



Sapori

REPUBBLICA.IT – 17 FEBBRAIO 2018

E se, zitto zitto, l'Oltrepò Pavese riuscisse a sfidare (e battere) la Franciacorta?



La storia di un territorio a vocazione vinicola nobile, pronto a dare la scalata alle vette della spumantistica italiana.

di MANUELA ZENNARO

È la culla italiana del Pinot nero, vitigno allevato in oltre 3000 dei complessivi 13.500 ettari vitati dell'**Oltrepò Pavese**. “L'equivalente di 18.900 campi di calcio della dimensione dello Stadio Olimpico” come spiega il sito del **Consorzio di Tutela**, nato negli anni Sessanta allo scopo di



censire le tipologie di vino prodotte nel territorio: un lembo di terra ampio e benedetto tra Emilia, Liguria e Piemonte, che senza dubbio rappresenta una delle aree spumantistiche italiane maggiormente vocate.



Una veduta dell'azienda Quaquarini, nell'Oltrepò Pavese

Eppure, nonostante il riconoscimento della **Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico**, ottenuto nel 2007, e sebbene sia unanime il giudizio qualitativo degli esperti a livello mondiale, è la Franciacorta ad essere ancora oggi considerata la regina italiana delle bollicine Metodo Classico. Le premesse per scalare il podio, però, ci sono tutte, garantite dalle perfette condizioni pedoclimatiche di un territorio che permette di esaltare le caratteristiche del Pinot nero che qui dimostra di trovarsi a suo agio, tra strati di calcare e argilla, regalando vini caratterizzati da estrema finezza. Una tradizione spumantistica, quella dell'Oltrepò Pavese, nata alla fine dell'Ottocento grazie all'intuizione di personaggi come **Augusto Carlo Giorgi di Vistarino**, che impiantando cloni francesi di Pinot nero a Rocca de' Giorgi contribuì allo sviluppo di un'attività che ben presto coinvolse gran parte degli abitanti della zona, e **Domenico Mazza di Codevilla**, ideatore di una particolare bottiglia per spumante in grado di resistere alle alte pressioni, e di cui tuttora esistono esemplari etichettati come "Champagne dell'Oltrepò".

"Per gli addetti ai lavori parlare di Oltrepò Pavese e Pinot nero è la stessa cosa" conferma la sommelier e degustatrice ufficiale Ais **Elena Schipani**. "In questa fascia di terra il vitigno ha trovato la sua naturale vocazione, cosa che permette di ottenere dei risultati straordinari da una Docg che, nel bicchiere, riesce a esprimere l'identità di un territorio. Nei secoli, questa zona ha visto



succedersi numerose popolazioni, per le quali proprio questo vitigno ha rappresentato il filo rosso che ha legato le generazioni che via via si sono succedute. Secondo solo allo Champagne per Pinot nero base spumante, l'Oltrepò Pavese Metodo Classico rivela nel bicchiere le caratteristiche proprie dell'uva a bacca nera che lo caratterizza, e che nel Cruasé - fusione di cru e rosé - si veste di rosa. Bere un bicchiere di Oltrepò nelle colline in cui viene prodotto è stato per me un grande privilegio. Come un nuotatore olimpico, perfetto nelle forme non propriamente esili, ma di una eleganza mozzafiato, incarna forza e longevità, struttura e persistenza”.



La cantina della tenuta Mazzolino

La composizione ampelografica della Docg Metodo Classico Oltrepò Pavese – anche nella versione rosé - imposta dal disciplinare di produzione, prevede la presenza di limitate percentuali di Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco, ulteriormente ridotte per il Cruasé - marchio collettivo del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese generato dalla combinazione di cru e rosé – per il quale i parametri sono particolarmente restrittivi e impongono la quota minima dell'85% di Pinot nero. “Uno dei calici di questa terra che mi ha realmente conquistata per il calore dell'accoglienza e per il piacere della beva – continua Schipani - è la **Cuvée 59 di Travaglino**, ottenuta da Pinot nero e Chardonnay. Il sorso entra in bocca come un tuffo di grande forza, per poi percorrere il palato con cremosità avvolgente e delicata, su una trama sapida sostenuta da struttura, eleganza, raffinatezza e chiusura con finale ammandorlato. Un buon crudo di pesce lo accompagna a tavola”.



Certo è che questa Docg, fiore all'occhiello dell'enologia italiana, è dotata di personalità importante che si intuisce già al naso - dove l'aroma di lievito si arricchisce con note floreali e fruttate - trovando riscontro nella fase gustativa in cui si incontrano sapidità, morbidezza e persistenza. La piacevolezza della beva lo rende un **Metodo Classico versatile**, da apprezzare sia come aperitivo che in accompagnamento a pietanze, non troppo elaborate, a base di pesce e verdure.

Oltrepò pavese: vi segnaliamo le aziende con una marcia in più



In ordine alfabetico, una selezione delle cantine che ogni giorno si impegnano a rendere grande questo territorio particolarmente vocato per gli spumanti.

di MANUELA ZENNARO



Travaglino

“Tenuta Travaglino a Calvignano, in Oltrepò Pavese, si estende per 400 ettari a corpo unico, di cui 80 a vigneto – spiegano dall’azienda -. La proprietà conta 12 cascine, un borgo storico e una Locanda con camere e ristorante. **La Tenuta risale al 1111 e dal 1868 è di proprietà della famiglia Comi**, che scelse Travaglino per la bellezza del paesaggio e perché altamente vocata alla produzione di vino. Le uve e i vini principali sono Pinot nero e Riesling renano. I terreni argillo-calcarei, tra i 250 e i 350 m s.l.m., con esposizione sud-ovest, mantengono acidità e aromi. Il rispetto della materia prima è la filosofia produttiva di Travaglino, ogni passaggio è importante per mantenere e incrementare la qualità. **Vincenzo Comi Riserva del Fondatore** è il metodo classico più rappresentativo della Tenuta, 85% Pinot nero, 15% Chardonnay, almeno 60 mesi di affinamento sui lieviti, in questo caso oltre i 90 per il millesimo 2008. Il remuage manuale esalta l’artigianalità di un prodotto unico, che conserva una straordinaria capacità evolutiva negli anni. Il colore è giallo paglierino intenso ed il profumo ricco di sentori di crosta di pane e frutta matura, il perlage fine e persistente”. Una bollicina finissima da accompagnare a tartare di pesce.



Tenuta Travaglino