



DEGUSTAZIONI

Sempre di più l'Oltrepò Pavese si tinge di rosso Pinot Nero



di **Paolo Valente** pubblicato il 19 ottobre 2022

Continua a crescere l'interesse per l'Oltrepò Pavese e per il suo Pinot Nero, vitigno rappresentativo di un territorio che ha tutto il diritto di essere annoverato tra quelli in cui la nobile varietà riesce a dare le migliori espressioni.

A sancire tutto ciò, qualora ce ne fosse ancora bisogno, la seconda edizione di "Oltrepò – Terra di Pinot Nero" che ha visto la partecipazione di 34 aziende (contro le 18 della prima edizione) e il coinvolgimento del Consorzio Tutela Vini. Un grande successo per l'iniziativa nata dalla base, per volontà di alcuni produttori che sono riusciti a coinvolgere altri colleghi.



Gilda Fugazza, Presidente del Consorzio, sottolinea proprio lo spirito con cui è nata l'iniziativa: *“La forza del gioco di squadra dimostrato dai produttori durante questo appuntamento sta dando i suoi frutti e ha reso “Oltrepò-Terra di Pinot Nero” una vetrina di grande valore. Il nostro territorio, il terzo per produzione di questo vitigno dopo lo Champagne e la Borgogna, è un’area unica che stiamo valorizzando come si deve per far conoscere sempre di più per le sue peculiarità: dal terroir, alla mano dei nostri instancabili viticoltori”.*

In Oltrepò, il Pinot nero si sdoppia in due riuscendo comunque ad esprimersi, se gestito correttamente, ad alto livello sia nella versione in rosso che in quella spumantizzata.

Filippo Bartolotta, che ha guidato una Masterclass dedicata alla versione in rosso, sintetizza così lo stato della denominazione *“Dagli assaggi emergono vini sempre più precisi con un’identità territoriale chiara che mostra vini dal frutto deciso e dai tratti sapidissimi al palato. C’è ancora tanto da fare per restituire a questo territorio straordinario l’attenzione che merita, ma sono convinto che la strada intrapresa sia quella giusta.”*



Olga Schiaffino in un [precedente articolo](#) ha già dato conto delle potenzialità della versione spumantizzata.

Durante la Masterclass, focalizzata sulle versioni in rosso, sono stati degustati otto vini:

Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese DOC Carillo 2021 – Tenuta Frecciarossa

Il Carillo fa parte di quei Pinot Nero che si lasciano apprezzare per la loro immediatezza e semplicità (da non confondere con banalità) di beva. Luminoso nel calice e nei sentori di frutta rossa fresca e di fiori, in bocca esprime vitalità ed energia, croccantezza e freschezza.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Solonero 2020 – Azienda Agricola Manuelina

Anche per questo vino solo maturazione in acciaio. L'anno in più gli dona un colore rubino pieno con accenni granato e un frutto più maturo con una leggera vena speziata. In bocca si ritrova un tratto carezzevole di maggiore morbidezza espressa anche dal tannino sottile.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Tiāmat 2020 – Cordero San Giorgio

Il passaggio in botte grande per una parte della massa conferisce a Tiāmat sentori speziati e balsamici; rimangono le note fruttate a cui si aggiunge un accenno di agrume secco. Deciso e sapido in bocca, si caratterizza per un tannino soave e una nota finale che rimanda alla liquirizia.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOP Mornico 2019 – Ca' di Frara

Dal colore rubino brillante con pennellate granato, grazie ai 12 mesi in barrique di differenti passaggi, gode di un profilo olfattivo giocato sulle bacche scure, sul fiore secco, sulla radice dolce e sulle erbe officinali. Buona la persistenza guidata dall'acidità e dalla succosità minerale.



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Riserva DOC Poggio della Buttinera 2019 – Travaglino

Colore tenue rubino screziato di granato per questo vino che matura 12 mesi in barrique e tonneau. Su una base di frutta compaiono note scure e balsamiche. In bocca sprigiona energia: il frutto è maturo, il minerale, scuro, deriva dai terreni ferrosi e ricchi di argille blu. Ottima persistenza per un vino ancora giovane e dalla lunga tenuta nel tempo.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Noir 2019 – Tenuta Mazzolino

Anche in questo caso maturazione in barrique e tonneau. Un colore luminoso che rimanda ancora al porpora. Note terziarie di cenere e di tabacco. Un velo di affumicatura e frutta scura, ciliegia, ribes. Il tannino, ben presente ma morbido, accompagna il lungo sorso, sapido e di buona struttura.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Bertone 2019 – Conte Vistarino

Le uve provengono da uno dei tre cru aziendali, un vigneto con esposizione sud-sud ovest. Dal sottile colore rubino tendente al granato, nella sua compostezza e compiutezza, è un vino che esprime intense note fruttate e floreali. Ottima la trama tannica che rivela maturità e freschezza al tempo stesso. Fine ed elegante in bocca con una lunga persistenza che nel finale rimanda a note balsamiche e di liquirizia.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Monteroso 2015 – Giorgi

Fermentazione malolattica e maturazione in barrique per circa sei mesi. Dal colore rubino con riflessi granato, il Monteroso 2015 si esprime al naso con note officinali e di radice dolce. Al sorso la persistenza è guidata dalla freschezza e dal tannino ben levigato. Accenni floreali chiudono la beva.



<https://vinodabere.it/sempre-di-piu-loltrepo-pavese-si-tinge-di-rosso-pinot-nero/>