



Oltrepò Pavese: padre a figlia alla guida della Pietro Torti



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 gennaio 2022

In una zona tra le più vocate dell'Oltrepò Pavese, l'azienda Pietro Torti produce vini dalla forte personalità.

Moncalvo Versiggia: una delle zone più vocate dell'Oltrepò Pavese, tra Montalto Pavese e Santa Maria della Versa, a pochi passi da Rovescala, patria incontestata delle migliori bonarda.

È qui che, negli anni Settanta, nasce la cantina **Pietro Torti**, una piccola realtà nata dalla conversione dell'attività di famiglia in viticoltura.

Oggi l'azienda è gestita dal figlio Alessandro; ad affiancarlo, sua figlia Chiara, fresca di laurea in enologia.

Conoscendo **Alessandro** e **Chiara** si apprezza immediatamente la passione di due viticoltori, un padre e una figlia, per il proprio lavoro e per il territorio. Come spesso, e forse anche giustamente, accade non sempre sono d'accordo sulle scelte in vigna e in cantina. Si confrontano difendendo l'uno la tradizione e l'altra l'innovazione ma entrambi sono fermamente concordi sul rispetto della natura e dell'ambiente, su una **viticoltura rispettosa**.

I 10 ettari di vigneto sono condotti in regime **biologico** certificato; le coltivazioni prevedono inerbimento dei terreni e concimazioni solo organiche. I vini presentano un basso contenuto di solfiti.

I vitigni coltivati sono quelli classici dell'Oltrepò: innanzitutto il Pinot Nero, poi il Riesling nelle varietà Renano e Italico e ancora la Barbera, la Croatina e l'Uva rara.

La produzione totale si attesta intorno alle 50.000 bottiglie ripartita su una quindicina di etichette; davvero tanti vini ma ognuno con una sua personalità ben identificata e identificabile.

Per scelta aziendale i vini sono tutti monovitigno, ad eccezione dello spumante Metodo Classico Nature che unisce Chardonnay a Pinot Nero.

Caratteristica comune è la forte sapidità, apportata anche dai terreni poveri di sostanza organica, argilloso-limosi e ricchi di potassio. È una sapidità non fine a sé stessa ma che, integrata con acidità del vino, ne aumenta la godibilità.

L'azienda Pietro Torti vinifica in purezza il Riesling Italico, vitigno a detta di molti qualitativamente inferiore al Renano, ottenendo un prodotto di grande interesse e con buone possibilità di invecchiamento.

Interessante anche la vinificazione dell'Uva rara in purezza. Contrariamente alla tradizione oltrepadana che prevede un assemblaggio con altri vitigni (solitamente Croatina e Barbera) la vinificazione in purezza restituisce un vino succoso dalle fragranti note di frutta fresca. Un grande classico, poi, il pinot nero Mobi.

<https://www.zenomag.com/post/oltrepò-pavese-padre-a-figlia-alla-guida-della-pietro-torti>