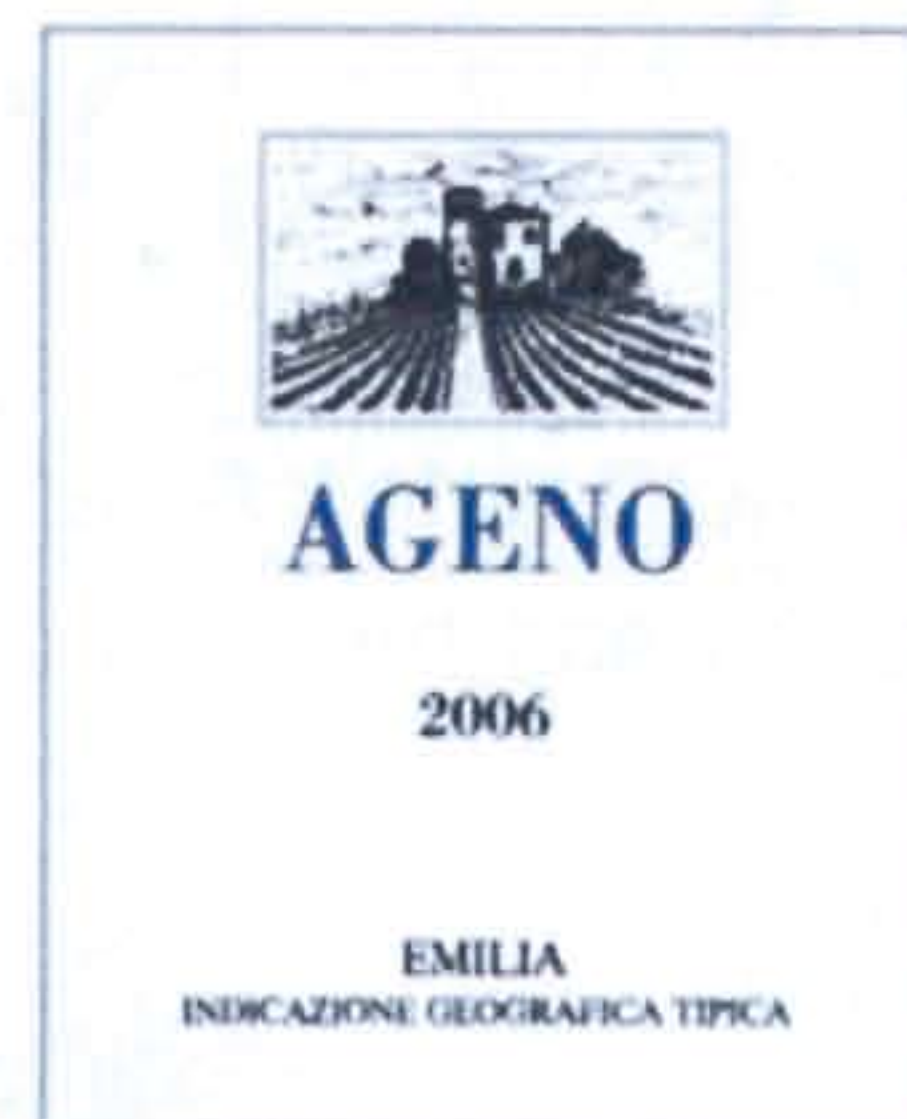


Sulle colline del piacentino



In un territorio in cui le **viti crescono sane anche senza l'utilizzo della chimica**, la famiglia Pantaleoni ha ereditato una tenuta ricca di **vitigni francesi** ma anche **autoctoni** che ha saputo recuperare e valorizzare al meglio, creando **vini di grande spessore**

Oltre un secolo fa il notaio genovese Ageno scavalcava l'Appennino in direzione di Piacenza per rifugiarsi nella pace delle colline. Valeva la pena fare un lungo viaggio per godersi la sua bellissima tenuta con tanto di torre medievale, circondata da quelle viti francesi che davano vini superlativi. La nascosta Val Trebbiola garantiva amenità e il suo terreno povero un habitat ideale per la vigna. Molti anni dopo, esattamente nel 1973, la proprietà passò alla famiglia Pantaleoni, d'origine piacentina. Raffaele Pantaleoni non ne fece la sua attività principale ma dedicò molte energie al recupero dei vigneti e della cantina. La svolta avvenne nel 1991 quando sua figlia Elena, gradualmente, prese possesso della gestione dell'azienda. Ad affiancarla un giovane enologo, Giulio Armani.

Uve locali e straniere

Dopo quasi vent'anni La Stoppa è diventata un'azienda modello dotata di trenta ettari di vigneti, in cui non sono stati recisi i legami ancestrali con i **vitigni alloctoni**: il Colli Piacentini La Stoppa doc è un rosso da uve cabernet sauvignon lungamente invecchiato. L'annata 2002, appena im-

messa in commercio, è sfolgorante, finissima e complessa, mutevole nei profumi e setosa al palato. Negli anni si sono riannodati i temi della tradizione locale sfruttando barbera e bonarda, le uve più diffuse. Da esse si ottengono il Gutturnio dei Colli Piacentini doc, rosso giovane, un po' rustico, che dà il meglio di sé a tavola per la sua versatilità negli abbinamenti, e la Macchiona, un rosso solido, dai tratti scontrosi in gioventù. Inferiore il numero di bottiglie di Colli Piacentini Barbera della Stoppa doc, dove il vitigno in purezza si offre con un carattere sincero e affilato, offrendo peculiari profumi floreali e di terra umida. Infine l'azienda ha saputo innovare traendo spunto dal passato: l'Ageno è un vino ottenuto da uve bianche (malvasia, ortugo e trebbiano) che fermenta lungamente sulle bucce a mo' di rosso. Il risultato è un vino dai riflessi aranciati che al palato ha sensazioni molto sapide e originali. Non resta che uno dei loro vini più noti: il Colli Piacentini Passito Vigna del Volta doc, ottenuto in gran parte da uve malvasia, è un affascinante vino da meditazione che offre molte sfumature odorose e una dolcezza piena, mai stancante.

DOVE SI TROVA

L'azienda La Stoppa si trova a Rivergaro (PC), in località Ancarano, tel. 0523958159, www.lastoppa.it

Piccolo dizionario enologico

Vitigno alloctono

Uve di origine straniera non tipiche della zona (o della nazione) anche se messe a dimora da più anni. Tipici esempi sono i vitigni francesi quali *chardonnay*, *merlot* e *cabernet* o il teutonico *riesling renano*.

STOPPA

2002

COLLI PIACENTINI
AZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CABERNET SAUVIGNON