L’Oltrepo` Pavese alla Milano Wine Week

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Ottobre 2022



Un grande successo ha ottenuto nella prima giornata “piena” di Milano Wine Week la Masterclass dedicata alle eleganti bollicine della DOCG Metodo Classico da Pinot Nero, condotta da **Andrea Zanfi** e **Carlo Veronese**, andata sold out appena on line, e organizzata nello splendido cortile di **Palazzo Bovara,** head quarter di Milano Wine Week, in corso Venezia. La degustazione ha raccontato il valore della DOCG tenendo teso il filo del tema del tempo.

“Lunghi affinamenti, eleganti interpretazioni, stili e sfumature di bollicine diverse, da zona a zona di un areale molto vasto (3000 ettari di Pinot nero e colline orientate in modo diverso su una superficie vitata di 13mila ettari), dalle

trasparenze, dal bianco alla versione Cruasé (in rosa), attraverso la degustazione di 6 etichette il racconto di una terra del vino che da sempre produce spumanti di rara qualita`. È stato molto bello – **dice Carlo Veronese** – percepire la concentrazione e la profonda attenzione per questo racconto da parte di partecipanti competenti e incuriositi dalla scoperta di questo mondo a due passi da Milano".

"L'Oltrepo` ha una carta fondamentale da giocarsi in queste degustazioni, – ha detto **Andrea Zanfi, ideatore di Spumantitalia** – la carta del Tempo che proietta questo territorio ben oltre il reale valore percepito oggi per il suo vino, ben sotto il merito, se solo produttori e consumatori sapranno aspettare, avranno la possibilita` di costruire bollicine che sfiorano l'immortalita` e che fanno sognare, da mettere sul mercato ad un giusto ed importante prezzo".

Queste le etichette che hanno impreziosito la Masterclass OltreDOCG di Palazzo Bovara a Milano Wine Week:

1. Oltrepo Pavese DOCG metodo classico Pinot Nero Millesimato Brut Nature 2018-Luogo d'Agosto-Az. **Alessio Brandolini**
2. Oltrepo Pavese DOCG metodo classico Pinot Nero Millesimato Brut 2016- Az. Ca' del Gè 3) Oltrepo` Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero Rosè Millesimato–Brut 2014- Cruasè- Az.**Francesco Quaquarini**
3. Oltrepo` Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero Millesimato Extra Brut 2011 -VINCENZO COMI Riserva del Fondatore – **Tenuta Travaglino**
4. Oltrepo`Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero Rosè Millesimato – Brut 2011-Julilae – Az. **La Travaglina**
5. Oltrepo`Pavese DOCG Metodo Classico Collezione 2008 – **La Versa**

OLTREDOC DI SORRISI DALLE BOLLICINE AL BUTTAFUOCO STORICO A LA

VINERIA

Nella giornata inaugurale di Milano Wine Week anche un **momento di incontro informale ed inclusivo, che ha visto la partecipazione di giornalisti, winelover, addetti ai lavori presso La Vineria di Via Stradella.** Un evento chiamato OltreDOC dalle Bollicine al Buttafuoco Storico, in collaborazione con il Club del Buttafuoco Storico, fiore all'occhiello di un blend da uve autoctone che racconta eccellenza del vino da invecchiamento.
"L'Oltrepo`del vino ha tante anime e sfaccettature – afferma Armando Colombi, Direttore del Club del Buttafuoco Storico. – La sentita partecipazione all'evento alla Vineria ha dimostrato l'importanza di presentarsi compatti, con anche il Buttafuoco Storico – una produzione di nicchia – che va a completare il variegato panorama vinicolo dell'Oltrepo".

L'evento a cui ha preso parte la **presidente del Consorzio Gilda Fugazza, il direttore del Consorzio Carlo Veronese e il presidente di Ersaf – Regione Lombardia Alessandro Fede Pellone**, ha proposto un banco di assaggio dedicato alle "Perle d'Oltrepo`Pavese" pescando dalle 6 Doc e una DOCG, per un viaggio alla scoperta di questa importante area di produzione del vino, la piu`importante di Lombardia.

UN DISTRICT DA DEGUSTARE: L'OLTREPO`A MILANO

OltreDOC si è svolto in uno dei locali del District, quello di Plinio-Eustachi, dove domani, mercoledi`12,** è in programma un Walk Around Tasting a partire dalle 18 in 8 locali che aderiscono al distretto Oltrepo`Pavese. Si tratta di un'attivita`all'aperto in cui ogni azienda che partecipa porta in mescita il proprio vino avendo a disposizione un tavolo con tutto l'occorrente. Questi gli abbinamenti dei locali e delle aziende presenti al **Walk Around Tasting del 12 a Milano, Oltrepo`District: Bao Bar – Le Fiole, Pause – Oltrenero, La Vineria – Bosco Longhino, La Piola – Vanzini, Caffè Artisti – Alziati, Athmosfere – San Vincenzo, Cicchetto – Prime Alture.

MIXOLOGY DOC IN OLTREPO`DISTRICT AL BAO BAR

Sabato 15 dalle 17 Al **Bao Bar nel district Oltrepo`un altro momento di incontro questa volta secondo il tema attualissimo della Mixology Doc con il Consorzio Tutela Vini Oltrepo` Pavese.** Drink code #Oltrepolover. In degustazione per la prima volta l'OltreBitter, dopo il lancio dell'OltreMiTo ecco i cocktail che interpretano i nuovi gusti e raccontano comunque storie di territorio. L'Oltrebitter – mixology che sposa la Doc Oltrepo`Pavese Pinot Nero Spumante e A'Rbei Bitter – si aggiunge all'OltreMiTo e allo Spritz Pavese, ideati in precedenza dal barman Sergio Daglia, molto apprezzati dai giovani.