



DEGUSTAZIONE

Oltrepò Pavese – L'evoluzione del progetto La Genisia



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 novembre 2023

Il progetto **La Genisia** evolve e prende una nuova forma. Ne avevamo iniziato a parlare nel 2020 ([qui](#)). Allora si parlava di un marchio della cantina Torrevilla dedicato al Pinot Nero e frutto di un lavoro di zonazione effettuata con il supporto dell'Università di Milano ed in particolare dal prof. Leonardo Valenti.

Negli anni il progetto La Genisia è evoluto e ha preso una fisionomia tutta sua. Oggi, forte di un'identità territoriale e di una consapevolezza delle potenzialità espressive rappresenta un marchio che, pur appartenendo ancora alla cantina Torrevilla, gode di un'autonomia tutta sua con personale e vigneti dedicati. Anche i vitigni e di conseguenza le etichette prodotte si sono ampliate così come la base dei conferitori (20 in tutto) e degli ettari a disposizione, settanta nel territorio di Codevilla e limitrofi, in

Oltrepò Pavese ad un'altitudine di circa 250/300 metri. I vigneti sono stati selezionati in base ad altitudine, esposizione e pendenza mentre i vignaioli sono seguiti dallo staff tecnico La Genisia che fornisce loro informazioni e direttive sulla coltivazione per ottenere uve della migliore qualità.



Il nome La Genisia deriva direttamente dal termine “origine” proprio a significare come ogni singola vigna sia il punto di partenza di tutta la filiera.

Il logo, una sorta di spirale, riproduce l'interno della Torre Vinaria di Codevilla che, risalente alla metà del secolo scorso, è ideale ponte tra il passato e il futuro della cantina.

Una gamma completa, che si rivolge al canale Ho.Re.Ca., che parte dalle bollicine, sia Metodo Martinotti che Metodo Classico, e prosegue con i vini bianchi e i vini rossi; ad eccezione degli spumanti, si tratta di tutti prodotti monovitigno.

Il focus de La Genisia è sempre stato e rimane tutt'ora il Pinot Nero dal quale si ricavano le massime espressioni sia in fatto di bollicine che di rosso.

Ai vertici della produzione La Genisia, vi è la linea Centodieci che comprende solo le due migliori espressioni di Pinot Nero, una metodo classico e l'altra vinificata in rosso.



Abbiamo assaggiato:

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Brut

Vinificazione in acciaio. 24 mesi sui lieviti. Residuo zuccherino di 6 grammi/litro

Giallo paglierino brillante solcato da fini bollicine. Fragrante, floreale e fruttato al naso con accenni di agrume e di miele. Setoso, morbido ed equilibrato al sorso.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Extra Brut

Vinificazione in acciaio. Almeno 24 mesi sui lieviti. Residuo zuccherino di 3 grammi/litro

Perlage fine e persistente su un naso che rimanda agli agrumi e alla piccola pasticceria dolce. Equilibrato e dalla buona freschezza gustativa.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Centodieci Nature

Vinificazione in acciaio. Almeno 36 mesi sui lieviti. Residuo zuccherino di 1,5 grammi/litro. Colpisce per l'equilibrio tra le sue componenti. La struttura è supportata dalla buona verticalità e dalla lunga persistenza; bolla cremosa su sentori di agrume, frutta secca e di pasticceria.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC 2022

Breve macerazione a freddo. Maturazione di 6 mesi in vasche di acciaio.

Esuberante ed elegante con sentori di frutta matura, rabarbaro, e accenni balsamici e di spezie e fiori. Un tannino leggero accompagna la buona freschezza e persistenza. Di medio corpo e di ottima godibilità.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Centodieci 2019

Vinificazione in parte in acciaio e in parte in barrique. Maturazione per 12 mesi in barrique con bâtonnage periodici.

Il rosso rubino con accenni granati fa da sfondo all'intensità e complessità dei sentori che spaziano tra la frutta rossa e nera, le spezie e gli accenni boisé. Ottima la struttura, il tannino è sottile e perfettamente integrato; la lunga persistenza è accompagnata dalla garbata freschezza.



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