

Oltrepò Pavese: all' AIS con Bisi, Colle del Bricco, Picchioni e Cantina Scuropasso

Serata indimenticabile: entusiasmo e passione pura trasmesse con energia e savoir-faire dalla relatrice della riuscita serata, la miglior sommelier del Veneto 2015, la veneziana Laura Vianello. La delegazione AIS presente al completo per accogliere i quattro produttori ambasciatori dell'Oltrepò Pavese: Claudio Bisi, Andrea Picchioni, Fabio Marazzi della Cantina Scuropasso e Matteo Maggi di Colle del Bricco.

L'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Una peculiare caratteristica che rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro. La viticoltura nell'Oltrepò Pavese è antichissima e i primi documenti scritti risalgono a Plinio e anche a Strabone che nel 40 a.C., passando con una legione romana, scrisse «vino buono, popolo ospitale e botti in legno molto grandi». Nei secoli successivi, s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zona con il termine "eccellentissimi". L'Oltrepò Pavese vitivinicolo trova in senso moderno le sue radici nel secolo scorso, nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di

quel periodo. E' sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli più utilizzati, (anche se i più diffusi sono Croatina, Barbera, Pinot nero e Riesling) e la suddivisione in denominazioni prevede: una Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico; sette Doc, l'Oltrepò Pavese Bonarda, Buttafuoco, Casteggio, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot grigio, Pinot nero dell'Oltrepò Pavese e Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese; e una Igt, Provincia di Pavia. L'Oltrepò Pavese è la più estesa denominazione di Lombardia, terza in Italia, prima in assoluto per il Pinot Nero. Parliamo di 13.800 ettari di vigneto, di cui oltre 3.000 appunto di Pinot Nero, che vanta storia e tradizione nell'area, dato che i primi vigneti furono impiantati già nella seconda metà dell'Ottocento. I terreni sono costituiti prevalentemente da argille, limo, marne (argillose e sabbiose), gesso, arenarie, conglomerati, e suoli lapidei e calcarei. Alla fine della dettagliata presentazione, abbiamo assaggiato i vini. Il Roccapietra Zero 2010 Pinot nero metodo classico di Cantina Scuropasso, un calice mistico, agrumato, sapido e teso; l'Ipazia 2017 di Andrea Picchioni, dal frutto croccante e dalla briosa beva tentatrice; Makedon 2016 di Colle del Bricco, un vino che non ha ancora trovato

un suo equilibrio, vedremo nel tempo; il Senzaaiuto 2015 di Bisi, la scoperta della serata: un vino emozionante, intenso, avvolgente, compatto, di rara classe ed eleganza; il Roncolongo 2015 di Bisi, un po' segnato dal rovere all'inizio, poi si illumina in un finale di agrumi e arancia amara; Stafilo 2013 di Colle del Bricco dall'acidità marcata e Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2012 di Andrea Picchioni, dalle note speziate, e dalla grande piacevolezza per freschezza, acidità e lungo equilibrio. Un vivo ringraziamento ai quattro moschettieri dell'Oltrepò per le trame enoiche che ci hanno rallegrato i sensi e a Laura per la sua coinvolgente presentazione.

