

A Torrevilla è arrivato il Vino Novello

Domenica 7 novembre, le Cantine Torrevilla di Torrazza Coste hanno festeggiato il primo vino della nuova annata. Per la tredicesima edizione sono stati in centinaia, nonostante la pioggia, a partecipare alla grande festa organizzata per il "Giovine 2010", il Novello di Pinot Nero di Torrevilla, portabandiera di una cantina ultracentenaria, attiva dal 1907. C'erano pullman provenienti anche dal milanese per degustare il "Giovine" ma anche i sapori tipici dell'Oltrepò Pavese, elaborati a pranzo dai volontari della Croce Rossa di Voghera, dalle Pro Loco di Torrazza Coste e Codevilla e dell'Auser di Torrazza Coste. Il tutto accompagnato dall'intrattenimento musicale di Giorgio Macellari e da un raffinato tocco di arte e cultura con la poesia e i canti medioevali a cura del gruppo "Spino Fiorito". Molto apprezzati anche i pezzi pregiati della collezione Traversa-Torrevilla e le foto d'epoca del calendario "Al tacuén d'la Turasa". Abile regista di questa giornata un appassionato del territorio come **Guerrino Saviotti, direttore delle Cantine Torrevilla**, oltre ad essere enologo molto apprezzato anche oltre confine.

Il vino Novello non è il vino giovane, cosiddetto vinoso, bensì uno dei nettari più difficili da produrre, soprattutto per quanto riguarda alcune caratteristiche intrinseche, e si caratterizza per una precisa tecnologia. La tecnica nasce in Francia, nella zona del cosiddetto Beaujolais, e proprio a quella si ispira Cantine Torrevilla: le uve, una volta colte, vengono accuratamente poste in cassette di legno e poi rovesciate a grappolo intero in vasche di acciaio, chiuse ermeticamente per far sì che l'ambiente si saturi di anidride carbonica, risultato della fermentazione che deriva dalla rottura degli acini. Dopo circa una settimana-dieci giorni, si procede con l'estrazione, la pigiatura e la fermentazione a temperatura controllata, al termine della quale si ottiene un nettare che ha caratteristiche molto particolari: il vino novello si contraddistingue per la piacevolezza, la freschezza, originata da composti aromatici instabili. Per questo si dice che va bevuto giovane: non è detto che abbia una scadenza, ma certamente passato un po' di tempo non presenta più l'aroma fruttato che lo rende del tutto particolare rispetto al vino normale. Anche il costo più elevato del Novello dipende dalla sua complessa tecnologia di produzione.

Non solo vino, però, ma attenzione anche ai prodotti tipici in queste Cantine..

La nostra è una azienda che punta proprio alla valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità. E' stata tra l'altro una delle prime realtà ad aprire le porte per far apprezzare il vino e gli altri prodotti al pubblico: risale infatti a 13 anni fa la prima edizione di questa manifestazione. E il nostro esempio viene naturalmente seguito dalle altre 277 aziende associate: Cantine Torrevilla è infatti una Società cooperativa, che abbraccia un territorio formato da otto Comuni, tra cui Torrazza Coste, Codevilla, Montebello della Battaglia a Retorbido. L'obiettivo è proprio quello di abbinare al vino i prodotti della nostra tradizione: a partire dai salumi o dal pane. Non solo: abbiamo approfittato dell'occasione per dare

spazio a generi magari meno legati al territorio ma comunque molto apprezzati dal pubblico: parlo delle mostarde, dell'olio, ma anche dei dolci, come il classico panettone in vista delle prossime festività, sino alle conserve, come quelle a base di funghi sott'olio o le pesche o pere sciropate. Tutti prodotti che ben si sposano con il nettare di Bacco e che, durante la Festa del Vino Novello, i cuochi della Pro Loco, della Croce Rossa di Voghera, insieme all'Auser e ad altre Associazioni di volontariato del territorio, hanno saputo elaborare in maniera eccellente.

Un territorio da valorizzare sempre di più, per cui sicuramente non basta un giorno di open day ma occorre lavorare a questo progetto tutto l'anno...

Sicuramente in una giornata si condensano gli sforzi di un anno intero: così come, in caso di una vendemmia, per così dire, sbagliata, viene compromessa una intera annata, anche una singola festa porta dietro di sé un lavoro non indifferente e molto impegnativo, specialmente per una azienda come la nostra, che non si occupa principalmente dell'organizzazione di eventi, pur avvalendosi di ottimi collaboratori esterni. Ci tengo però a sottolineare l'importante collaborazione con i gruppi e le associazioni di volontariato, che lavorano non per interesse personale, ma proprio perché hanno a cuore le sorti del nostro territorio. Con loro si vengono a creare sinergie importantissime da questo punto di vista. A titolo di esempio voglio citare la mia emozione nel vedere, la sera precedente la manifestazione (Sabato 6 Novembre), il mio stabilimento, che, sino a qualche ora prima era adibito principalmente all'imbottigliamento ed al passaggio di mezzi pesanti, completamente trasformato in una struttura in grado di accogliere centinaia di persone. Questo è il potere del volontariato: a mio avviso se si prendesse maggiormente in considerazione questo aspetto, tanti problemi di carattere sociale sicuramente verrebbero meno.

Cantine Torrevilla - www.torrevilla.it
Torrazza Coste - tel. 0383.77520
Codevilla - tel. 0383.373001

