Una domenica in vigna sui colli piacentini. “Tenuta Villa Tavernago”

Tenuta Villa Tavernago, un’azienda agricola biologica situata a Pianello Val Tidone, voluta da Pierfranco Pirovano, costruttore e titolare dell’azienda dal 1978. Una proprietà di 400 ettari, di cui 32 vitati, che ho visitato in occasione dell’inaugurazione della nuova cantina. Una Tenuta il cui nome ha origine dalla dimora storica di proprietà della famiglia: Villa Tavernago.

A un’ora da Milano, lontani dal traffico e dalla frenesia, le dolci colline e i paesaggi tra la Val Luretta e la Val Tidone, ci permettono di vivere un luogo in cui la rigogliosa natura accoglie antichi castelli e terre tradizionalmente vocate alla viticoltura. Fare biologico, oltre che una scelta rispettosa della natura, necessita di un ambiente incontaminato.

Un realtà agricola dei colli piacentini, che in base all’annata, con uve sanissime, non aggiunge solfiti ai propri vini. Nel 2010, l’acquisto di impianti per l’imbottigliamento protetto dall’ossigeno senza l’ausilio di antiossidanti chimici (anidride solforosa), ha agevolato questo percorso.

Durante la visita, con l’agronomo Roberto Miravalle e l’enologo Enzo Galetti, consulenti dell’azienda, ho visitato i vigneti suddivisi nei tre appezzamenti di Frassinetto, Valorosa e Vidiano. I vitigni interessati legati al territorio

sono: Ortrugo, Malvasia, Barbera, Croatina, Bonarda, ma anche Pinot nero, Pinot grigio, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Non sono mancati gli approfondimenti ne le degustazioni. Tra l'altro, se fatti in vigna, sono molto più interessanti. Discutendo sulla longevità della vite, ad esempio, ho particolarmente apprezzato la presenza del piccolo vigneto denominato "Misto Colonna", che accoglie piante di 50/60 anni di età. Sicuramente meno produttivo, ma con una migliore qualità di uve.

Oggi la longevità media delle piante di viti è di circa 20/25 anni. Causa, oltre le eventuali malattie, la meccanizzazione che per certo, a differenza della mano dell'uomo, o meglio ancora della donna, non salvaguardia come dovrebbe la vigna. Opzioni che permettono di valutare le scelte di qualità rispetto alle scelte di quantità delle aziende, che ovviamente influenzano i costi finali, e che richiedono attente valutazioni di marketing.

Fra i vini che ho assaggiato vi propongo un calice di Frassineto Rosé, Spumante Metodo Classico 30 mesi. Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da coltivazione biologica in percentuale diversa secondo l’annata. Uva raccolta a mano. Dal colore rosa tenue e dal perlage fine e persistente. Una piacevole alternativa alle solite proposte.

Tenuta Villa Tavernago – www.tenutavillatavernago.it

Frassinetto, 1 – Pianello Val Tidone (PC)