

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

RIESLING ITALICO E OLTREPÒ PAVESE



AIS MILANO • 26 GENNAIO 2018

♥ 0 👁 232 ➦ 0



Riesling_grapes_leaves_[GFDL,-CC-BY-SA-3.0or-CC-BY-SA-2.5-2.0-1.0],-via-Wikimedia-Commons

Riesling italico e Oltrepò Pavese



In collaborazione con **AIS Milano**.

Il riesling italico è un vitigno le cui origini sono sconosciute anche se alcune teorie sembrano localizzarne l'origine in Francia nella zona dello Champagne dove sarebbe stato conosciuto con il nome di meslier; altre, anche a causa del suo nome, rimandano ad una provenienza tedesca. In

Germania è noto con il nome Welschriesling dove il prefisso Welsch che sta a significare “straniero” sembra intenda proprio distinguerlo da quello di origine locale che prende appunto l'aggettivo di renano.

L'introduzione in Italia, di provenienza dall'area Ceca, si colloca nel periodo post fillosserico quando è stato necessario reimpiantare tutto il vigneto distrutto dal devastante insetto importato dall'America. Non si trovano infatti tracce di questo vitigno nel periodo antecedente il '900.

Il vitigno ha trovato la sua collocazione geografica nel nord-est d'Italia dove è presente in alcune Denominazioni di Origine Controllata di Lombardia, Veneto, Friuli, Trentino e Alto Adige. In Lombardia è coltivato sulle colline dell'Oltrepò Pavese in quella che viene definita la valle del riesling che coincide con il territorio, particolarmente vocato, dei comuni di Calvignano, Montalto Pavese, Oliva Gessi, Casteggio, Mornico Losana e Rocca de' Giorgi.

La denominazione Oltrepò Pavese Riesling Italico deve essere prodotta con un minimo dell'85% dell'omonimo vitigno; per la restante parte i vitigni ammessi sono il riesling renano, il pinot nero vinificato in bianco, il pinot grigio e quello bianco. Può essere prodotto oltre che nella versione ferma anche in quella frizzante o spumante. In caso di invecchiamento di almeno 24 mesi può essere citata la menzione Riserva.

Con il riesling italico si produce un vino tradizionale del territorio, apprezzato per l'uso quotidiano, piacevolmente fragrante e immediato dal carattere semplice dal colore giallo tenue. Al naso è delicato con riconoscimenti di frutta croccante. In bocca è beverino, fresco e giustamente sapido con un finale piacevolmente ammandorlato.

A tavola trova felice abbinamento con antipasti leggeri e piatti delicati di pesce; si accosta ottimamente a piatti della tradizione oltrepadana quali torte salate di verdure, risotto ai funghi o alla certosina, zuppa alla pavese con uova, pane raffermo e brodo di gallina. Nella versione frizzante o spumantizzato accompagna piacevolmente l'aperitivo e il salame di Varzi o d'oca.

Il riesling italico non deve essere confuso con il riesling renano, con cui, a volte, è vinificato in uvaggio con ottimi risultati. Si tratta di due vitigni che non hanno nessun grado di parentela e le cui differenze sono molteplici sia dal punto di vista ampelografico (grappolo e foglia differenti) che dal punto di vista gustativo.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.





TAGS: Ais Milano Oltrepò Pavese Riesling vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

FARO: UN ROSSO SICILIANO



FOOD & WINE

ENOZIONI A MILANO