



OLTREPÒ PAVESE, TERRA DEI VINI

108 **Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese**

Piazza Vittorio Veneto, 24 - 27043 Broni (PV)

Tel. 0385 250261 - Fax 0385 54339 - www.vinoltrepo.it - info@vinoltrepo.it



Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese

Piazza Vittorio Veneto, 24 - 27043 Broni (PV)

Tel. 0385 250261 - Fax 0385 54339 - www.stradadelvino.org - info@stradadelvino.org

109

L'Oltrepò Pavese, che ha una storia viticola di almeno 2000 anni, dal punto di vista geografico è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della Provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. Un territorio a forma di grappolo d'uva, così lo pensava il grande Gianni Brera, la zona più varia, più vasta e, paesaggisticamente, più

interessante della Provincia di Pavia. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari





hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino. Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: i terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per 'esprimere' al meglio le caratteristiche dei diversi tipi di vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

La superficie a vite di 13.269 ettari, su un totale regionale di 24.000, rappresenta circa il 55% della superficie vitata della Lombardia.

Se invece si considera la superficie iscritta alla Denominazione di Origine la percentuale di rappresentatività della DO Oltrepò Pavese (11.102 ettari) rispetto alle altre DO lombarde (15.843 ettari) sale a oltre il 70%.

Con i 600.000 ettolitri di vino DOC e DOCC, cui si aggiungono oltre 300.000 ettolitri di vino a IGT, prodotto mediamente ogni anno, l'Oltrepò, con i suoi 42 comuni situati in zona collinare, costituisce la terza area DOC più importante d'Italia, dopo il Chianti e l'Asti.

La DOC comprende un numero significativo di tipi di vino: dal tradizionale Bonarda, ottenuto con uve Croatina, ad altri rossi storici quali il Buttafuoco, il Sanguè di Giuda, il Rosso e il Rosso Riserva costituiti da uvaggi di Croatina, Barbera e altri vitigni locali quali Uva rara e Vespolina; ai bianchi tradizionali quali il Riesling o l'aromatico Moscato. Da sempre un ruolo centrale è quello del Pinot nero, vitigno complesso e versatile che trova nell'Oltrepò una zona di eccellenza, di particolare vocazione nei suoi tipi più aristocratici: rosso e nobili spumanti per la DOCC Oltrepò Metodo Classico. A tal proposito è opportuno ricordare che l'Oltrepò Pavese è una delle più importanti zone vitivinicole europee e mondiali per la produzione di spumanti di qualità ed è il più grande "serbatoio" italiano di Pinot nero.



L'azione di tutela e di valorizzazione sul territorio della denominazione è svolta dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, nato come associazione volontaria nel 1961 e istituito nel 1977, che riunisce attualmente 237 aziende, tra cui cinque cantine sociali con i loro 1245 soci viticoltori.

Dal 1° maggio 2005 è diventata obbligatoria l'apposizione di una fascetta alfanumerica – autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – su ogni bottiglia di vino DOCC e DOC al fine di verificare l'origine del prodotto dalla vigna alla bottiglia.

Sul territorio sono presenti una Denominazione di Origine Controllata e Garantita, una Denominazione di Origine Controllata e una Indicazione Geografica Tipica.

Si segnala, poi, che nei territori di Miradolo Terme e di Monteleone (quindi non in Oltrepò, bensì a 25 km a est di Pavia nella pianura tra i fiumi Olona e Lambro), si coltiva anche uva destinata alla produzione del vino DOC San Colombano.



OLTREPÒ METODO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG (D.M. 27/7/07 – G.U. n. 199 del 28/8/07)

112

Ottenuto con la tradizionale rifermentazione in bottiglia, ripropone tutto il fascino delle bollicine. Si ricava dalla vinificazione delle uve Pinot nero e ha un caratteristico e gradevole sapore di lievito, fresco, armonico, piacevole e particolarmente stuzzicante. Quattro le versioni previste: *Oltrepò Metodo Classico*, *Oltrepò Metodo Classico Pinot nero*, *Oltrepò Metodo Classico Rosé*, *Oltrepò Metodo Classico Pinot nero Rosé*.

Gli uvaggi sono leggermente differenti: Oltrepò Metodo Classico e Oltrepò Metodo Classico Rosé prevedono uve Pinot nero minimo al 70% e Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30%. Oltrepò metodo classico Pinot nero e Oltrepò Metodo Classico Pinot nero Rosé prevedono invece uve Pinot nero minimo al 85% e Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Oltrepò Metodo Classico e Metodo Classico Pinot nero hanno colore paglierino con riflessi più o meno aranciati, bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente. Sono sapidi, con buona struttura, freschi e armonici.

Oltrepò Metodo Classico Rosé e Metodo Classico Pinot nero Rosé hanno colore rosato più o meno intenso e un caratteristico e gradevole profumo di lievito. Re-



113



centemente è stata aggiunta una nuova perla dell'Oltrepò vitivinicolo: il *Cruasé*, marchio collettivo di proprietà del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, disciplinato da un apposito regolamento, a sup-

porto della DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosé. Il regolamento per produrlo prevede una serie di parametri che, comunque, partono dalla base del disciplinare: minimo 85% di Pinot nero con la specifica di vitigno nella DOCG; nel regolamento del marchio viene dato molto peso alla presentazione delle bottiglie e all'abbigliamento, ovviamente l'uso è esclusivo per la DOCG. Sono tutti vini sapidi, armonici e moderatamente corposi, di buona struttura e freschi. Grado alcolico minimo di 11° e temperatura di servizio tra gli 8 e i 10 °C.

Storia e tradizione

Il primo dato certo relativo alla produzione di spumante risale al 1870 quando l'ingegner Domenico Mazza di Codevilla ha dato inizio alla produzione dello "Champagne" d'Oltrepò, termine gentilmente concesso dai colleghi d'Oltralpe. Già allora la base era rappresentata da vino Pinot ottenuto da uve di Pinot nero. Altri produttori cominciarono a cimentarsi sulla strada della fermentazione in bottiglia: si giunse così al 1930 quando la cantina sociale La Versa pose le basi per una corretta spumantizzazione.

La tradizione è continuata fino ad oggi con il riconoscimento, nazionale e internazionale, dell'Oltrepò quale territorio d'eccellenza per la produzione di spumante Metodo Classico da uve di Pinot nero.

Buona parte dei viticoltori si sono riuniti in un'associazione e hanno dato vita nel 1980 al "Classese", logo di riconoscimento che prevede controlli sulla lavorazione e sulle qualità organolettiche delle produzioni.

Nel 2007 l'Oltrepò Pavese, grazie all'impegno profuso dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, acquisisce la DOCG per l'Oltrepò Pavese Metodo Classico.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo per occasioni eleganti e anche a tutto pasto se il menù è a base di pesce, crostacei o carni bianche.

OLTREPÒ PAVESE BARBERA

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino rosso di colore rubino accentuato che con il tempo tende al granata acceso. Profumo fine, marcato, pulito, con sentori di marasca e di viola. Sapore asciutto, avvolgente, con lievi percezioni tanniche e media persistenza aromatica. È previsto nelle versioni *fermo* e *vivace*. Alcolicità minima di 11°.

Si ottiene dalla vinificazione di uve Barbera (dall'85% al 100%) e altri vitigni (Croatina, Uva rara, Ughetta e Pinot nero), congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Fragrante da giovane, si mantiene bene e si affina per circa tre anni dalla vendemmia. Si serve a temperatura di cantina.

Area di produzione

L'uva Barbera è diffusa nella zona più orientale della Provincia di Pavia (Comuni di San Damiano al Colle e Rovescala), al confine con la provincia di Piacenza, nella zona del Bronese e di Cigognola, nonché nella Valle Losana e colline circostanti.

Storia e tradizione

Il vitigno Barbera ha origini piemontesi: è stato identificato con un certo vitigno *Berbexinis* citato in un atto del 1249 nel quale la chiesa di Sant'Evasio di Casale affitta un terreno a tale Guglielmo Crova, con l'obbligo di impiantarvi "*bonis vitibus berbexinis*". Sin dagli inizi del XIX secolo il Barbera è presente in Oltrepò, ed è diventato nei tempi simbolo della viticoltura locale e oggi è il vitigno più coltivato. La DOC Oltrepò Pavese Barbera risale al 1970.

Abbinamenti

Ideale con pietanze dal sapore deciso come i primi piatti di ricco condimento, gli arrostiti, i brasati, i bolliti, la selvaggina, i salumi caldi.

OLTREPÒ PAVESE BIANCO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino bianco dal colore giallo paglierino, più o meno carico. Il profumo è intenso e caratteristico, il sapore è asciutto, gradevole di gusto fresco e armonico. È previsto nella versione *fermo*.

Grado alcolico minimo di 12° e temperatura di servizio tra i 10 e i 12 °C.

Si ottiene dalla vinificazione di uve Riesling e/o Riesling italiano (minimo 60%) con l'aggiunta di uve Pinot nero (vinificato in bianco) o altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Pavia (massimo 40%).

Abbinamenti

Si accompagna bene con antipasti a base di crostacei e molluschi e con i piatti di pesce.

OLTREPÒ PAVESE BONARDA

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)

116

Vino rosso secco di colore rubino carico con riflessi violacei, limpido, intenso e brillante, di consistenza medio-buona. Profumo fine, penetrante, con sentori vinosi e percezioni di marasca e di mora. Vi è un particolare equilibrio tra le sensazioni di asciutto e di rotondo, ha un corpo leggermente tannico e di medio-lunga persistenza aromatica. Due le versioni previste: *fermo* e *frizzante*, quest'ultima sicuramente la tipologia più riconosciuta. Alcolicità minima di 12°. Si ottiene dalla tradizionale vinificazione in rosso di uve Croatina (dall'85% al 100%) e altri vitigni (Barbera, Uva rara, Ughetta), congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%. Si serve a temperatura di cantina.

Storia e tradizione

Presente in tutto l'Oltrepò al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta in assoluto la tradizione locale. Incostante per quantità prodotta, ha avuto nei tempi alti e bassi legati a questa sua caratteristica. Il Bonarda può essere considerato, con il Pinot nero, il prodotto simbolo della zona. Le prime citazioni concrete del vitigno Croatina risalgono alla seconda metà dell'800, quando vari ampelografi hanno provato a "mettere ordine" nei vigneti, in particolare tra Croatina, Uva rara, Bonarda Piemontese e altri vitigni.

Se solo in quel periodo si va a concretizzare una scheda ampelografica del Croatina, è pur vero che il passaparola generazionale locale identifica questo vitigno come simbolo viticolo dell'Oltrepò Pavese, ben presente sul territorio e da tempo in molte colline oltrepadane il vino ottenuto già viene chiamato Bonarda. Alla fine dell'800 il vitigno Croatina è a tutti gli effetti il vessillo della produzione vitivinicola dell'Oltrepò, diffuso in modo abbastanza omogeneo in tutto il territorio.

Una curiosità: l'etimologia del termine croatina deriverebbe da "croatta" (cravatta) e starebbe ad indicare che il vino ottenuto da Croatina si beveva nei giorni di festa, quando appunto veniva indossata la cravatta.

Abbinamenti

Lo si apprezza accostato a ogni raffinata elaborazione gastronomica e in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente unti in genere, fagiana alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate.



117

OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Club del Buttafuoco Storico

Via Roma, 40 – 27040 Castana (PV)

Tel. 0385 82312 – Fax 0385 289019 – club@buttafuocostorico.it

Vino rosso dall'intenso colore rubino, limpido, vivace, con riflessi violacei. Di buona intensità e penetrante, presenta un netto e delicato profumo di confettura di ribes, con percezioni di liquirizia e sfumature speziate, che prosegue in un sapore particolarmente robusto, netto e corposo. È storicamente prodotto e riconosciuto come grande vino da invecchiamento. Due le versioni previste: *fermo e frizzante*. Alcolicità minima di 12°.

È ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni (Uva rara, Ughetta e Pinot nero), congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 45%. Può essere prodotto solo in sette comuni dell'Oltrepò Pavese: Stradella, Broni, Canneto Pavese, Montescano, Castano, Cigognola e Pietra de' Giorgi. Si serve a temperatura di cantina.

Storia e tradizione

Di fatto è un Oltrepò Pavese Rosso le cui caratteristiche sono esaltate dal microambiente di produzione, circoscritto ai comuni elencati prima.

Vino d'eccellenza per l'Oltrepò Pavese, nel 1996 ha visto nascere il Club del Buttafuoco Storico, il cui intento è quello di collaborare nella ricerca delle caratteristiche storiche, nella selezione delle vigne più vocate, nella produzione controllata e nella promozione del vino Buttafuoco. Il marchio adottato è composto da un ovale, rievocazione della botte tipica dell'Oltrepò Pavese, sostenuto dalla scritta Buttafuoco e dal quale si dipartono due nastri rossi rappresentativi dei due torrenti, il Versa e lo Scuropasso, che delimitano la zona storica di produzione del Buttafuoco. All'interno la sagoma di un veliero sospinto da ve-



le infuocate a ricordare che nella seconda metà del 1800 la Marina Imperiale austro-ungarica varò una nave dal nome "Buttafuoco": durante la guerra di indipendenza del 1859 si racconta che una divisione, inviata a Parpanese, nei pressi di Arena Po, e poi dirottata a dare man forte alle truppe di terra, "preferì" rifugiarsi in una cantina nascosta tra le colline sopra Stradella lavando i sensi di colpa a suon di bicchieri di vino rosso, il Buttafuoco appunto. Dal 1970 il vino ha ottenuto la DOC Oltrepò Pavese Buttafuoco.

Abbinamenti

Esprime il meglio di sé se gustato in compagnia di ravioli, salumi caldi, cacciagione da piuma, bracciole di maiale alle olive e lepore in civet.

OLTREPÒ PAVESE CHARDONNAY

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino bianco dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante, di buona consistenza. Bello e persistente il perlage nella versione spumante. Profumo netto, aromatico, con sentori floreali e fruttati che sottintendono sfumature erbacee. Sapore equilibrato, fresco e persistente, strutturato, con gradevoli note fresche e sapide. È previsto nelle versioni: *fermo*, *vivace*, *frizzante* e *spumante metodo Martinotti*. Alcolicità minima di 11° e temperatura di servizio tra gli 8 e i 10 °C. Si ottiene dalla vinificazione di uve Chardonnay (minimo 85%) e Pinot nero, Pinot grigio, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Storia e tradizione

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais, in Borgogna. Da qui si sarebbe diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del '900, era chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe del frumento maturo. In seguito il vitigno è stato classificato come Pinot-Chardonnay (per la somiglianza con il Pinot bianco, suo parente stretto) e tale denominazione è rimasta in uso sino alle soglie degli anni '80. Solo da pochi anni è stata abbreviata in Chardonnay tout court. Nell'Oltrepò è stato introdotto agli inizi del '900 anche se con il nome errato di Pinot bianco. Le uve Chardonnay sono state riconosciute "raccomandate" per la Provincia di Pavia solo nel 1993 e nel 1995 il vino ha ottenuto la DOC Oltrepò Pavese Chardonnay.

Abbinamenti

Accompagna primi piatti con cadenze un po' acidule e portate di pesce con delicati condimenti. La versione spumante trova abbinamento con antipasti e piatti a base di pesce, gradevole anche come aperitivo.

OLTREPÒ PAVESE CORTESE

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)

Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante, di media consistenza. Bello e persistente il perlage nella versione spumante. Ha una buona intensità, è sottile, lievemente penetrante, caratterizzato da sentori fruttati, floreali e cadenze erbacee. Al gusto è armonico con equilibrata sapidità e piacevole persistenza. È previsto nelle versioni: *fermo*, *vivace*, *frizzante* e *spumante metodo Martinotti*. È un vino da consumare giovane, gradazione alcolica minima di 10,5° e temperatura di servizio di 10 °C.

Si ottiene dalla vinificazione di uve Cortese (minimo 85%) e altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la Provincia di Pavia, fino ad un massimo del 15%.

Area di produzione

La zona tradizionalmente più vocata è la parte più occidentale dell'Oltrepò, al confine con il Piemonte.

Storia e tradizione

Il Cortese DOC è di origine piemontese e viene individuato per la prima volta quando anche il territorio dell'Oltrepò faceva parte del Piemonte. Alla fine del 1800 il Cortese è uno tra i vitigni a bacca bianca più importanti di quella zona. Nel 1970 ottiene la DOC.

Abbinamenti

Accompagna antipasti magri, primi piatti delicati, risotti con frutti di mare, pesce bollito, crostacei alla griglia, frittate alle erbe e piatti di molluschi. La versione spumante è gradevole anche come aperitivo.



OLTREPÒ PAVESE MALVASIA

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino brillante dal colore giallo paglierino più o meno carico. Dall'aroma intenso, fragrante, netto, si caratterizza per i sentori marcati sia fruttati che floreali, ma anche per le note speziate e un delicato sentore di mandorla. È previsto nelle versioni: *dolce* o *secco*; *fermo*, *virace*, *frizzante* e *spumante metodo Martinotti*. Grado alcolico minimo di 10° e temperatura di servizio tra gli 8 e i 10 °C.

È ottenuto dalla vinificazione di uve Malvasia di Candia aromatica (minimo 85%) e altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la Provincia di Pavia, fino ad un massimo del 15%.

Storia e tradizione

La Malvasia è una fra le uve dalla storia più antica e avventurosa: nell'antica Grecia, dove era giunta dall'Asia Minore, prese il nome dal porto di Monemvasia. Da qui grazie al talento marinaro ed enologico dei greci, nel giro di qualche secolo la famiglia delle Malvasie si diffuse per tutto il Mediterraneo e nella zona continentale. Oggi, si trova un po' dappertutto, anche a Madera e persino in Sud Africa e in California. In Italia, le Malvasie furono importate attorno al 1300 per opera dei veneziani, grandi navigatori e commercianti: nel 1400 la varietà di Candia è già presente in Oltrepò Pavese.

Abbinamenti

Piacevole aperitivo e compagno di alcuni antipasti freddi, può anche ben accompagnare primi piatti con sugo di funghi, piccola pasticceria e dolci delicati in genere.

OLTREPÒ PAVESE MOSCATO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)

Vino dolce dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, limpido, brillante, con medio perlage. Di aroma intenso, fragrante, quasi penetrante, ha netto profumo aromatico di fiori e frutta fresca (pesca e albicocca). È di buona struttura, armonico, fresco con una lunga persistenza. È previsto nelle versioni: *spumante metodo Martinotti* e *liquoroso*. Da bersi fresco (8 °C), ha grado alcolico minimo di 11°. È prodotto da uve Moscato bianco minimo all'85% e Malvasia di Candia per un massimo del 15%.

Area di produzione

Coltivato su quasi tutto il territorio collinare dell'Oltrepò, è soprattutto diffuso in Valle Versa, in particolare nel Comune di Volpara.

Storia e tradizione

Il Moscato, o meglio i Moscati, sono fra i vitigni più antichi esistenti. Proveniente dall'Asia Minore, questa famiglia fu diffusa in tutto il Mediterraneo dai greci e fenici. Ha sempre riscontrato un enorme successo grazie al suo inconfondibile aroma. La predilezione per questa varietà è descritta da Varrone, Columella e Plinio che lo ricordano con il nome di *Apicia* o *Apianae* per il fascino esercitato sulle api dalla dolcezza dei suoi acini. Proprio con uva Moscato, a fine XVI secolo, il milanese G.B. Croce mise a punto quella che oggi conosciamo come tecnica di preparazione dei vini dolci aromatici. Spesso accomunato con la Malvasia, il Moscato bianco è sicuramente presente in Oltrepò da molti secoli. La versione spumante si ottiene con la rifermentazione in autoclave.

Abbinamenti

Accompagna mirabilmente i dessert in genere e la pasticceria finissima, splendido su dolci grassi e farciti.



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)

124

Quando si fa riferimento al vitigno Pinot nero è bene sottolineare che rappresenta una vasta famiglia di cloni. Ciò consente di ottenere da uve nere mosti e vini rossi ma anche rosati e bianchi; questi ultimi rappresentano di norma la base di vini spumanti. Anche per l'uva Pinot nero l'Oltrepò vanta il primato nazionale qualitativo e quantitativo di produzione.

Tre le tipologie in cui può essere vinificato: *bianco*, *rosso* e *rosato*.

Il primo è un vino dal colore giallo paglierino luminoso e brillante, con riflessi a volte rosati. Si presenta con profumo fine, giovane, fresco, appena fruttato di fiori bianchi, un sapore ca-

ratterizzato da piacevole pienezza ed elegante rotondità. È previsto nelle versioni *fermo*, *frizzante*, *spumante metodo Classico* e *spumante metodo Martinotti*. Grado alcolico minimo di 11° e temperatura di servizio di 8-10 °C. È ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot nero (minimo 85%) e Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

La vinificazione in rosso fa nascere un vino di colore rubino con sfumature amaranto. Di grande eleganza, intenso, netto, si contraddistingue per le cadenze fruttate di marasca e ribes nero, di fiori secchi ma anche di sottobosco, di liquirizia e spezie, con un sapore di grande equilibrio, di media-buona struttura e di lunga persistenza. È previsto nella versione *fermo*. Grado alcolico minimo di 12,5° e si serve a temperatura di cantina. È ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot nero al 100%.

Area di produzione

È presente un po' in tutto l'Oltrepò anche se è soprattutto coltivato in Valle Versa, Valle Scurpasso e alta Valle Coppa.

Storia e tradizione

Questa feconda famiglia risulta presente nell'Oltrepò fin dal 1600 e in alcuni suoi componenti (il Pinot grigio) pare possa essere identificata con alcune va-



125

rietà descritte addirittura da Plinio il Vecchio. I primi riferimenti a vitigni simili al Pinot coltivati sulle colline pavese risalgono al 1500 e alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo si attribuisce l'origine del nome (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato). Il Pinot nero oggi utilizzato deriva da selezioni francesi importate ai primi del '900 in Oltrepò, che si dimostrò terra di grande vocazione produttiva sia per le varietà destinate alla spumantizzazione sia per quelle usate nella vinificazione in rosso.

Il Pinot nero è passato dai circa 600 ettari coltivati intono agli anni '60 ai circa 2200 attuali con dato tendenzialmente in aumento.

Abbinamenti

Il Pinot nero vinificato in bianco è ottimo con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche. Quello "rosso" accompagna carni in genere, cacciagione da piuma e formaggi invecchiati.



OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino dal colore giallo paglierino abbastanza carico con sfumature ramate o leggermente rosate. Presenta profumi particolarmente eleganti, intensi e delicati, caratterizzati da note fruttate e floreali, e un sapore equilibrato con una piacevole persistenza. È previsto nelle versioni *fermo* e *frizzante*. Grado alcolico minimo di 11° e temperatura di servizio di 8-10 °C.

Si ottiene dalla vinificazione di uve Pinot grigio (minimo 85%), e Pinot nero, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Area di produzione

È prodotto in particolare in alta Valle Versa e in alta Valle Scuropasso.

Storia e tradizione

Il Pinot grigio, secondo alcuni studiosi, deriverebbe dal Pinot nero. Incerte sono le sue origi-

ni. Addirittura potrebbe essere identificato con certe varietà già descritte da Plinio il Vecchio. Certo è che in Oltrepò la famiglia dei Pinot è presente già dalla fine del 1600. L'uva, ottenuta dal vitigno Pinot grigio, è caratteristica per la sua pigmentazione grigio violetta, con sfumature ramate.

Abbinamenti

Da gustarsi abbastanza giovane accompagnato ad antipasti di verdure, crostacei e primi piatti delicati.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)

Vino dal gradevole colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Di aroma delicato, caratteristico, gradevole, si distingue per il netto profumo di mela renetta e per il sapore fresco e delicato, talvolta vivace o frizzante, leggermente amarognolo con buona persistenza. È previsto nelle versioni *fermo*, *vivace*, *frizzante* e *spumante metodo Martinotti*. Grado alcolico minimo di 11°. Si serve a 10 °C la versione ferma e mossa e a 8 °C lo spumante.

È ottenuto dalla vinificazione delle uve Riesling (minimo 85%), con l'aggiunta di Pinot nero, Pinot grigio e Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Storia e tradizione

Ancora incerta l'origine di questa varietà che sembra presentare analogie con il vitigno Greco di Tufo. Se così fosse il Riesling discenderebbe dall'Animea Gemella, vitigno già descritto da Columella e utilizzato dai Romani per la produzione del vino Animeo. Secondo alcuni autori la varietà potrebbe essere invece originaria della Francia, ma nulla toglie che possa essere pervenuta da qualche paese dell'Europa centrale. Era, infatti, diffusa lungo la Drava, la Sava e il Danubio fin dalla seconda metà del XIX secolo. Da qui il Riesling si sarebbe diffuso in Veneto con il dominio austro-ungarico, giungendo in Oltrepò alla fine del 1800.

L'Oltrepò vanta il primato nazionale di produzione qualitativa e quantitativa di tale uva.

Abbinamenti

Accompagna antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei e pesce bollito e la pizza Margherita.



OLTREPÒ PAVESE ROSSO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino dall'intenso colore rosso rubino carico, è brillante, con media consistenza. La denominazione Riserva è attribuita al vino sottoposto all'invecchiamento per un periodo di almeno 24 mesi a partire dal novembre dell'anno di produzione. Intenso, pulito, penetrante, si contraddistingue per le cadenze di frutta fresca e floreali che ben si amalgamano a sentori speziati, per un sapore pieno e leggermente tannico. È previsto nelle versioni *fermo* e *vivace*. La denominazione Riserva è prevista solo nella versione fermo. Grado alcolico minimo di 11,5°. Si serve a temperatura di cantina.

È ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni, Uva rara, Ughetta e Pinot nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 45%.

Come il Rosso Riserva e il Rosato, si ottiene dalla vinificazione di più uve tradizionali dell'Oltrepò. In tale uvaggio Barbera e Croatina conferiscono struttura e longevità, Pinot nero e Uva rara aggiungono equilibrio ed eleganza.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti con sugo di carne, brasati, ma anche con bolliti non troppo grassi, stufato, faraona, lepore, fagioli, formaggi stagionati.

OLTREPÒ PAVESE ROSATO

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)

Vino dal suadente colore rosa più o meno carico, tendente al cerasuolo tenue, brillante, di media consistenza. Si caratterizza per l'eleganza e i suoi delicati profumi di anice, ribes e lamponi e per un sapore asciutto, armonico, brioso, con una buona persistenza. È previsto nelle versioni *fermo*, *vivace*, *frizzante*. Alcolicità minima di 10°. Esprime il meglio in giovane età e si serve a una temperatura di 8/9 °C.

È ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni, Uva rara, Ughetta e Pinot nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 45%.

Abbinamenti

Elegante e delicato, si apprezza con i salumi, i piatti di media sapidità e leggero condimento, le carni bianche, le portate a base di pesce e di vegetali.



OLTREPÒ PAVESE SANGUE DI GIUDA

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Fra i rossi oltrepadani figura anche un vino dolce da dessert, il Sangue di Giuda, dal colore rosso rubino acceso con riflessi violacei. È fine, penetrante, intenso, vinoso, fragrante; è contraddistinto da leggeri sentori di confettura e fiori appassiti, da un persistente sapore dolce e carezzevole e da un corpo morbido ed equilibrato. È previsto nella versione *frizzante* e *spumante*. Grado alcolico minimo di 12° di cui almeno 7 svolti e temperatura di servizio di 12 °C.

È ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni, Uva rara, Ughetta e Pinot nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 45%.

Area di produzione

Può essere prodotto solo in una microzona dell'Oltrepò (Comuni di Bosnasco, Montù Beccaria, Pietra de' Giorgi e Cigognola), dove il suolo argilloso e calcareo conferisce particolari qualità organolettiche.

Storia e tradizione

Una leggenda vuole che Giuda, una volta morto, si fosse pentito di aver tradito Gesù, il quale in segno di perdono lo avrebbe resuscitato. Giuda sarebbe ricomparso in Oltrepò, a Broni. I cittadini, riconoscendolo, decisero di ucciderlo, essendo il traditore di Cristo. Giuda fece allora un dono ai viticoltori: risanò le loro viti da una malattia che le aveva colpite. E così si salvò. Per ringraziarlo i viticoltori gli dedicarono il nome del loro vino dolce rosso.

Abbinamenti

Esprime il meglio di sé gustato in compagnia di formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellate.

OLTREPÒ PAVESE SAUVIGNON

Denominazione di Origine Controllata – DOC (D.P.R. 06/08/1970)



Vino bianco fermo di colore paglierino più o meno accentuato, limpido, con buona consistenza. Profumo fine, caratteristico, delicato, con sentori fruttati esotici e lievi sfumature d'orto e di campo. Sapore asciutto, fresco e piacevole, di grande equilibrio. Alcolicità minima di 11° e temperatura di servizio di 10 °C. È ottenuto dalla vinificazione di uve Sauvignon (minimo 85%) ed eventuale aggiunta di quelle di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Pavia, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Ne esiste anche una versione *spumante*, vinificata con il metodo Charmat (rifermentazione in autoclave) e con perlage fine e persistente. Il profumo ha piacevoli e complessi sentori fruttati, il sapore è brioso, pieno, e avvolgente. Si serve a una temperatura di 8/9 °C.

Storia e tradizione

Il vitigno, il cui nome lascia intendere l'origine francese, proverrebbe dalla Gironda, esattamente dalla zona del Sauternes. È accertato, in ogni modo, che esso è coltivato nella nostra penisola fin dall'800. La denominazione deriverebbe dalla parola francese "sauvage", cioè selvatico, etimologia che troverebbe conferma in alcuni caratteri del vitigno somiglianti a quelli delle lambrusche dei boschi, viti selvatiche che pare siano state utilizzate già dagli Etruschi. Per contro, il vino da esso ottenuto ha pregevoli caratteristiche di finezza aromatica e di equilibrata sapidità.

Abbinamenti

Accompagna bene le pietanze delicate, gli antipasti freddi, i piatti a base di frutti di mare. La versione spumante è piacevole anche come aperitivo.