

L'AZIENDA

La pigiatura e la vinificazione avvengono nella vecchia cantina degli inizi del secolo. Costruzione imponente che domina la Valle Versa dalle alture delle colline di Montù Beccaria, è situata appena fuori l'antico borgo.

Una meticolosa ristrutturazione, terminata nel 1998, l'ha riportata all'antico splendore, e dotata di tutte le più moderne attrezzature per la produzione di vini DOC e Spumanti

LA STORIA

La Cantina di Montù Beccaria è stata fondata il 20 aprile del 1902 da un gruppo di viticoltori che decisero di fermentare l'uva da loro prodotta per fare il loro vino. Decisero quindi di formare un'associazione che garantisse al consumatore un prodotto genuino e di qualità creato con le più moderne tecnologie disponibili.

Quella fu la prima cantina sociale della zona e sicuramente una delle prime in Italia.

La ristrutturazione è stata curata dalle famiglie Ottina e Tonalini, viticoltori per tradizione e vocazione, che si sono dedicati a riportare in vita la storica Cantina di Montù Beccaria. Diamo un'occhiata più da vicino.

Riccardo Ottina è un piemontese doc, diplomato alla prestigiosa Scuola Europea Sommelier Piemonte di Alba ed è arrivato in Oltrepò per ragioni professionali. Ha lavorato prima come tecnico e poi come Direttore Esecutivo per le più importanti aziende vinicole della zona ed è stato coinvolto nella promozione delle associazioni più importanti, che hanno determinato la crescita del settore vitivinicolo: annovera tra le sue collaborazioni quella con gli assaggiatori di grappa, l'Istituto Talento Metodo Classico, il Centro di Consulenza Valle Versa, il Centro Regionale per la Viticoltura, la Frutticoltura e la Cerealicoltura di Voghera.

E' tra i fondatori e il primo presidente dell'Istituto Nazionale Grappa e l'Istituto Grappa Lombarda che ha guidato fin dalla sua fondazione.

La passione che lo anima è condivisa da suo figlio Enrico, laureato in Agraria presso l'Università Cattolica di Piacenza e lui stesso viticoltore.

Franco Tonalini è stato per lunghi anni Notaio in Stradella, ma viene da una famiglia di agricoltori, infatti suo nonno Oreste è il nostro azionista fondatore, ed è stato per molti anni nel consiglio di Amministrazione della Cantina Sociale di Montù, come poi suo padre Emilio. È il primo notaio in Italia al quale è stata accordata la licenza di Assaggiatore di Grappa ed è anche l'autore dello Statuto dell'Istituto Grappa Lombarda e dell'Istituto Nazionale Grappa.

Suo figlio Fabio ha acquisito la sua esperienza sul campo, tanto che molti vigneti sono considerati veri CRU in quell'eccezionale area vinicola che è l'Oltrepò Pavese. Oggi, Fabio Tonalini dedica anima e corpo alla Cantina Storica di Montù Beccaria come responsabile delle vendite in Italia e all'estero.

I VIGNETI

Tutto ha origine dai nostri vigneti che si estendono per oltre 100 ettari sulle colline della Valle Versa, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, in Lombardia; un'area dedicata alla produzione di vini di alta qualità. Tutti i vigneti sono coltivati seguendo metodi tradizionali, con molta abilità e passione.

Quando bevi uno dei nostri vini o una nostra grappa sai da dove vengono.

LA CANTINA PER I VINI

All'interno di un edificio intriso di storia enologica vi sono tutte le moderne attrezzature tecnologicamente avanzate che consentono, unite all'arte dell'enologo ed alla qualità delle uve dei nostri vigneti di dare origine a vini di alto livello tipici del magnifico Oltrepò Pavese.

LA CANTINA PER GLI SPUMANTI

Le uve di Pinot nero (la più nobile per la produzione di grandi spumanti) e Chardonnay dei nostri vigneti, grazie all'esperienza dell'enologo, alla validità dei nostri lieviti autoctoni selezionati, alla tecnologia e al tempo dedicato alla maturazione, ci permettono di ottenere e di offrire spumanti eccellenti, metodo Classico e metodo Martinotti nello scenario della spumantistica italiana.

LA GRAPPERIA

Una moderna distilleria di grappa, equipaggiata con la più avanzata tecnologia, è stata creata nell'edificio che ospita la storica cantina. Le vinacce vengono distillate fresche appena dopo la pigiatura, al fine di preservare tutta la loro fragranza.

Distillazioni discontinue a bagnomaria, con alambicchi di rame, permettono di produrre la grappa più pregiata, dotata di un profilo sensoriale emotivo e ben definito.

L'OLTREPÒ PAVESE

Le colline dell'Oltrepò Pavese sono situate sul versante destro del fiume Po, in un'area delimitata dalle province di Alessandria, Genova e Piacenza. È un triangolo formato da migliaia di ettari di colline coperti da un quasi continuo tappeto di vigneti.

Il clima ed il suolo sono perfetti per l'ottenimento di uve di alta qualità. La produzione di vino è praticata in Oltrepò Pavese da oltre 3000 anni, come testimonia l'impronta di un grappolo d'uva su una roccia arenaria, ritrovata nella zona. Il commercio di vini in Oltrepò era già una fiorente attività nel Medioevo. Caricati su grandi barche, i vini sono stati trasportati lungo i fiumi Po e Ticino per il mercato di Pavia, e poi inviati a Milano, che da sempre rappresenta un importante centro di consumo.

L'Oltrepò è la principale fonte in Italia di Pinot Nero, particolarmente famosa per i vini spumanti di alta qualità.

Oltre il Pinot Nero, ottimi vini sono realizzati in Oltrepò. Per il vino rosso ci sono il robusto Bonarda, Buttafuoco e Barbera, e poi per il bianco, il fruttato Riesling, Chardonnay e Pinot Nero vinificato in bianco. Anche i vini dolci, Moscato e Sangue di Giuda, sono assai degni di nota.

Cantina Storica
di Montù Beccaria S.r.l

Via Marconi, 10 - 27040
Montù Beccaria (PV)

+39 0385 26 22 52

+39 0385 26 29 42

ilmontu@ilmontu.com

www.ilmontu.com

