

DIFFUSO IN TUTTO IL NORD ITALIA

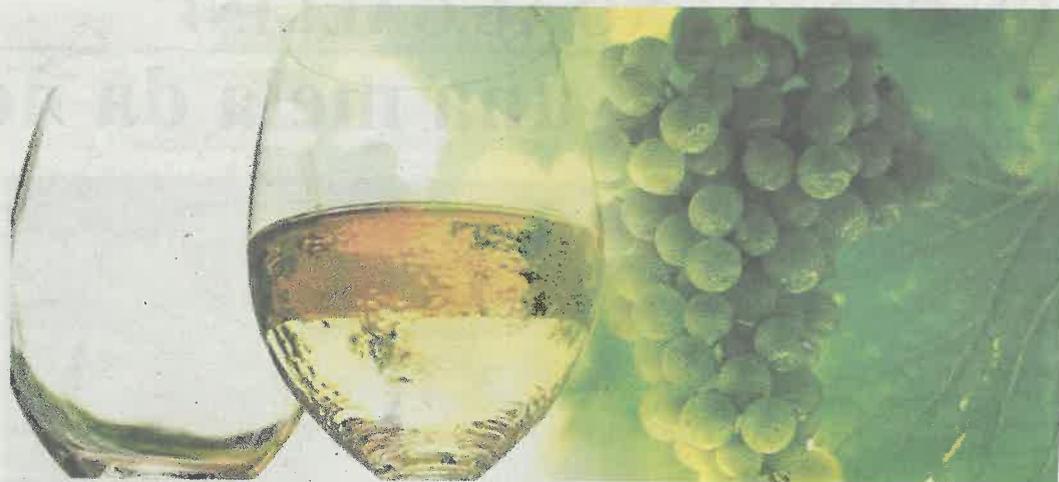
Il Pinot Grigio discendente dal Pinot Nero

DAL SAPORE FRESCO E VIVACE SI ABBINA BENE A CARNI BIANCHE E DI PESCE

di **Mirko Confaloniera**

Considerato sin dai tempi dello storico e geografo greco Strabone una zona di produzione di vini di qualità, l'Oltrepò Pavese deve la sua caratteristica principale nell'essere un lembo di terra prevalentemente collinoso, punto di incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia. Tale peculiare caratteristica rende la nostra una terra ricca di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti ma ben integrate fra loro. La più importante testimonianza di antica dimora di vini arriva dal reperto di un tralcio di vite risalente ai tempi preistorici, trovata nei pressi di Casteggio. Lo stesso Strabone, nel I secolo a.C., attribuì all'Oltrepò l'invenzione della botte. Nel XVI secolo lo scrittore e medico Andrea Bacci descrisse i vini oltrepadani come "eccellentissimi". Tuttavia, il moderno Oltrepò

Pavese vitivinicolo trova le sue radici nel XIX secolo: basti ricordare che già nel 1884 vantava ben oltre duecento vitigni autoctoni. Seppur il posto d'onore spetta senza ombra di dubbio ai vini "rossi" - alcuni molto famosi e dai nomi altisonanti (li abbiamo recensiti nei passati numeri: Sangue di Giuda, Bonarda, Buttafuoco, Pinot Nero) - anche i cugini "bianchi" tengono alta la bandiera. Fra i classici del territorio (Riesling, Cortese, Moscato, Malvasia, ecc.) un posto d'onore spetta senza dubbio al Pinot Grigio, nella sua doppia versione sia ferma che frizzante. Il Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Pavia, ottenendola dalle uve prodotte dai vigneti di Pinot Grigio (minimo 85%), Pinot Nero e altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del



15%. Sfoggia un colore giallo paglierino più o meno intenso o leggermente ramato. Il profumo è caratteristico, leggermente fruttato, mentre il suo sapore è fresco, sapido, gradevole e vivace. La gradazione minima prevista è di 11 gradi. Il Pinot Grigio può vantare un genitore importante - è una mutazione gemmaria del Pinot Nero - e le sue origini si possono ricondurre in Germania e in Francia

(Alsazia, Borgogna e Champagne). In Italia pare sia stato importato dal generale Sambuy dalla Borgogna ai vigneti comaschi da dove poi si è diffuso lentamente nel nord Italia, soprattutto nel Triveneto e in Lombardia. Ha raggiunto però una certa fama solo negli ultimi decenni, quando si sono individuati terreni, climi adatti e uno standard qualitativo degno del suo nome. L'Oltrepò

Pavese per una serie di ragioni climatiche e geo-fisiche è diventato presto una di queste terre di produzione. Per le sue caratteristiche si abbina molto bene con piatti a base di pesce, ranè fritte o in umido, risotti, tortelli, antipasti e carni bianche. Già considerato un marchio di Oltrepò Pavese D.O.C., il Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese nel 2010 ha ottenuto la qualifica di DOC a sé stante.