

La nostra feconda Terra

L'Oltrepò Pavese narra delle piccole storie e dei grandi eventi ed è la terra ideale della crescita della vite per le sue equilibrate condizioni climatiche e per la conformazione geologica del terreno. Il territorio offre una storia antica e ha tutti i presupposti e le condizioni per ottenere vini di alta qualità. Gli intenditori osservano il grappolo d'uva ancora attaccato alla vite, ne gustano l'acino, respirano il profumo intenso della vendemmia e del mosto, si recano nella cantina fresca, bussano alla botte, pazientano durante il tempo dell'invecchiamento del vino e attendono il giorno della degustazione. Per ottenere un buon vino necessita molto tempo ed un lungo lavoro, onestà e salutare esperienza. Sui colli dell'Oltrepò avvengono, nel silenzio, tutte queste operazioni che poi prendono voce (la parola) in ogni parte del mondo con la degustazione dell'eccellenza della nostra terra: il vino. Veramente benedetta, singolarmente feconda, squisitamente bella nel panorama, la fascia collinare oltrepadana gode di fama chiarissima per le uve ed i vini di pregio.

Il grosso della produzione delle uve e dei vini si trova nelle superfici agrarie dei seguenti Comuni: Stradella, Zenevredo, Bosnasco, Montù Beccaria, San Damiano al Colle, Rovescala, Santa Maria della Versa, Golferenzo, Volpara, Canevino, Rocca de' Giorgi, Lirio e Montecalvo Versiggia, Cicognola, Canneto Pavese, Castana, Montescano, Broni, Pietra de' Giorgi, Redavalle, Santa Giuletta, Montalto Pavese, Mornico Losanna, Olva Gessi, Torricella Verzate, Corvino San

Quirico, Calvignano, Casteggio, Borgoratto Mormorolo, Borgopriolo, Montebello, Torrazza Coste, Codevilla, Retorbido, Roccasusella, Montesegale, Godiasco, Rivanazzano Terme.

È noto che la viticoltura oltepadana ha importanza notevole per qualità e per quantità sul territorio nazionale. La lenta ricostruzione dei vigneti, dopo la strage della fillossera e altre infezioni della fine ottocento e primo novecento è stata completata. Ora si possono ammirare i vitigni rigogliosi e i filari ordinati sulle colline come un vivo e infinito esercito di frutti deliziosi e profumati. La lotta del viticoltore continua contro i parassiti che colpiscono la vite, anche se la scienza e la sperimentazione offrono valide difese per debellare le insidiose malattie alla pianta ed ai frutti.

Nell'Oltrepò Pavese è nato un gruppo di Cantine Sociali, la prima è stata fondata a Montù Beccaria nel 1902. In seguito si unirono le cantine di Montù Beccaria, Stradella, San Damiano al Colle, Montescano; la Cantina Sociale la Versa nel 1905; quella di Montescano nel 1906; a San Damiano al Colle nel 1906; a Torrazza Coste - Codevilla e Retorbido nel 1907, così quella di Casteggio; a Stradella nel 1909 e a Codevilla nel 1931 la Cantina Sociale Intercomunale di Broni nel 1951; la Cantina Sociale di Rovescala nel 1955 e a Canneto Pavese nel 1961. Alle Cantine Sociali che vinificano le uve dei soci con i più sicuri e moderni sistemi e conservano ottimi vini, fanno corona numerose aziende agricole- vinicole e un gran numero di piccoli produttori.

Tutte queste realtà, oltre alla sussistenza economica della gente, mirano a diffondere la cultura del vino sempre innovativa "è un continuo innesto di antica esperienza e di nuova ricerca". Sulla

nostra tavola arriva una storia da conoscere, da condividere, da gustare.

Abbiamo a disposizione un magnifico concerto di vini oltepadani da ascoltare che allietano e rallegnano, invitano con i profumi delicati e asciutti, con dovuta diligenza ci portano alla degustazione e alla convivialità.

La viticoltura dell'Oltrepò è antichissima, lo attestano i reperti archeologici nei musei della zona, a memoria d'uomo la vigna è sempre stata coltivata, come quel tralcio di vite fossilizzato ritrovato nei pressi di Casteggio, antico almeno di tremila anni. Le uve, i vini, le grandi botti, nel nostro territorio vengono già citate da autori classici greci e romani. Si pensa che la vite nell'Oltrepò sia stata importata dall'Armenia, dalla Georgia e dalla Mesopotamia, in quelle terre abbiamo reperti databili dal sesto al quarto millennio avanti Cristo; forse alcune popolazioni ariane per via mare e poi via fiume abbiano trovato nella nostra terra un insediamento stabile. Secondo la ricerca di alcuni esperti, quindi anche in Italia vivevano vitigni indigeni, autoctoni. Senza sostenere con forzature le due suddette tesi si ritengono valide e probabili. Naturalmente il vino venne più tardi, quando l'esperienza dell'uomo si fece strada e la prima testimonianza scritta è quella biblica: Noè cominciò a fare l'agricoltore e piantò una vigna e bevve il vino (Genesi 9, 18-21).

Il popolo ebraico trasmise molte citazioni a riguardo del vino, infatti la Bibbia lo riporta almeno trecento volte. Tra l'uomo e il vino esiste un'armonia, anche perché la vite è fra tutte le piante che si adatta alle più diverse condizioni ambientali.

La pianta della vite è, sostanzialmente una liana, alcune specie sono sterili altre fruttifere, attecchisce ovunque ad eccezione dei luoghi freddi, umidi e acquitrinosi, ma predilige e ama il colle.

Le colline in un clima temperato permettono alla vite di godere al massimo i benefici dei raggi del sole e agli acini di assorbire gli aromi e i profumi che poi troveremo nel vino.

L'intero Oltrepò collinoso è luogo ottimale e fertile per la crescita della vite, la prima fascia collinare estesa tra Montù Beccaria e Torrazza Coste, risale all'era Terziaria, appartiene al periodo cenozoico, consta di terre ricche di calcare con una buona componente di anidride fosforica e di potassa, comuni sono i composti di calcare e scisti marnosi ed argillosi. Le caratteristiche climatiche si sposano con le esigenze richieste dalla vite.

Le colline dell'Oltrepò sono da sempre le vigne, tanto che Strabone storico e geografo greco vissuto tra il 60 a.C. e il 20 d.C., descrive la zona presso la Via Emilia tra Piacenza e Clastidium: "Della bontà dei luoghi è prova la densità della popolazione e la grandezza delle città e la ricchezza; ragioni per le quali i Romani di questa regione sono superiori a tutta la rimanente Italia. La terra coltivata dà molti e svariati prodotti ... l'abbondanza del vino viene indicata dalle botti fatte di legno e più grosse delle case ...". Plinio il Vecchio, in base ad alcuni ritrovamenti, lascia pensare che già nel 700 a.C. la vite fosse coltivata sulle colline dell'Oltrepò Pavese. Secondo lo storico Cantù, "i Galli-Liguri delle colline oltrepadane avevano bisogno di comunicare con la Lomellina per smerciarvi il loro abbondante vino in grandi botti, atte a conservarlo ed a trasportarlo via acqua o via terra, essendo ricercatissimo in Transpadania ed oltre le Alpi".

Robolini nelle "Notizie storiche di Pavia parlando dei fondi rustici, dal 600 al 1300, segnala molto spesso le vigne dell'Oltrepò.

Andrea Bacci nella sua opera "De Naturali Vinorum Historia de Vinis Italiae, scritta nel 1550, dice che passando dal Piemonte e andando verso la Lombardia, la stessa amenità di quei vitiferi colli piemontesi continuava su tutta la linea dei colli che sovrasta il Po nella vasta pianura della Via Emilia, "sui quali si trovano tante città, fra campi e vigneti ubertosissimi". Anche nei tempi detti oscuri, dopo la caduta dell'Impero Romano, la vigna fu tenuta in alta considerazione. Durante il Medioevo e fino al Rinascimento, attorno ai castelli, ai conventi dell'Oltrepò si estendevano i filari delle viti, intervallati da boschi che oggi sono molto scarsi perché hanno lasciato il posto agli sconfinati vigneti. Con il Trattato di Worms nel 1743, l'Oltrepò diventa piemontese ed è chiaro l'influsso in quello che è l'evoluzione viticola del periodo che arriverà fino al 1859. L'intendente dei Savoia marchese D' Hautville alla fine del 1700 ci racconta: "Il territorio della provincia di Voghera è coperto per oltre un terzo da vigneti". Sempre all'inizio del 700 la superficie vitata aumenta notevolmente in conseguenza della grande richiesta del mercato del tempo. Il governo Sabauda indice una verifica catastale del nostro territorio ed affida anche all'Università di Torino la stesura della prima opera ampelografia (lo studio della vite), l'identificazione delle tipologie con le loro caratteristiche e nel 1799 l'importante ricerca è coordinata dal conte Nebulone. Alcuni vitigni quali Dolcetto, Moradella, Malvasia e Moscato sono già presenti in Oltrepò,

mentre il Barbera non è ancora conosciuto, lo sarà dopo pochi anni nel Monferrato.

Nel 1800 la viticoltura subisce un duro colpo con l'arrivo sul territorio di due crittogame, la peronospora, l'oidio (mal bianco) e di un insetto, la fillossera che compare in Italia per la prima volta nell'Oltrepò Pavese, questi sgraditi ospiti modificano la relazione dell'uomo con la vite, tanto da portare la morte di moltissime piante. Venne trovato un valido rimedio preventivo: irrorare la vite con lo zolfo in polvere. La fillossera è un insetto che deposita le uova sulle foglie e nella parte radicale della pianta, nutrendosi di essa fino a farla morire. Venne combattuta anche con buoni risultati, ma i danni risultarono ingenti e mandarono in crisi il settore assieme ai problemi socio-economici della fine ottocento e inizio novecento.

Il vino è un prodotto idro-alcolico perché le due componenti maggiori sono rappresentate dall'acqua (circa l'ottanta per cento) e dall'alcol (circa il dodici per cento). Rimane l'otto per cento circa rappresentato da metalli, Sali minerali, sostanze proteiche, vitamine, acidi organici, atociani, flavoni, aldeidi ecc... . La chimica dice la sua parte, ma c'è soprattutto la lunga storia che dice il resto. Il vino, unitamente ai diversi cereali e ai prodotti spontanei naturali, da sempre sta alla base dell'alimentazione mediterranea, è un ottimo integratore alimentare in grado di compensare, se bevuto con equilibrio, certe carenze nutrizionali apportatrici di malattie quali scorbuto e pellagra. I popoli antichi (Fenici, Egizi, Greci, Romani) usavano il vino nei viaggi, anche per mare, come puro medicinale o come componente importante di base per rimedi curativi.

Se ci impegniamo ad osservare i vini dei nostri colli nei suoi svariati colori e se riusciamo a respirare i suoi delicati profumi, abbiamo varcato la soglia di questa parte di mondo. Ancora possiamo procedere oltre la porta gustando i vini, mettendo in gioco il nostro palato ed esprimere quanto abbiamo imparato. Se così avviene abbiamo superato l'esame, si è aperta la "Casa dei colli dell'Oltrepò". È un lungo racconto di storia, è una vivace esperienza il vino rosso brillante leggermente invecchiato, quello giovane (novello) e brioso, il bianco fruttato con le varie tonalità dell'oro, lo spumante delle bollicine che parla al mondo. L'importante, comunque, è sempre che il vino sia prodotto con scienza enologica e coscienziosa onestà. Gli antichi esperti della terra dei nostri paesi, per degustare i vini, usavano la tazza di ceramica bianca; oggi siamo passati ad un bellissimo bicchiere di cristallo e per pochi addetti il testevin d'argento. Non ci fermiamo solo alla generosa esperienza, ma viviamo la gioia e apprezziamo i doni che "Qualcuno" ci ha offerto, imparando anche a ringraziare.

7 vini

Non si può dire tutto sui vini dell'Oltrepò Pavese, l'argomento è molto vasto e le nostre conoscenze hanno un limite; ancora dobbiamo ricercare, ancora dobbiamo sperimentare, ma la cosa importante è aver voglia di mettersi in movimento, compiere dei passi e dare soddisfazione ai sensi in questa fertile terra, di passeggiare nella sua storia e gustare le delizie che ci vengono riservate.



I vini bianchi

Oltrepò Pavese Cortese

È un vino asciutto, schietto, secco e morbido nello stesso tempo, da bersi a temperatura ambiente o leggermente fresco, può accompagnare tutto il pasto. Normalmente di colore paglierino carico, proviene dall'uva detta Cortese (bianca) coltivata in tutto l'Oltrepò. Ottimo su primi piatti dalle cadenze dolci a base di pesce e frutti di mare, insalate di molluschi e pasticci alle erbe.

Oltrepò Pavese Chardonnay

Molte volte viene confuso con i Pinot, le sue uve hanno doti spiccate di alta qualità e personalità. Può essere spumantizzato e impiegato come base di una certa percentuale nell'uvaggio dell'Oltrepò Pavese Spumante. Viene presentato fresco e giudicato ottimo su piatti con cadenze leggermente acidule o su piatti di pesce delicati.

Oltrepò Pavese Spumante

Millesimato e non millesimato, è entrato a far parte della nobiltà enologica nazionale. Prodotto con la tradizionale rifermentazione in bottiglia e offre il fascino delle bollicine. Va gustato fresco come aperitivo, oppure può accompagnare tutto il pasto, dando risalto a tutte le portate del menù a base di pesce, crostacei o carni bianche.

Oltrepò Pavese Riesling Italice

Ottenuto dall'uva omonima nella versione ferma e in quella spumante del metodo Martinotti. Preparato in tutto l'Oltrepò, ha delicatezza e profumo finissimi, differenti dal Riesling renano.

Ha colore giallo dorato con riflessi, è secco. Accompagna antipasti magri, primi piatti delicati a base di verdure, frittate, pesce bollito e pizze leggere.

Oltrepò Pavese Riesling Renano

Vitigno di alto pregio, estratto secco, si presenta di colore verdolino, gusto acidulo ma gradevole, sapore che ricorda l'erbaceo. Con l'invecchiamento il profumo si accentua di una finezza ineguagliabile e morbidezza eccezionale, viene anche detto "delizia del palato"; vino fermo molto adatto per antipasti magri, primi piatti delicati e minestre in brodo, squisito con il pesce bollito, crostacei e verdure. È stato portato in Oltrepò dagli austriaci durante la prima occupazione della Lombardia per soddisfare i desideri degli ufficiali asburgici abituati a questo vino nella loro terra. Vennero gli esperti dalla Scuola Imperiale di Agricoltura sulle colline di Motalto Pavese e Oliva Gessi, per impiantare il vitigno suddetto.

Oltrepò Pavese Sauvignon

Importante tra i vitigni a bacca bianca, fresco ottimo vino che conferisce eleganza alla tavola internazionale. Accompagna gli antipasti freddi e i primi piatti delicati, esalta l'accostamento con i frutti di mare.

Oltrepò Pavese Malvasia

Presente in Oltrepò fin dal 1400, lungo la sua storia ha subito numerosi travagli per le malattie subite e per la confusione creatasi nel confronto con il Moscato. Attualmente la malvasia sta riprendendo la sua vera identità e si sta affermando per la sua eleganza e profumazione aromatica, il colore è giallo carico dorato.

Lo troviamo sia nella versione secca che in quella dolce, servito fresco si abbina ad alcuni antipasti freddi, a primi piatti con sughi di funghi, piacevole come aperitivo. Nella versione dolce accompagna la piccola pasticceria, i dolci delicati alla panna e farciti alla crema.

Oltrepò Pavese Moscato

Molto apprezzato per il suo aroma caratteristico e prelibato, prodotto in gran quantità nella zona della Valle Versa, nel Casteggiano e in quantità minori in altre parti dell'Oltrepò. Proviene dal vitigno omonimo che ha il primo posto fra le uve aromatiche, si presenta molto zuccherino, si prepara con accorgimenti tecnici speciali, colaggi, filtrazioni ripetute ed altro. Viene messo in bottiglia ove inizia una fermentazione lenta che dà origine alla spuma, molto gradita ai consumatori. Oggi si ricorre agli autoclavi per ottenere il moscato spumante in bottiglia senza depositi. Colore giallo vivo, profumo aromatico tipico, leggermente acidulo, dolce e per eccellenza vino da dessert. Da bersi giovane e offerto ad una temperatura molto fresca.

Oltrepò Pavese Moscato Passito

Ottenuto dall'uva omonima sottoposta a selezione ed appassimento naturale per un periodo più o meno lungo. Dalla successiva vinificazione si ottiene un vino impegnativo, particolarmente aromatico di colore giallo intenso, accompagna con soddisfazione i dessert, la pasticceria finissima e i dolci con panna e creme.

Oltrepò Pavese Pinot Grigio

La maggiore produzione avviene nella zona della Valle Versa, Scuropasso e dintorni. L'uva ottenuta dal vitigno Pinot Grigio, è caratterizzata per la sua pigmentazione grigio violetta, con sfumature ramate. È una sintesi di armoniosità e se invecchiato il colore raggiunge il giallo oro con una profumazione in etereo intenso. Molto richiesto dalle ditte del Piemonte per la preparazione di spumanti. Da gustarsi nella sua giovinezza si accompagna con antipasti di verdure, crostacei e primi piatti con condimenti delicati.

Oltrepò Pavese Pinot Nero vinificato in Bianco

È importante ricordare che il vitigno Pinot nero è in una vasta famiglia di cloni. Consente di ottenere da uve nere, mosti e vini rossi, rosati e bianchi, una produzione eccellente e di fornire la base di vini spumanti. Anche per l'uva Pinot nero l'Oltrepò vanta il primato nazionale qualitativo e quantitativo di produzione.

Viene abbinato fresco ai salumi (il famoso salame di Varzi), agli antipasti di mare, ai risotti delicati, ai diversi piatti di pesce e alle carni bianche.

Il Pinot Nero vinificato in Rosso ha un colore con riflessi aranciati, disposto all'invecchiamento dai due ai sei anni. Ottimo con le carni in genere e cacciagione, accompagna bene i formaggi invecchiati.

Oltrepò Pavese Rosato

La vinificazione avviene con macerazione parziale (interruzione della fermentazione) con uve di Barbera, Uva Rara e

Croatina, che dopo alcuni travasi conferiscono il caratteristico colore rosé e la delicatezza tipica dei Rosati. Può essere abbinato a salumi, antipasti di mare, primi piatti al burro, frittiture di pesce e carni bianche.

I Vini Rossi

Oltrepò Pavese Rosso

Come il Rosso Riserva e il Rosato, si ottiene dalla vinificazione di più uve tradizionali dell'Oltrepò: Barbera e Bonarda conferiscono struttura e longevità, Pinot Nero, Croatina e Uva Rara aggiungono equilibrio ed eleganza. Colore rosso rubino, sapore secco, profumo vinoso, intenso e gradevole. Ottimo con i primi piatti a base di sughi di carne, brasati, bolliti, faraone, lepri, fagiano e formaggi stagionati.

Oltrepò Pavese Rosso Riserva

Questa denominazione è attribuita al vino sottoposto all'invecchiamento. Viene sempre annotato sull'etichetta l'annata di vendemmia. È ottimo con piatti di selvaggina e formaggi stagionati anche aromatizzati alle erbe.

Oltrepò Pavese Barbera

Il vitigno è classico della zona e molto diffuso fin dall'inizio del 1800. Il vino prodotto è robusto, rustico e vigoroso, di colore rosso rubino intenso, il sapore è caldo e caratteristico, tannico e secco. È adatto per un buon invecchiamento. Ama convivere con i

primi piatti saporiti, gli arrostiti, i bolliti misti, brasati, selvaggina, salumi caldi e i piatti tipici della cucina regionale.

Oltrepò Pavese Bonarda

È il vino che rappresenta in assoluto la tradizione dell'Oltrepò ed è presente in tutto il territorio. Deriva dal vitigno Croatina, il colore è porpora con spuma compatta e abbondante, esprime una vivacità tutta sua, il sapore è pieno e mandorlato. Viene portato in tavola ad una temperatura di 16 o 18 gradi, l'invecchiamento è confacente alla sua struttura e armonia.

Il Bonarda è considerato il prodotto simbolo della zona, lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica, ai primi piatti con sughi di carne e funghi, intingoli di selvaggina alla crema, con risotti della Lomellina, agnolotti con brasato, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse aromatizzate.

Oltrepò Pavese Buttafuoco

Rosso con le caratteristiche esaltate dal microambiente di produzione: Broni, Stradella, Montescano, Canneto Pavese, Castana, Cicognola e Pietra de Giorgi. È un vino superiore come il Barbacarlo, il Sangue di Giuda, il Clastidio rosso, si ottengono con la selezionata mescolanza delle uve Barbera, Croatina, Bonarda e Uva Rara. Rappresentano un complesso di superlativa finezza. Le bottiglie si sturano due ore prima di essere servite per apprezzare ancor più il delicato profumo che quei vini sprigionano. Trova la sua giusta collocazione con i ravioli di brasato, salumi caldi, cacciagione di ogni tipo e carni di maiale.

Oltrepò Pavese Sangue di Giuda

Pregiato vino rosso delicato e dolce di espressione vivace, la cui produzione è consentita nella parte del pavese detta Oltrepò. Il suo nome è legato sia al colore rubino con riflessi violacei e sia ad una leggenda riguardante Giuda traditore di Gesù. Questo squisito vino è composto da uve Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot Nero. Molto indicato per i dessert, esprime il meglio di sé con i dolci a base di marmellate di frutti rossi e di castagne.

Oltrepò Pavese Cabernet Sauvignon. Vitigno simbolo dell'enologia mondiale, anche nell'Oltrepò ha ottenuto un notevole posto. I vini dell'omonimo vitigno hanno caratteristiche speciali e risultano potenzialmente longevi. È molto indicato con carni speziate, selvaggina da pelo e formaggi lievemente stagionati.

Vino rosso Barbacarlo

Ebbe questo curioso nome durante la dominazione Sabauda in una zona limitata sulle colline di Broni. Si racconta che i terreni erano di proprietà di un certo signor Carlo, chiamato confidenzialmente "Barba Carlo". È un vino caratteristico e robusto di colore rubino purpureo, prodotto solo in quella piccola zona e composto da uve Croatina, Uva Rara, Vespolina e Barbera.

Note di Celeste Raffaele Vecchi

*Vini pregiati a Denominazione di Origine Controllata
sapientemente prodotti nel territorio del Comune di
Montù Beccaria*

Oltrepò Pavese Barbera

Oltrepò Pavese Bonarda

Oltrepò Pavese Rosso

Oltrepò Pavese Buttafuoco

Oltrepò Pavese Sangue di Giuda

Oltrepò Pavese Pinot Nero vinificato in bianco

Oltrepò Pavese Pinot Grigio

Oltrepò Pavese Chardonnay

Oltrepò Pavese Malvasia

Oltrepò Pavese Cortese

Oltrepò Pavese Riesling Italice

Oltrepò Pavese Riesling Renano

Oltrepò Pavese Moscato