Oltrepò Pavese: cambio di paradigma

scritto da Giovanna Romeo | 12 Marzo 2021



Il Ponte della Becca, alla confluenza tra Po e Ticino, segna l'ingresso in Oltrepò Pavese, terra agricola baciata da mille opportunità. Un triangolo al di là del fiume Po, un tappeto quasi ininterrotto di vigne tanto da essere considerata una delle zone d'Italia con maggiore densità di vigneti. L'Oltrepò Pavese è la patria di 11 mila produttori e da sempre è terra leader del Pinot Nero.

La tradizione contadina ha caratterizzato il territorio con una diversità vitivinicola interessante, molteplici varietà in un contesto di biodiversità. Come la fascia collinare chiamata lo "Sperone di Stradella" che ospita la produzione del Buttafuoco Storico, il rosso di grande struttura, un Cru contrassegnato dall'identità della vigna, la sua grande peculiarità riportata in etichetta. Il territorio è molto

chiaro: circoscritto a ovest dal torrente Scuropasso, a est dal torrente Versa vede terreni molto differenti, dalle ghiaie a nord dell'Appenino, alle arenarie nella fascia centrale, più a sud le argille.

Una latitudine perfetta, il 45° parallelo, luogo d'elezione dove 22 ettari e 17 vigne godono di uno status unico: terra e cielo in piena sinergia.
La Valle Versa si apre pienamente allo sguardo. Su di essa insistono piccole vallate, diverse esposizioni e substrati che in pochi metri cambiano completamente la geologia del suolo.

Erede di un'azienda storica con 200 anni di presenza sul territorio, **Giulio Fiamberti** nel 2007 dà il via all'**Azienda agricola Giulio Fiamberti**. Tappe serrate di una crescita che vede l'adesione al progetto Cruasé lanciato nel 2007 in coincidenza con l'assegnazione della DOCG al Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese, il reimpianto della Vigna Solenga, a 80 anni dal precedente, e la prima annata del Buttafuoco Storico Vigna Sacca del Prete, dall'omonima vigna acquistata nel 1994.

Dalla collina di Solenga nasce invece **Vigna Solenga** che, con il Bricco della Sacca – **Vigna Sacca del Prete** –, rappresenta il Buttafuoco Storico. Il confronto è incentrato su due diverse annate (2015 e 2016) e le due vigne storiche, **Vigna Solenga** e **Vigna Sacca del Prete** che evidenziano le definite peculiarità del territorio.

La prima, nettamente più esposta a sud e con un substrato minerale che riscontriamo immediatamente nel sorso (frutto e balsamicità), invitante al punto da mettere a tacere il volume alcolico rendendo il sorso estremamente bevibile. La seconda su suoli di argilla e arenaria e vigne un po' più vecchie, gioca tutto su muscolarità ed eleganza. "Questa è la bellezza del territorio dell'Oltrepò – afferma -. È fondamentale la zonazione per ottenere il meglio da ogni produzione".

Non c'è vignaiolo in Oltrepò che non scelga di cimentarsi con

il Pinot Nero. L’assaggio di **Caristoro Extra Brut** metodo classico 100% Pinot Nero non dosato, 30 mesi sui lieviti, annata 2016 (non dichiarata in etichetta) raccoglie, sotto tutti i punti di vista, la forza che il vitigno acquisisce su queste colline. In due parole: precisione e perfezione. Poche bottiglie in cui leggi il luogo che si manifesta con una struttura unica. Un progetto in crescita che vedrà anche la nascita di Caristoro Riserva.

Davide Calvi, Presidente del Consorzio del Buttafuoco Storico e titolare dell’Azienda Vitivinicola **Davide Calvi**, poi Umberto Quaquarini dell’omonima Azienda Agricola Quaquarini Francesco, e Graziano Calvi di Tenuta La Costa di Guido Calvi parlano anch’essi il linguaggio della pluralità dell’Oltrepò con le due punte di eccellenza: il Buttafuoco Storico e il Metodo Classico (sono forti anche su questo).

E la grandezza c’è proprio tutta: in **Civia**, Metodo Classico Oltrepò Pavese Brut di **Davide Calvi**, come in **Classese Brut dell’Azienda Agricola Quaquarini** o nel millesimato 2011 **Brut Nature di Tenuta La Costa**, una piccola realtà famigliare che da un clone di Pinot Nero proveniente dalla Francia e da un impianto del 1988 produce poche, pochissime bottiglie. In tutte le interpretazioni si coglie la grandissima qualità capace di mostrare la versatilità di un vitigno che solo in Oltrepò ha trovato il suo habitat ideale. Non a caso le migliori aziende spumantistiche sono nate qui, con Carlo Gancia che nel 1860, in Rocca de’ Giorgi trovò il punto ideale per ottenere il miglior Pinot Nero.

In Oltrepò la produzione di Pinot Nero rappresenta circa il 75% dell’intera produzione nazionale. La provincia di Pavia con quasi 3.000 ettari è la prima zona per estensione in Italia, e una delle zone più importanti a livello mondiale per la produzione di spumanti con 12 milioni di bottiglie annue (di cui 1.5 milioni di spumante Metodo Classico).

Su 13mila ettari vitati e diversi contesti ci sono molte

interessanti specificità. Basta citare il Riesling renano e/o italico di Oliva Gessi – un'area caratterizzata da una vena di gesso che arriva fino a Canneto -, il Moscato di Volpara, il Sangue di Giuda, la parte dolce del Buttafuoco, la trasversale Bonarda di Rovescala, sono la fortuna e la ricchezza naturale di un territorio che ha in sé una zonazione naturale.

Aziende che parlano il linguaggio della qualità, forse un po' meno la capacità di raccontarlo. La Croatina è alla base del vino Bonarda, il rosso più diffuso e vitigno storico. Anche il vitigno Barbera trova terreni ideali per la sua coltivazione. Alla base dell'omonimo vino Barbera, insieme alla Croatina rientra nell'uvaggio di importanti vini rossi, quali l'Oltrepò Pavese Rosso, il Buttafuoco e il Sangue di Giuda.

Tra le realtà in cui il Metodo Classico e il Pinot Nero (oltre al Buttafuoco Storico) sono l'essenza e la vocazione c'è la **Cantina Scuropasso**, Pietra de' Giorgi, di **Fabio Marazzi**. "I territori, le vigne, il vitigno necessitano di una riscoperta e soprattutto di una comunicazione corretta – afferma Fabio Marazzi -. Abbiamo potenzialità inespresse, dove la qualità e il fare bene sono la nostra prima attitudine. La storia racconta che tutta Italia si è approvvigionata della nostra materia prima, mentre oggi gli interessi troppo diversi che prevalgono in Oltrepò rispetto ad una visione comune necessaria per portare avanti un discorso di territorio, penalizza ancora troppo il nostro lavoro. Il cambio di paradigma chiede un prodotto che si esprima secondo il vitigno ma parli di zone, persone, obiettivi"

Con Roccapietra, la " bollicina paziente" – come ama definirla per il lungo affinamento sui lieviti, Fabio mostra tutta l'esperienza maturata a fianco dello zio. Nel 1991 crea Scuropasso Metodo Classico Brut, nel 1998 Roccapietra, il nome scelto per raccontare la sua area attraverso la sintesi dei nomi dei due comuni simbolo della valle Scuropasso: Rocca de' Giorgi e Pietra de' Giorgi. Il Roccapietra è declinato in tre tipologie: il **Brut**, il prodotto con più successo nella

ristorazione, il **Brut Rosé** (divenuto Cruasè nel 2007) e l'ultimo nato, lo **Zero**, il Pas Dosè colmato solo con vino della stessa catasta per valorizzare ed esaltare le caratteristiche del Pinot Nero dell'Oltrepò.

In anteprima Fabio Marazzi ci presenta la nuova sfida che alcuni produttori hanno colto qualche anno fa: **Roccapietra Blanc de Blancs** 2016, Chardonnay in purezza, 42 mesi sui lieviti. E come tutti i suoi vini è ottenuto da raccolta manuale, lieviti indigeni, mosto fiore, nessuna chiarifica, collaggio o filtrazione. L'altro volto di Fabio Marazzi è **Vigna Pianlong** 2017, il Buttafuoco Storico secondo tradizione e **LunaPiena** 2015, Buttafuoco Doc.

Giorgi è dal 1875 il progetto sul territorio di una delle prime famiglie che in Oltrepò hanno prodotto vino per i paesi vicini. Oggi Giorgi Wines è un'azienda moderna a conduzione famigliare: la famiglia al centro dell'impresa e il territorio per vocazione. Una delle realtà più grandi per numeri e varietà di etichette proposte, dove la qualità regna sovrana: circa 10mila ettolitri all'anno su tutta la gamma di prodotti esportati in 59 Paesi nel mondo, più di 160 agenti in Italia e 30 dipendenti tra vigna e cantina oltre.

Un marchio che fonde la tradizione con la sperimentazione e un'attenta gestione di tutta la filiera produttiva. Il metodo classico è certamente il suo fiore all'occhiello. La vendita si attesta sulle 90mila bottiglie annue (quasi tutte DOCG) su una produzione complessiva di un milione di bottiglie.

Fusion Brut, Pinot Nero 85% Chardonnay 15%, **Gianfranco Giorgi Pinot Nero metodo classico Brut** 100% Pinot Nero e la gran cuvée storica **Giorgi 1870 Oltrepò Pavese DOCG**, Pinot Nero in purezza, tutti proveniente dalle zone più vocate nei comuni di Montecalvo Versiggia, S. Maria Della Versa, Rocca De' Giorgi, rappresentano con **Top Zero Nature**, spumante classico di qualità 80 mesi sui lieviti, il frutto del grande lavoro di questi anni. Giorgi è produttore, inoltre, della celebre linea

Gerry Scotti: 30mila bottiglie che comprendono anche il Buttafuoco Storico.