



ILGOLOSARIO.IT – 27 AGOSTO 2018

L' Oltrepò Pavese in 84 assaggi

Paolo Massobrio e Marco Gatti

Mentre la vendemmia è oramai entrata nel vivo, noi (con Roberto Formica, nella foto, che esprime la sua soddisfazione al momento della Bonarda) ci siamo cimentati con l'ennesima degustazione dei vini dell'Oltrepò Pavese.

Dunque una panoramica dei brut usciti nel 2017, ma anche delle Bonarda e dei Riesling, con qualche sorpresa in più rispetto alle degustazioni fatte precedentemente.

Ora, sono certo che scriveremo cose impopolari, ma le riflessioni servono per un confronto, altrimenti si rischia di fare solo elogi acritici, secondo la regola mai scritta che "ogni scarrafone..."



Iniziamo con la prima riflessione: il **Pinot nero brut**.

In Oltrepò la strada ha molte ramificazioni: dal Blanc de noir al Cruasé, anche se non tutti rivendicano questo acronimo. E ancora oggi in etichetta, trovi sui brut oltrepadani in genere una disparità di menzioni: Talento e Classese, per esempio, retaggio di un passato che non ha avuto affermazione. Per il brut rosé trovi invece Cruasé e semplicemente Rosé. Ma anche le tipologie di brut sono differenti. Alcuni sono equilibrati e di colore paglierino classico, altri, che invece hanno tonalità vicino all'oro, "champagneggiano", con speziature e strutture complessive importanti.

Tuttavia, a leggere i risultati dei nostri assaggi, incomincia a farsi avanti un dubbio: la strada migliore non è forse la cuvée (pinot nero e chardonnay) anziché il blanc di noir? Dipende. Certo è che la partita per noi è terminata 2 a 1, nel senso che i campioni che hanno ottenuto il massimo dei voti (5 *****) sono stati rispettivamente due cuvée e un blanc de noir. I nomi? **Travaglino** con la riserva del Fondatore "Vincenzo Comi" 2010, che esprimeva una finezza al naso e in bocca davvero unica.



Terzo blocco: **Bonarda**.

Be', qui siamo per ribadire quanto ci aveva dato la degustazione dei campioni 2016: entusiasmo. Se c'è un vino dell'Oltrepò Pavese dove trovi quello che vorresti, questo è la Bonarda. Ed hai la sensazione che i produttori ci credano davvero, altrimenti non farebbero dei vini così buoni, cremosi, di ottima concentrazione al colore e con un velo di tannicità accattivante. Qui il risultato della degustazione precedente (<https://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/cantine/bonarda-degustazione-oltrepo>), mentre per quanto riguarda i 20 campioni di quella odierna conquista il podio **Travaglino** con la Bonarda Moranda 2017. Un'invasione di frutta, con note di pesca di vigna, per un vino



elegante, cremoso, perfetto.

