

OLTRE

PRIMOPIANO INVERNO

TRINI E PIZZI BIANCHI
SULLE TAVOLOZZE

ARTE

A PAVIA
L'ATMOSFERA DI
MONTMARTRE

COLLEZIONI

IL TESORO DEL DUOMO
DI VOGHERA

ARCHITETTURE

ANTICO E MODERNO
SI FONDONO
A RICCAGIOIA

GIARDINI

IL PARCO
DI SAN GAUDENZIO

ITINERARI

TRA IL BOGLEGLIO
E IL BAGNOLO

LE FAMIGLIE DEL VINO

ANTEO
GIGANTE
DELLE BOLLICINE

N. 132 - NOVEMBRE DICEMBRE 2011 - €3,50
Tariffa R.D.C. - "Poste Italiane s.p.a. - Sped. in Abb.
Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art. 1 comma 1, DCB Poste" -
TASSA PAGATA / TAXE PERÇUE

ISSN 1120-9320



9 771828 932002

80132>



ANTEO GIGANTE MITOLOGICO E DELLE BOLLICINE

UNA CATTEDRALE DEL METODO CLASSICO NELLA CULLA DEL PINOT NERO

Mirella Vilardi

Antonella Cribellati in cuor suo s'illuse che la radice del nome Anteo fosse un chiaro riferimento a lei, ma sa che non è così. Anteo era un gigante della mitologia greca che, figlio di Gea, riceveva forze dalla madre terra ogni volta che la toccava. È, dunque, nel caso dell'azienda oltrepadana, un'inevitabile allusione al terroir, alla particolare conformazione del terreno che, in Valle Scutropasso, ha dimostrato di essere particolarmente vocato per la coltivazione del Pinot Nero. Qui, nella confinante tenuta Giorgi di Vistarino,

**A destra:
Ettore
e Antonella
Cribellati**

nel lontano 1865, veniva impiantato il primo clone di questo vitigno difficile e capriccioso che sembrò trovare il suo habitat prediletto, tanto da rappresentare oggi una delle produzioni

di punta di tutta la regione. L'azienda, condotta dai fratelli Ettore e Antonella Cribellati, è relativamente giovane, data 1981, anno in cui fu prodotta la prima bottiglia, ed era il 1988

l'anno in cui rilevarono le quote dei soci del papà Trento che, industriale nel settore dei mangimi, aveva iniziato l'attività vitivinicola, con amici, solo per hobby. Sicché, l'antica proprietà parrocchiale di San Michele, in posizione privilegiata, si è arricchita in decenni recenti, della bella cantina a volte, autentica cattedrale del Metodo Classico, delle moderne strutture per tutta la filiera della vinificazione, dell'originale sala degustazione, degli uffici. Tutto in un corpo unico, così come a *corpo unico sono i trenta ettari* (26 vitati) di cui l'azienda dispone. Trenta ettari di terreno povero, marna calcarea che costringe le viti ad allungare le radici per garantirsi il necessario approvvigionamento d'acqua e che, per il suo carattere alcalino favorisce la produzione di uve dal tasso di acidità piuttosto alto.





Ciò che serve per ottenere ottimi spumanti. È la spumantistica il filone al quale l'azienda si è principalmente votata, benché non manchino minori e prestigiose quantità di altre tipologie di vino che parlano il linguaggio dell'Oltrepò Pavese. Cinque Metodo Classico, tre Metodo Martinotti, due Pinot Nero in purezza vinificato in rosso, un Riesling che prende il nome della posizione della vigna "Quadro di mezzo", ma anche un Moscato e un Bonarda ottenuti con uve conferite da Volpara l'uno e da Rovescala l'altro. Come dire "al terroir la priorità sempre". Tuttavia, oltre le attente e ricercate tecniche di produzione, uno degli aspetti più coinvol-

genti, che crea l'unicità di questa realtà vinicola, è la continua incursione nella letteratura, nelle arti, nel senso del bello. Una riconferma di come il legame tra vino e filosofi, musicisti, letterati, poeti, da Aristotele a Shakespeare, si siano ispirati gli uni all'altro e viceversa. Un connubio che Antonella, ricca della sua formazione umanistica e ar-

tistica, sottolinea ad ogni frase, ad ogni sorso. Nulla è lasciato al caso, dai nomi, ai loghi, dalle etichette alla scelta dei collaboratori, ogni passo, nell'azienda, è frutto di attenta valutazione, di ricerca del bello e del buono e rispetto per le persone, per la terra, per il passato. Quante cose in un bicchiere di bollicine. D'altronde, papà Trento scriveva poesie, semplici versi dedicati alla moglie, agli amici, alle stagioni. E quando si trattava di dedicargli la Riserva speciale, creata da Antonella con il lasciapassare di Ettore apposta per lui, la scelta del nome è venuta da sé. Si sarebbe forse potuto chiamarla "Riserva Trento"? Certo no. "Riserva del Poeta" è venuto



ANCHE L'AUTUNNO

Ovunque io mi volga
sempre ritrovo il filo
che tessuto ha la trama
delle nostre armonie
di pena estate

Ma anche l'autunno



sentori che in parte già
il vino restituisce, ad og-
ni appassionato, ad og-
ni pur minimo intendi-
tore.

Enologo è da qualche
tempo Andrea Rossi,
giovane promessa dell'
Oltrepò Pavese, figlio
d'arte, nato nelle vigne
e nell'azienda di
famiglia a Rovescala.
Anche questa una scelta
ragionata a favore della
territorialità e della pre-
senza. Un investimento
sui giovani, ci dicono, a
scapito di scelte che
vogliono l'enologo "di
grido" arrivare in elico-
tero due o tre volte al-
l'anno, per una con-
sultenza chissà quanto
veramente utile. Il vino
dev'essere seguito passo
dopo passo, da chi è lì e
conosce, non solo tele-
fonicamente o attraver-
so una provetta inviata,
così è accaduto in quella
vasca o in quell'auto-
clave. Esserci per appas-
sionarsi maggiormente,
per mettere a frutto i
propri studi e la propria
vocazione. È ciò che promette An-
drea Rossi da Rovescala, segna-
lato ad Anteo dai docenti di
enologia dell'università di Mi-
lano, come uno dei migliori del
suo corso.



A sinistra:
Andrea Rossi;
nella foto
grande
le pupitre
dove il vino
rifermenta
in bottiglia

da sé, un nome che è più di una
dedica: è legittimare un'incli-
nazione dell'anima, è voler fer-
mare tra le mani e nel cuore la
peculiarità più sensibile, è dire
grazie per quell'eredità "altra"
lasciata.

La creazione del logo, già
agli inizi degli anni '80, era
stata affidata ad Antonio
Piccinardi che, ha stigma-
tizzato l'incrocio tra un gal-
lo e un pavone, pennuti
entrambi favorevoli nella
simbologia mitologica,
legati al sole, alla rinasci-
ta, alle stagioni, ai tanti
doni della terra. La coda
a cascata, oltre a com-
pletare armoniosamente
la grafica, richiama le

volte della cantina: così era nelle
intenzioni dell'ideatore. Ecco,
dunque, anche nel logo, ri-
tornare il richiamo alla madre
terra, a questa terra, che diventa
sempre più una passione per
Antonella, tanto che medita di
trasferire qui anche
l'abitazione, per esserci, ed
essere un tutt'uno con le sue
vigne, con gli umori della
terra nelle varie stagioni, con
il suono della campana del
campanile. Medita, in quel-
la sorta di euforia che la
caratterizza, di arrivare a
creare anche il liqueur d'ex-
pedition in azienda,
utilizzando le erbe e i
frutti particolari di
questo lembo di terra,



Mirella Vilardi