



LOMBARDIA

L'Oltrepò Pavese e il Pinot Nero: storia di vite parallele



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

Che l'**Oltrepò Pavese** sia legato a doppio filo con il **Pinot Nero** è cosa risaputa e indiscussa almeno tra il pubblico degli appassionati.

Ma per differenti ragioni, che forse non vale nemmeno la pena indagare, il connubio Oltrepò Pavese / Pinot nero non risulta così evidente al grande pubblico che non associa il nobile vitigno a questo territorio da molti, erroneamente, considerato dalla qualità mediocre.

Sono ormai passati 160 anni da quando il Conte Vistarino iniziò a piantare Pinot nero su consiglio del cugino Carlo Gancia e sono circa 3000 gli ettari (sugli oltre 13.500 totali) piantati con questa varietà, estensione che ne fa la terza regione al mondo per questo vitigno, dopo Champagne e Borgogna.

Forse è venuto il momento in cui fare promozione è indispensabile per riaffermare quel ruolo di terra vocata per il Pinot Nero che l'Oltrepò ha tutto il diritto di ricoprire. Per dirlo come lo direbbero i francesi, è venuto il tempo in cui è necessario *“remettre l'église au milieu du village”* (rimettere la chiesa al centro del paese), frase il cui significato va ben oltre la traduzione letterale. È venuto il momento di rifocalizzare la propria attenzione e i propri sforzi per ridefinire le regole del gioco, le priorità e le condizioni necessarie per trarre il massimo dalle potenzialità che questo nobile vitigno riesce ad esprimere nel territorio.

Recentemente e proprio per questo scopo è stata fondata l'associazione **“Oltrepò Terra di Pinot Nero”**. Un'associazione nata dalla base, per volontà di alcuni tra i più storici produttori di Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese (sia spumantizzato che vinificato in rosso) che hanno deciso di crederci un po' di più e di rivitalizzare il lavoro di promozione svolto negli ultimi anni.

Oltrepò Terra di Pinot Nero si è assunta l'onere di comunicare sempre meglio come l'Oltrepò Pavese sia la zona più importante d'Italia per la coltivazione del Pinot Nero.

Per chi non ne conosce bene i confini, l'Oltrepò Pavese è un territorio definito storicamente e geograficamente in modo inequivocabile: un triangolo equilatero rovesciato la cui base è costituita dal Po e dalla via Emilia e che si estende verso sud fino ad un'altitudine di 1700 metri. Un cuneo, nel lembo nord più estremo degli Appennini, confinante ad ovest con il Piemonte e ad est con l'Emilia-Romagna. Un susseguirsi di colline che appaiono come le quinte di un teatro e che in alcuni casi toccano pendenze che anche di 45 gradi, praticamente viticoltura di montagna.

Grazie a un territorio eterogeneo il Pinot Nero riesce, storicamente, ad esprimere con successo le sue due anime, quella importante e pregiata della vinificazione in rosso e quella raffinata della bollicina Metodo Classico.

Il tutto grazie alle caratteristiche del suolo e del clima ma anche all'intraprendenza dei viticoltori e delle cantine che guardano al futuro e continuano a investire nella sperimentazione, nella sostenibilità e nella ricerca per delineare sempre più l'identità dei loro prodotti.



Ma ispirarsi alla Borgogna o alla Champagne è la strada giusta per esaltare le caratteristiche del territorio e, con un'impronta sempre più internazionale, conquistare gli appassionati?

«*Nei calici del metodo classico si può riscontrare già una bella continuità espressiva*» ha sottolineato **Filippo Bartolotta**, comunicatore del vino che, con Armando Castagno, critico e autore del libro “Le vigne della Côte d’Or”, ha riflettuto a voce alta sul futuro del Pinot Nero in Oltrepò Pavese in recente incontro pubblico.

«*La situazione è meno omogenea per i Pinot in Rosso, qualche etichetta che da anni ormai riesce a raccontare l’Oltrepò con grande trasparenza; si percepisce che ci sono state collettivamente meno vendemmie sulle spalle. L’importante è che il viaggio sia iniziato e tutti i produttori presenti sembrano avere la piena consapevolezza dei propri limiti e delle proprie risorse*» conclude Bartolotta.

“*Rigore*” è la parola che **Armando Castagno** suggerisce agli intervenuti quale spunto di riflessione, proprio prendendo esempio dalla Borgogna dove il rigore per le regole e per la qualità è un fondamento. «*L’itinerario sia “rigore”: a livello associativo, di viticoltura, di produzione, di disciplinare, di comunicazione, di sostenibilità economica; in sostanza a tutti i livelli. Un rigore che fa rima, se mi passate il termine, con coerenza e con sobrietà, porta già di per sé reputazione e consenso, da critica e pubblico. Anche perché in questo caso, circostanza della quale siamo pressoché tutti convinti, è speso per conoscere e far conoscere i frutti di un territorio dalle potenzialità straordinarie*» chiosa Armando.

Per i produttori «*La promozione è importante se dà modo di raccontare tutto ciò che contribuisce a rendere unico un vino: il vitigno, il territorio, il clima, i viticoltori che lo producono con procedimenti innovativi ma in continuità con una storia che riporta alle tradizioni del luogo*».

Sono **23 le cantine** partecipanti al progetto Oltrepò Terra di Pinot nero: Alessio Brandolini, Ballabio, Bruno Verdi, Cantina La Versa, Cantina Scuropasso, Castello di Cigognola, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Finigeto, Frecciarossa, Giorgi, Giulio Fiamberti, La Genisia, La Piotta, La Travaglina, Manuelina, Marchesi Adorno, Monsupello, Montelio, Pietro Torti, Quaquarini, Tenuta Mazzolino, Travaglino.



<https://vinodabere.it/oltrepo-pavese-e-il-pinot-nero-storia-di-vite-parallele/>