

DEGUSTAZIONE

Oltrepò Pavese – Verticale di Giorgio Otero di Frecciarossa


 By [Paolo Valente](#)

 Posted on 17 luglio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.2K** volte.


Il Pinot Nero trova, nell'Oltrepò Pavese, uno dei migliori habitat in cui crescere e trasmettere al vino qualità e finezza. Purtroppo, nel passato anche recente, molti vignaioli oltrepadani non hanno saputo sfruttare appieno questa sue potenzialità e lo hanno relegato a un ruolo marginale, decisamente al di sotto delle sue capacità e peculiarità tanto che fino agli anni '80 veniva principalmente vinificato in bianco. Oggi le cose stanno fortunatamente cambiando: tanti vignaioli hanno preso coscienza

delle doti del vitigno e lo sparuto numero di produttori che ha creduto in questa varietà si sta incrementando; il Pinot Nero sta acquisendo sempre più importanza con un livello qualitativo medio decisamente innalzato.



Frecciarossa è stata una delle aziende che hanno fin da subito saputo attribuire il giusto ruolo al vitigno portandolo ai massimi livelli qualitativi.

L'azienda fu acquistata nel 1919 dal genovese Mario Otero. Mario viveva in Inghilterra dove commerciava in carbone; dopo la Grande Guerra, di ritorno in Italia, ha venduto tutto per acquistare la tenuta Frecciarossa. Il nome deriva, forse per un errore di trascrizione, da "fraccia rossa" ovvero da "frana rossa"; la collina sulla quale poggia è formata da terreno rosso di argilla e di ferro che tende a franare per l'azione delle falde acquifere sotterranee.

Il figlio Giorgio si appassiona alla vigna e, dopo la laurea in agraria e un periodo di perfezionamento in Francia, inizia a vinificare e a imbottigliare i suoi vini che vengono venduti anche sulle navi da crociera. Una bottiglia del 1930 conferma la storia. Nel 1934 avvenivano già le prime esportazioni verso gli Stati Uniti e attualmente l'export assorbe circa il 75% della produzione.

Oggi la tenuta è guidata da Valeria Radici Otero, quarta generazione, da poco rientrata in azienda per continuare la tradizione di famiglia.



All'apice qualitativo della produzione aziendale si colloca il "Giorgio Otero", dedicato a colui che ha iniziato la produzione di qualità. È prodotto in circa 8000 bottiglie all'anno con l'utilizzo di solo Pinot Nero le cui uve provengono da uno specifico vigneto con esposizione sud ovest dove sono stati impiantati quattro differenti cloni di Pinot Nero: la Vigna del Pino che prende il nome da un grande pino marittimo che si trova al suo interno.

Secondo Valeria Radici i vini devono avere una loro personalità e rappresentare l'annata; è stato interessante verificare l'evoluzione del Giorgio Otero durante una verticale che si è tenuta nell'ambito dello scorso Vinitaly.

La tecnica di produzione prevede diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata, macerazione di 15 giorni. Fermentazione malolattica in piccole botti usate, maturazione in legno da 25 hl per 12 mesi, affinamento in acciaio per 6 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia.

LA DEGUSTAZIONE

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Giorgio Otero 2014

Annata complicata con vendemmia a settembre inoltrato, più tardi rispetto alla normalità

Colore rubino scarico con riflessi ramati segno di una ridotta presenza di antociani. Il naso è sottile, elegante di spezie e sottobosco, accenni balsamici e leggera nota ematica. Buona acidità e tannino elegante per un ingresso in bocca raffinato e coerente con l'olfatto. Persistente con richiami balsamici.



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Giorgio Otero 2013

Grande annata classica con buone escursioni termiche durante il mese di agosto. Una elegante nota rubino riempie il calice; al naso la frutta si fa golosa e si accompagna a una nota balsamica e di spezie. La bocca è succosa e polposa con l'alcol ben integrato e una grande potenzialità di invecchiamento; il tannino è sottile ed elegante. Un vino raffinato con un'ottima persistenza e corrispondenza gusto olfattiva.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Giorgio Otero 2011

Annata calda, un giugno afoso e un agosto caldissimo hanno portato a una vendemmia precoce.

Colore rubino scarico con accenni granati. All'olfatto si evidenzia frutta rossa matura accompagnata da note di spezie dolci e un accenno finale ematico. Di grande impatto ed eleganza la bocca che ritorna su note piacevolmente fresche. Ottima godibilità.



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Giorgio Otero 2009

Annata precoce turbata da frequenti temporali e grandinate nel mese di agosto che hanno richiesto un'accurata cernita delle uve.

Il colore è rubino scarico; al naso i sentori sono quelli del frutto scuro, nero. Anche al palato si presenta come risultato di un'annata cupa; il tannino è ben presente ma non aggressivo. Bella la struttura, piena e composta.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Giorgio Otero 2005

Un'annata classica con una bella produzione e un finale d'estate con buone escursioni termiche.

Il colore si fa intenso e granato. Al naso prevalgono gli aromi di arancia amara e una nota di frutta nera matura, finale con accenni ematici. In bocca la trama si svolge elegantemente; ottima la struttura e la persistenza. Il tannino è ancora vivo e presente.



RELATED ITEMS: [GIORGIO ODERO](#), [FRECCIAROSSA](#), [OLTREPO PAVESE](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/oltrepo-pavese-verticale-di-giorgio-odero-di-frecciarossa/>