

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**STELLATI**  
Alajmo vince  
la sfida  
di Cortina

**SPECIALE**  
Spumanti  
vini gioiosi  
e contemporanei

**TERRAZAS DE LOS ANDES**  
Malbec 2021, vino che nasce  
dove la terra incontra il cielo



# Il Pinot nero spinge il rilancio dell'Oltrepò

Clementina Palese

Il Consorzio di tutela stimola le aziende a puntare su produzioni di qualità ottenute con il nobile vitigno. In primo piano l'Oltrepò Metodo Classico Docg per il quale è prevista anche una modifica del disciplinare

**L'**Oltrepò Pavese, con circa 3 mila ettari di pinot nero, è per la sua coltivazione il primo distretto in Italia e il terzo nel mondo. Un primato che permette al nobile vitigno di essere il vessillo del territorio che si incunea, lembo più a sud della Lombardia, tra Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. A questo obiettivo punta *Oltrepò Terra di Pinot nero*, la manifestazione organizzata dal Consorzio di Tutela che si è svolta in settembre a Casteggio (Pv) all'Antica Tenuta Pegazzera, una delle costruzioni storiche che punteggiano le dolci colline ricamate dalle viti che si alternano con i boschi a un passo da Milano.

a cui sono state dedicate anche due masterclass condotte rispettivamente da Jacopo Cossater e Filippo Bartolotta. Un segnale forte diretto sia ai produttori che non rivendicano le Denominazioni, sia a operatori, stampa e appassionati per affermare il valore del marchio collettivo, che negli ultimi anni è rivendicato da un numero crescente di aziende.

La Denominazione Oltrepò Pavese, riconoscendo tutta la tradizione enologica del territorio, è molto ampia. Numerosi sono i vitigni e i vini e, nel tempo, alcuni hanno guadagnato Denominazioni di origine autonome, come Bonarda, Sangue di Giuda, Pinot nero vinificato in rosso, anche con la menzione Riserva, mantenendo comunque il nome del territorio, che nel caso della Docg Metodo Classico bianco e rosato, riconosciuta dalla vendemmia 2007, ha perso l'aggettivo "Pavese".

"Stiamo caratterizzando sempre più l'Oltrepò Metodo Classico, punta di diamante della nostra produzione, con il Pinot nero -sottolinea il direttore del Consorzio, Carlo Veronese- È in corso una modifica del disciplinare che, ammettendo solo la tipologia ottenuta dall'85% minimo di pinot nero, consentirà di specificare sempre in etichetta il vitigno. Sparirà dunque la versione metodo Classico che ne prevede solo il 70%".

Facile immaginare le potenzialità spumantistiche dei quasi 3 mila ettari di pinot nero dell'Oltrepò Pavese, tenendo a mente che al Trentodoc nel 2022 sono stati dedicati poco meno di 1.200 ettari per una produzione di 12 milioni di bottiglie e che i circa 18 milioni di Franciacorta provengono da vigneti che si estendono su poco più di 3.200 ettari. A oggi, però, la produzione di Oltrepò Metodo Classico Docg, valutata in base agli ettari e ai vini dichiarati atti a divenire, potrebbe ammontare a 2,5 milioni di bottiglie, ma si attesta soltanto a 560 mila, di cui poco più di 100 mila rosé, che per il 60% utilizzano il marchio consortile Cruasé, concepito una quindicina di anni fa per distinguere questa tipologia dell'Oltrepò. Il resto esce sul mercato come Vino spumante di qualità (Vsq) di cui non è possibile conoscere l'ammontare perché non



Sono diverse le aziende che stanno innalzando la qualità dei loro vini prodotti in Oltrepò, in particolare gli spumanti ottenuti con il metodo Classico con uve pinot nero, uve dalle quali si ottengono anche rossi molto interessanti

A individuare il vitigno per caratterizzare e, soprattutto, valorizzare i vini dell'Oltrepò Pavese sono state alcune aziende produttrici focalizzate su etichette di Pinot Nero di qualità: Ottavia Giorgi di Vistarino di Conte di Vistarino Tenuta de' Rocca dei Giorgi, Valeria Radici di Frecciarossa, Francesca Seralvo di Tenuta Mazzolino, Castello di Cigognola della famiglia Moratti, Cristina Cerri Comi di Tenuta Travaglino e Caterina Cordero dell'omonima azienda, da poco arrivata dal Piemonte. Sollecitazione accolta dal Consorzio che in questa terza edizione, a cui hanno aderito 34 aziende, ha aperto soltanto ai vini da Pinot nero a Denominazione: Oltrepò Metodo Classico Docg e Pinot Nero Oltrepò Pavese Doc



tracciabile. Negli ultimi anni, tuttavia, la tendenza si è invertita. A certificarlo, nel vero senso della parola, l'aumento delle fascette da apporre obbligatoriamente sulle bottiglie Docg. "Nel primo semestre di quest'anno l'incremento è stato di oltre il 20% -segnala Veronese- Sia aziende grandi che piccole stanno dando fiducia alla Docg convertendo le loro produzioni di Vsq che a livello qualitativo sono in linea con la Garantita. È il caso di Terre di Oltrepò con il marchio La Versa e della piccola azienda agricola Alessio Brandolini".

Insomma, molto si muove attorno al Pinot nero dell'Oltrepò e lo dimostrano l'ampia adesione dei produttori alla manifestazione e, soprattutto, le acquisizioni di aziende sul territorio da parte di grandi nomi italiani del vino, come, dapprima, Cordero e poi Tommasi, Berlucchi e Masi. Ingressi che rivendicando il marchio collettivo solleveranno la reputazione dei vini dell'Oltrepò. Una conferma che viene anche da Ottavia Vistarino, vicepresidente del Consorzio e titolare della storica cantina di famiglia a Rocca de' Giorgi: "Le aziende che hanno investito in Oltrepò sono strutturate e sanno lavorare bene, quindi non possono che aiutare il nostro territorio a essere più visibile nel mondo, in particolare con il metodo Classico caratterizzato dal Pinot nero. Inoltre, serve uno sforzo per raggiungere uno standard medio di qualità elevato e delle punte di eccellenza capaci di trainare la reputazione della Docg e di metterla in condizione di confrontarsi con le migliori produzioni nazionali e internazionali. Confido molto nei giovani che hanno visione e intraprendenza".

Se la tradizione spumantistica dell'Oltrepò Pavese risale al 1850, quando il conte Augusto Giorgi Vistarino piantò per primo barbatelle di pinot nero provenienti dalla Francia, più recente è la valorizzazione del vitigno vinificato in rosso, che qui assume caratteristiche peculiari e interessanti. Le bottiglie prodotte sono in aumento (400 mila) sull'onda dell'incremento della domanda conseguente anche a una qualità che va crescendo a partire dalla scelta dei cloni "da rosso" in vigneto.



**Il fermento in Oltrepò Pavese è testimoniato anche dalle acquisizioni di aziende locali da parte dei grandi nomi del mondo del vino come Cordero, Berlucchi, Masi e Tommasi. Un rinnovato interesse che contribuisce al rilancio del territorio. Accanto alle Case vitivinicole storiche, è importante anche la spinta che viene dai giovani produttori**