Consorzio Piacenza Alimentare

Da sinistra: la festa per il 50° compleanno, vigneti in Valtidone e tre veterani della cantina con il presidente Fornasari (primo a sinistra)

Dal 1966 a oggi Valtidone: una cantina, il suo territorio

DUECENTO SOCI CONFERITORI E IL SOGNO DI FAR DIVENTARE QUESTA TERRA LA "FRANCIACORTA PIACENTINA"

Facile dire vino da pasto. Ma prima di parlarne in modo sciatto occorrerebbe considerare che uno dei padri nobili della gastronomia francese, Jean Anthelme Brillat-Savarin, sosteneva che un pasto senza vino è come un giorno senza sole. Il vino è sposo naturale del desinare e affinché il matrimonio sia felice e duraturo deve essere virtuoso, genuino, sincero. Una bottiglia di bianco o di rosso in tavola non dovrebbe mai mancare, perché è parte integrante del pranzo o della cena. L'ingrediente capace di legare, nei sapori ma anche nello spirito, le portate servite ai commensali.

La Cantina Valtidone ha fatto di questo dogma una vera e propria parola d'ordine fin dal 1966, quando sedici agricoltori diedero vita alla cooperativa e vollero darsi anche un motto, "Classici attuali", che ha sempre costituito soprattutto un impegno. E l'azienda gli è rimasta fedele anche quando ha lasciato le dimensioni artigianali degli inizi per acquisire quelle di un'importante azienda.

"Oggi abbiamo 200 soci conferitori, ma lo spirito che ci anima è quello dei nostri fondatori - spiega con orgoglio il presidente Gianpaolo Fornasari - il nostro punto di forza è la filiera controllata, le uve dei nostri vini arrivano dai 1100 ettari di vigneti dei soci; siamo tra le prime 100 cantine italiane come fatturato, ma non abbiamo perso la nostra natura, ci prendiamo ancora cura del grappolo d'uva dal vigneto per garantire la salvaguardia delle qualità organolettiche del prodotto fin sulla tavola, dando vità così ad eccellenti vini piacentini".

Ogni anno vengono conferiti alla cantina circa 90.000 quintali d'uva (dei quali oltre l'80% è DOC).

I vigneti vengono continuamente monitorati con la collaborazione di esperti che studiano e consigliano le tecniche di coltivazione più avanzate. Una grande attenzione che, dopo la vendemmia, continua nelle altrettanto delicate fasi della vinificazione e dell'invecchiamento.

Le uve provengono tutte dalle zone collinari. Il che significa minore resa e maggiore qualità. Il miglioramento tecnologico non si ferma però alla coltivazione, ma comprende le delicate fasi della vinificazione e dell'invecchiamento.

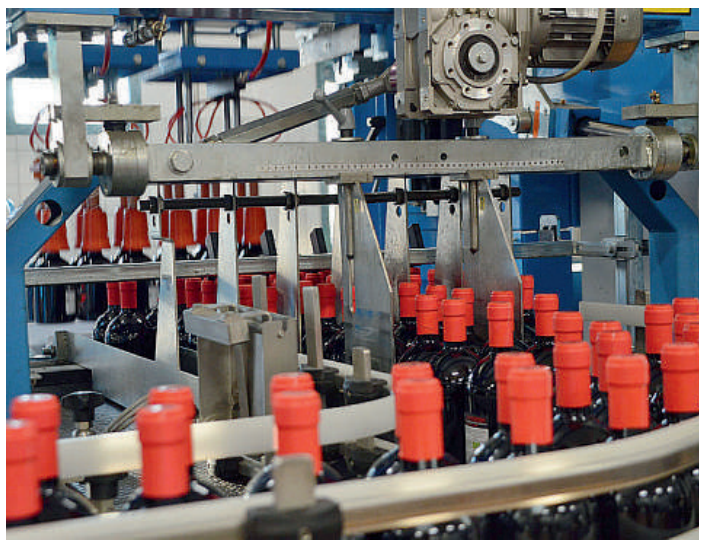
La Cantina non punta sulla quantità ma sulla qualità, nella consapevolezza che la sfida sui mercati si vince solo se si fa un vino buono. La qualità viene perseguita, oltre che per i vini di pregio, anche per quelli destinati ad un consumo più ampio.

La produzione della Cantina Valtidone comprende quasi l'intera gamma dei famosi vini piacentini e spazia dal classico Gutturnio, al Barbera, al Bonarda, al Pinot Grigio, al Malvasia, al Chardonnay, al Sauvignon, al Pinot Nero e all'Ortrugo in bottiglia e sfuso.

"Ci connota un legame strettissimo con il territorio che di fatto è contenuto già nel nostro nome - prosegue Fornasari - oltre ai vini della nostra cantina noi vogliamo promuovere anche il brand Valtidone, perché questa zona può veramente diventare una sorta di Franciacorta del piacentino, ma per farlo deve avere un collegamento virtuoso con le tante eccellenze del territorio. Ecco perché nel punto vendita di Borgonovo proponiamo assieme al vino confezione di altri prodotti, ad esempio il riso di Casonato (Castelsangiovanni) e le gallette del Gallettificio Valtidone".

Solo 60 km di distanza da Milano e un naturale puntamento verso il mercato lombardo, dove i vini piacentini sono particolarmente apprezzati, assieme alle bellezze paesaggistiche della Valtidone, che hanno portato tanti Vip a stabilirsi su queste colline.

"Milano è un nostro sbocco naturale ma non certo l'unico - conferma il presidente - quello che ci preme di più difendere e la qualità dei nostri vini, ma per farlo bisogna prima di tutto creare valore facendo star bene gli agricoltori che sono nostri soci conferitori. In questo modo si innesca un circuito virtuoso che ferma lo spopolamento delle nostre montagne e mantiene il presidio del territorio".



Il punto vendita e (sopra) due immagini di lavoro all'interno della Cantina Valtidone, a Borgonovo.

La storia della Cantina Valtidone segue e interpreta perfettamente il percorso di crescita del settore vitivinicolo. «La linea "50 vendemmie" - ci tiene a ricordare Fornasari - ha coniugato il traguardo del mezzo secolo con la nostra terra. Da vigneti di 50 anni abbiamo selezionato l'uva per produrre questi vini che sono il frutto della nostra storia enologica. Ed abbiamo creduto giusto festeggiare il battesimo premiando tre storici soci conferitori che erano presenti mel 1966: Luigi Mossi, il conte Omati e il ragionier Botteri. Siamo legati da un vero e proprio cordone ombelicale alle nostre tradizioni, ma sappiamo guardare avanti. Dal 2015 abbiamo un nuovo enologo - Francesco Fissore, piemontese, 35 anni - ed è stata anche questa una scommessa vinta. Perché per Cantina Valtidone stare al passo con i tempi ed i gusti è fondamentale, ogni anno partecipiamo (con ottimi risultati) a tanti concorsi nazionali e internazionali proprio per metterci in gioco e capire cosa pensa il pubblico degli addetti ai lavori dei nostri prodotti buoni risultati. Abbiamo una commissione interna che periodicamente assaggia alla cieca i nostri vini, ne fanno parte sommelier Onav ma anche nostri dipendenti, vogliamo che siano loro per primi a testare quello che produciamo.

Il mercato della cantina di Borgonovo è orientato per il 50% alla grande distribuzione: Esselunga, Conad, Coop, Auchan, Gulliver alcune delle "griffe" coperte dai vini della Valtidone; ma si sta sviluppando anche il segmento estero che già raggiunge comunque 39 nazioni. «Per pubblicizzarci - conclude il presidente - abbiamo ingaggiato un testimonial come Luca Sardella, che ormai da anni porta in televisione il mangiare e bere bene italiano. E che ha sposato con entusiasmo il nostro progetto».

BOLLICINE ROSÈ, "SWING" LO SPUMANTE EXTRA-DRY

NEW ENTRY - Spumante ottenuto con il metodo charmat da uve di pinot nero, con lunga presa di spuma. Colore rosa chiaretto, profumo di fiori freschi con sentore di rosa. Sapore secco, fresco morbido ed equilibrato.
Da uve della Val Tidone raccolte in anticipo rispetto alla vendemmia normale, in modo da avere un elevato tenore di acidità; un buon sviluppo degli aromi e un limitato contenuto di zuccheri.
Vinificazione "in bianco" con pigiatura soffice; prima fermentazione in acciaio del mosto fiore a bassa temperatura (18°c.) per mantenere intatti gli aromi varietali; presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charmat; lungo periodo di affinamento sui lieviti per arricchire il bouquet e il gusto; passaggio in bottiglia senza perdite di pressione (imbottigliamento isobarico). Spuma bianca esuberante; perlage a grana sottile, continua e persistente; profumo di fiori freschi con sentore di rosa; sapore secco, fresco morbido ed equilibrato.
Servire a 10° in abbinamento a primi piatti, carni bianche e pesce.