

W il Nabucco

Un vino fermo a Parma? Storia di un successo

di **Sandro Piovani**

Un riassunto delle puntate precedenti e poi il sequel: la storia di Nabucco progredisce, annata dopo annata. Monte delle Vigne, ieri, ha presentato Nabucco 2018, ultimo atto di una verticale che partiva dal 2000 sino appunto all'ultimo nato e commercializzato da pochissimo. Una storia che ha segnato, di pari passo, il cambiamento dell'enologia parmigiana, visto che Nabucco, nato da un'intuizione di Andrea Ferrari, è stato il primo grande vino «fermo» parmigiano, in una terra dove regnava (e comunque ancora oggi va per la maggiore) il lambrusco e le bollicine in genere. Una scelta «ardita» e sostenuta poi negli anni da Paolo Pizzarotti che una ventina di anni fa acquisì la cantina Monte delle Vigne, confinante con una sua proprietà agricola.

La giornata è iniziata proprio così, con molti giornalisti nazionali convenuti a Ozzano per assaggiare sì il Nabucco 2018 (e non solo) ma anche per visitare l'azienda vitivinicola e soprattutto per conoscere a fondo Nabucco. Paolo Pizzarotti, titolare di Monte delle Vigne, affiancato dai suoi più stretti collaboratori, ha accolto i maggiori esperti nazionali raccontando la sua passione per i vini e l'agricoltura. «Avevo diciannove anni quando improvvisamente morì mio padre - spiega Paolo Pizzarotti - e mi ritrovai a dover gestire l'azienda di costruzioni di cui sono ancora presidente, aiutato dai miei tre figli. Ed ereditai anche questo podere. Iniziai ad allevare mucche, le frisoni olandesi. Poi mi dovetti occupare sempre più dell'azienda di costruzioni, la mia attività principale. Nel 2003 mi fu proposto di entrare come socio di maggioranza di Monte delle Vigne, confinante col mio podere. Così, là dove c'era erba medica e frumento impiantai dei vigneti. Fu un ritorno, visto che storicamente qui c'erano dei vigneti già nei secoli scorsi. Così la mia passione per l'agricoltura e il vino ha ripreso forza». Il resto è storia recente, dalla scelta «bio» (ora Monte delle Vigne è cer-



Nabucco day In alto (da sinistra): Andrea Bonini, Luca D'Attoma, Paolo Pizzarotti, Lucia Pedretti e Andrea Carpi. Poi le bottiglie e la degustazione.



Dal 2000 al 2018, Nabucco si è raccontato in una degustazione di alto livello

tificata bio appunto) sino all'evoluzione di Nabucco, con le conferme comunque di vini storici come Callas e non solo. «Oggi produciamo circa 400mila bottiglie all'anno»: ha confermato il presidente Pizzarotti.

Un'attività in pieno sviluppo grazie anche a collaborazioni importanti come Lorenzo Numanti amministratore delegato o quella di Luca D'Attoma, grande enologo e consulente per la produzione molto conosciuto in tutta Italia, e Andrea Bonini sovrintendente alla produzione in campagna e in cantina, per arrivare a Lucia Pedretti responsabile della vinificazione e Andrea Carpi consulente del marketing. E dopo aver visitato la cantina, dopo le spiegazioni tecniche su coltivazione, posizione delle vigne, metodi di raccolta e lavorazione dell'uva e vinificazione, ecco la degustazione. Nabucco 2000 (ancora attuale, bevuta felice e intensa), poi 2005 (non sente il peso dell'età, anzi), quindi 2007 (altro rosso di grande spessore, il colore è vivo più che mai) poi 2011 (profumi intatti e freschezza che annuncia la possibilità di ulteriore invecchiamento), il 2015 (una freschezza ancor più accentuata, piacevolissimo). E la novità 2018: si va verso l'uso esclusivo della barbera, semplice e gioioso, bevuta rinfrescante, promette grande invecchiamento ma può essere consumato, in allegria, sin dalla sua commercializzazione. Un'evoluzione di Nabucco, un grande classico dell'enologia di casa nostra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La cultura della buona tavola, le ricette, i protagonisti

Inserto a cura di **Sandro Piovani**