



DEGUSTAZIONE

Oltrepò Pavese – Oltrenero e la cultura del Metodo Classico



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 settembre 2023

Furono dei monaci benedettini che, nel Medioevo, si stabilirono in zona risollelandola dallo stato di abbandono in cui si trovava e iniziando la coltivazione della vite. Oggi quel borgo prende il nome di Zenevredo e l'etimologia del nome ne racconta la storia: "Ginepretum" ovvero zona dove nascono i ginepri. Siamo all'estremo est dell'Oltrepò Pavese, vicino a Stradella.



L'Oltrepò Pavese era già riconosciuto nel 40 a.C., in base a quanto scrisse Strabone, come territorio dal *“vino buono, popolo ospitale e botti in legno molto grandi”*

Dai Romani al Medioevo, dai Malaspina ai Visconti, dai Beccaria agli Sforza, tante furono le dominazioni e le influenze. Dalla Francia alla Spagna, dall'Austria fino al Regno di Sardegna e, a metà Ottocento, alla Lombardia.

In questa porzione di terra, conosciuta anche come Vecchio Piemonte, a metà del diciannovesimo secolo si iniziò a piantare Pinot Nero e nei decenni seguenti iniziò la spumantizzazione. È del 1865 il primo Metodo Classico da uve Pinot Nero realizzato dal Conte Augusto Giorgi di Vistarino. Da qui l'Oltrepò diviene la patria italiana del Pinot Nero.



L'azienda **Oltrenero** è una realtà dinamica che si estende su oltre cento ettari di superficie di cui 84 vitati nei quali sono coltivati, con passione, i vitigni tradizionali del territorio: Croatina, Barbera, Riesling ma, e soprattutto, Pinot Nero.

La cantina, dalle linee sobrie e funzionali, è stata inaugurata nel 1991. Dal 2021 il direttore ed enologo è Paolo Tealdi che da subito si è impegnato in un progetto di sostenibilità aziendale: inerbimenti polifunzionali (ovvero sia per migliorare per la fertilità del suolo che per favorire api e insetti), ottimizzazione della gestione delle aree boschive, riduzione del Carbon Foot Print e scelta di prodotti fitosanitari a basso o nullo impatto ambientale.



La filosofia produttiva aziendale è racchiusa nel simbolo della tenuta: un cerchio con venature che si attorcigliano su sé stesse creando una sorta di vite senza fine che rappresenta il dinamismo e la volontà di potersi perfezionare sempre più. Il cerchio simboleggia la vita, la perfezione, l'omogeneità, l'assenza di divisione e distinzione.

Oltrenero produce quattro differenti versioni di Spumante Metodo Classico su cui si è focalizzata la nostra degustazione.

Oltrepò Pavese DOCG Oltrenero Brut

Raccolta manuale delle uve e, dopo la vinificazione, maturazione in acciaio per 10 mesi. Sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Pinot Nero 100%.

Il perlage è finissimo e persistente, i profumi spaziano dalle classiche note di panificazione a quelle dei piccoli frutti rossi caratteristici del vitigno. Ancora accenni minerali e di fiori bianchi. Ottime la sapidità e la freschezza che richiama le note di arancia rossa.



Oltrepò Pavese DOCG Oltrenero Nature 2017

Selezione delle migliori uve e fermentazione a bassa temperatura. Maturazione per 6 mesi parte in acciaio e parte in legno grande. Sosta sui lieviti per almeno 48 mesi. Pinot Nero 100%.

Un vino che ha nella finezza e nel volume le sue carte vincenti. I sentori caratteristici del vitigno si ampliano verso il floreale dolce e la pasticceria. Sapido, persistente e dal finale leggermente ammandorlato.

Oltrepò Pavese DOCG Oltrenero Cruasé

Breve macerazione delle uve prima della fermentazione. Maturazione per circa 10 mesi in acciaio, sosta sui lieviti per almeno 36 mesi dopo la presa di spuma. Pinot Nero 100% vinificato in rosa. Accattivante colore rosa vivace e perlage finissimo. I sentori agrumati emergono tra quelli della

frutta a bacca rossa e delle note tostate. Pieno e di struttura, chiude con un lungo finale coerente con il naso.



VSQ Oltrenero Cuvée EMME 2018 Brut

Al di fuori della Denominazione in quanto realizzato con Meunier in purezza, uno dei pochissimi Metodo Classico italiani da questo vitigno. Vinificazione in acciaio e sosta per 5-6 mesi sulle fecce fini. Riposo per almeno 24 mesi sui lieviti dopo la presa di spuma.

La bacca nera del vitigno si riflette nelle sfumature ramate del calice; i sentori varietali emergono definiti: frutta anche a polpa gialla e fiori con un accenno vegetale, miele. Ottima presenza gustativa con finale che riporta alla pasticceria.

<https://vinodabere.it/oltrepo-pavese-oltrenero-e-la-cultura-del-metodo-classico/>