Barbaterre: il Pinot nero ha messo radici nelle Terre Matildiche

written by Marco Salvaterra | 18 maggio 2021

Sono quattro le diverse espressioni del vitigno internazionale per l'azienda di Quattro Castella. Vini sartoriali, che cambiano ogni anno in base alle stagioni e alla produzione



Terre Matildiche

Nelle terre che furono il regno di Matilde di Canossa, sulle prime colline da cui sfilano gli appennini Tosco Emiliani tra Parma e Reggio Emilia, **il pinot nero ha trovato casa a Barbaterre**, la *bio*cantina oggi di proprietà di **Franco Garzotti e Maria Grazia Lugo**.

I rilevamenti effettuati nel suolo, quando nel 2002 venne fondata l'azienda dal precedente proprietario, grande appassionato di Champagne, hanno infatti dimostrato la grande adattabilità di questo vitigno internazionale all'argilla saponosa che caratterizza i terreni di Barbaterre. Oggi Franco e Maria Grazia, che hanno **acquisito l'azienda nel 2017**, la portano avanti nel rispetto della natura e con l'obiettivo di produrre vini che siano **fedeli al territorio**, dando comunque ampio risalto al pinot nero, inusuale ma eccellente interprete di questo terroir. La filosofia di Barbaterre si può riassumere in poche parole: dai vigneti coltivati secondo natura nascono vini autentici, espressione dell'annata e della mano dell'uomo, che li accompagna dalla vigna alla cantina e che cambiano ogni anno in base alle stagioni e alla produzione.

I 5 ettari di vigneto di pinot nero si collocano su terreni che vanno dai 330 ai 400 metri di altezza, in una **zona soleggiata e ventilata** con esposizione quasi completamente a sud, e ricchi di calcare, che contribuisce a dare **freschezza e vivacità** ai vini, con venature gessose e ridotta presenza di scheletro. La **forte pendenza** del terreno, che in alcuni casi arriva anche al 30%, favorisce il drenaggio delle acque. Gli impianti hanno tra i 15 e i 20 anni, la forma di allevamento è il Guyot semplice, per quelle zone dove il terreno è più povero di elementi nutritivi, e Guyot doppio in presenza di un substrato più ricco.

Dalle uve di pinot nero Barbaterre produce quattro vini: tre metodo classico dal lungo affinamento sui lieviti, declinazioni del "mosto fiore"- ***Blanc de Noirs, Marandalé, Rosé*** – e ***Pèder***, rosso fermo affinato in legno grande per almeno 18 mesi.

"Le nostre declinazioni del pinot – dichiara **Maria Grazia Lugo** – come tutti i nostri vini, sono piena espressione delle infinite potenzialità del territorio reggiano dove si trovano la cantina e i vigneti. Crediamo che i nostri vini siano opere sartoriali, frutto di una costante attenzione che va dalla cura della vigna alla maestria della vinificazione, per una produzione ricercata e su misura, con l'assidua e costante presenza di **Franco Garzotti**".

Blanc de Noirs, metodo classico con sosta sui lieviti di almeno 36 mesi, nasce dalla selezione dei migliori grappoli provenienti da vigneti di media collina. *Rosé* è la versione rosata del pinot nero di Barbaterre, affinato almeno 36 mesi sui lieviti e prodotto solo nelle migliori annate. *Marandalé* è un blanc de noirs millesimato con affinamento di 60 mesi, il cui nome vuole essere un omaggio ai figli di Grazia e Franco: Marco, Andrea e Alessandra.

Piena espressione di maturità per questo vitigno internazionale è *Pèder*, "il padre" nel dialetto reggiano, un vino che mantiene inalterati i tratti propri del pinot nero facendoli incontrare con le caratteristiche del luogo.



Pinot nero