

DI COLORE RUBINO VIVO E DAL PROFUMO INTENSO

La Bonarda, il vino più famoso dell'Oltrepò

VIAGGIO NELLA STORIA ALLA SCOPERTA DEL PIU' CELEBRE VINO DELLA NOSTRA TERRA



di Mirko Confaloniera

La Bonarda dell'Oltrepò Pavese, prodotta in provincia di Pavia, è un vino DOC che si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumo fruttato dolce, a volte con sentori di pepe nero e gusto secco o amabile.

Il vitigno utilizzato per la sua produzione è la Croatina (dall'85% in su ed eventualmente tagliato con barbera,

vespolina e uva rara, insieme o separatamente, fino a un massimo del 15%), un tipo di vitigno autoctono a bacca nera presente soprattutto nell'Oltrepò e nel Piacentino (e in misura minore anche in Piemonte). La produzione della Bonarda è consentita nel vasto territorio che va da Godiasco fino alla Val Tidone, e da Montescano alla Val di Nizza. Non bisogna confondere, tuttavia, la nostra Bonarda con la "Bo-

narda Piemontese", che generalmente utilizza "Uva Rara", i cui caratteri favoriscono la sua miscelazione con le uve Bonarda e Barbera. Pare che il nome "Bonarda" derivi dal termine longobardo formato da "bono" e "hard", che significavano "forte" e "coraggioso".

La ricostruzione si basa sul fatto che i Longobardi ebbero dal 572 al 774 d.C. come capitale Pavia, con estensione del loro dominio anche in Oltre-

pò. Il nome del vitigno Croatina, invece, è mutuato dal termine dialettale "croatta", ovvero "cravatta" e starebbe a indicare che il vino ottenuto si beveva nei giorni di festa, cioè quando veniva indossata la cravatta. I primi cenni storici risalgono a un documento datato 1192, nel quale il conte Anselmo di Rovescala si impegnava a consegnare nel giro dei 6 anni successivi, 600 congi (circa 20 ettoltri) di vino della qualità migliore delle sue vigne. Tuttavia, la prima descrizione ufficiale, a cura del famoso botanico Giorgio Gallesio, è del 1831, periodo in cui, nonostante una certa irregolarità produttiva e una pessima resistenza alla peronospora, la Bonarda diventò estremamente popolare nell'Oltrepò, dove sono proliferate decine di varietà simili ma con nomi diversi, a causa dell'enorme variabilità intravarietale della stessa Croatina. Ovviamente, la Croatina è anche il vitigno base della Bonarda dei Colli Piacentini e dobbiamo considerarla una varietà capace di dare vini di alta qualità, polposi, dolci e cremosi, tanto da venire spesso utilizzata per ammorbidire gli Amarone. Inoltre, la Croatina si distingue per una giusta abbondanza di tannini (composti polifenolici che contribuiscono a dare corpo e struttura al vino e che sono responsabili della tipica sensazione di

astinenza dovuta all'interazione con le proteine della saliva), così come per una grande concentrazione di antociani (sostanze presenti nell'uva che hanno importanti proprietà antiossidanti). I vigneti Croatina sono posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiati, che escludono comunque i fondovalle e i terreni di pianura. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è di 11%, mentre tutte le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento sono effettuate nella zona DOC. Si degusta in un calice di vino rosso, versato alla corretta temperatura fra i 16 e i 18 gradi.

La Bonarda è un vino a tutto pasto. La versione più diffusa di questo tipico prodotto dell'Oltrepò si presenta vivace o frizzante e si abbina perfettamente con torte salate, agnolotti, ravioli di carne, carni bianche arrostito o in umido, piatti a base di "ragò"/"casseoula" e formaggi mediamente stagionati. Esiste però anche una variante ferma, molto più corposa e strutturata idealmente per le carni rosse e i salumi, come il nostro celebre Salame di Varzi DOP.

La Bonarda, già considerata una tipologia del circuito D.O.C. "Oltrepò Pavese", nel 2010 ha ottenuto la qualifica di DOC a sé stante.