



NEWS

Oltrepò Pavese – Da Mazzolino le terrazze si sdoppiano



di **Paolo Valente** pubblicato il 09 febbraio 2022

Del Pinot Nero di Mazzolino avevamo già parlato qualche anno fa in [questo articolo](#). Oggi ritorniamo sull'argomento per un'occasione ghiotta: il lancio di un nuovo prodotto frutto dei tempi che cambiano e della ricerca appassionata della migliore qualità possibile.

La **Tenuta Mazzolino** ha particolarmente a cuore la salvaguardia del territorio e la sostenibilità: è condotta in agricoltura biologica già da anni e, al momento, è in fase di certificazione. Nei vigneti viene usato solo letame e sovescio per la fertilizzazione dei vigneti, tra i filari viene piantato un mix di erbacee: leguminose per apportare azoto, crucifere che con le loro radici riescono ad arieggiare il terreno e poi ancora essenze come la facelia che con i loro fiori attirano le api e favoriscono la biodiversità.



In cantina, particolare attenzione viene riservata alle botti, tutte di piccola dimensione e sottoposte, in fase produttiva, a lunga tostatura a bassa temperatura. Questo permette di scaldare il legno fino al centro della doga senza che assuma quelle note che conferiscono poi al vino sentori di tostato (caffè e cioccolato).

I vitigni principalmente coltivati sono gli internazionali da cui ricavano i vini simbolo della cantina: lo Chardonnay che dà origine al Blanc e il Pinot nero con il quale si produce il Noir.

L'azienda, il cui enologo residente è Stefano Malchiodi, si avvale della collaborazione di Kyriakos Kynigopoulos, collaboratore di numerose aziende in Borgogna, che ha seguito fin dagli inizi la valorizzazione del Pinot Noir vinificato in rosso.

Dicevamo di come l'occasione di questa nuova visita in cantina fosse quella di assaggiare la prima annata di un nuovo vino: il Terrazze Alte.



Fino all'annata 2019, Tenuta Mazzolino ha prodotto il vino "Provincia di Pavia IGT Pinot Nero Terrazze" utilizzando le uve provenienti da quattro differenti vigneti che, vinificati in acciaio e assemblati, hanno sempre rappresentato l'espressione del territorio di Montalto Pavese.

Sono vigneti in forte pendenza e il suolo è principalmente composto da marne calcaree e argilla, argilla che si trova in maggiore concentrazione nella parte bassa.

Negli anni si è osservato come la parte alta del vigneto desse vini con caratteristiche differenti sia per la tipologia del suolo sia per le condizioni climatiche differenti e influenzate anche per effetto del riscaldamento globale.

Dall'annata 2020, le uve dei quattro vigneti sono state ripartite su base altimetrica utilizzando quelle provenienti dalla parte inferiore per la produzione del Terrazze e quelle della parte superiore per produrre il nuovo vino Terrazze Alte.

Il 2020 rappresenta un anniversario importante per Tenuta Mazzolino: sono infatti trascorse 40 vendemmie dal 1980 quando questa avventura ebbe inizio sotto la guida, illuminata e illuminante, di Enrico Braggiotti, nonno di Francesca Seralvo che commenta così l'annata: "Un'annata bella ed equilibrata; abbiamo iniziato la raccolta del Pinot Noir a settembre, una cosa che non succedeva dal 2014. Complice un'estate non troppo calda e una forte escursione termica tra notte e giorno, che ha contribuito ad amplificare i precursori aromatici delle uve, abbiamo ottenuto vini profumati, eleganti e di buona struttura".



Abbiamo assaggiato entrambe le versioni:

In **Terrazze 2020**, prodotto con le uve della parte più bassa dei vigneti, emerge in modo particolare la frutta rossa croccante, il melograno, il lampone a cui segue una leggera speziatura. La bocca conferma la croccantezza del frutto, ben bilanciato e di buona persistenza. Una bocca piena per un vino che entra morbido ma che prosegue verticale con una buona acidità. Il tannino risulta ancora vibrante.

Terrazze Alte 2020 non differisce dal vino precedente dal punto di vista cromatico ma al naso emerge subito e importante la speziatura tipica del vitigno accompagnata poi da note di frutta matura, di arancia rossa, in particolare della sua buccia. In bocca è diritto, sapido con una buona acidità e un buon tannino. Un vino vibrante ma composto al tempo stesso che chiude con ritorni di frutta matura.

<https://vinodabere.it/oltrepo-pavese-da-mazzolino-le-terrazze-si-sdoppiano/>