Pertinace, cooperativa in stile cru

scritto da Fabio Piccoli | 28 Agosto 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 sua 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 ad 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 ad 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 dC.

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 ad 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 Italian Wine Tour.

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 ad 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 se 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 mercato più remoti come Usa, Corea del Sud, Hong Kong, Giappone, Canada e più recentemente anche in Brasile e Colombia.

Ottime performance ottenute anche grazie ad 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.

Il nostro camper Gino non ha ovviamente potuto raggiungere i bricchi di Pertinace viste le impressionanti pendenze e quindi si è potuto riposare nell'ampio piazzale della Cantina.

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.