviluppandosi internamente su tre livelli per mantenere intatta l'eccellente qualità della materia prima attraverso la pigiatura

gravitazionale. Al pianterreno si collocano l'area produttiva e i locali tecnici, per circa 4.000 metri quadrati. Dal mezzanino, dove si trova la sala di degustazione, si accede agli uffici aziendali e alla terrazza, collegata direttamente ai locali di vinificazione sottostanti.

Le bottiglie dell'azienda: "vini dell'opera" e un Lambrusco originale

Tra le etichette dell'azienda, oltre ai cosiddetti "vini dell'opera", gli storici Nabucco – il primo nato in casa Monte delle Vigne nel 1992 – , un blend di 90% Barbera e 10% Merlot, e Callas, nato nel 1999 da uve Malvasia di Candia. Al Lambrusco è dedicata una parte importante: «Per noi il Lambrusco è stato un po' una rivelazione: negli ultimi anni c'è stata in generale una grande presa di coscienza del vitigno, da Parma agli Stati Uniti, che ha permesso al prodotto di crescere sempre di più per quantità ma soprattutto per qualità».

Monte delle Vigne produce un Lambrusco chiamato I Calanchi «che è di riferimento per la nostra azienda: è a base di Lambrusco Maestri in purezza, unico vitigno veramente tipico di Parma, con un tannino che lo caratterizza rispetto a quelli a cui siamo abituati di solito, un po' più morbidi. Questo vino va in direzione opposta: quasi totalmente secco, con massimo 2 grammi di zucchero residuo, rappresenta la nostra interpretazione moderna del Lambrusco».



UN ESCLUSIVO RESORT DEL VINO

Ad appena 150 metri dalla cantina, il ristorante L'Antico Casale delle Vigne, gestito dallo chef Mariano Chiarelli, propone una cucina fortemente legata al territorio, interpretata in chiave moderna.

Il locale fa parte della specifica struttura dedicata dall'azienda all'ospitalità, ricavata da un vecchio fienile e da un casale che sono stati ristrutturati nel 2014 e trasformati in spazi esclusivi per eventi di ogni genere. Sono disponibili anche quattro camere, ognuna delle quali prende il proprio nome da un vino della cantina: Callas, Nabucco, I Calanchi e Rubina (l'etichetta dello Spumante Rosé che nasce da uve Barbera vinificate con Metodo Charmat).

