

# Progetto #LaMossaPerfetta

Bonarda,

scritto da Giovanna Romeo | 17 Febbraio 2020



[Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese](#): inizia da qui la storia della rinascita di un territorio che negli anni è stato oggetto di circostanze che ne hanno incrinato virtù, doti, potenzialità. Nel 2015 una rete di aziende agricole ha deciso di fare sistema superando l'individualismo che negli ultimi trent'anni ne ha minato il territorio, stabilendo nuovi punti fermi per rivendicare la qualità per uno dei vini tra i più importanti della cultura pavese e grande classico dell'enologia lombarda: la **Bonarda frizzante**.

Il “**Progetto Bonarda**”, ambizioso quanto interessante, ha proprio l'obiettivo di ridare dignità alla Croatina, vitigno autoctono conosciuto e raccontato sin dal 1200, ma soprattutto

di rilanciarne il valore nella sua versione frizzante, tipica di questo territorio. La storia della Croatina è sempre stata inoltre piuttosto confusa e intricata, per via del fatto che l'uva era spesso scambiata con il vitigno piemontese Bonarda. In verità, sebbene la coltivazione sia consentita in diverse regioni italiane come Piemonte, Emilia Romagna, Veneto e Sardegna, è l'Oltrepò Pavese l'area più vocata con **4000 ettari di vigneti e il 70% della produzione nazionale**. Progetto Bonarda quindi, **sedici aziende** (Società agricola Agriamo, Azienda agricola Bagnasco Paolo, Azienda agricola Bisi, Azienda Agricola Calatroni di Calatroni Cristian, Azienda vitivinicola Calvi di Davide Calvi, Azienda agricola di Fiamberti Giulio, Tenua Gazzotti, Giorgi Wines, Azienda agricola Gravanago, Azienda agricola La Travaglina, Azienda agricola Manuelina, Azienda agricola Maggi Francesco, Azienda agricola Montelio, Azienda agricola Quaquarini Francesco, Azienda agricola Tenuta Fornace, Azienda agricola Valdamonte di Fiori Alberto) che insieme, autofinanziandosi, hanno sottoscritto un programma di rilancio.

“Un cambiamento necessario, sottolinea **Armando Colombi**, responsabile delle relazioni istituzionali del **distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese**, un progetto inclusivo al servizio del territorio. Dal 2015 si lavora basandosi su una filosofia che chiede conoscenza del territorio stesso, dove fondamentale è parlare prima di tutto di qualità, darsi un disciplinare che sia più restrittivo rispetto alla Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc, produrla a regola d'arte”. I punti fondamentali si possono tradurre in sette momenti imprescindibili: le uve devono essere di collina, **#lamossaperfetta** nasce sulle colline dell'Oltrepò Pavese in zone particolarmente vocate per microclima, natura del terreno ed esposizione dei vigneti. Le aziende sono a filiera completa dove si intende che il vignaiolo è l'unico responsabile, dalla coltivazione e raccolta delle uve alla loro trasformazione in cantina, fino all'imbottigliamento e alla vendita del vino, tutte operazioni rigorosamente effettuate solo nella zona di produzione. È vinificata in purezza con una resa massima per ettaro e una resa uva/vino più limitata, non può superare i 110 quintali (contro i 125 consentiti dal disciplinare della Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC) e la resa totale uva/vino deve essere pari al 65% (contro il 70% del disciplinare della

DOC) proprio per esaltarne la tipicità. La Bonarda è naturalmente frizzante: le tradizioni contadine, le consuetudini alimentari la vogliono ricca di spuma e con una naturale frizzantezza indotta dai lieviti. **Cristian Calatroni dell'Azienda Agricola Calatroni** sottolinea inoltre che il raggiungimento dell'elevato standard organolettico, richiesto dal regolamento di produzione del Progetto Bonarda, è certificato da un ente terzo che esegue controlli sui campioni di vasca. "Prima dell'imbottigliamento, i produttori del progetto Bonarda hanno l'obbligo di sottoporre i campioni di vino alla degustazione e all'analisi chimico-fisica e organolettica del laboratorio Bi.Lab. di Guarene (CN). Il team di esperti controlla che il vino sia conforme al canone di qualità stabilito dal regolamento del progetto, al di sotto del quale non è possibile la commercializzazione con il marchio del Progetto Bonarda. Le cantine hanno scelto inoltre un'identità ben precisa espressa da una bottiglia in vetro dal design immediatamente riconoscibile e ideata appositamente. La Marasca, il cui nome sottintende la varietà di ciliegia, riporta il marchio **OPWine** del Distretto del Vino di Qualità". Un vino "icona" che si è riappropriato di un passato generoso e autentico. Un progetto che anno dopo anno ha visto una crescita curata e ponderata che ne sta ridisegnando la natura. 90.000 le **bottiglie vendute** nel 2016, diventate 150.000 alla fine del 2017, oggi si attestano intorno alle **200.000**. Un grande interesse che si manifesta oltre che in Lombardia – vino mascotte dei trendsetter milanesi -, anche in Piemonte, Liguria, Emilia Romagna senza tralasciare Roma e la Campania. Il **10% della produzione raggiunge sia i consumatori esteri dell'Unione Europea come Germania, Svizzera e Polonia, sia extra UE**. Sono gli Stati Uniti, il Sud America e la Cina i mercati emergenti in termini di gusto, che stanno scoprendo la piacevolezza di vini come #LaMossaPerfetta, freschi, dinamici, leggermente abboccati e con una bollicina che la declina a culture, cibi e abbinamenti sempre nuovi e interessanti.