



Paolo Valente

Pernice 2019, l'essenza del Pinot Nero oltrepadano

È uno dei vini più iconici Conte Vistarino, un cru capace di esprimere un territorio che sa sempre regalare inaspettate sorprese

...

La storia del Pinot Nero in Oltrepò Pavese è indissolubilmente legata a Conte Vistarino. Fu, infatti, il Conte Augusto che nel 1850 impiantò, a Rocca de' Giorgi, il primo vigneto di Pinot Nero. Erano cloni adatti alla spumantizzazione in quanto, e questo fu il motivo di introduzione del vitigno nel territorio, le uve dovevano rifornire il vicino Piemonte di materia prima per la produzione di spumanti. È del 1865 la prima bottiglia di metodo classico da Pinot Nero di Conte Vistarino e Rocca de' Giorgi, nei decenni, divenne famosa per il suo Pinot Nero. La "Gazzetta del Popolo" del 1960 titolava "Quasi tutte le uve dello spumante italiano provengono dalle vigne di Rocca de' Giorgi" e Conte Vistarino ne produceva 30 mila quintali ogni anno.

Gli anni scorrono e il vitigno si lega sempre più al territorio diventandone parte integrante e nota di riconoscibilità tanto da rappresentarne il più esteso vigneto al mondo dopo Champagne e Borgogna. Se il Pinot Nero è la melodia dell'Oltrepò Pavese, Conte Vistarino ne è il cantore. 65 ettari con questa varietà sui 102 complessivamente vitati all'interno della tenuta di oltre 800 ettari a corpo unico che copre praticamente la totalità del territorio comunale di Rocca de' Giorgi; un paese atipico, come lo definisce Ottavia Giorgi di Vistarino, in quanto non vi è né una piazza, né una farmacia o un bar.

Ottavia è una grande vignaiola. Appassionata e preparata, ha trasformato l'azienda ereditata dal padre in una moderna realtà capace di rappresentare in Italia e nel mondo il Pinot Nero oltrepadano. Seguendo la strada tracciata dal padre che iniziò a piantare cloni da rosso, crede fortemente nel Pinot Nero vinificato in rosso.

All'interno della tenuta c'è un vigneto particolare, il cru Pernice che deve il suo nome all'essere stato luogo privilegiato per la caccia alla pernice: 3,5 ettari a 350 metri di altitudine su un suolo calcareo argilloso. Così Luigi Veronelli, nei Vini d'Italia del 1961: "Pinot eccellente della località Pernice, in Comune di Rocca de' Giorgi, dal bel colore rubino chiaro e dall'intenso bouquet". La fermentazione alcolica avviene in tini troncoconici in legno



mentre quella malolattica in barrique dove il vino rimane a maturare per un anno, poi ancora un altro in bottiglia. Ottavia lo definisce un vino "dalla personalità incredibile, non è uguale a nessuno e distinguibile tra mille".

La 2019 è la nuova annata in commercio e Pernice, nel suo essere ancora un giovinello scalpitante, mostra già la grande stoffa di cui è fatto. Il luminoso rosso rubino è preludio a un bouquet ampio che spazia dalla frutta rossa ai fiori, dalle spezie ad accenni di tostato. Il sorso, deciso nella sua soavità, è accompagnato da un raffinato tannino; la delicata mineralità sostiene la lunga persistenza che chiude in coerenza con l'olfatto. Un vino dall'estrema finezza ed eleganza e dalla grande propensione a durare nel tempo.

www.contevistarino.it