Il ‘nuovo volto’ de Il Poggiarello

Veste rinnovata per la linea di vini fermi del brand di proprietà di Cantine 4 Valli. Espressione autentica dei vitigni della tradizione piacentina. Ma dall’indiscusso appeal internazionale.

Se ogni vino ha una personalità, quella dei vini a marchio Il Poggiarello è ben riconoscibile sin dall’etichetta. La tenuta, che si trova in una delle vallate più suggestive dell’Appennino emiliano, ha infatti presentato a inizio estate il restyling della sua linea di vini fermi. Che si compone di Sauvignon, Malvasia, Pinot Nero, Gutturnio Superiore e Gutturnio Riserva. Acquisita nei primi anni ‘80 da Cantine 4 Valli, la tenuta Il Poggiarello conta su 20 ettari di proprietà di vigneti ecosostenibili, per una produzione media di 300mila bottiglie l’anno.

“Abbiamo voluto andare in profondità, scavare nella personalità dei nostri vini per trovare il volto di ciascuno e rappresentarlo al meglio”, spiega Giulia Perini, responsabile marketing & comunicazione e rappresentante della 5ª generazione. “Ci abbiamo messo tutto il nostro impegno: con questo progetto vogliamo ancora una volta celebrare il nostro meraviglioso territorio, cercando di darne l’espressione migliore attraverso il nostro vino, con la cura e l’attenzione che da sempre perseguiamo”.

Sin dall’origine, l’obiettivo della cantina è rimasto infatti immutato: valorizzare al meglio i vitigni della tradizione piacentina, puntando alla massima eccellenza. Un impegno portato avanti giorno dopo giorni, con grande passione, dall’enologo Paolo Perini. Che ha voluto fare un ulteriore passo avanti, scegliendo di impiantare anche vigneti come Pinot Nero e Cabernet Sauvignon. Per testimoniare al mondo intero che, anche nella provincia di Piacenza, era possibile produrre grandi vini dal respiro internazionale.

I cinque volti de Il Poggiarello

Per rappresentare i propri vini la cantina ha scelto la strada più difficile e delicata, quella fotografica. Non sono etichette statiche: ognuno guardandole, potrà farsi la propria idea secondo le emozioni che ciascun vino gli suscita, in base alle corde che fotografia, parole e vino toccano in lui.

Oltre a bottiglia ed etichetta a essere rinnovato, in alcuni casi, è anche il nome stesso del vino. A conservarlo sono La Barbona e Il Valandrea - rispettivamente il Gutturnio Riserva e Superiore - due ‘pilastri’ della cantina. La Malvasia, ‘regina’ del piacentino, si è trasformata in La Malvagia. Mentre il Pinot Nero, che ha assunto tratti esotici, è diventato Lo Straniero. Il Sauvignon infine, con la sua ventata di freschezza, è stato ribattezzato Come il vento. “Cambia la veste ma non i vini”, sottolinea ancora Giulia Perini. “La sostanza, infatti, è rimasta immutata: le mani dell’enologo sono sempre quelle di Paolo Perini”.

Il riconoscimento internazionale

La cura dei vigneti, dai sistemi di allevamento alla gestione del suolo, dal contenimento vegetativo al diradamento dei grappoli, fino alla raccolta rigorosamente manuale, hanno consentito a Il Poggiarello di raggiungere in pochi anni una presenza radicata in Italia e in 36 Paesi del mondo. Ulteriormente rafforzata da prestigiosi riconoscimenti internazionali. Ultimi, in ordine cronologico, quelli ricevuti lo scorso luglio.

L’edizione 2022 della Guida ai migliori vini d’Italia firmata da Luca Maroni ha infatti assegnato 96 punti al Gutturnio Riserva Doc La Barbona 2018, al Gutturnio Superiore Doc Il Valandrea 2019, al Sauvignon Emilia Igt Come il vento 2020 e al Malvasia Emilia Igt La Malvagia 2020. 94 punti, invece, per il Pinot Nero Emilia Igt Lo Straniero 2019. Pochi giorni dopo, la giuria internazionale della Guida 5StarWines 2021 ha valutato con 93 punti il Sauvignon Emilia Igt Come il vento 2020 e con 90 punti il Gutturnio Superiore Doc Il Valandrea 2019.

Come il vento 2020
Sauvignon Emilia Igt

VITIGNO
100% Sauvignon
ALCOL
13% vol.
DESCRIZIONE
Colore giallo paglierino luminoso e fresco con riflessi verdognoli. Solida struttura e grande freschezza in bocca. Il profumo è concentrato e persistente, con note di sambuco e cera d’api.

La Malvagia 2020
Malvasia Emilia Igt

VITIGNO
100% Malvasia di Candia aromatica
ALCOL
13,5% vol.
DESCRIZIONE
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sapore pulito e fruttato. Il gusto è armonico, con note agrumate e un retrogusto leggermente balsamico. Al naso, grande maturità di frutto con note di bucce di agrume e pesca.

Lo Straniero 2019
Pinot Nero Emilia Igt

VITIGNO
95% Pinot Nero, 5% Pinot Tintourier
ALCOL
13,5% vol.
DESCRIZIONE
Colore rosso rubino, con sfumature di amarena. Sapore nobile ed elegante, che riempie la bocca di frutta e spezie. Grande equilibrio e raffinata acidità. Finale di tannini dolci. Profumo varietale, con sentori di marasca e confettura di frutti rossi.

Il Valandrea 2019
Gutturnio Superiore Doc

VITIGNO
55% Barbera, 45% Bonarda
ALCOL
14% vol.
DESCRIZIONE
Colore rosso rubino intenso. Sapore consistente e ricco di frutta. La potenza alcolica si fonde nel finale di legno e liquirizia. Al naso è fresco e maturo al tempo stesso, con la frutta e il cuoio che si fondono in un armonioso equilibrio.

La Barbona 2018
Gutturnio Riserva Doc

VITIGNO
55% Barbera, 45% Bonarda
ALCOL
14,5% vol.
DESCRIZIONE
Colore rosso rubino intenso. Sapore ricco di frutta e acidità equilibrata. La potenza alcolica è ben integrata nel finale di legno e liquirizia, sostenuta da tannini vellutati. Finale ricco e balsamico. Profumo maturo e ampio con una leggera nota tostata.