

Pane, salame e bollicine rosse



Il “Vigore” 2009 di Vicobarone è un Gutturnio Frizzante fresco e fruttato. La sua effervescenza lo rende il perfetto compagno di bolliti e soprattutto dei gustosi salumi della tradizione

“**U**n termine sciagurato, pomposo, romano, imperialfascista, dal suono cupo, che ricorda qualcosa di medicamentoso, reulsivo, rigurgitante. Una brutta espressione che deriva in fondo da una volgare brocca”. Così, nel 1972, scriveva Mario Soldati nel suo *Vino al Vino* parlando del nome Gutturnio. Perché, se al celebre regista e scrittore questo tipico rosso dei Colli Piacentini piaceva molto, non si può dire altrettanto per il nome con cui è stato battezzato nel 1967, all'epoca dell'assegnazione della Doc. Prima di allora, come del resto spiega lo stesso Soldati,



“questo vino non aveva un nome, era il vino del posto e si chiamava, modestamente, con il nome del posto dove erano le vigne con le cui uve era fatto: Val Tidone, Val Trebbia e così via, con tutti gli altri nomi delle piccole valli e torrentelli minori”.

Il bicchiere

Giovane, nato dalla vendemmia 2009, e con le bollicine, il Gutturnio “Vigore” è un vino che richiede calici capaci di trattenere i profumi, che impedisca quindi agli aromi di “fuggire” a bordo delle molecole di anidride carbonica che danno origine all'effervescenza e che dopo un po' di tempo a contatto con l'aria svaniscono. È fondamentale, dunque, usare un calice a tulipano, leggermente panciuto e dall'imboccatura stretta, di circa 4-5 centimetri, in modo che le note fruttate che caratterizzano questo vino vengano convogliate al naso durante la degustazione.



Le prime testimonianze della coltivazione della vite nella provincia piacentina risalgono ai tempi dei romani.

Dal canto loro, i piacentini difendono il nome e la sua origine romana. Varie testimonianze parlano della produzione di uva e di ottimi vini rossi in queste zone ad opera dei Romani e la prova finale sarebbe appunto il ritrovamento nel 1878, tra le acque del Po, di quella “volgare brocca” di cui parla Soldati e che, in realtà, era un piccolo e prezioso contenitore usato nelle più importanti cerimonie romane, chiamato appunto gutturnium. Disputa estetica sul nome a parte, certo è che il Gutturnio, ottenuto dall'assemblaggio di barbera e croatina, è l'ambasciatore della Doc Colli Piacentini, vino altamente rappresentativo di questa zona stretta tra Emilia, Lombardia e Piemonte il cui disciplinare è cambiato nel corso degli anni fino ad ammettere oggi, diverse tipologie, tra cui le versioni tranquillo e vivace. Noi, recentemente, ne abbiamo assaggiato uno frizzante che ci ha davvero colpito per la sua alta qualità: il “Vigore” 2009 prodotto dalla Cantina di Vicobarone.

Cinquant'anni di tradizione

Vicobarone è una frazione del comune di Ziano Piacentino, situato nel cuore della Val Tidone, ed è da questo che prende il nome la grande cooperativa vitivinicola fondata cinquant'anni fa dai contadini della zona. L'azienda, infatti, è stata fondata nel 1960 e oggi è animata da oltre 300 soci che coltivano le loro uve nelle colline dei dintorni, spingendosi fino all'Oltrepò Pavese, su un complesso vitato che si aggira intorno agli 800 ettari. Qui, a un'altitudine che va dai 130 ai 500 metri sul livello del mare, si coltivano le varietà più rappresentative di quest'area quali malvasia, ortugno e, per l'appunto, la barbera e la croatina che, oltre a dare vini in purezza, vengono unite per dare vita al Gutturnio. Per essere precisi, 55 per cento di barbera e 45 per cento di croatina, almeno per quanto riguarda il “Vigore”




2009 – il solito Mario Soldati indicava infatti come percentuale di rito 60 e 40 – che figura come una delle ultime novità dell'azienda piacentina.

Profumato e tannico

Dicevamo dell'occasione particolare in cui abbiamo scoperto questo Gutturnio. La situazione è quella classica delle domeniche primaverili, in cui il sole invoglia a uscire di casa anche solo

per qualche ora. La provincia di Piacenza è proprio a un tiro di schioppo da Milano ed è ricca di borghi e castelli medievali che valgon bene una visita. È così che, per riposarci un attimo dal continuo sali e scendi per le stradine strette di questi borghi appollaiati sulle colline, ci siamo fermati in un'osteria, di quelle di paese con i tavoloni di legno e una gestione familiare alla buona ma calorosa, per fa-

re “merenda”. Rigorosamente a base di gnocco fritto e tagliere di salumi assortiti. Dal salame alla pancetta, dal culatello al prosciutto crudo, dal lardo alla coppa, un trionfo di sapori grassi che chiamava a gran voce un rosso con le bollicine. E infatti il “Vigore” 2009, consigliato dal padrone/cameriere del locale, si è dimostrato di ottima compagnia. Bello il colore, un rosso porpora acceso dai riflessi violacei e con una buona e soffice spuma iniziale, ottimi i profumi. Al naso regala infatti aromi vinosi e accattivanti, in cui spiccano le note di amarena fresca e i sentori speziati che culminano in una sensazione fresca finale. In bocca torna la sensazione di frutta rossa già avvertita al naso, accompagnata da note che ricordano i piccoli frutti di bosco come more e lampone. Si avverte in modo evidente, ma non fastidioso, anche un'ottima nota tannica leggermente astringente. Proprio un vino “da bere senza cerimonie e senza complimenti, da offrire a un'allegria compagnia”, citando ancora una volta Mario Soldati. Che, oltretutto, suggeriva anche alcuni abbinamenti, come i “lessi con la mostarda”, matrimonio approvato anche da uno dei nostri degustatori che ci aggiunge “gallina ripiena e cotechino”. Ecco, magari per questi non è più stagione, ma possiamo aspettare fino al prossimo autunno. Noi un po' di bottiglie del “Vigore” 2009 per fare scorta in cantina le abbiamo prese. E a 5 euro a bottiglia come non approfittarne? 

Colli Piacentini Doc Gutturnio Frizzante “Vigore” 2009



Cantina di Vicobarone
Via Creta 60
29010 Ziano Piacentino (Pc)
tel. 0523.868522
fax 0523.868627
www.cantinavicobarone.com

PREZZO

5 euro

VITIGNI

Barbera 55%, croatina 45%

TERRITORIO E VIGNA

La Cantina di Vicobarone è una realtà cooperativa. Le vigne, quindi, appartengono agli oltre 300 soci che lavorano nelle campagne della Val Tidone,

tutto intorno a Ziano Piacentino dove l'azienda ha la sua sede.

COM'È IL VINO

Rosso porpora acceso con riflessi violacei e una buona spuma iniziale. Profumi vinosi e accattivanti con note di amarena fresca sotto spirito e sensazioni leggermente speziate. Sensazione fresca finale. In bocca regala una piacevole sensazione di frutta rossa e di piccoli frutti di bosco come la mora e il lampone. Buon tannino evidente e leggermente astringente ma che non disturba.

A COSA SI ABBINA

È ottimo in accompagnamento ai salumi a pasta cruda tipici della tradizione emiliana, come il prosciutto crudo, il salame, la coppa, la pancetta o il lardo. Da provare anche con il cotechino, con un classico misto di bolliti o, ancora, con la gallina lessa ripiena.