



# ANTEO GIGANTE MITOLOGICO E DELLE BOLLICINE

UNA CATTEDRALE DEL METODO CLASSICO NELLA CULLA DEL PINOT NERO

Mirella Vilardi

**A**ntonella Cribellati in Acœur 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. E, dunque, nel caso dell'azienda oltrepadana, un'inevitabile allusione al terroir, alla particolare conformazione del terreno che, in Valle Scuropasso, ha dimostrato di essere particolarmente vocato per la coltivazione del Pinot Nero. Qui, nella confinante tenuta Giorgi di Vistarino,

**A destra:  
Ettore  
o 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 è 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 lo 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 ogni appassionato, ad ogni pur minimo intenditore.

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 presenza. Un investimento sui giovani, ci dicono, a scapito di scelte che vogliono l'enologo "di grido" arrivare in elicottero due o tre volte all'anno, per una consulenza chissà quanto veramente utile. Il vino dev'essere seguito passo dopo passo, da chi è lì e conosce, non solo telefonicamente o attraverso una provetta inviata, cos'è accaduto in quella vasca o in quell'autoclave. Esserci per appassionarsi maggiormente, per mettere a frutto i propri studi e la propria vocazione. È ciò che promette Andrea Rossi da Rovescala, segnalato ad Anfeo dai docenti di enologia dell'università di Milano, come uno dei migliori del suo corso.



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

da sé, un nome che è più di una dedica: è legittimare un'inclinazione dell'anima, è voler fermare 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 stigmatizzato l'incrocio tra un gallo e un pavone, pennuti entrambi favorevoli nella simbologia mitologica, legati al sole, alla rinascita, alle stagioni, ai tanti doni della terra. La coda a cascata, oltre a completare armoniosamente la grafica, richiama le

volte della cantina: così era nelle intenzioni dell'ideatore. Ecco, dunque, anche nel logo, ritornare 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 quella sorta di euforia che la caratterizza, di arrivare a creare anche il liqueur d'expédition in azienda, utilizzando le erbe e i frutti particolari di questo lembo di terra,



**Mirella Vitardi**