

Data: 4 Giugno 2020

Sito: Lastampa.it

Link: <https://www.lastampa.it/tuttigusti/rubriche/in-cantina/2020/06/04/news/barbera-e-metodo-classico-nella-meraviglia-del-castello-di-cigognola-della-dinastia-moratti-1.38916111>



In cantina

PAOLO MASSOBRIO

04
GIU
2020

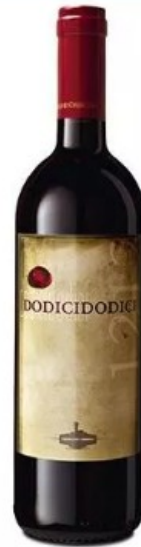


Barbera e Metodo classico nella meraviglia del Castello di Cigognola della dinastia Moratti

Sessantamila chilometri di auto l'anno girando l'Italia in lungo e in largo fra cantine e ristoranti. Era il mio ritmo solito, che in questi ultimi tre mesi si è ridotto a fare un giro fra le bottiglie che stavano ferme in cantina da diverso tempo.

Una di queste era una Barbera del 2005, prodotta da Gian Marco Moratti nel castello di Cigognola, in Oltrepò Pavese. E quando l'assaggiai e ne scrissi lui mi telefonò, ironia della sorte, mentre ero in Basilicata in visita ai giacimenti di petrolio dell'Enel. Lui lavorava la medesima materia in Sardegna (con l'azienda Sara), ma il vino era qualcosa di diverso, che lo coinvolgeva. E ha coinvolto anche Letizia, la moglie, che a quei tempi finiva il mandato di ministro dell'Istruzione per diventare, nel 2006, sindaco di Milano. Oggi il figlio Gabriele ha voluto dare dei significati proprio a quei territori, Oltrepò Pavese e Sardegna, che il padre tanto amava.

Il **Castello di Cigognola** è uno splendido maniero del XII secolo oggi patrimonio storico del [Fondo ambiente italiano](#) (Fai). Ora con la gestione del figlio Gabriele e dell'ad Gian Matteo Baldi, uno dei grandi nomi del vino (è stato alla Bertani, a Sella&Mosca) è iniziata una nuova strada, puntando anche sul metodo classico a base pinot nero che in questa terra caratterizzata dal 45° parallelo ha un'espressione importante. La scelta condivisa con l'enologo Federico Staderini e Beppe Caviola contempla anche l'affermazione dei principi della sostenibilità ambientale ed economica. E questo per i due brand della famiglia: l'etichetta «Castello di Cigognola» dedicata ai vini fermi, mentre la dicitura «Moratti» appare sui Metodo Classico. Tutto frutto dei 30 ettari vitati di proprietà (140 mila le bottiglie), ad altitudini tra i 300 e i 350 metri s.l.m.



Ecco allora lo storico **Oltrepò Pavese Barbera «Dodacidodici»**, così chiamato in memoria dell'anno di costruzione del castello. La vinificazione segue una macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione in acciaio e malolattica in botti grandi di rovere francese. Quindi, affinamento di 8 mesi in botti grandi ed egual periodo in bottiglia. Ha colore porpora brillante, al naso note di viola e di polpa di frutta; in bocca è caldo, avvolgente, con una profondità acidula tipica delle autentiche Barbera.

ZUZU



L'altra versione è la **Barbera La Maga**, che viene prodotta con un affinamento in tonneaux e ha note più profonde ed eleganti: è ampio, ma nello stesso tempo più completo; nella prima parte ti mostra il velluto, nella seconda ti spiana la sua acidità vibrante e diffusa che spinge la persistenza. Quando assaggiai i primi vini scritti che il «Dodacidodici» mi convinceva, mentre «Il Poggio della Maga» (che diventa Maga nel 2006) mi sembrava «costruito». E Gian Marco al telefono mi disse che poteva sembrare così, ma poi il tempo sarebbe stato un giudice imparziale. E aveva ragione, se è vero che il Poggio della Maga 2005 che ho assaggiato nella mia cantina era integro, nonostante i suoi 15 anni. Aveva note di sottobosco e la speziatura placida della frutta secca; ma la cosa eccezionale è stato sentire la fragranza del frutto che resta intatta. Ma in cantina ci sono altre due Barbera, la riserva 2013 che è



decisamente filologica: colore porpora con le note tipiche di mandorla e un equilibrio profumato. Decisamente curiosa la Barbera denominata **Barbarasso 2018**, dove senti la rosa tipica della Barbera con un finale quasi dolce. E immagini subito un salame di Varzi.

Il **Pavia «Per Papà» 2015** è invece un nebbiolo in purezza, vinificato in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 24. Ed è dedicato a un sogno di Gian Marco. È un nebbiolo esemplare, ben fatto, con la sua trama setosa di tannini. Al naso c'è la viola speziata. Un vino riuscito, ma che gareggia coi nebbioli di altri territori, mentre la Barbera in gara può dare dei punti anche a qualche piemontese.



Eccoci allora alla teoria dei brut che sono quattro: **Cuvée More Brut** (da pinot nero e pinot meunier), che sta dai 18 ai 24 mesi sui lieviti. Ha un colore paglierino brillante, al naso spiccano le note di crosta di pane ma anche verdi, come un prato. In bocca ti trascina la freschezza di un sorso vellutato che chiude secco e sapido.





C'è poi il **Cuvée More Pas Dosé**, che riguarda la prima selezione delle uve pinot nero e pinot meunier, dai 18 ai 24 mesi sui lieviti. E questo Pinot nero, come spesso accade coi pas dosé oltrepadani, è perfetto: più ricco, più cremoso, più appagante. Un brut di notevole sostanza dove la sapidità è impregnata con l'acidità per cui la persistenza è lunghissima. Il finale lascia in bocca tracce di aromi fruttati proprio gradevoli.



Il **Cuvée dell'Angelo**, un pas dosé sta 72 mesi sui lieviti e qui non sai se dire: «è perfetto» o «siamo davanti a un outsider». Colore giallo oro note fresche di erbe di campo e di pompelmo. In bocca è una carezza di equilibrio dove la crema pasticciera si sente come un sottofondo.



L'ultimo della scuderia è infine il **Brut Rosé** che deriva dalla selezione di uve pinot nero della parte di un vigneto con esposizione ad est. Sta 60 mesi sui lieviti e anche questo ha note di rosa e fiori freschi e sembra di avvertire con più convinzione la mineralità del pinot nero. È piacevolmente elegante con un'impennata di acidità sul finale che lo rende persistente.

Detto questo, credo che Gabriele abbia intrapreso la giusta strada. Fedele al grande impegno sociale che ha sempre caratterizzato la sua famiglia (ricordiamo anche la [Comunità di San Patrignano](#)), ha dato vita, su suggerimento di Bardi, al progetto «Isteddu», prendendo in gestione vigneti del centro della Sardegna di piccoli appezzamenti (pensate che qui ogni



particella di vigna corrisponde a una famiglia) e di età superiore ai 100 anni. La doppia finalità è stata quella di valorizzare il territorio, che altrimenti non avrebbe prospettive e di dare un'opportunità lavorativa ai giovani del posto, per i quali sono stati creati dei percorsi di formazione aziendale. E delle uve che ne sarà? Una cantina a Neoneli nella zona del Mandrolisai farà uscire nel 2021 quattro vini, frutto di quelle viti ad alberello coltivate fra i 500 e i 700 metri sul livello del mare. E la storia continua, verso nuovi lidi, nuovi vini, nuove passioni. Complimenti!

Castello di Cigognola

piazza Castello, 1
Cigognola (PV)

tel. 0383899074

Moratti Cuvée More Pas Dosé: euro 20

©RIPRODUZIONE RISERVATA