

Oltrepò Pavese: all' AIS con Bisi, Colle del Bricco, Picchioni e Cantina Scuropasso

Serata indimenticabile: entusiasmo e passione pura trasmesse con energia e savoir-faire dalla relatrice della riuscita serata, la miglior sommelier del Veneto 2015, la veneziana Laura Vianello. La delegazione AIS presente al completo per accogliere i quattro produttori ambasciatori dell'Oltrepò Pavese: Claudio Bisi, Andrea Picchioni, Fabio Marazzi della Cantina Scuropasso e Matteo Maggi di Colle del Bricco.

L'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Una peculiare caratteristica che rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro. La viticoltura nell'Oltrepò Pavese è antichissima e i primi documenti scritti risalgono a Plinio e anche a Strabone che nel 40 a.C., passando con una legione romana, scrisse «vino buono, popolo ospitale e botti in legno molto grandi». Nei secoli successivi, s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zona con il termine "eccellentissimi". L'Oltrepò Pavese vitivinicolo trova in senso moderno le sue radici nel secolo scorso, nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di

quel periodo. È sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli più utilizzati, (anche se i più diffusi sono Croatina, Barbera, Pinot nero e Riesling) e la suddivisione in denominazioni prevede: una Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico; sette Doc, l'Oltrepò Pavese Bonarda, Buttafuoco, Casteggio, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot grigio, Pinot nero dell'Oltrepò Pavese e Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese; e una Igt, Provincia di Pavia. L'Oltrepò Pavese è la più estesa denominazione di Lombardia, terza in Italia, prima in assoluto per il Pinot Nero. Parliamo di 13.800 ettari di vigneto, di cui oltre 3.000 appunto di Pinot Nero, che vanta storia e tradizione nell'area, dato che i primi vigneti furono impiantati già nella seconda metà dell'Ottocento. I terreni sono costituiti prevalentemente da argille, limo, marne (argillose e sabbiose), gesso, arenarie, conglomerati, e suoli lapidei e calcarei. Alla fine della dettagliata presentazione, abbiamo assaggiato i vini. Il Roccapetra Zero 2010 Pinot nero metodo classico di Cantina Scuropasso, un calice mistico, agrumato, sapido e teso; l'Ipazia 2017 di Andrea Picchioni, dal frutto croccante e dalla briosa beva tentatrice; Makedon 2016 di Colle del Bricco, un vino che non ha ancora trovato

un suo equilibrio, vedremo nel tempo; il Senzaaiuto 2015 di Bisi, la scoperta della serata: un vino emozionante, intenso, avvolgente, compatto, di rara classe ed eleganza; il Roncolongo 2015 di Bisi, un po' segnato dal rovere all'inizio, poi si illumina in un finale di agrumi e arancia amara; Stafilo 2013 di Colle del Bricco dall'acidità marcata e Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2012 di Andrea Picchioni, dalle note speziate, e dalla grande piacevolezza per freschezza, acidità e lungo equilibrio. Un vivo ringraziamento ai quattro moschettieri dell'Oltrepò per le framenoeiche che ci hanno rallegrato i sensi e a Laura per la sua coinvolgente presentazione.



OperaWine: la settima edizione dedicata al mercato americano

OperaWine, organizzato dalla celebre rivista americana Wine Spectator e Veronafiere, si è affermato come tra i più importanti eventi a livello internazionale per numero di buyer, produttori vitivinicoli e stampa specializzata. L'evento esclusivo per conoscere ed apprezzare l'eccellenza dei vini italiani si è svolto nel cuore scaligero, al palazzo della Gran Guardia in Piazza Bra a Verona, il giorno prima del Vinitaly. L'affluenza è stata davvero alta (in certi momenti non si riusciva nemmeno a passare), con una presenza di centinaia e centinaia di persone, tra addetti ai lavori e semplici appassionati.

Il tema dell'evento: "Le copertine iconiche di Wine Spectator: Italia 1978-2018", è stato particolarmente sentito, perché, in effetti, dalla nascita della rivista ad oggi, ben quarantacinque copertine sono state destinate all'Italia. Nell'ottobre del 1978, Wine Spectator, nato da poco, metteva per la prima volta l'Italia in copertina, con il Chianti. Quaranta anni dopo, nell'ultimo numero di aprile

2018, la cover story è dedicata a Bolgheri, alla famiglia Incisa della Rocchetta, alla Tenuta San Guido e al Sassicaia. "Bolgheri è una storia da raccontare" - ha affermato Thomas Matthews, direttore responsabile di Wine Spectator - "e l'America ama il vino italiano e l'Italia. Una delle copertine di maggiore successo che abbiamo fatto era dedicata alla "Guida di viaggio per Firenze": quando gli americani devono scegliere dove andare in vacanza la prima scelta è sempre l'Italia." Thomas Matthews con i giornalisti Bruce Sanderson e Alice Napjus hanno selezionato un'ampia rosa di aziende vinicole italiane (107 cantine, delle quali 13 nuove) che, in base ai punteggi ottenuti dai propri vini, sono state giudicate meritevoli di partecipare a OperaWine. Nel walk-around tasting fra le eccellenze in passerella sotto il portico della Gran Guardia abbiamo incrociato molti operatori stranieri, particolarmente orientati. Atmosfera internazionale, ma cortesia e umanità italiane: sono stati

gli stessi produttori o direttori delle cantine a servire i calici delle loro eccellenze agli ospiti, guidandoli nella degustazione. OperaWine è l'unico evento di Wine Spectator in Italia. Infatti gli Stati Uniti, primo mercato al consumo del mondo, continuano ad essere trainanti per l'export italiano di vino, con previsioni di crescita del 22,5% in cinque anni.



Basilicata Stories: l'inizio di una nuova storia

Piccoli grandi passi di Diana Cataldo e Massimo Iannacone con la loro Miriade & Partners. Sono partiti anni fa con l'organizzazione dell'anteprima del Taurasi in Campania, si occupano attualmente di organizzare Campania Stories che comprende tutta la regione vitivinicola campana e ora hanno coinvolto diciotto aziende della Lucania per la prima Basilicata Stories. L'appuntamento a Napoli, al Palazzo Caracciolo, per scoprire Aglianico del Vulture e la Doc Matera. La Basilicata è una delle terre più belle d'Italia e tra le meno conosciute. Due affacci sul mare, il massiccio del Vulture, Matera con i suoi Sassi, patrimonio mondiale Unesco e Capitale Europea della Cultura nel 2019. E uno straordinario potenziale enologico. Il tasting ha previsto 45 etichette tra bianchi, rosati e rossi, che hanno offerto un panorama dei vini lucani e in particolare dell'areale del Vulture, senza dubbio il più interessante della regione. L'areale vitato lucano produce lo

0.17% del vino italiano, cioè circa 86.000 ettolitri da quasi duemila ettari di vigneto, di cui 1.500 in provincia di Potenza e 500 in provincia di Matera. Le due province utilizzano vitigni completamente diversi. Nel materano sono diffusi le uve bordolesi, il primitivo e il sangiovese, mentre per i bianchi troviamo moscato e greco. Nel potentino l'aglianico trova una sua espressione peculiare. L'antico vulcano, che con i suoi 1300 metri d'altitudine domina l'area nord della Basilicata, costituisce un punto di riferimento anche per la produzione enologica. Il clima fresco e continentale, i terreni d'origine vulcanica, ricchi di sabbie, lapilli, rocce e suoli di disfacimento magmatico, offrono un habitat perfetto per l'aglianico, presente da secoli in Basilicata con cloni tipici del territorio. Il tasting di Basilicata Stories, ha messo in luce un buon livello complessivo dell'Aglianico del Vulture, che nelle migliori versioni sa esaltare la tipicità territoriale, portando in primo piano le peculiarità

"vulcaniche" dei vini. Il grande vino della regione, come è emerso dagli assaggi fatti è proprio l'Aglianico del Vulture, denominazione d'origine tutelata dal 1971, Docg con la tipologia Aglianico Superiore dal 2010. I vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra i 200 e i 700 metri. Le zone più vocate risulterebbero essere quelle di Maschito, Barile e Rionero tra i quindici comuni che lo producono. Durante il tasting alla cieca abbiamo particolarmente apprezzato l'aglianico "Titolo" 2016 di Elena Fucci, l'aglianico "400 Some" 2013 di Carbone (ma anche lo Stupor Mundi 2014 ci è piaciuto), l'aglianico "Damaschito" 2013 di Grifalco, l'Aglianico "Serra del Prete 2015 di Musto Carmelitano, l'aglianico Superiore "Fontanelle" 2013 di Basilisco, "La Firma" 2013 di Cantine del Notaio, il "Lògos" 2015 di Ripanero. L'augurio è di ritrovarci direttamente in Lucania nel 2019, ad assaggiare i vini in loco per la prossima edizione di Basilicata Stories.