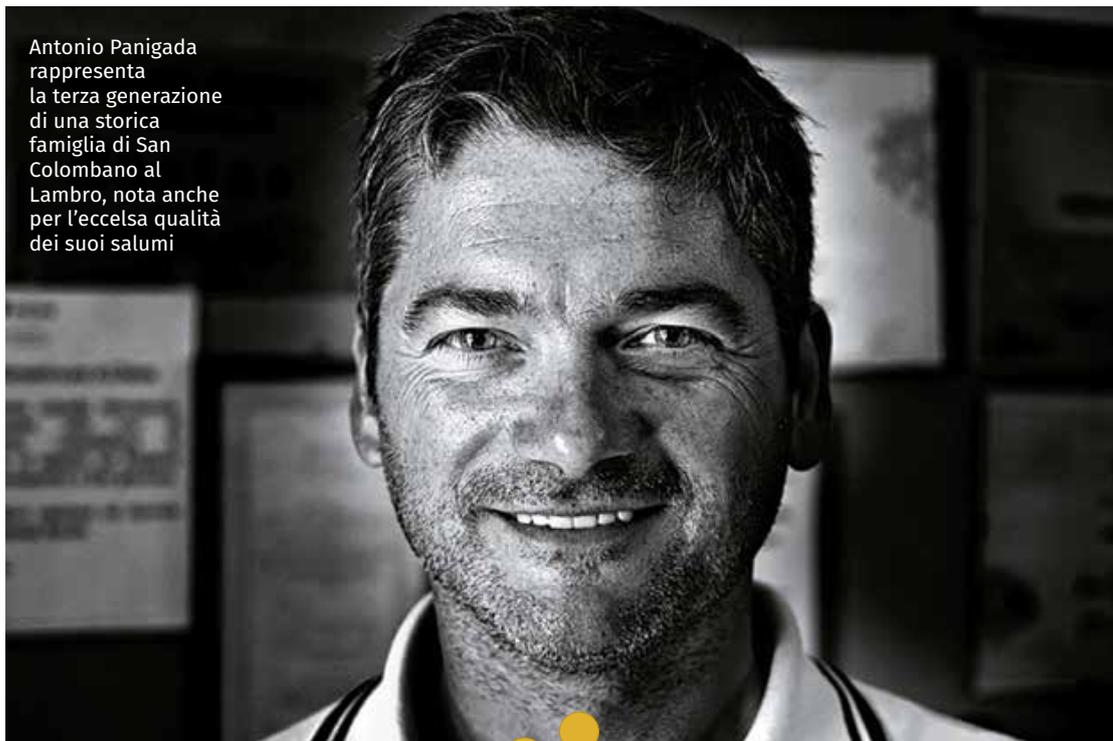


Antonio Panigada
rappresenta
la terza generazione
di una storica
famiglia di San
Colombano al
Lambro, nota anche
per l'eccelsa qualità
dei suoi salumi



Aureum, il nettare dorato di San Colombano

A due passi da Milano, la passione di un piccolo vigneron dà origine a un passito raro e affascinante, da quattro anni abbonato alla Rosa Oro

👁️ GABRIELE MERLO

Un fiero e autentico vignaiolo. Il suo nome è Antonio Panigada e Banino il nome della sua azienda agricola a San Colombano al Lambro. “Banino”, oltre ad essere il nome dialettale degli abitanti di questo piccolo e suggestivo borgo ubicato tra la pianura lodigiana e la bassa pavese, è anche quello del vino che la famiglia Panigada produce da generazioni e che ha sem-

pre venduto nella propria storica salumeria nel centro del paese. Con l'orgoglio non solo di proseguire, ma anche di affermare e far conoscere la storia e i vini della propria famiglia, Antonio decide di seguire la strada della vigna, quasi completamente da autodidatta ma con le idee ben chiare. «I vignaioli e le piccole cantine sono coloro che mostrano la verità della propria zona di produzione».



Vigneti e Cantina

Nei cinque ettari di vigne, interamente di proprietà, ubicate sulle pendici della collina di San Colombano al Lambro, emersa in epoca miocenica nel mezzo della Pianura Padana, sono banditi diserbanti, concimi e antibiotici, viene favorito l'inerbimento spontaneo tra i filari seguendo i dettami dell'agricoltura integrata. I grappoli sono vinificati cercando di conservare l'identità dei vitigni e del territorio, senza l'utilizzo di chiarifiche, travasi, filtrazioni, acidificanti o stabilizzanti, promuovendo le fermentazioni spontanee grazie ai lieviti indigeni e riducendo al minimo l'apporto di anidride solforosa, perché come afferma più volte Antonio: «Io dedico la mia vita al vino».

I vini riposano e affinano nelle storiche cantine di famiglia con volte a vista, risalenti all'inizio del secolo scorso, poste nel piano interrato sotto la corte della cascina.

Dal lavoro e dalla passione di Antonio si ottengono vini sinceri, autentici, dotati di stoffa e complessità come il celebre passito Aureum e il San Colombano DOC Vigna La Merla, il cru aziendale, uvaggio di Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot e Cabernet Franc che può a buon diritto essere paragonato ai grandi rossi dell'Oltrepò Pavese.

AUREUM, LONGEVO ED EQUILIBRATO

Poco meno di 1.400 bottiglie per questo vino passito che si fregia in etichetta della denominazione Collina del Milanese IGT e brilla nel calice di un dorato meraviglioso e nelle annate più recenti, 2018 e 2017, sprigiona un ventaglio di profumi ammaliati di albicocca disidratata, dattero, croccante di mandorla, miele di acacia e mela cotogna. Il sorso è dolce e avvolgente, ricco, ma al contempo equilibrato da freschezza e balsamicità e dal lungo commiato di albicocca e agrumi canditi. Sensazioni che si amplificano degustando anche le annate più vecchie, come la 2007, dove le note olfattive ricordano fichi secchi, miele di arancio, zucchero di canna, zagara e cappuccino, supportate anche da sensazioni balsamiche di eucalipto e salvia. L'assaggio è ancora straordinariamente giovane, fresco, tattile e di estrema piacevolezza. Per questo vino il detto popolare "nella botte piccola si trova il vino buono" calza letteralmente a pennello e la piccola bottiglia da 375 millilitri, ancora etichettata e compilata a mano, regala un passito che per complessità, capacità di abbinamento sia con dolci che con formaggi, potenzialità d'invecchiare e di evolversi dopo non solo anni ma anche decenni, ha tutte le carte in regola per essere annoverato tra le dolci eccellenze della nostra regione.

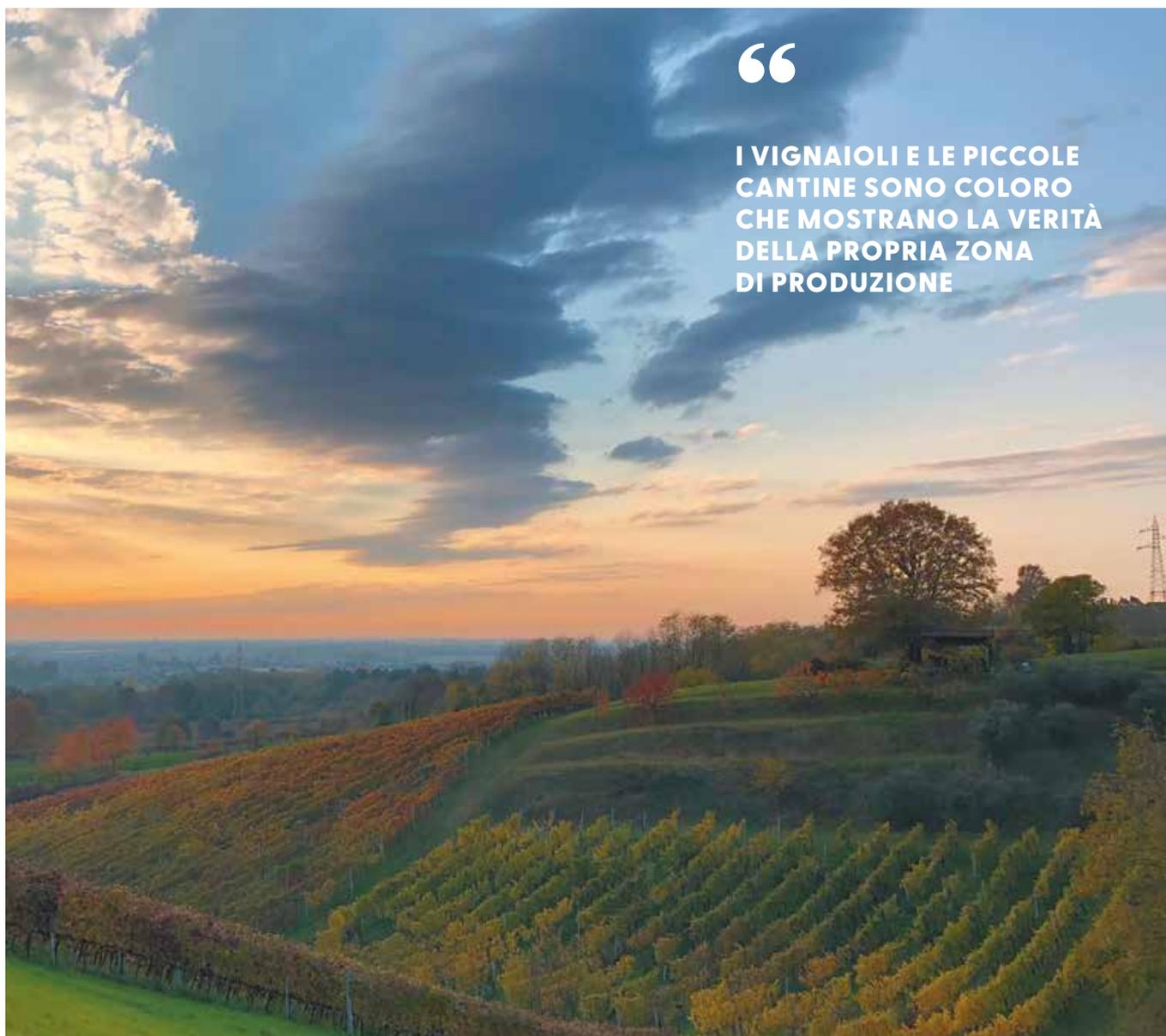


I vigneti di San Colombano si trovano in collina ad un'altitudine compresa tra i 40 e i 120 metri di altitudine

Semplicemente Aureum

Un grande vino nasce sempre dalla conoscenza, dalla consapevolezza e dal coraggio. Spinto dall'idea di sperimentare qualcosa di nuovo, bene sapendo quali sono le tradizioni e le potenzialità del suo territorio, Antonio ha deciso di dare vita al vino dolce passito Aureum, per poter completare la sua gamma di grandi vini con un vino dolce da fine pasto e "meditazione".

Nessun dubbio sull'utilizzo della Malvasia di Candia aromatica, vitigno presente da secoli tra bassa Lombardia e provincia di Piacenza e capa-



“

**I VIGNAIOLI E LE PICCOLE
CANTINE SONO COLORO
CHE MOSTRANO LA VERITÀ
DELLA PROPRIA ZONA
DI PRODUZIONE**

ce di regalare vini dolci e passiti straordinari; poi anni di studi, sperimentazioni e miglioramenti fino a ottenere il dolce nettare che i degustatori di AIS Lombardia hanno premiato per ben quattro anni consecutivi, dal 2019, con la Rosa Oro.

Un vino che ha visto la luce con la vendemmia 1999 e che, anno dopo anno, sa impresiosirsi di nuove e complesse sfumature, un vino studiato ma per nulla “tecnico” o “artefatto”, così come tutti i vini di Banino.

Le uve crescono sul suolo calcareo ricco di fossili e gesso della collina di San Colombano, nei vigneti Cà del Mazza e La Merla, la raccol-



ta dei grappoli avviene manualmente a inizio settembre e l'appassimento, rigorosamente naturale, condotto direttamente nella cascina in apposite cassette di legno per tre mesi.

A dicembre i grappoli disidratati e ricchi di zuccheri vengono pressati delicatamente con un torchio e la fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni in un tonneau da 500 litri, solo con una piccola aggiunta di anidride solforosa. L'affinamento prosegue nella medesima botte per circa due anni, dove il vino sosta sui propri lieviti, e si completa in bottiglia per ulteriori 6 mesi. ■