

Enoturismo a Pertinace: cooperativa in stile cru

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 16 Maggio 2020



Finalmente sono riuscito a venire a **Treiso** per visitare **Pertinace**. Era ormai da tre anni che **Cesare Barbero**, direttore della piccola cooperativa nel cuore del Barbaresco, si lamentava che non fossi ancora riuscito a visitare la sua realtà.

Cantina Pertinace, infatti, è tra le sette componenti di **The Wine Net**, la prima rete italiana di cooperative vitivinicole italiane (le altre sei sono Cantina Negrar Valpolicella, Valdoca, Cantina Vignaioli Scansano, Cantina Frentana, CVA Associati, La Guardiense), alla cui nascita ha contribuito anche Wine Meridian.

Dai racconti di Cesare e dalle numerose degustazioni dei vini della Cantina avevo avuto comunque modo da tempo di capire le peculiarità di questa realtà cooperativa che ritengo si possa considerare assolutamente '**originale**' nel seppur variegato panorama della cooperazione vitivinicola italiana.

Innanzitutto sono le piccole dimensioni che la rendono alquanto unica: da poco hanno infatti raggiunto i **21 soci per una superficie vitata inferiore ai 100 ettari e una produzione che si aggira sulle 650.000 bottiglie.**

Già guardando questi numeri si capisce che ci troviamo di fronte a una cooperativa 'speciale', nata nel 1973 grazie alla lungimiranza di Mario Barbero che convinse altri 13 piccoli produttori della zona di Treiso a mettersi insieme. Fin dall'inizio **la loro ambizione era decisamente elevata**, assolutamente all'avanguardia considerando i tempi, e cioè quella di **creare una realtà produttiva capace di valorizzare i vigneti più pregiati** (i cru in particolare) al fine di ottenere vini di grande pregio per rivolgersi così a un target di alto livello.

Già nella scelta del nome della cooperativa, d'altro canto, si annidava l'ambizione dei quattordici primi soci: Pertinace come **Publio Elvio Pertinace, condottiero di valore e imperatore romano che nacque a Treiso nel 126 d.C.** E l'audacia non è certo mai mancata in casa Pertinace.

Un'audacia che ho ritrovato anche in questa nostra visita che ci ha consentito di toccare con mano un aspetto spesso sottaciuto nelle suggestive Langhe: siamo di fronte a una **viticoltura eroica**, non c'è che dire. Lo abbiamo testato di persona, salendo con le possenti jeep di due soci della Cantina che a fatica risalivano lungo le pendici gremite di vigneti.

E il paesaggio che si apre dal cru Marcarini è un qualcosa che difficilmente dimenticherò, **una delle più belle cartoline di questo nostro viaggio.**

Ho citato **Marcarini** che assieme a **Castellizzano** e **Nervo** rappresentano **i tre cru di Pertinace**. La scelta di valorizzare i vini della Cantina soprattutto attraverso la realizzazione di tre Barbaresco di grande finezza, eleganza e personalità è

certamente il principale elemento della carta d'identità di questa piccola cooperativa dedita fin dalla sua genesi all'eccellenza.

A far da cornice ai tre Barbaresco cru, il Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto e il Barbera d'Alba. Ma tutti i vini realizzati da Pertinace sono orientati a uno **stile classico** che cerca il più possibile di **esaltare le caratteristiche più autentiche dei vitigni**, Nebbiolo su tutti, coltivati in questo territorio.

Non ci sono ammiccamenti verso stili più moderni in casa Pertinace e questo rappresenta, a mio parere, un altro fattore che evidenzia il coraggio di questa cooperativa che vuole dimostrare come sia possibile essere sé stessi al 100% garantendosi comunque buone performance sui mercati.

E sì perché **i vini di Pertinace si vendono ormai in tutto il mondo**, con ottimi risultati sia 'sotto casa' che in mercati più remoti come **Usa, Corea del Sud, Hong Kong, Giappone, Canada** e più recentemente anche in **Brasile e Colombia**.

Ottime performance ottenute anche grazie a un management di ottima qualità, a partire da **Cesare Barbero** che da parecchi anni ormai guida Pertinace con sagacia ma anche con la giusta umiltà e spirito di condivisione.

Noi abbiamo avuto una guida speciale, **Elena Oberto** che rappresenta quella tipologia di manager 'tutto fare' che sono una ricchezza incommensurabile per le cantine.

Infine, abbiamo avuto la fortuna di poter godere ancora una volta di alcune eccellenze della gamma di Pertinace che, come sottolineato precedentemente, si inseriscono a pieno titolo nel filone della tradizione vitivinicola piemontese più pura.

A partire dal **Barbera d'Alba** che rappresenta senza ombra di dubbio un vino chiave della tradizione enologica piemontese e che, a mio parere, Pertinace ha interpretato nella modalità migliore, esaltando le sue caratteristiche 'gastronomiche' (grande versatilità a tavola) e di bevibilità. Chiaramente non

poteva mancare il **Barbaresco** e la scelta è caduta non su uno dei tre cru, di cui poi ci siamo deliziati a tavola, ma sul Classico, prodotto con uve provenienti dai comuni di Treiso e Barbaresco. Un

vino che conferma sia lo stile tradizionale di Pertinace ma anche l'incredibile finezza ed eleganza di questo vino che ogni volta ci dimostra che **non serve essere potenti per farsi sentire al meglio.**

E quest'ultima potrebbe essere anche un'ottima descrizione di Pertinace.

Che cosa abbiamo imparato da Elena Oberto e Cesare Barbero

Finalmente abbiamo potuto visitare Cantina Pertinace dopo tanti tentativi sempre colpiti da imprevisti.

Cesare Barbero rappresenta la **concretezza senza fronzoli** fatta persona. Da lui ho imparato che le cose si fanno anche senza far troppo rumore. E questo non significa non farle. Ma soprattutto da Cesare ho imparato che un po' di ironia non guasta mai, ma aiuta nel gestire un team e nel poter risolvere problemi con leggerezza.

Da **Elena Oberto** ho imparato quanto è importante **essere versatili e sapersi fare spazio in un'azienda.** Molti manager pretendono di entrare con un unico ruolo definito nelle aziende, ma non è questo lo spaccato delle aziende del vino, dove talvolta i lavori si costruiscono man mano aggiungendo ruoli in base alle necessità e in base alle competenze messe a disposizione. Da Elena ho imparato come le cose avvengono in una duplice direzione: non basta un'azienda fertile e con spazio, ma **serve anche avere manager capaci e volenterosi di mettersi in discussione, di**

mettersi alla

prova e di prodigarsi con amore per ogni singola mansione.