Tutti gli asset dell’Oltrepò Pavese

scritto da Claudia Meo | 19 Gennaio 2023



L’Oltrepò Pavese è un’area vitivinicola in grande crescita: 440 chilometri di colline e circa 13.000 ettari, al crocevia tra Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna: un comparto che vanta sei DOC e una DOCG e produce circa il 65% del vino lombardo. **Il Consorzio Tutela Vini Oltrepò, nato istituzionalmente nel 1977, la tutela e la promuove, associando, con la guida del Presidente Gilda Fugazza e del Direttore Carlo Veronese,** 160 aziende, per una produzione complessiva che tocca i 75 milioni di bottiglie.

Parliamo di un’area che vanta la terza zona mondiale di produzione del **Pinot Nero**, dopo la Borgogna e lo Champagne e che ospita l’Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero, denominazione in crescita, 553.000 bottiglie prodotte nel 2021 e adesioni potenziali che parlano di circa 2 milioni di

bottiglie.

Lo scorso 6 dicembre l'Assemblea dei soci del Consorzio ha approvato la modifica del disciplinare DOCG, a partire dal nome, che diventerà Oltrepò DOCG Metodo Classico. Al pari di altri grandi spumanti, come Franciacorta, Alta Langa, Trento, Champagne, non avrà in etichetta il nome del vitigno. Dal punto di vista produttivo il nuovo disciplinare prevede almeno 24 mesi sui lieviti; il millesimo dovrà avere almeno 36 mesi sui lieviti, mentre 48 mesi sono richiesti per la menzione Riserva. L'Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico potrà entrare in commercio solo dopo almeno 60 giorni di riposo dalla sboccatura. L'impegno della Governance del Consorzio è ora massimo per fornire alle istituzioni deputate tutta la documentazione necessaria alla rapida approvazione.

Per quanto riguarda la zona **si sta ragionando, alla luce dell'aumento delle temperature, a un ampliamento verso l'alta collina,** fortunatamente presente nella denominazione.

L'Oltrepò Pavese non è solo Pinot Nero: il comparto annovera anche le 6 denominazioni Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC, Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC, Oltrepò Pavese DOC, tra le quali si fa sempre più spazio la Bonarda, vino "pop" a base di uva Croatina, che **con 17 milioni di bottiglie prodotte rappresenta il perfetto complemento,** sia nella versione mossa che ferma, di una socialità giovane e vivace.

Una **gamma di vitigni, oltre al Pinot Nero e alla Croatina, che vanno dalla Barbera al Riesling, con vitigni identitari e interessanti quali Uva Rara, Ughetta / Vespolina, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Cortese Bianco, Moscato, Malvasia.** La biodiversità d'Oltrepò Pavese si esplicita anche nella varietà dei terreni, delle diverse esposizioni che caratterizzano un'area mai uguale, collina dopo collina, e soprattutto capace di una viticoltura ricca e interessante anche rispetto al

cambiamento climatico, con la possibilità di trovare freschezza e altitudini interessanti.

I vini dell'Oltrepò stanno guadagnando **amplissimo consenso nei mercati di tutto il mondo,** ed è questo il momento giusto per dare un'ulteriore spinta in termini tecnici e di promozione. Negli ultimi anni non sono mancati riconoscimenti della critica sia per gli spumanti metodo classico, sia per alcune espressioni di monovitigno; nel contesto del concorso altoatesino di Naturno, quest'anno sono stati **numerosissimi i riconoscimenti per le Cantine d'Oltrepò Pavese**, a riprova di una crescita qualitativa per tutte le denominazioni.

Quella di Oltrepò è una **produzione enologica versatile**, che permette il perfetto abbinamento con le molteplici eccellenze del territorio quali il **Salame di Varzi, prestigiosa Dop locale, il Peperone di Voghera, la Zucca Berrettina, le Patate di montagna del Brallo e di Cencerate**, per non parlare di oltre 40 eccellenze tra formaggi e latticini, soprattutto in Valle Staffora, una vastissima gamma di salumi, e chicche golose quali miele, zafferano e tartufo nero, solo per citarne alcune.

Un'area che sta investendo molto sul fronte dell'enoturismo: diversi i percorsi dedicati, come la Road to Riesling e la Road to Bonarda, con aziende che si attrezzano sempre di più per ospitare degustazioni ed eventi, all'aperto come in cantina. L'area è diventata oggetto di grande attenzione da parte dei tour operator specializzati che organizzano itinerari di più giorni nella cornice collinare dell'Oltrepò. Grande sviluppo sta avendo **l'enoturismo lento, con il cicloturismo e i cammini che offrono grandi occasioni di sport e benessere.** Molte cantine si stanno attrezzando per essere bikers friendly e i sentieri dell'Oltrepò Pavese sono percorsi ogni anno da più di 5000 camminatori, su una rete escursionistica di 700 km e 100 itinerari.

Si sta facendo strada un **turismo d'esperienza, che accomuna**

camminatori, ciclisti e motociclisti, e che lungo i “mangia e bevi” dell’Oltrepò Pavese riserva momenti immersivi in una natura magica, tra tesori storici qualificati e le 4 vie storiche, Via del Sale, Via di San Colombano, Via degli Abati e la Via dei Malaspina. Un mood che non è solo una moda, ma una scoperta di proposte turistiche che mettono al centro l’enogastronomia e le ricchezze del territorio; **la Ciclopedonale Greenway,** grande arteria di collegamento ricavata da una vecchia linea ferroviaria dismessa, in 30 km coinvolge 10 Comuni e collega Voghera, antica “capitale” dell’Oltrepò Pavese con Varzi, borgo fra i più belli d’Italia, medioevale porta sulla Antica Via del Sale.

La **cornice intatta e il grande respiro dei suoi spazi hanno reso l’Oltrepò Pavese il luogo ideale dove collocare un osservatorio e un planetario astronomico:** Cà del Monte ospita un impianto digitale di ultima generazione che è tra i primi in Italia e di primaria importanza in Europa.