

## RETAIL &amp; INDUSTRIA

Ortrugo, Gutturnio, Malvasia, Bonarda:  
la valorizzazione dei vitigni tradizionali  
nell'ottica della sostenibilità ambientale

# Vicobarone sulla spinta degli autoctoni



**CLAUDIO BAROCELLI**  
RESP. AMMINISTRATIVO DI  
CANTINA VICOBARONE

## POLITICHE GREEN

La cantina investe strategicamente nelle politiche green. Collabora con l'Università Cattolica di Piacenza con cui ha avviato un programma di sostenibilità. E ha ottenuto la certificazione Viva (Valutazione dell'impatto della vitivinicoltura sull'ambiente), per due etichette dei Colli Piacentini Doc: il Gutturnio frizzante e la Malvasia frizzante. Il progetto misura la performance di sostenibilità della filiera vite-vino.

**Daniele Colombo**  
@daniele\_colombo

Nel cuore della Val Tidone, Ziano Piacentino è luogo da record: è il comune più vitato d'Italia. Qui ha sede la **Cantina di Vicobarone**. Fondata nel 1960, la cooperativa riunisce 180 soci. Le uve, provenienti dalle zone Doc dei Colli Piacentini e in parte anche dell'Oltrepò Pavese, sono coltivate su 700 ettari per una **produzione annua di circa 4 milioni di bottiglie**. Etichette che arrivano anche in Cina, dove chiedono rossi e bianchi dolci, oltre che nei mercati maturi di Usa e Giappone. La sua mission è la valorizzazione del territorio, che eccelle per il patrimonio varietale, puntando su vitigni autoctoni. A partire dall'Ortrugo, vino da aperitivo, la Malvasia, che piace per la sua aromaticità. E ancora, Barbera e Croatina, alla base del Gutturnio, rosso locale per antonomasia. Senza dimenticare anche un vitigno internazionale come il Pinot Nero che qui, come nell'Oltrepò, trova una delle aree più vocate d'Italia. "I nostri cavalli di battaglia

sono le Doc Piacentine -sottolinea **Claudio Barocelli**, responsabile amministrativo e coordinatore-, in particolare il Gutturnio, nelle sue varie forme, la Malvasia e l'Ortrugo. Sono quelli che fanno maggiori volumi di vendita. L'Ortrugo, da poco riscoperto, è il vino in ascesa. È versatile: si beve nella versione frizzante e spumante. E ha una beva easy, che incalza il Prosecco". Oggi le bollicine per i Millennial hanno grande appeal. "La Malvasia di Candia -precisa-, pur essendo un ottimo prodotto, ha un'intensità aromaticità che la rende a volte più difficile da abbinare. Grazie all'impegno e alla dedizione dei nostri tecnici, siamo riusciti a renderla molto appetibile anche per il palato dei più giovani, ottenendo ottimi riconoscimenti". I successi di mercato e i numerosi premi certificano che la via è quella giusta. L'ultimo, nel 2019, la medaglia d'argento al concorso Mundus vini per la Malvasia dei Colli Piacentini Doc frizzante.