



DEGUSTAZIONE

Oltrepò Pavese – Il Pinot Nero di Cantina Torrevilla



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 Gennaio 2020

La cantina Torrevilla, realtà cooperativa lombarda fondata nel 1907, sta compiendo, da alcuni anni, un processo di ricerca della qualità certamente invidiabile. È preciso volere del Presidente Massimo Barbieri e del Direttore Gabriele Picchi incrementare decisamente il livello qualitativo delle produzioni della cantina lasciandosi alle spalle quel fastidioso preconcezzo che associa le cantine sociali ai vini di bassa qualità.

Tra le azioni che l'azienda oltrepadana ha messo in atto già da qualche tempo è il progetto di zonazione dei vigneti dei suoi conferitori (200 soci per un totale di circa 600 ettari vitati). L'attività di analisi è stata coordinata dal prof. Leonardo Valenti dell'Università di Milano con

lo scopo di individuare quelli maggiormente vocati per il Pinot Nero, vitigno rappresentativo dell'Oltrepò Pavese che purtroppo l'intera area, con qualche debita eccezione, non ha saputo, negli anni, valorizzare opportunamente.

In Oltrepò Pavese, il Pinot Nero è stato introdotto verso la metà dell'Ottocento inizialmente dalle aziende Montelio e Conte Vistarino. Ha avuto un ruolo fondamentale per tanta parte della produzione spumantistica piemontese che ne ha attinto a mani basse. L'Oltrepò divenne il luogo per la coltivazione del Pinot Nero per basi spumanti.

Ancora oggi, come ricorda il prof. Valenti, la maggior parte dei cloni impiantati è di derivazione champagnotta e non borgognotta. Era un'uva di buona qualità venduta al giusto prezzo che garantiva al contadino un discreto reddito; questo commercio però ha determinato che il consumatore finale non percepisse la zona di provenienza e quindi le potenzialità di questo territorio.

Sebbene l'Oltrepò Pavese sia, a livello mondiale, la terza area di produzione del Pinot Nero, la vinificazione in rosso ha sofferto, nel passato, di caratteristiche olfattive non particolarmente fini e comunque ben lontane dallo stereotipo di eleganza e raffinatezza che questo vitigno riesce a regalare in altre zone di produzione e tipicamente in Borgogna.

Negli ultimi anni, grazie anche agli sforzi di tanti viticoltori e tra questi anche Torrevilla, siamo di fronte a una inversione di tendenza e sempre più vini mostrano doti di eleganza e piacevolezza che consentono loro di non sfigurare in mezzo a prodotti di altre aree vitivinicole mondiali maggiormente riconosciute.

E proprio per confutare con i fatti questa rinascita qualitativa, Torrevilla ha organizzato "Le interpretazioni del Re Nero della Vigna dall'Oltrepò al resto del mondo", una degustazione comparativa tra Pinot neri provenienti da diverse aree vitivinicole dell'annata 2016.

A rappresentare l'Oltrepò Pavese il Pinot Nero **La Genisia Riserva 110 Noir** che si è confrontato con il neozelandese **Grey Wacke**, i francesi **Santenay Charmes** di Domaine Roger Belland, il Borgogna **Hautes Cotes de Nuits Les Dames Huguettes** e lo **Chamblee Musigny Le Village** entrambi di Domaine Bertagna e l'altoatesino **Blauburgunder** di Flakenstein.

Il vino della cantina Torrevilla è riuscito a competere degnamente, ad armi pari, con gli altri prodotti mostrando buone doti di eleganza e di piacevolezza per un bell'impatto gusto-olfattivo.

In sintesi, una scommessa vinta che lascia ben sperare per un futuro sempre migliore per il Pinot Nero in Oltrepò Pavese.

<https://vinodabere.it/oltrepo-pavese-il-pinot-nero-di-cantina-torrevilla/>