

## Bonarda sì, Bonarda no

Trovandosi a Pavia e decidendo di andare a cercare, a sud della città, quel “mare” e quelle “onde” di vigneti che abbelliscono il paesaggio collinare, una domanda sorge spontanea: qual è l’uva Bonarda? Eh sì, perché qui la Bonarda è uno dei vini che va per la maggiore, subito dopo la Barbera. Infatti è accaduto anche nella Trattoria Cooperativa del Borgo a Pavia, dove a noi commensali è stato servito il vino che definirei il portabandiera dell’Oltrepò Pavese. Ma chiariamo subito una cosa: alla base del vino Bonarda non sta il vitigno Bonarda, che è tipico del Piemonte, dove lo troviamo come vitigno raccomandato in tutte le province di quella regione. Alla base del vino Oltrepò Pavese Bonarda sta la Croatina, detta anche “uva dello zio”, e tradizionalmente denominata -in modo improprio- Bonarda. Profumi e sensazioni al palato non sono marcati, così come la gradazione. E’ un vino piacevole, ma i palati più fini lo definirebbero senza infamia e senza lode. Il vitigno Croatina ha una produzione buona, ma incostante. La maturazione è tardiva. In commercio lo troviamo secco, amabile e anche dolce.

Se vogliamo degustare vini di miglior qualità dobbiamo indirizzarci verso il Pinot nero che, qui nell’Oltrepò Pavese, dà ottimi risultati sia vinificato in rosso, sia come Metodo Classico (Champenoise). Non per niente l’unica DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) dell’Oltrepò Pavese è proprio lo spumante ottenuto da uve Pinot nero.

Il Metodo Classico, caratterizzato dalla rifermentazione in bottiglia, impone un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui 12 di permanenza sulle fecce (residuo che si è depositato dopo la fermentazione del vino, formato da frammenti di buccia, di vinaccioli e residui di lieviti o altre impurità), che per i millesimati, ovvero i vini ottenuti dalla vinificazione di uve della stessa annata, si alza rispettivamente a 24 e 18 mesi.

Nel Metodo Classico troviamo, inoltre, uno spumante rosato, Cruasé, che vuol essere il fiore all’occhiello della spumantizzazione dell’Oltrepò Pavese. Con questo rosé l’Oltrepò Pavese cerca di abbandonare la fama di zona “incompiuta”, nel senso di zona con grande potenzialità a cui non seguono risultati adeguati. La straordinaria capacità produttiva dell’Oltrepò Pavese va a discapito della qualità: vicino a grandi vini, si trovano bottiglie anonime, anche se prodotte con un vitigno nobile come il Pinot nero. Le eccellenze in questa zona sono poche. Persino lo spumante, pur essendo di buon livello, ad oggi nulla può di fronte al microclima ideale della vicina Franciacorta che, su certi vini, fa persino impallidire i francesi Champagne. Lo stesso vale per i rossi, le cui eccellenze lombarde si trovano in provincia di Sondrio, in Valtellina, dove la viticoltura eroica, fatta

di terrazzamenti, uve raccolte a mano e trasportate sulle spalle nelle gerle, ha reso quanto mai veritiero il detto riferito alla vite: fammi povero che ti farò ricco. Qui infatti la vite, aggrappata alla roccia, soffre e fatica, ma dà frutti eccelsi. Il vitigno Nebbiolo, detto localmente Chiavennasca, dà vita ad una serie di sottozone vocate: Sassella, Inferno, Grumello e Valgella. Il Nebbiolo è lo stesso vitigno alla base di altri vini nobili piemontesi: Barolo, Barbaresco, Ghemme, Gattinara. Due modi diversi di interpretare l'eccellenza.

Ma il Sangue di Giuda e il Buttafuoco li troviamo solo qui, nell'Oltrepò Pavese. Uno, il Sangue di Giuda, vino amabile con elevato tenore in zuccheri; l'altro, il Buttafuoco, secco. I bianchi che danno i migliori risultati sono a base di Riesling.

L'Oltrepò Pavese è il punto d'incontro tra quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia, che lo influenzano portando visioni diverse nella produzione e nella gestione del vino: inoltre risente di una certa "rusticità" tramandata negli anni che, però, lo penalizza. Pur essendo la zona vitata a Pinot nero più estesa d'Italia e al mondo seconda solo alla Borgogna, è tuttora alla ricerca di una propria identità, pagando gli errori del passato come ad esempio l'aver puntato più sulla quantità che sulla qualità. Poi è arrivato un nuovo marchio, il Cruasé. Dal 2007, anno in cui è stato adottato il suo disciplinare (ovvero quella norma che definisce i requisiti della produzione e della commercializzazione di un prodotto a marchio), è partita questa sfida al rialzo, per ottenere un prodotto che valorizzi l'Oltrepò Pavese. Questo richiede sforzi per far capire ai produttori l'importanza delle scelte clonali del vitigno e delle zone d'impianto. Proprio qui, nell'Oltrepò, è sufficiente passare da una collina all'altra per avere una variazione del microclima, elemento che influisce sul terreno e sulla scelta del clone viticolo adatto.

Anche nel mondo del vino, come in tutti i campi, l'improvvisazione ha il fiato breve. Sempre necessari sono la preparazione, la competenza, l'intelligenza e la determinazione.

*Eligio Martelli*