

MARENGONI

recensioni e uscite stampa



Muscoli ed eleganza, Marengoni: l'evoluzione virtuosa del vino contadino



Flavio Marengoni durante la svinatura e (sotto) una scolaresca di

Lo il vino è il canto della terra verso il cielo. Ha i suoi tenori e le soprano, sono contadini - agricoltori se volete - che lavorano le vigne e ne vinificano le uve, con tutta la fatica, l'intelligenza e la passione che vigna e vino esigono.

Silvio Marengoni con i figli, Lino e Flavio, sono una perfetta rappresentazione di questa chiosa di Luigi Veronelli. Ce ne sono tanti come loro in provincia di Piacenza. Uomini e donne dalle mani callose e dai volti segnati dalla fatica, che "vivono" le loro vigne in modo totale, ne respirano i palpiti, le accudiscono come figli, timorosamente consapevoli di quella spada di Damocle che è la natura, capace in cinque minuti di grandine, di vanificare il lavoro di un anno.

Per lo più producono vini sinceri, diretti e "onesti" questi virtuosi contadini delle viti. Alcuni vanno un po' più in là con bottiglie incredibilmente "evolute", di interessante complessità e finezza. È il caso della famiglia Marengoni, che sulle terre rosse antiche, da undici ettari di filari sui primi declivi esposti a sud ovest sopra Pontedellolio, tira fuori alcuni prodigiosi "ansiolitici naturali", bianchi e rossi. La cifra stilistica della cantina è proprio questa: vini di carattere, muscolosi e possenti, vestiti però - anche a distanza di anni - di freschezza ed eleganza. Complessi ed equilibrati, che "invitano" a finire la bottiglia. What else?

Prendiamo l'IGT Emilia Casa Bianca Pontolliese, sapiente blend di Barbera, Croatina, Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, affinato 36 mesi in piccole botti di rovere. Millecinquecento bottiglie di poesia pura, beato chi se le aggiudica e magari ha la pazienza di lasciarle in cantina dove la maturazione rende questo vino ancor più rotondo ed armonico, senza togliergli freschezza né la necessaria acidità. Lo certifico attraverso una portentosa degustazione dell'annata 2005, preceduta e seguita da altri commoventi assaggi.

Oppure versando il Valnure, vino bandiera della cantina Marengoni, blend frizzantino di Malvasia di Candia 50%, Ortrugo 35% e Trebbiano Romagnolo 15%. Affinato 4 mesi in acciaio. Lino mi lascia di sas-



Flavio, Silvio e Lino Marengoni in cantina davanti ad alcune loro produzioni

so presentandosi con una bottiglia del 2002 che ritrovo perfettamente integra. Incredibile.

Non mi nego neppure il piacere di un assaggio del Cabernet Sauvignon Bastiani 2018, affinato 30 mesi in piccole botti di rovere. Una livrea granata, compatta, di ottima consistenza. Al naso trovate prugne sotto spirito e tamarindo, ma anche note tostate. Il sorso è avvolgente, i tannini scalpitano ma la beva resta equilibrata e soffice. L'allungo finale sorprende su rimandi di confettura di prugne e spezie. Mamma mia!

Completano il carnet dei rossi le tre letture del Gutturino (il Riserva Ferosa affinato 36 mesi in botte di rovere grande; il Superiore Migliorina e il Frizzante) ma anche la fresca Barbera Le Sorline affinata 18 mesi in cemento e acciaio.

Parte un secolo fa l'avventura dei Marengoni a Pontedellolio. È l'11 novembre 1920, Silvio Marengoni (nonno e omonimo dell'attuale proprietario) di ritorno dagli Stati Uniti affitta il Podere Casa Bianca che consta di undici ettari in cui si trovano vigneti e seminativi.

Nel 1980 il Podere viene acquistato e a metà degli

anni '90, gli attuali titolari, Silvio e sua moglie Adele, coi figli Lino e Flavio, convertono l'azienda agricola totalmente a vitivinicola, piantando nuove vigne, e approntano una nuova cantina, ristrutturando il vecchio porticato.

Il resto è storia d'oggi. L'azienda Marengoni è una realtà sempre più apprezzata, lo testimoniano le molteplici segnalazioni su guide enologiche ed in particolare su quella di Slow Wine con voti altissimi per il Gutturino frizzante e il simbolo "€" riservato alle cantine che vendono con un buon rapporto qualità-prezzo.

Il prossimo anno arriverà anche la certificazione biologica, figlia di una naturale attenzione all'ambiente dei Marengoni, che ad esempio, per la difesa dei vigneti utilizzano solo prodotti ecocompatibili. Le operazioni sulle piante sono ancora tutte manuali: potatura, legatura ed anche la cimatura. Anche la vendemmia viene effettuata manualmente. Passateli a trovare, magari con una telefonata preventiva! Scoprirete un familiare senso dell'ospitalità e persone naturalmente simpatiche... e vini che davvero meritano di essere conosciuti. _gielle

slow wine

GUIDA 2024



Slow Food® Editore

PONTE DELL'OLIO (PC)

MARENGONI



Località Casa Bianca, 1 - tel. 0523 877229
www.vinimarengoni.com - info@vinimarengoni.com

VITA - Se oltre a un buon bicchiere di vino cercate convivialità, accoglienza e simpatia, al podere Casa Bianca dai Marengoni siate certi che troverete tutto. L'azienda agricola è nata ai primi del Novecento, mentre quella vitivinicola negli anni Novanta, grazie a Silvio Marengoni e ai figli Lino e Flavio. Oggi sono i fratelli a portare avanti la tradizione familiare con competenza e dedizione, ma anche con la consapevolezza di potersi migliorare a ogni vendemmia.

VIGNE - Il 2023 segna l'avvenuta conversione al biologico di tutti i vigneti aziendali, che si sviluppano sulla collina che sovrasta la cantina, con esposizioni a sud-ovest e altitudini che vanno dai 230 sino ai 320 metri di quota. I terreni sono di natura argilloso-calcareo, mentre le varietà più coltivate sono quelle tipiche dei colli Piacentini, con la presenza anche di chardonnay, cabernet sauvignon e merlot.

VINI - I bianchi frizzanti, assenti quest'anno alle nostre degustazioni ma assaggiati in cantina, regalano beva e un'immediata piacevolezza; i rossi fermi sfoggiano maturità, potenza e una buona propensione all'invecchiamento, come dimostra un recente riassaggio del Migliorina 2007.

TOP **Gutturnio Frizzante G842 2022** **VINO QUOTIDIANO**

15.000 bt; 9 € - - Metodo Charmat - Un must tra i vini frizzanti del territorio, al naso colpisce per tipicità e frutto, e in bocca incide polposo e dinamico, chiudendo austero e incisivo, con un tannino fitto e gastronomico.

Gutturnio Sup. Migliorina 2022 ● 9.000 bt; 13 € - - Ottima annata: i profumi richiamano il frutto scuro, mentre il sorso restituisce equilibrio e freschezza, e un finale asciutto.

C.P. Barbera Le Sorline 2021 ● 1.400 bt; 17 € - - Evidenza un naso maturo che richiama le visciole, seguito da una bocca grintosa.

Gutturnio Farosa Ris. 2018 ● 3.000 bt; 21 € - - Etereo, solido, strutturato.

ha 11 - bt 45.000

Fertilizzanti nessun concime

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea,

inoculo di lieviti selezionati

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

