

Valdamonte: la tradizione di famiglia si rinnova tra Metodo Classico e proposte enoturistiche

scritto da Stefano Montibeller | 26 Settembre 2024



L'azienda agricola Valdamonte, guidata da Alberto e Carola, rappresenta una perfetta fusione tra tradizione e innovazione nell'Oltrepò Pavese. Dal lancio di un raffinato Metodo Classico Pinot Nero alle proposte enoturistiche come pranzi e pic-nic tra i vigneti, Valdamonte offre esperienze autentiche e vini che riflettono il territorio. Con attenzione alla sostenibilità e nuovi progetti in cantiere, l'azienda continua a crescere mantenendo salde le sue radici familiari.

Immersi nelle **vigne** già da diversi chilometri, salendo lungo la strada si raggiunge la frazione di **Valdamonte**, a Santa

Maria della Versa. Da qui si aprono davanti a noi le verdi colline dell'**Oltrepò Pavese**, e proprio sulla cima di una di esse si trova l'azienda agricola **Valdamonte**, gestita da Alberto e sua moglie Carola.

Alberto, ci potrebbe raccontare la storia della cantina e come si è sviluppata negli anni?

L'azienda agricola **Valdamonte** racconta la storia di una famiglia che **nasce verso la fine dell'Ottocento**. Come molte aziende dell'epoca, non ci occupavamo solo di uva, ma anche di allevamento e agricoltura. Dal 1980 al 2009, mio zio ha preso le redini di Valdamonte e ha iniziato a vendemmiare l'uva che successivamente veniva consegnata alla **Cantina Sociale 'La Versa'**.

Io ho sempre sentito che il mio destino fosse qui, tra queste vigne, quindi ho deciso di iscrivermi a Scienze Agrarie e mi sono laureato in Viticoltura ed Enologia a Piacenza. Nel 2009 ho assunto il comando della **cantina** e ho subito diversificato una parte dei terreni piantando Croatina e Barbera. Le mie prime produzioni sono state una Bonarda vivace e una Barbera.

La grinta giovanile e il desiderio di ampliare gli orizzonti non lo hanno fermato, infatti, ha subito aggiunto altri vitigni, tra cui il Riesling renano, di cui produce due versioni: una minerale, sapida e di corpo, dalle uve coltivate nella parte più alta della collina; e una più schietta, dalle uve della parte più bassa.

Tra le vostre proposte, c'è una novità: il Metodo Classico. Come mai ha deciso di produrlo solo ora?

L'**Oltrepò Pavese** è un territorio ideale per il **Pinot Nero spumantizzato** e spero che sia il futuro della zona. Molte

aziende, però, non lo producono ancora, quindi non mi sento in ritardo. Nel 2017, quando ho fatto la mia prima vendemmia di **Metodo Classico**, mi sono sentito pronto. Dopo anni di studio e ricerca, sapevo esattamente che vino volevo. Inoltre, il **Metodo Classico** è impegnativo anche da un punto di vista economico che richiede investimenti in attrezzature e stoccaggio”.

Infatti, **Alberto** ha scelto di partire con un vino non banale: un **Metodo Classico Pinot Nero** in purezza, affinato 36 mesi sui lieviti, prodotto da una piccola porzione di vigneti del 1989, situati nel punto più alto della collina a 380 metri sul livello del mare. Da qui, dove non arriva la luce artificiale, si può ammirare uno spettacolare cielo stellato. Non a caso, il vino si chiama *Le Stelle*.

Alberto e Carola lavorano con grande attenzione al rispetto del terreno e del territorio. “Quando estirpo un vigneto, lascio riposare il terreno per anni prima di lavorarlo di nuovo, e cerco di limitare al massimo l’uso di **prodotti di sintesi**” ci spiega Alberto.

Leggi anche: [120 anni di Mezzacorona, visione “glocal”: radici nel territorio, proiezione sul mondo](#)

Qual è il vino più interessante della sua azienda e qual è il suo preferito?

Il vino più interessante è il **Metodo Classico ‘Le Stelle’**, perché unisce la struttura data dall’argilla del terreno e la profondità del calcare ricco di minerali. Il mio preferito, però, è il **347 msrm Rosso**, un **blend di Barbera e Croatina**, semplice e sincero, proprio come me. E per quanto ci riguarda è la massima espressione di vino quotidiano, fresco e pulito, perfetto a tutto pasto, disponibile anche in versione bianca.

Ci tengo a citare anche il ‘Colonnello’: un blend di Barbera e Croatina affinato sei mesi in barrique, non filtrato. Dedicato

al mio prozio Luigi Fiori, colonnello del Regio Esercito, questo vino austero riflette l'ammirazione che ho sempre nutrito per lui fin da bambino.

Il Metodo Classico non è l'unica novità: avete ampliato anche l'offerta enoturistica con pranzi, cene e pic-nic. Ce ne può parlare?

Da qualche anno, Carola ed io organizziamo pranzi e cene con prodotti locali, abbinati a visite in cantina o passeggiate tra i vigneti. Curiamo costantemente le nostre proposte, creando **menu che offrono abbinamenti sempre nuovi con i nostri vini**, per far scoprire al meglio la nostra realtà. La vera novità sono però i **pic-nic**: offriamo un cestino con salumi e formaggi, dolci e una bottiglia di vino. I clienti possono sedersi tra i vigneti e godersi il pomeriggio immersi nella natura. Sono attivi da maggio a ottobre, tempo permettendo. La nostra clientela è giovane, arriva soprattutto dal Nord Italia, in particolare da Milano.

Leggi anche: [La vision di Cantina Frentana sulle sfide che oggi si impongono al settore del vino](#)

L'atmosfera giovane e frizzante di **Valdamonte porta novità e freschezza all'Oltrepò Pavese**, una zona ancora legata a qualche tormento del passato, ma con un grande desiderio di rinascita.

Prima di salutarci, chiediamo ad Alberto se ci sono altre novità in arrivo.

Abbiamo due nuovi rossi in cantiere: uno base Croatina e uno Nebbiolo, ma non posso dirvi altro.

Punti chiave:

- 1. Storia e tradizione familiare:** L'azienda agricola Valdamonte nasce a fine Ottocento e, sotto la guida di Alberto, continua a combinare tradizione e innovazione.
- 2. Metodo classico e innovazione:** Nel 2017, Valdamonte ha introdotto un metodo classico pinot nero in purezza, affinato 36 mesi sui lieviti, che rappresenta un punto di svolta per l'azienda.
- 3. Sostenibilità ambientale:** L'azienda adotta pratiche agricole sostenibili, come il riposo del terreno e la limitazione dei prodotti di sintesi, a dimostrazione del rispetto per il territorio.
- 4. Offerta enoturistica:** Valdamonte ha ampliato l'esperienza enoturistica con pranzi, cene e pic-nic tra i vigneti, attirando una clientela giovane, soprattutto dal nord Italia.
- 5. Progetti futuri:** Alberto ha in cantiere due nuovi vini rossi a base di croatina e nebbiolo, a conferma della continua crescita e sperimentazione dell'azienda.