

QUARANTADUE COMUNI A TUTTA VIGNA

Viaggio tra le migliori bollicine dell'Oltrepò

Bianche o rosa? Tra Voghera e la Liguria, il meglio di un'area benedetta dal Pinot

Francesco Falcone

● L'Oltrepò Pavese, tra le regioni vitivinicole più estese e bucoliche d'Europa, sta a quaranta minuti d'auto da Milano. È un enorme vigneto situato a sud del Po (tredicimila ettari e quarantadue comuni in provincia di Pavia), in mezzo al quale sbucano i campanili di silenziosi villaggi di campagna: la sua aspra collina prima fiancheggia la statale 10 che collega Voghera a Stradella poi, tornante dopo tornante, si aggrappa fino alle pen-



dici dell'Appennino Ligure. Ha il fascino viticolo dei terroir più grandi nonostante la mancanza di Cru da leggenda e l'assenza di vignaioli superfamosi.

Eclettica fino all'autolesionismo (troppe varietà, troppe tipologie), l'Oltrepò ha il pregio di essere terra di talento per gli spumanti di valore. Elaborati col metodo tradizionale, come in Champagne, il più delle volte nascono da cuvée di Pinot nero, vinificato in bianco o in rosa, coltivato lungo i crinali più alti, asciutti, calcarei e verticali

del comprensorio, caldi di giorno e freschi di notte. A Torricella Verzate, dieci minuti d'auto da Casteggio, Pierangelo Boatti della Monsupello, 0383.896043, monsupello@monsupello.it, mette a punto Blanc de Noirs intensi e profondi: su tutti il Nature e il Brut Millesimato 2003. Poco distante, a Calvignano, Fabrizio Maria Marzi, chef de cave della Travaglino, 0383.872222, info@travaglino.it, è un altro con la mano sensibile: ottimo il suo Grand Cuvée Brut, quadrato e godibile il Brut Rosé Monteceresino.

Scollinando tra boschi, stradine panoramiche e borghi in bianco e nero si giunge a Rocca de' Giorgi, comune a cavallo tra la Valle Versa e la Valle Scuropasso. Qui ha sede la Anteo dei fratelli Cribellati, 0385.99073, info@anteovini.it: ottime bollicine d'autore tra cui spicca uno straordinario Nature Ecrù 2003. Poco più a valle, nel cuore vitato della denominazione, a Santa Maria della Versa, La Versa, 0385.798411, info@laversa.it, è una cooperativa a forte vocazione spumantistica: sia il Brut Testarossa 2003, sia il Brut Testarossa Rosé 2004 esprimono ambizione e disciplina.

Non mancano gli outsider: su tutti Andrea Picchioni, 0385.262139, picchioniandrea@libero.it, e Paolo Verdi, 0385.88023, info@verdibruno.it, a Canneto Pavese e Pietro Torti a Montecalvo Versiggia, 0385.99763, info@pietrotorti.it.

il Giornale

ANNO XXXV / NUMERO 241 / 1 EURO* A COPIA / VENERDÌ 10 OTTOBRE 2008 www.ilgiornale.it