
ViniPlus

DI LOMBARDIA

Il Giro d'Italia rende omaggio all'Oltrepò Pavese



News dai Consorzi lombardi

di Paolo Valente - 27 maggio 2021

La 18° tappa del Giro d'Italia, che si corre oggi, giovedì 27 maggio, unisce due zone vitivinicole di particolare interesse e dalla forte vocazione spumantistica: la partenza è infatti a Rovereto in Trentino e l'arrivo a Stradella, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Senza contare che il Giro lambirà anche la Franciacorta. Insomma, una tappa all'insegna delle migliori bollicine d'Italia.

*Recentemente il **Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese** ha organizzato sette masterclass dal titolo "**Perle dell'Oltrepò**" in altrettanti comuni interessati dal passaggio della corsa. La selezione dei*

vini proposti ad ogni incontro ha rappresentato i vitigni tradizionalmente coltivati e i differenti territori in cui l'Oltrepò si esprime.

***Carlo Veronese**, direttore del Consorzio, ha sottolineato come la molteplicità di espressioni presenti in questo territorio – in Oltrepò Pavese si possono produrre ben 56 differenti tipologie di vino – sia una ricchezza più che un limite. Ricchezza di espressioni significa anche molteplicità pressoché infinita negli abbinamenti.*

Iniziamo con le bollicine nella versione Cruasé, il marchio registrato dal Consorzio che identifica i vini spumanti metodo classico rosé da uve pinot nero. L'Oltrepò è stata la prima zona d'Italia a produrre uno spumante Metodo Classico da uve pinot nero per opera del Conte Augusto Giorgi di Vistarino; era il 1865.

*Il **PBQ Cruasé Brut nature** dell'azienda **Piccolo Bacco dei Quaroni** nel calice è luminoso, di un colore ramato scarico, e con una bollicina fine e persistente. Il naso regala sottili sentori floreali, fruttati e di lievitazione. La bocca è avvolta dalla piacevole morbidezza della bolla che accompagna la verve sapido-fresca del sorso; ottima persistenza.*



*Segue uno dei bianchi che meglio rappresentano il territorio: il riesling, in particolare della varietà renana e nella versione di **De Filippi, I Gessi, Oltrepò Pavese DOC Riesling 2016**.*

I cinque anni di affinamento e il terreno calcareo su cui insistono le vigne evidenziano, all'olfatto, note di idrocarburo accompagnate da sentori ancora fruttati e agrumati di grande piacevolezza. Il palato, morbido, è guidato dalla mineralità quasi gessosa.

*Un'altra perla oltrepadana è la croatina che trova a Rovescala, la sua dimora ideale. La **Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante** di **Roberto Belcredi** riempie il calice di rosso rubino con riflessi porpora e il naso con briose note vinose e di frutta rossa. Asciutto e morbido al tempo stesso, fa della bevibilità il suo punto di forza.*

*A riconferma, qualora ce ne fosse bisogno, del forte legame tra Oltrepò e pinot nero, eccone una versione in rosso: **Pinot nero dell'Oltrepò Pavese DOC Casaia 2017** dell'azienda **La Travaglina**. Rosso rubino con qualche riflesso granato. Un vino pieno con note di frutta nera matura e sbuffi speziati a conferma della leggera surmaturazione delle uve. Il tannino è ben presente così come la sapidità. Chiude con sentori tostati e balsamici.*

*Si prosegue con uno dei rari vini realizzati in uvaggio: il **Buttafuoco**. A Canneto Pavese, un gruppo di viticoltori è riuscito a fare squadra e a unirsi per la promozione e per la diffusione di questo vino che viene dalla storia. I membri del **Club del Buttafuoco Storico**, ogni anno, uniscono una piccola*

parte di loro vini in un'etichetta che vuole rappresentare anno dopo anno, enologo dopo enologo, la vera essenza della collaborazione.

Buttafuoco DOC 2015 I Vignaioli del Buttafuoco Storico; enologo Emilio De Filippi. Un vino pieno caratterizzato da note di frutta matura, quasi sotto spirito, marasca, viola passita, spezie nere e ancora accenni balsamici. Al sorso è di corpo, giustamente tannico e fresco, persistente con chiusura di spezie nere.

Il Sangue di Giuda è un vino troppo poco diffuso in Italia rispetto al suo potenziale. Un vino dolce, leggermente frizzante, dal basso tenore alcolico che bene si abbina ad un consumo moderno. Storicamente confinato agli abbinamenti con i dolci, è invece in grado di ben accompagnare anche pietanze salate.

Oltrepò Pavese DOC Sangue di Giuda C'era una volta della cantina Guarini è prodotto con uve Croatina, Barbera, Uva rara, e Nespolina. Porpora nel calice, vinoso e fruttato al naso. Grande bevibilità, medio corpo, dolce ma tutt'altro che stucchevole.

<https://www.aislombardia.it/viniplus/news-dai-consorzi-lombardi/il-giro-d-italia-rende-omaggio-all-oltrepo-pavese.htm>