



Castello di Cigognola: storia, terroir e Metodo Classico d'eccellenza nell'Oltrepò Pavese

Eleganza, territorio e Metodo Classico: il Castello di Cigognola presenta le sue bollicine e la Cuvée dell'Angelo, il vino simbolo della famiglia Moratti

«Ci sono tre aspetti che contraddistinguono i nostri vini: l'eleganza, il rispetto del territorio e la costanza qualitativa». Con queste parole, l'enologo **Nicolas Secondé**, figlio d'arte e Chef de Cave ad Ambonnay capitale del Pinot Nero in Champagne, sintetizza l'essenza del progetto **Metodo Classico del Castello di Cigognola**, nota realtà dell'Oltrepò Pavese. Un luogo dove storia, cultura e vino si intrecciano in un racconto che inizia nel 1212 e che oggi continua grazie al lavoro della famiglia Moratti e di un gruppo di persone che hanno trasformato il Pinot Nero in un simbolo di eleganza e precisione. Tra queste ci sono **Enrico Galbiati**, Presidente del Castello di Cigognola e **Marco Cordani**, responsabile di produzione del Castello di Cigognola, che da vent'anni vive e costruisce quotidianamente questa storia.



L'esterno del castello (Foto © Ufficio stampa).

Un castello con otto secoli di storia nell'Oltrepò Pavese

Arroccato sulle colline dell'Oltrepò Pavese, il Castello di Cigognola **nacque inizialmente come presidio militare** sulla valle dello Scuropasso e nei secoli divenne un'elegante residenza neogotica grazie a **don Carlo Arnaboldi-Gazzaniga** ospitando, nel Novecento, figure come **Benedetto Croce, Eugenio Montale, Guido Piovene e Luigi Einaudi**, accolti dalla famiglia Ajroldi di Robbiate, antenati di Letizia Moratti.



Il Castello domina la valle di Scuropasso (Foto © Ufficio stampa).

Oggi il maniero, residenza privata della famiglia Moratti e fulcro del progetto vitivinicolo guidato da Gabriele Moratti, domina 36 ettari, di cui 28 vitati, posti tra i 300 e i 350 metri di altitudine e distribuiti su un mosaico di suoli diversi: Marne di Sant'Agata Fossili alla base, uno strato gessoso-solfifero intermedio, e in sommità arenarie e conglomerati.

Un terroir unico per il Pinot Nero

Un terroir capace di imprimere carattere alle uve e di creare microambienti che rendono unico ogni appezzamento. La **filosofia produttiva del Castello di Cigognola**, infatti, si fonda su precisione, sostenibilità ed etica. I **vigneti sono gestiti in regime biologico** e con viticoltura di precisione, intervenendo solo quando necessario e privilegiando tecniche a basso impatto. Ogni parcella è monitorata costantemente per biodiversità, sviluppo fenologico, sanità e maturità delle uve, così da preservare al massimo l'equilibrio con il suolo e ottenere una materia prima che sia specchio autentico del territorio.

La firma dell'enologo Nicolas Secondé: pressature delicate ed eleganti cuvée

Nel percorso di **spumantizzazione Metodo Classico dei Moratti**, la firma tecnica di **Nicolas Secondé**

è stata decisiva. Grazie alla collaborazione, avviata cinque anni fa con l'enologo francese, le pressature vengono eseguite in tempi lunghi e con delicatezza estrema, così da preservare l'integrità del mosto fiore e poter separare le diverse frazioni del "coeur". Questo approccio permette di ottenere basi spumante profondamente diverse tra loro e di costruire, in fase di assemblaggio, cuvée dalla massima espressività. L'eleganza, filo conduttore scelto da Secondé, è divenuta così la cifra stilistica che attraversa l'intera produzione di Castello di Cigognola.



Eleganza, rispetto del territorio e costanza qualitativa contraddistinguono i vini Moratti (Foto © Castello di Cigognola).

Da tremila bottiglie ad un percorso di crescita e precisione

All'interno di questo impianto culturale e tecnico, il responsabile di produzione **Marco Cordani** completa il racconto del progetto. Entrato in azienda vent'anni fa, ricorda:

«Sono arrivato a Cigognola quasi per caso. Mi ero laureato in Economia e Commercio e lavoravo da poco per una società della famiglia Moratti quando incontrai il dottor Gianmarco Moratti. Era una persona di un'eleganza d'animo rara. Un giorno, incontrandolo durante il suo consueto giro di saluti negli uffici, senza pensarci gli dissi: "Dottore, se vuole farmi un regalo mi mandi a lavorare a Cigognola". Non sapevo nulla di viticoltura ma mi piaceva l'agricoltura e lui vide in me questa passione. Mi rispose

solo: «Cominci tra quindici giorni». È così che è iniziato tutto».



Il responsabile di produzione Marco Cordani (Foto © Sara Panizzon).

Cordani ha visto l'azienda trasformarsi dalle 3.000 bottiglie di Barbera prodotte nel 2003 alle 150.000 prodotte oggi con una gamma di vini completa e articolata.

«Nel 2018 Gabriele Moratti, figlio del Dott. Gianmarco e attuale proprietario, ha dato una nuova impronta al progetto vitivinicolo, convertendo tutto al biologico e soprattutto investendo nella formazione di noi dipendenti che lavoriamo anche in vigna – prosegue Cordani – Con l'arrivo di Nicolas Secondé abbiamo rivoluzionato la produzione del Metodo Classico partendo dalla pressatura: dallo stesso acino d'uva ricaviamo quattro o cinque mosti diversi, separando ogni frazione con delicatezza estrema. Le prime pressate, più acide e meno aromatiche; poi progressivamente quelle più ricche fino alla buccia; tutto con pressioni bassissime, quasi dei soffi. È un lavoro di precisione assoluta che ci permette di creare cuvée eleganti, pulite, con una personalità che rispecchia il territorio».

L'importanza delle riserve storiche e di uno stile enologico riconoscibile

Marco Cordani richiama anche l'**importanza delle riserve storiche**, conservate ogni anno per dare continuità allo stile pur rispettando la variabilità dell'annata:

«La scelta di vasche piccole e la chiarifica statica ci consentono di intervenire nel modo più preciso possibile fin dal primo istante – racconta – È un lavoro minuzioso, che poi prosegue con l'affinamento e con la costruzione delle nostre riserve: serbatoi vivi, dove conserviamo il meglio dell'annata precedente per dare continuità allo stile pur mantenendo il carattere dell'anno. Quello che cerchiamo nei nostri vini è prima di tutto eleganza: una finezza mai banale, una complessità pulita, una bella lunghezza in bocca e un forte legame con il territorio. Una volta ottenuta la base spumante, non interveniamo quasi più: lasciamo che il vino parli da sé».

Le etichette consigliate: Curvée Brut, Pas Dosé e la preziosa Cuvée dell'Angelo

Il responsabile di produzione prosegue spiegando:

«Per chi si avvicina per la prima volta alle nostre bollicine consiglio l'assaggio del Curvée Brut, fruttato, elegante, immediato e perfetto per imparare a conoscere il nostro stile. Proseguirei la degustazione con il nostro Curvée Pas Dosé, un vino signature della cantina, del terroir e del vitigno che esprime eleganza e purezza del Pinot Nero. Da provare anche il Cuvée Rosé fresco, elegante, leggero e per gli appassionati consiglio una chicca che uscirà ad aprile 2026, il Cuvée dell'Angelo: la massima espressione del nostro lavoro in cui emergono finezza ed eleganza di aromi più maturi. La vinificazione in legno aggiunge complessità e mette in risalto la profondità del terroir. È un vino cui siamo profondamente legati perché nasce dalla volontà del Dott. Gianmarco di dedicare un vino a suo padre Angelo Moratti, ma purtroppo il Dottore non ebbe la possibilità di assaggiarlo perché venne a mancare prima della sua uscita. Per noi è un vino, ma anche un dono del Dottore che custodiamo con enorme affetto, così come il Nebbiolo "Per Papà", prodotto in piccole quantità, sempre dedicato ad Angelo Moratti».



Il valore di questa visione lungimirante dei vini della famiglia Moratti si riflette nei **numerosi riconoscimenti ottenuti in Italia e all'estero** dalla tenuta Castello di Cigognola. Tra i più recenti spiccano il **premio Rosa d'Oro** per il Metodo Classico Pinot Nero Moratti Cuvée More Brut nella Guida ViniPlus 2026 di AIS Lombardia, e le medaglie conquistate alla competizione **WOW! The Italian Wine Competition** di Civiltà del Bere, con il Moratti Rosé Brut 2021 premiato come Miglior Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese e il Moratti Pas Dosé insignito della Medaglia d'Argento.

Degustazioni e visite al Castello di Cigognola

Pur restando una residenza privata, il Castello di Cigognola apre le sue porte in occasione delle Giornate FAI e di eventi culturali di rilievo. Gli appassionati che desiderano scoprire ed assaggiare le etichette della tenuta Moratti possono prenotare degustazioni esclusive nella sala degustazione del Castello o nel vicino punto vendita per immergersi nella storia del luogo, del territorio e delle persone che ogni giorno lavorano per produrre questi vini.

CASTELLO DI CICOGNOLA

Strada Vicinale del Pozzetto, SNC – Cigognola (PV)

www.castellodicigognola.com

Data di creazione

28/11/2025

Autore

sara-panizzon