

Relazione della visita - Azienda agricola "Le antighe"

Nome del responsabile: Alberto Gallicani

Indirizzo: Via Pieve di Cusignano, 44 – Fidenza (Pr)

Telefono: 3205770688

Mail: albertogallicani@libero.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Carlotta Cattani

Consumatore: Francesca Marconi, Pietro Boggio, Serena Rolandi, Alessandro Pizzarotti, Gloria Venturini, Emiliano Saccò

Tecnico : Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 25/09/2022

Ora di inizio 13

Ora di conclusione 16

Osservazioni generali

Antonio e Angelo con le loro famiglie ci hanno accolto con una grande tavolata nella loro cantina. La seconda visita nei dintorni di Fidenza è iniziata con il pranzo in cui abbiamo condiviso, insieme a Davide Sampaolo e sua moglie, il cibo offerto dalla "Antighe" e che ognuno ha portato.

Dopo questo momento di condivisione abbiamo "smaltito" con una passeggiata che ci ha portato a visitare due delle vigne dell'azienda.

La prima in località "Montemanolo". Qui è stata spostata la vigna in precedenza al di sotto della cantina per una migliore esposizione, minor rischio di gelate, in quanto più alto, e per la possibilità di avere filari più lunghi. Siamo ad un'altezza di oltre 400 m. La seconda è la più vecchia e vi sono allevate malvasia, barbera e bonarda.

Le file sono molto distanziate (3.20 m) per evitare che vi sia troppa vegetazione, causa di malattie, e passare bene con i mezzi. Le viti sono a spalliera potate a guyot. Nell'altra vigna che visiteremo l'azienda ha provato anche il gdc (geneva double curtain) ma arreca troppo lavoro di cura durante la vegetazione. La distanza sulla fila è stata ridotta fino a 80 cm per compensare la distanza fra le file. Siamo passati da 1400 piante ad ha (cabernet) alle 4.000 piante ad ha dell'ultimo impianto.

Alberto ci racconta di un anno di vita della vigna. Finita la vendemmia fanno la "ripuntatura" del terreno a filari alterni. La ripuntatura serve per permettere al terreno di trattenere l'acqua durante l'inverno e farne scorta. C'è infatti un problema di scarsità d'acqua. La scelta di fare i lavori a filari alterni è dettata dall'esigenza di non danneggiare troppo le radici. Spargono poi il letame che viene interrato con un erpice a dischi nelle file dove è avvenuta la ripuntatura. Il terreno poi viene riseminato per averlo inerbito contenendo evaporazione ed erosione.

Poi viene fatta la potatura e la legatura; nei filari non lavorati vengono raccolti le potature dei due filari. I tralci vengono macinati e utilizzati a casa per il riscaldamento invernale.

In primavera, alla ripresa, si fa la selezione delle gemme. Ne vengono lasciate in media 7. Una volta cresciuti i nuovi tralci devono essere indirizzati manualmente sui fili. Durante il periodo vegetativo se c'è necessità, viene utilizzata una cimatrice per ridurre i tralci. Vengono poi fatti circa 12 trattamenti a base di rame e zolfo. Recentemente si utilizza anche un trattamento a base di saccharomyces cerevisiae che in questo caso diventa un induttore di resistenza contro i funghi in particolare la peronospora. Nei periodi più caldi insieme ai trattamenti viene mescolato del caolino (roccia macinata) che serve per evitare scottature sui grappoli e sulle foglie. Nelle foglie rallenta anche la fotosintesi in modo da allungare un po' i tempi di maturazione. Infine c'è la vendemmia. Quest'anno è stata dal 10 agosto per l'uva da spumanti fino al sette settembre, l'ultima uva raccolta è stato il cabernet. L'uva da spumantizzare si raccoglie presto per avere una buon

acidità. Raccolgono nel pomeriggio e lasciano le cassette in campo; la mattina dopo queste cassette insieme a quelle raccolte nelle prime ore del mattino vengono mostate.

La vendemmia è manuale ma la raccolta delle cassette è meccanizzata utilizzando un carro inventato da uno zio di famiglia che raccoglie le cassette, versa il contenuto in una mostatrice ed infine in una piccola botte. Quindi in cantina arriva già un prodotto lavorato.

Per quanto riguarda le malattie la peronospora non crea gravi problemi per cui si usa poco rame. Il problema è l'oidio perché malattia dell'asciutto, Vi è un problema di mal dell'esca che ha colpito soprattutto il cabernet. Le viti più vecchie (anni '80) sono più resistenti alle malattie di quelle più recenti. Contro il mal dell'esca viene usato "Remedier" che è costituito da funghi antagonisti che impediscono o attenuano l'instaurarsi della malattia. Questo trattamento viene fatto nel momento del "pianto" della vite. Hanno pochi problemi con la "flavescenza dorata" contro cui si fanno i trattamenti obbligatori contro la cicalina. Essere l'unico vigneto in zona è un vantaggio in quanto vi è poca concentrazione di malattie e inoltre hanno intorno tutti terreni convertiti al biologico. Problemi ci sono con la fauna selvatica ma non con gli uccelli. La vite, a seconda delle varietà ha età diverse (dal 1992 a 2020). Le uve presenti sono le seguenti:

Viti per vini bianchi: chardonnay, pignoletto, malvasia;

Viti per vini rossi: cabernet sauvignon, lambrusco (80% Maestri, 20% Salamino), merlot, barbera e bonarda

Con il bio la produzione è di circa 600 q.li cioè circa 55 q.li ad ha,

Finito il giro nelle vigne abbiamo visto velocemente anche la stalla. Dal 2017 c'è un accordo con un commerciante che è il proprietario degli animali. Le Antighe garantiscono la stalla e l'acqua. Vengono allevate manze gravide per la rimonta di stalle del Parmigiano-reggiano. Il letame viene utilizzato per la concimazione delle viti.

Siamo quindi rientrati nella cantina. Qui vi sono una serie di grandi autoclave refrigerate a temperatura controllata. Il freddo viene utilizzato per conservare il vino e per stare il più basso possibile con i solfiti. Dopo la fermentazione il vino viene tenuto a -2°. L'anidride solforosa sul prodotto finito è di 30 mg/litro cioè un quinto di quanto ammesso dal bio. Vengono aggiunti solfiti (La quantità di solfiti residui al momento dell'imbottigliamento è di 30 mg/l) nel momento della pigiatura che è il momento più "scoperto" del processo.

Vengono utilizzati lieviti selezionati. Nei bianchi vengono messi dopo che sono stati filtrati mentre nei rossi vengono aggiunti nei "fermentini" dove fanno cinque giorni di macerazione sulle proprie bucce. I rossi vengono filtrati alla fine della fermentazione per lasciare quel residuo zuccherino così da permettere la rifermentazione in bottiglia o nelle autoclavi

I vini restano molto tempo sulle proprie fecce, le fecce fini di seconda fermentazione che danno maggiori profumi.

Le gradazioni alcoliche sono piuttosto alte e forse innalzate anche dai cambiamenti climatici. Una volta sia aveva il problema contrario cioè quello di basse gradazioni.

Un anno sì e uno no fanno lo spumante quest'anno hanno provato il rosè. Gli spumanti fanno un anno di affinamento nell'autoclave sui propri lieviti dove vengono sempre agitati per esaltarne i profumi. E' un processo costoso perché utilizza molta energia.

Vengono prodotte dalla 20.000 alle 35.000 bottiglie l'anno. Parte del vino viene venduto sfuso. Il vino etichettato, che deve durare circa un anno, viene posto in cella frigorifera.

Dalla lotta integrata sono passati al bio nel 2019. La cantina non è ancora bio ma si intende convertirla. Alberto e Angelo dicono che comunque la clientela si fidava già di loro al di là del bio ma può essere un modo per attirare una clientela capace di apprezzare questo prodotto e strappare anche un prezzo migliore.

Hanno intenzione di fare un punto vendita e proporre delle degustazioni che per ora non fanno.

Suggerimenti

- Proseguire la conversione portare a bio anche la cantina

FOTO



Pranzo con i prodotti dei produttori delle colline di Fidenza in cantina.



La Vigna, Grechetto gentile(Pignoletto) potatura guyot



La Vigna, Malvasia aromatica di Candia potatura guyot



La stalla : manze gravide per la rimonta di stalle del Parmigiano-reggiano



La cantina : Pressa pneumatica per spremitura soffice



La cantina : Autoclavi per rifermentazione



La cantina : Lavabottiglie



Il magazzino

Firma del responsabile dell'azienda

Alberto Gallicani

Firma dei componenti del gruppo di visita

Francesca Marconi
Pietro Boggio
Serena Rolandi
Alessandro Pizzarotti
Gloria Venturini
Emiliano Saccò
Alberto Chiappari