

TENUTA MAZZOLINO FESTEGGIA LA QUARANTESIMA VENDEMMIA



La Cantina di Corvino San Quirico onora un traguardo importante

“Il 2020? Un’annata bella ed equilibrata”, commenta Francesca Seralvo, terza generazione alla guida di tenuta Mazzolino, realtà enoica sulle colline ad ovest di Casteggio, nel cuore dell’Oltrepò. “Abbiamo iniziato la raccolta del Pinot Noir a settembre, una cosa che non succedeva dal 2014”. Una raccolta vicina alla media storica, dunque. “Complice un’estate non troppo calda e una forte escursione termica tra notte e giorno” – spiega Francesca – “che ha contribuito ad amplificare i precursori aromatici delle uve e che si traduce in vini profumati ed eleganti. E solitamente regala rossi di buona struttura”.

Secondo le regole della viticoltura, infatti, lo sbalzo di temperatura tra notte e giorno aumenta la qualità delle uve in generale: aumento del grado zuccherino, riduzione della degradazione acidica e aumento delle caratteristiche aromatiche. Premesse ottime per il **Pinot Noir**, noto anche come l’enfant terrible dei vitigni, un’uva singolare, tra le più difficili da coltivare e da vinificare. *“Un grande lavoro in vigna e in cantina”, conferma Francesca. “Fondamentali le condizioni climatiche idonee perché possa esprimere il meglio di sé e quest’anno l’Oltrepò è stato tra le poche zone non*

colpite da disastri metereologici".

Quattro decenni di vendemmie – in 20 ettari di vigneto e una quarantina di micro-parcelle in una zona tra le più vocate per vinificare in rosso il pinot nero –. Questa la storia di **Tenuta Mazzolino** a partire dal 1980 quando questa avventura ebbe inizio sotto la guida, illuminata e illuminante, di Enrico Braggiotti, nonno di Francesca. L'avventura continua con lo stesso entusiasmo e la stessa passione. *"Seguiamo il solco della tradizione, ma continuiamo a divertirci"*, afferma Francesca. E' forse questo il segreto di questa **Cantina dell'Oltrepò che oggi produce 7 etichette** – cinque bianchi e due rossi – espressione di una storia, fatta di tradizione e innovazione, di identità e di passione e che si avvale di consulenti illustri: **Kyriakos Kynigopoulos**, già collaboratore di numerose aziende di Borgogna, chiamato fin dagli esordi a valorizzare il Pinot Noir vinificato in rosso e **Dominique Leboeuf, direttore della Station Oenotechnique de Champagne**, consulente per le bollicine di Tenuta Mazzolino (Cruasè e Blanc del Blancs). *"Una curiosità? Entrambi erano in visita da noi e sono stati richiamati in Borgogna dove quest'anno si è resa necessaria una la raccolta del Pinto Noir per la vinificazione in rosso, particolarmente anticipata"*, conclude Stefano Malchiodi, enologo e agronomo della Cantina di Corvino san Quirico.

Insomma ad ogni paese la sua vendemmia!