



Oltrepò Pavese: i vitigni della tradizione secondo Bisi



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 gennaio 2022

Dall'estremo lembo orientale dell'Oltrepò, un produttore che fa del rispetto del territorio la sua filosofia di produzione.

La voglia di visitare l'**Azienda Agricola Bisi** nasce dall'assaggio di un loro vino: il SenzaAiuto. Una barbera in purezza vinificata senza l'ausilio di lieviti selezionati e senza l'aggiunta di anidride solforosa.

Ci accoglie Sandra a cui si unisce subito il marito Claudio Bisi che, con il fratello Emilio, guida l'azienda occupandosi personalmente di vigneti e cantina. La passione affiora evidente dalle parole di Claudio che racconta dei terreni e delle esposizioni, delle scelte di cantina e del mondo del vino.

Claudio lo ripete più volte *«Noi siamo custodi della terra che ci è stata data dai nostri genitori, dobbiamo coltivarla con cura senza togliere nulla per poterla dare ai nostri figli»*.

Bisi è a **San Damiano del Colle**, l'estremo lembo orientale dell'Oltrepò Pavese, al confine con la provincia di Piacenza. La cantina è posta su una collinetta in località San Michele sovrastata dall'omonimo rudere di torretta medioevale, costruzione che necessiterebbe di un'importante opera di ristrutturazione.

L'azienda nasce nel 1926 con l'acquisizione da parte del nonno del vigneto **Roncolongo** da cui ancora provengono le uve Barbera per la riserva che ne porta il nome.

I vigneti sono tutt'attorno a cingere la collina con esposizioni da sud-ovest a nord-est. Qui trovano dimora **Barbera** e **Croatina**. Di fronte, sul lato con esposizione sud una vigna è dedicata alla produzione del **Pinot Nero**.

La conduzione agronomica è biologica certificata e quasi tutti i vigneti sono stati ripiantati nel 2001 dopo essere stati distrutti, nel 2000, dalla flavescenza dorata. Bisi, nella fase vegetativa della vigna, non procede alla cimatura ma alla cordonatura dei tralci. Questo consente di avere delle foglie più vecchie che, a causa della riduzione del processo di fotosintesi clorofilliana, accumulano meno zuccheri ma, al tempo stesso, producono più polifenoli a favore di una migliore e più equilibrata maturazione complessiva.

Le etichette, sobrie ed eleganti, riportano il nome del vino anche in caratteri Braille: un'attenzione che ci piace.

<https://www.zenomag.com/post/oltrepò-pavese-i-vitigni-della-tradizione-secondo-bisi>