

bubble's

24

TENUTA MAZZOLINO

QUI IL PINOT Nero È DI CASA

DI PAOLO VALENTE

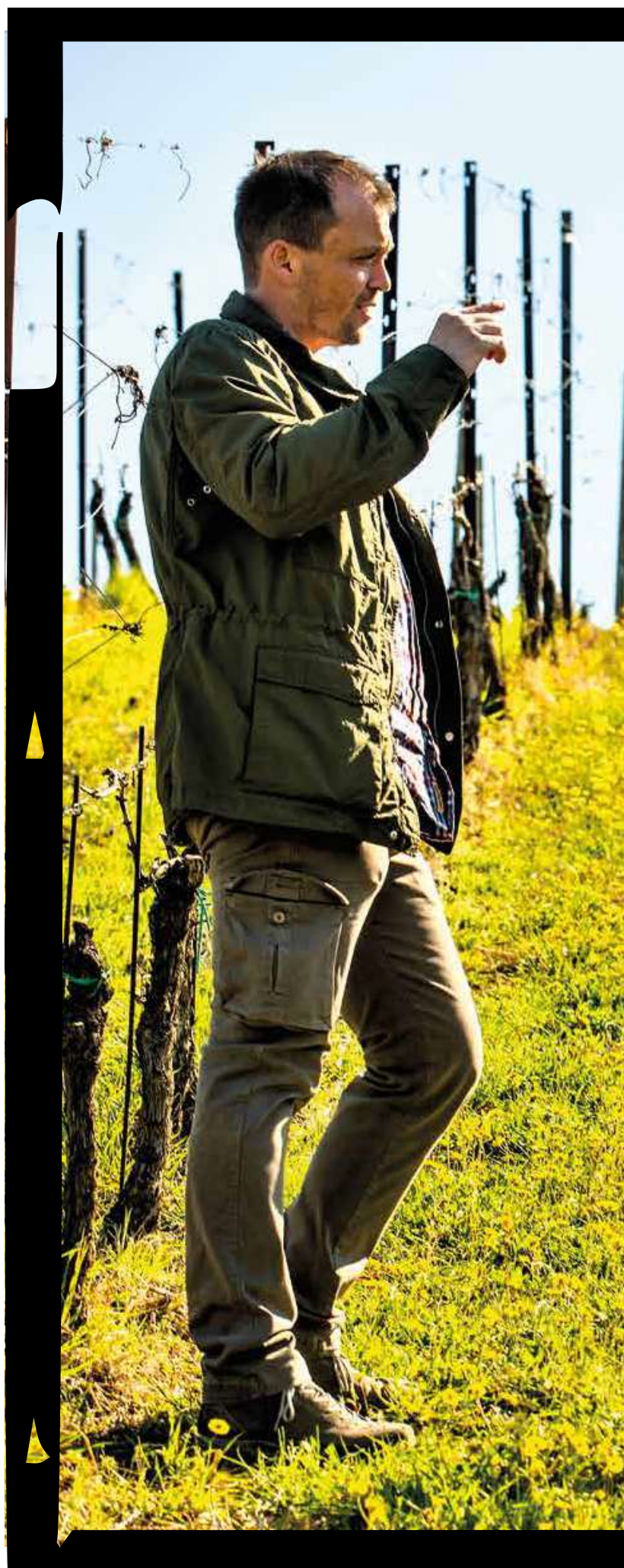
Francesca Seralvo, dal 2015, gestisce Tenuta Mazzolino, una delle più importanti cantine dell'Oltrepò Pavese e grande interprete del Pinot Nero.

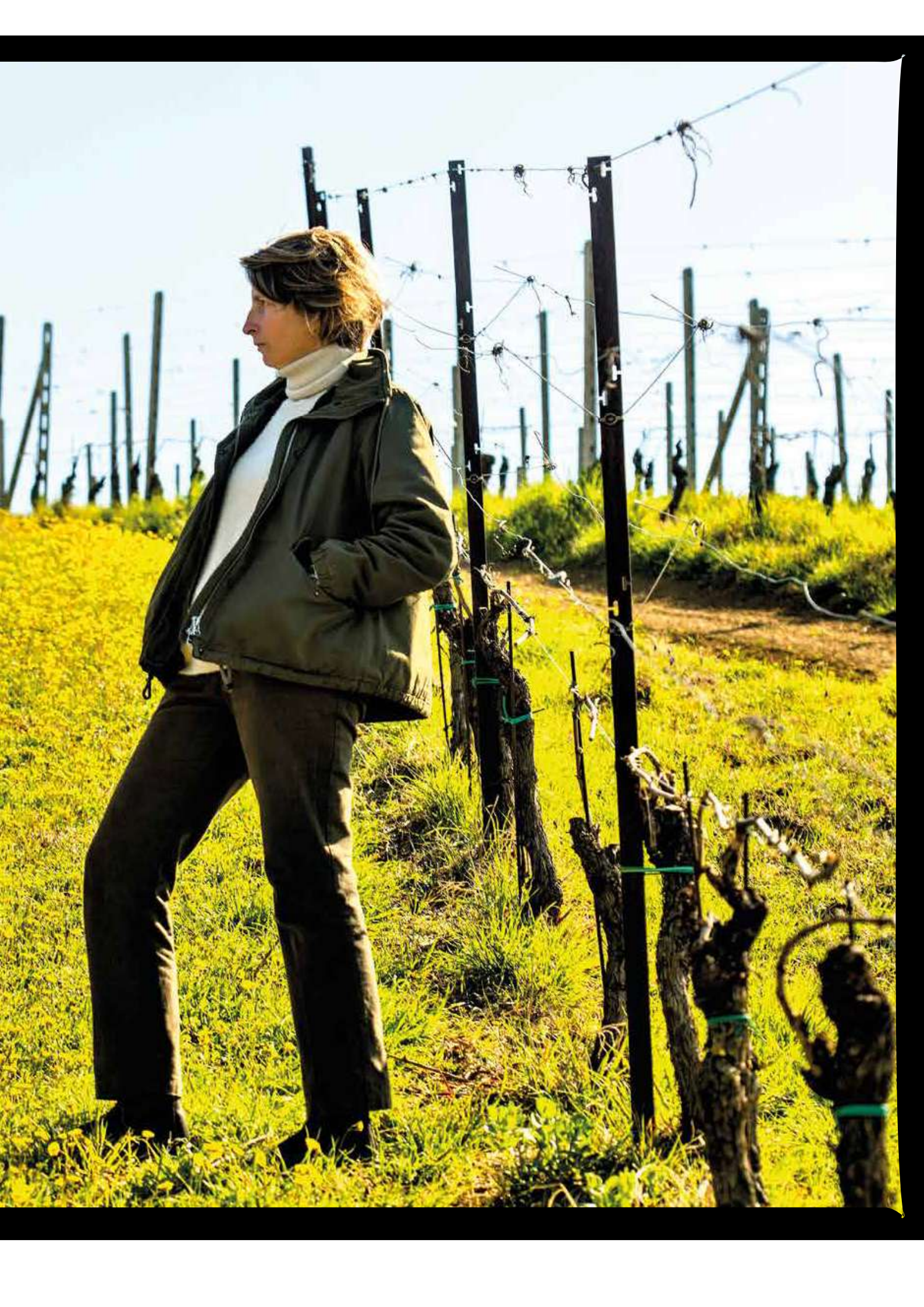
Ha raccolto l'eredità di suo nonno Enrico, che negli anni Settanta acquistò la Tenuta su queste colline dolci e verdeggianti che si elevano dalla pianura Padana.

Francesca è innamorata del Pinot Nero e lo considera tra i migliori vitigni al mondo.

«Quello che mi affascina di questa varietà è la sua capacità di leggere il territorio in cui è coltivato; basta spostarlo di 50 metri e cambia quello che ti ritrovi nel bicchiere! Poi la difficoltà, una vera e propria sfida, nel produrlo lo rende ancora più interessante. Come dice sempre il nostro enologo consulente, il borgognotto Kyriakos Kynigopoulos, dall'uva Pinot Nero è facile fare un buon vino rosso, ma è molto più difficile fare un buon Pinot Nero mantenendo la tipicità del vitigno».

Nonno Enrico, su consiglio di due suoi grandi amici – Luigi Veronelli e Giacomo Bologna – fu tra i primi in Oltrepò a vinificare il Pinot Nero in rosso, quando la maggior parte del territorio lo vinificava in bianco, mosso o spumante.







LA COLLINA DEL PINOT *Nero*

«Mio nonno Enrico, da bravo francese, aveva il sogno di fare il miglior Pinot Nero d'Italia e, quando è arrivato qui, si è innamorato della collina di Mazzolino che già all'epoca tutti chiamavano "la collina del Pinot Nero"». La prima bottiglia del Pinot Nero di Mazzolino, il **Noir**, fu prodotta nel 1985. Allora lo stile si rifaceva molto a quello piemontese e la bottiglia utilizzata era una bordolese.



Nel 1999 iniziò la collaborazione – tuttora attiva – con Kyriakos Kynigopoulos che, come ricorda Francesca, «cambiò l'approccio spostandolo verso una tradizione borgognona: uso di barrique francesi, bottiglia borgognotta e un grandissimo rispetto per il vitigno, sia nel lavoro in vigna che in cantina, cercando di fare il vino secondo tradizione. Non abbiamo particolari impianti tecnologici, ma solo il massimo rispetto per quest'uva in tutte le fasi della vinificazione».

Tenuta Mazzolino si trova a Corvino San Quirico, nel casteggiano, una zona particolarmente vocata per i vini rossi, e il **Noir** rappresenta un'icona del territorio. Ma in Oltrepò Pavese il Pinot Nero significa anche bollicine, e Mazzolino ha iniziato la produzione del **Cruasé** nel 2006/2007.



Blanc de Noir

La madre di Francesca, Sandra, sostenne il progetto e individuò, tra i vigneti della proprietà, quello che meglio si adattava allo scopo: suolo bianco, calcareo, ed esposizione nord. Qui piantò una vigna con cloni specifici per la spumantizzazione e avviò la produzione.

Dal 2020 si è aggiunto alla gamma anche un **Blanc de Noir**: «Ci sembrava un buono stimolo provare a confrontarci con un territorio che stava crescendo sempre più con lo spumante a base Pinot Nero». Ma è meglio un Pinot Nero spumantizzato o uno vinificato in rosso? «Non si può parlare di Oltrepò Pavese come di un solo territorio, è troppo ampio e variegato; una dettagliata zonazione saprà identificare le aree migliori per il rosso e quelle per lo spumante.

I produttori del territorio hanno scelto di puntare sul Metodo Classico, il *Classese*, e io sono perfettamente d'accordo, in quanto è un vino dal grandissimo potenziale. Il nuovo disciplinare approvato dai soci del Consorzio prevede che la percentuale minima di Pinot Nero sia dell'85% e questo renderà l'Oltrepò Pavese, a livello mondiale, la zona di riferimento per il Blanc de Noir».

