

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

IL PINOT NERO DEI CALATRONI È FRUTTO DEL RISPETTO PER L'AMBIENTE



MAX BOMEZZANA

«Se osserviamo un bicchiere di vino abbastanza lentamente, vediamo l'intero universo. Il vino insegna che tutta la vita è fermentazione». Stefano Calatroni cita Richard Feynman, premio Nobel per la fisica 1965, per raccontare la sua cantina in Alta Valle Versa, Oltrepò Pavese. È l'introduzione di uno dei migliori libri enoici degli ultimi anni, *Il respiro del vino* del professore e vignaiolo Luigi Moio.

Anche quella di Stefano e del fratello Cristian è **una storia di fermentazione, una continua ricerca per creare nuova energia, soprattutto attraverso il Pinot nero**. Sulle colline di Montecalvo Versiggia, settima generazione di contadini e vignaioli, si occupano di 18 ettari di vigne, fino a 320 metri d'altitudine. Parlano di rispetto dell'ambiente prima di spiegare i loro vini: «**Abbiamo adottato il metodo biologico, praticando l'antica tecnica del sovescio**; produciamo energia con i pannelli solari, abbiamo bandito ogni prodotto chimico in agricoltura e scelto imballaggi a impatto ridotto».

Il primo a puntare sul Pinot nero è stato il nonno Luigi, che tutti chiamavano "Vigiò dla Cà Bela": tornato fortunatamente dalla campagna di Russia della Seconda

Guerra mondiale, si impegnò fino ad acquistare i vigneti che accudiva da mezzadro, nel 1964. «Noi ora», spiegano i nipoti che sono tra i fondatori del Distretto del vino di qualità dell'Oltrepò Pavese, «ci stiamo concentrando sulla produzione di Metodo classico da Pinot Nero, dando vita a nuovi cru che usciranno tra alcuni mesi. E ci dedichiamo alle uve autoctone, senza scordare il Riesling Renano che ha trovato qui un luogo ideale».

Tra le 70 mila bottiglie prodotte ogni anno, spiccano le bollicine del 64, un Brut Metodo classico a base di Pinot nero (19 euro) e del NorEma 90, un Dosaggio zero rosato che riposa per 90 mesi sui lieviti in bottiglia (30 euro). **Tra i vini fermi merita attenzione il Campo Dottore, Riesling florenale che non supera i 12 euro**. Tre espressioni della nuova vita della famiglia Calatroni. In continua fermentazione.

I fratelli Stefano e Cristian Calatroni; sotto, il loro 64, un Brut Metodo classico a base di Pinot nero



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera