

Campo Dottore Calatroni

Il nobile che ama il freddo

Il riesling renano, spesso definito il vitigno nobile, non nasconde la sua provenienza, la valle del Reno in Germania, famosi nel mondo sono quelli che provengono dall'area della Mosella. È diffuso anche in altre zone europee come Austria, Slovenia, Croazia e Ungheria, mentre in Francia è coltivato nelle zone che confinano con la Germania, in particolare in Alsazia. Ama il freddo, quindi in Italia se ne può trovare in Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Veneto e Oltrepò Pavese. Alcuni fanno risalire il suo nome da *reissende tiere*, vale a dire *animali selvatici*, appellativo dovuto forse alla sua derivazione da vitigni selvatici adomesticati o al particolare sentore muschiato che si trova nei vini prodotti con questo vitigno. Come dicevamo ama le basse temperature e i suoli sassosi, condizioni che si trovano anche a Montecalvo Versiggia, in Oltrepò Pavese, dove risiede l'azienda Calatroni, i cui vigneti vanno da un'altitudine di duecento fino ai trecentocinquanta metri. Nata nel 1964 per volontà di **Luigi Calatroni** che, finito il suo contratto di mezzadria, acquistò il vigneto da quello che ormai era il suo ex datore di lavoro. Con Fausto e Marisa l'azienda si ingrandisce e oggi con Cristian e Stefano, i due giovani fratelli Calatroni, rispettivamente trentaquattro e venticinque anni, padroneggia anche le più moderne tecniche enologiche e agronomiche. In controtendenza alla consuetudine della zona che predilige la coltivazione del riesling italico, la famiglia Calatroni ha sempre creduto nelle grandi potenzialità, sia organolettiche che di invecchiamento, del riesling del bacino del Reno, quindi da qualche anno produce il *Campo Dottore*, un riesling renano in purezza. Il vigneto è posto nella parte più a nord della proprietà, quella in cui il suolo è più ricco di calca-

re, elemento indispensabile per l'allevamento dei vitigni a bacca bianca, e l'esposizione nord nord ovest assicura le giuste temperature alle piante. L'impianto è composto da oltre quattromila ceppi per ettaro, per una resa che raggiunge a fatica gli ottanta quintali. Il Campo Dottore, dopo aver proposto le dolci note floreali e fruttate, esprime il suo carattere minerale. Oggi l'azienda Calatroni è dotata anche di un agriturismo nella cui sala rustica e accogliente è capace di ospitare fino a cinquanta persone, offrendo loro menu che spaziano tra la cucina pavese e quella piacentina, piatti studiati anche per essere abbinati ai vini prodotti dalla famiglia. (F.D.R.)

CAMPO DOTTORE 2015 OLTREPO PAVESE RIESLING DOC



13% vol - € 14,00
Uve: riesling renano
Bottiglie prodotte: 6.600
www.calatronivini.com

Un vino piacevole sin da ora ma che porterebbe con estrema dignità qualche "ruga" data dal trascorrere del tempo. Paglierino di bella luminosità, apre con riconoscimenti floreali di acacia e mimosa intersecati dal tratteggio minerale di gesso e selce. Subito si fa avanti la pesca bianca, la pera estiva e il cedro, mentre fa notare la sua presenza la melissa e la foglia di limone. La mela e la mandorla fresca, ma anche in confetto, sono presto raggiunte dall'ananas, non ancora in piena maturazione, dall'arancia e dal kiwi. Subito fresco, sapido e di struttura adeguata, quindi bilanciato, ripropone dal palato un frutto più croccante, con una leggera prevalenza dell'agrumi e la spiccata ed elegante nota minerale. Adatto a un sontuoso piatto di molluschi e crostacei o a un risotto con gamberi, moscardini e asparagi.

