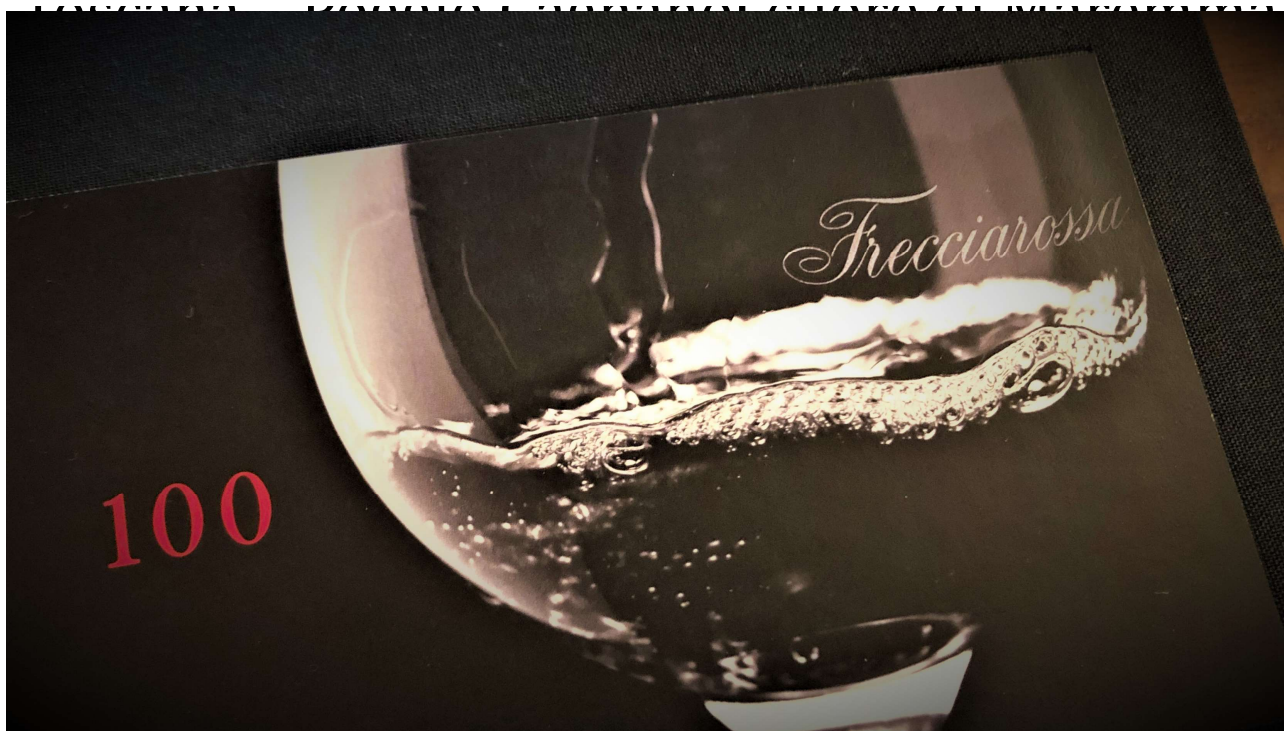




DEGUSTAZIONE

Oltrepò Pavese – I Cento Anni di Frecciarossa celebrati con la nascita del nuovo vino Anamari



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 Febbraio 2020

Era il 1919 quando Mario Otero, genovese, dopo tanti anni passati in Galles per lavoro rientra in Italia; non ha più voglia di restare nella sua città e cercando un posto in cui vivere con la sua famiglia si innamora dell'Oltrepò Pavese. Vende tutto e acquista la tenuta Frecciarossa che diviene la sua nuova casa.

Il nome Frecciarossa nasce a causa di un errore di trascrizione: il toponimo originario era "Fraccia rossa" ovvero "frana rossa" a causa del terreno argilloso e soggetto a frane.

Inizia la coltivazione della vigna e il figlio Giorgio, entusiasta del progetto, si laurea in agraria e si trasferisce in Francia per fare esperienza. Rientrato in azienda applica quanto imparato nelle tecniche di vinificazione e inizia a imbottigliare i vini; all'epoca, quasi tutto il vino era venduto in damigiana. La sua mente aperta lo spinge a rivolgersi ai mercati esteri, inglese in particolare, e le conoscenze nell'ambito marittimo gli consentono di far sì che i suoi vini vengano serviti sui piroscafi in navigazione tra Italia e Stati Uniti.

Nel 1933, alla fine del proibizionismo, Frecciarossa è uno dei primi operatori ad ottenere la licenza di esportatore verso gli USA, mercato che ancora oggi vale il 30% del fatturato.

La storia prosegue con Margherita, figlia di Giorgio, che si laurea in agraria nel 1963 e affianca il padre continuando la gestione e la crescita di Frecciarossa; nel 1990 rinnova la cantina. Oggi l'azienda è guidata da Valeria Radici Odero, quarta generazione.

Per celebrare questo anniversario, Valeria ha pensato di produrre un nuovo vino. Un vino nuovo che unisca presente e passato perché, parole sue, "il territorio ha bisogno di un vino con forte identità". E quale miglior metodo di produzione se non l'uvaggio, pratica antica che unisce vitigni differenti in un'unica vinificazione.

Nasce così **Anamari**, un **Oltrepò Pavese Rosso Riserva** da vigne di 40 anni e da uve Croatina, Barbera e Uva Rara con l'aggiunta di una piccola percentuale di Vespolina, lavorate in uvaggio, come da tradizione.

Anamari: il nome di uno dei primi popoli che hanno abitato questo territorio.

Un vino che riprende un prodotto storico dell'azienda realizzato fino al 1997, inizialmente si chiamava Grand Cru poi divenne Villa Odero. Un vino moderno con un buon potenziale di invecchiamento prodotto con uve dalla grande personalità: la Croatina conferisce struttura, la Barbera acidità e l'Uva Rara porta eleganza e leggerezza.

La degustazione, animata da Armando Castagno, ha accostato due vini da uvaggio, il nuovo Anamari e il "vecchio" Villa Odero.

Oltrepò Pavese DOC Rosso Riserva Anamari 2017

Rosso rubino vivace di buona trasparenza. Al naso spicca la frutta rossa con note di spezie. Fiori e una vena salmastra completano l'olfatto elegante e fragrante. Al sorso si evidenziano una piacevole freschezza e una sottile astringenza che conferiscono al vino grande agilità e bevibilità. Finale caratterizzato da polposa frutta rossa matura.

Il 2017 è stato un millesimo peculiare, un'annata calda e precoce, contraria alla logica di freschezza e finezza che si ritrova nel vino.

La vigna di mezzo ettaro, a causa delle fallanze e della bassa densità di impianto, ha dato origine, nel 2017, a sole 2297 bottiglie e 50 magnum.

Oltrepò Pavese DOC Rosso Riserva Villa Odero 1990

Colore granato esprime vivacità e trasparenze. Al naso emergono note terziarie e di evoluzione che ricordano un Vermouth; erbe aromatiche, vinile e ancora frutta dolce. La bocca sorprende per la vibrante acidità, la marcata sapidità e la leggerezza. Il retrolfatto propone frutta rossa, susine. Uno straordinario esempio di longevità.