



PROVINCIA DI PAVIA
ASSESSORATO SVILUPPO ECONOMICO

OLTREPO' PAVESE: ASPETTI VITICOLI, ENOLOGICI ed ECONOMICI



coordinamento prof. Attilio Scienza

Pavia - Maggio 1988

Logos International

L'ENOLOGIA DELL'OLTREPO'

Mario Maffi

Vicepresidente Consorzio Vini D.O.C.

Cenni di storia enologica

Da quando si cita della presenza dell'uomo sulle colline dell'Oltrepò Pavese, si cita di uva e di vino.

Gli Etruschi, che dominarono il territorio dal VII al V secolo a.C., già vinificavano. Il vino da loro prodotto era usato, oltre che per il diretto consumo, per il baratto con altri generi di conforto.

Bisogna però giungere al 40 a.C. circa per avere i primi dati concreti sulla vitivinicoltura di queste colline. Strabone e successivamente Plinio citano la zona e descrivono, con ammirazione, grandi botti utilizzate per conservare il vino: è questo il primo riferimento al contenitore in legno di una certa dimensione.

In tale epoca è già in atto una tecnica di trasformazione delle uve e di conservazione del vino. È ovvio che da quando esiste il vino esiste la pigiatura; tale operazione è stata effettuata per molti secoli coi piedi. Se il mezzo non possiamo considerarlo come innovazione tecnologica per quei tempi, è altrettanto vero che, già allora, si procedeva ad una attenta scelta delle uve in vigna e gli addetti alla pestatura delle medesime osservavano rigorosamente certe regole. I calcadores dovevano avere i piedi ben puliti, esenti da ferite o malattie della pelle. Tali persone, nel periodo precedente e durante la vendemmia, rispettavano una ferrea dieta alimentare, quasi un digiuno, al fine di evitare che troppo sudore cadesse nel mosto. Spesso canti popolari accompagnavano le operazioni di calcatura.

In base alla spremitura il mosto veniva spillato e separato; già si citava di mosto fiore (*mustum lixivium*) e dei vari sottoprodotti. Il liquido ottenuto veniva posto in contenitori collocati in apposito locale, l'attuale tinaia, e lì fermentava a contatto con una parte di vinacce. Durante tale fase, l'addetto alla cantina, procedeva, se necessario, ad aggiungere sostanze atte ad arricchire o conservare il mosto: miele, mosto cotto, resine, ecc.

Dalla svinatura in poi, v'era grande riguardo nel controllare che i recipienti fossero sempre ben colmi al fine di evitare le ossidazioni.

Si attendeva di norma l'equinozio di primavera per degustare il vino nuovo al fine di programmare gli eventuali trattamenti e decidere sulla durata di conservazione.

Parrà strano, ma già 2.000 anni fa si effettuavano grossolane filtrazioni, fatte con sacchi di lino. Era usuale altresì praticare chiarifiche con latte o bianco d'uovo; già molto diffusa era la pratica del taglio tra i vari vini per migliorarne la qualità.

Passano gli anni, i secoli bui; la vite ed il vino continuano ad esistere per merito, soprattutto, del clero. I vari invasori ed i longobardi apprezzano il delicato nettare di Bacco, ma non sempre sanno farne un uso adeguato. Senza parlare poi del pessimo gusto di taluni sulla scelta del contenitore di miscita (vedi Alboino).

Per rileggere ancora di vite e di vino bisogna giungere nell'alto medio evo; dal punto di vista della tecnologia nulla è cambiato rispetto all'epoca dei romani. Varie però sono le citazioni sulla qualità dei vini; ad esempio, in quel di Rovescala nel 1192, il conte Anselmo paga un suo debito con: «puro vino Bonarda» di qualità superiore (de meliori quod habuerit).

Col basso medio evo si ricomincia a trattare con continuità ed interesse, del mondo viticolo-enologico. I contenitori di fermentazione e di conservazione sono ormai tutti in legno. Appare il rudimentale concetto della vinificazione in bianco: rapido contatto sulle vinacce. Nei mosti rossi si controlla la temperatura di fermentazione con l'aggiunta di vino vecchio. Le tecniche di filtrazione sono in via di miglioramento: nuovi panni favoriscono discreta pulizia sia dei mosti che dei vini.

In tale periodo il vino viene ormai anche consacrato come alimento. Gli speciali lo consigliano spesso come medicina, magari potenziandolo od aromatizzandolo con erbe o spezie curative.

Giungiamo alla metà del 1.500 circa e troviamo Andrea Bacci, medico romano, che nel suo viaggio-studio, lungo tutta la penisola, al fine di meglio conoscere i vini italiani, approda in Oltrepo' e scrive: «l'uva prediletta è la pignola che dà vino piccante, frizzante, limpido, saporito e dal gradevole profumo di pinolo. Questo vino rosso nulla cede al confronto coi vini dell'Italia centrale».

Troviamo un dato interessante, riferito al periodo dal 1.609 al 1.618, rilevando dall'Almo Collegio Borromeo di Pavia le annotazioni relative ai costi per l'alimentazione, risulta che il vino rappresenta ben il 22% della spesa globale.

Nel 1.743 l'Oltrepo' diventa, con Voghera capoluogo di provincia, piemontese a tutti gli effetti. Poco dopo (1.760) l'Intendente di Casa Savoia, Perret d'Hauteville, scrive: «circa un terzo del territorio della provincia di Voghera è coltivato a vite». Non è poco se si valuta che tale provincia comprendeva anche tutto il Bobbiese ed il Siccomario!

Cominciano in tale periodo le prime pubblicazioni specifiche del settore. Si procede nel 1.799 alla prima vera descrizione ampelografica dei vitigni coltivati nel Regno Piemontese per opera del conte Nuvolone.

All'inizio del 1.800 i professori Carlo Verri e Filippo Re, evidenziano l'importanza del vitigno in funzione della qualità del vino e pongono al primo posto, tra i fattori atti a dare un buon prodotto, la specie del vitigno.

Il mondo dell'enologia è in continua evoluzione. Si dà inizio alle fermentazioni in tini chiusi. Si sperimentano, con certi criteri, i fermenti selezionati. Si valuta attentamente l'impiego del caldo e del freddo durante questa fase iniziale.

Appare nel 1.796 il primo prototipo di pigiatrice che denota grandi limiti operativi. Bisogna giungere al 1.823 per vedere concretizzata la prima macchina per pigiare l'uva: ad idearla è il Prof. Ignazio Lomeni.



Figura 1 - Torchio dei primi dell'Ottocento (c/o Az. Agr. Montelio).

Verso la metà del 1.800 diversi produttori dell'Oltrepo' cominciano a cimentarsi con l'imbottigliamento e, taluni, tentano anche la via dell'esportazione con discreti risultati. I laboratori di analisi favoriscono una più approfondita conoscenza dei vini locali. Ricerche relative ad alcuni prodotti di Mairano, in quel di Casteggio, (1.872) rilevano la validità dei medesimi.

Nel 1.870 in Oltrepo' si producono circa un milione di hl. di vino; su tutto il territorio italiano la produzione è di 25 milioni di hl.

Nel 1.873 il Cav. Carlo Giulietti, nella sua opera sui vitigni coltivati in Oltrepo', evidenzia le uve di maggior importanza. Tra quelle rosse abbiamo: la pignola, la moradella, l'ughetta di Canneto, la croatina, il dolcetto, la barbera, ecc... tra quelle bianche: la malvasia, il trebbiano, il cortese, il moscato, ecc... La presenza di tali uve giustifica pienamente le descrizioni relative ai vini dell'epoca: briosi, delicati, brillanti, armonici, profumati, ecc...

Ma il secolo XIX, seppur prodigo di iniziative e di innovazioni nel mondo vitivinicolo, passerà alla storia per motivi decisamente spiacevoli. Giungono, dal nord-America, l'oidio e la peronospora a turbare il lavoro dei viticoltori. Peggio ancora l'avvento della fillossera, piccolo insetto, che a ridosso del XIX e XX secolo porterà alla distribuzione totale dei vigneti europei.

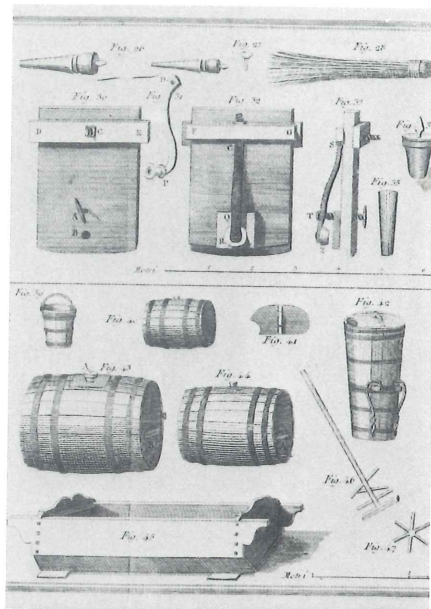


Figura 2 - Vecchia attrezzatura di cantina.

Questi nuovi grandissimi problemi si riflettono, ovviamente, anche sulla produzione del vino e non certo in maniera positiva.

All'inizio del 1.900, con l'avvento dei nuovi impianti, con l'inserimento dei portainnesti non ancora sperimentati, con l'alternarsi di certe situazioni socio-politiche, nonché economiche, per l'Oltrepo' inizia, dal punto di vista enologico, un periodo di stasi. La ricostituzione del patrimonio viticolo porta, tra l'altro, ad un notevole cambiamento della mappa ampelografica. I viticoltori, anche per esigenze di mercato, puntano su vitigni dalla produzione medio-abbondante e costante. Prende così il sopravvento il vitigno barbera che arriverà ad occupare oltre il 50% della superficie vitata locale. Per il vino dell'Oltrepo' Pavese cominciano i tempi duri.

L'Oltrepo' oggi

Oltrepo' è vite, Oltrepo' è vino: storia antica s'è detto, ma anche e, soprattutto, realtà d'oggi.

Molti, forse troppi, gli addetti a questo settore sulle ridenti colline che identificano questo cuneo di terra lombarda, tra Emilia e Piemonte. Una realtà unica in Italia; realtà di gente, ancora schietta, che trasmette al proprio vino ugual carattere e vivacità. Una superficie collinare, che si distende dolcemente per 40 km, tutta inverdita dai vigneti che coprono circa 15.000 ha di territorio.

Dalla nascita, nel 1970, del disciplinare Oltrepo' Pavese ad oggi, molto si è fatto per favorire le attitudini della zona e gli operatori ben hanno capito l'importanza di poter vantare una viticoltura potenzialmente tutta a denominazione di origine controllata. Circa 10.000 ha vitati sono stati iscritti all'albo dei vigneti d.o.c.

Ecco la situazione:

d.o.c.	superficie iscritta ha.	%	potenz. prod. uva	potenz. prod. vino
Oltrepo' Pavese	2.121	21,4	Ql. 233.310	151.851
O.P. Barbera	2.006	20,3	" 240.720	163.689
O.P. Bonarda	1.868	18,9	" 168.120	109.287
O.P. Buttafuoco	118	1,2	" 12.390	7.434
O.P. Sangue di Giuda	75	0,8	" 7.875	4.725
O.P. Cortese	51	0,5	" 5.610	3.646
O.P. Riesling	1.068	10,8	" 106.800	69.420
O.P. Moscato	895	9,0	" 98.450	68.915
O.P. Pinot	1.686	17,0	" 109.590	71.233
Totali	9.888	100,0	" 982.865	650.200

Se si valuta che tali dati sono riferiti ai vigneti già in produzione al 31 dicembre 1.985, si può aggiungere che gli impianti messi a dimora negli ultimi anni sono, per la maggior parte, ad uva vinificabile in bianco quali il pinot nero ed il cortese, quest'ultimo nella zona occidentale dell'Oltrepo'. Balza quindi evidente la volontà dei viticoltori locali di pareggiare, tra pochi anni, la quantità delle uve vinificabili in bianco con quelle vinificabili in nero.

Considerando però le dichiarazioni di produzione vini degli ultimi anni, si può notare come siano ancora pochi i vinificatori che fanno realmente uso del disciplinare al fine di valorizzare il loro prodotto.

		1983	1984	1985
vino da tavola				
- bianco	hl	59.396	52.002	50.634
- rosso	hl	472.151	354.751	342.685
	hl	531.547	406.756	393.319
vino da tavola indic. geograf.				
- bianco	hl	105.295	86.363	89.423
- rosso	hl	235.085	167.023	164.545
	hl	341.010	253.386	253.968
vino d.o.c.				
- bianco	hl	123.837	95.288	104.395
- rosso	hl	174.376	125.425	129.524
	hl	298.213	220.713	233.919

Da tali dati si rileva che la produzione globale di vino in Oltrepo' si aggira mediamente sul milione di hl annui. Produzione di una certa entità che è rimasta stazionaria negli ultimi duecento anni, a testimonianza della tradizione viticola. Questa realtà dovrebbe inculcare maggior convinzione nei produttori locali e renderli coscienti che, puntando sulla qualità, sarebbe più facile il rilancio definitivo di questo territorio.

Forse, per le attuali esigenze di produzione in funzione del mercato, sarebbe buona cosa veder ricomparire, tra i vini dell'Oltrepo', alcune piccole perle enologiche ormai facenti parte solo dei ricordi.

La moradella, la pignola o l'ughetta di Canneto potrebbero far rivivere accattivanti e gradevoli sapori dei tempi non lontani. Neanche guasterebbe la possibilità di poter produrre vini atti a dare un'impronta più «internazionale» all'enologia locale. Il giusto inserimento del cabernet sauvignon o del merlot potrebbe favorire piacevoli alternative ai già consacrati vini tradizionalmente locali.

Consorzio vini D.O.C. Oltrepo' Pavese

La sempre maggiore esigenza di creare una immagine adeguata ai tempi per i vini dell'Oltrepo' Pavese, ha convinto gli operatori interessati a costituire il *Consorzio Volontario dei Vini D.O.C.* Sorto nel 1977, a continuazione dell'ormai superato consorzio di tutela dei vini dei colli oltrepadani, ha avuto il concreto e costante appoggio dell'Assessorato Regionale all'agricoltura, dell'Assessorato allo Sviluppo Economico della C.C.I.A.A.

Il nuovo consorzio, che ha una base coerente con le norme comunitarie, è rappresentato da un consiglio formato da 21 membri: 7 per le cantine sociali, 5 per i produttori, 5 per i commercianti e 4 per gli enti sostenitori. Il presidente è il Duca Antonio Denari chiaro esempio di tenace, costante e qualificato impegno. Attorno a lui ben si muovono i vicepresidenti ed il solerte direttore: l'enot. Edgardo Rovati.

Due sono gli scopi basilari che stimolano l'operato dei responsabili: garantire la qualità dei vini insigniti del marchio, attraverso attenti controlli analitici ed organolettici e svolgere azioni promozionali al fine di far meglio conoscere i vini degli associati.

La dinamicità dell'organizzazione ed il rapporto di piena democrazia che in essa sussiste hanno favorito una gestione produttiva che ha saputo, sin qui, dare una consistente impronta a livello qualitativo, aumentare costantemente il numero degli associati e quello delle bottiglie insignite del marchio di garanzia.

Ben 42 sono i comuni collinari interessati alla produzione di uve d.o.c. e 9 sono i vini regolamentati dal disciplinare che il Consorzio tutela.



vino	: O.P. CORTESE
uve	: cortese 100%
caratteristiche organolettiche:	
olfattive	: intenso, sottile, penetrante, ricorda le mele e il caprifoglio.
gustative	: armonico, carezzevole, persistente, suadente.
visive	: limpido, paglierino medio.
temperatura di servizio	: 10°C.
invecchiamento	: da 6 mesi a 1 anno.
abbinamento	: frutti di mare, crostacei, pesce bollito.
vino	: O.P. MOSCATO
uve	: moscato bianco 100%
caratteristiche organolettiche:	
olfattive	: intenso, persistente, fruttato, fragrante, fine leggera pesca e salvia.
gustative	: armonico, carezzevole, fresco, suadente, buona persistenza, aroma di moscato.
visive	: brillante, perlage medio, paglierino carico.
temperatura di servizio	: 8°C.
invecchiamento	: da 6 mesi a 1 anno.
abbinamento	: dolci secchi o con creme.

vino	: O.P. PINOT
uve	: pinot grigio o nero disgiunte 100%.
caratteristiche organolettiche:	
olfattive	: intenso, persistente, delicato, fragrante, mela golden, pesca.
gustative	: acidulo, fresco, netto, elegante, buona persistenza.
visive	: limpido, brillante, paglierino.
temperatura di servizio	: 10°C.
invecchiamento	: da 8 mesi a 2 anni.
abbinamento	: antipasti, risotti con verdure, pesci con salse delicate.

vino	: O.P. RIESLING
uve	: riesling italico o renano disgiunte 100%.
caratteristiche organolettiche:	
olfattive	: intenso, pronunciato, delicato, fruttato, mela golden, leggera prugna o salvia.
gustative	: sapido, fresco, buona persistenza.
visive	: limpido, brillante, paglierino verdognolo.
temperatura di servizio	: 10°C.
invecchiamento	: da 8 mesi a 2 anni.
abbinamento	: primi piatti delicati, frittate, verdure, pesci bolliti.

vino	: O.P. BARBERA
uve	: barbera dal 90% al 100% altre uve rosse massimo 10%.
caratteristiche organolettiche:	
olfattive	: intenso, penetrante, vinoso, liquerizia e sottobosco.
gustative	: asciutto, tannico, corposo, mediamente persistente.
visive	: limpido, rubino.
temperatura di servizio	: 20°C.
invecchiamento	: da 1 a 4 anni.
abbinamento	: bolliti, carni rosse anche salsate, brasati.

vino	: O.P. BONARDA
uve	: croatina (in zona bonarda) dal 90% al 100% altre uve rosse 10% Max..

caratteristiche organolettiche:
olfattive : **intenso, mediamente persistente, vinoso, leggero lampone e marasca.**
gustative : **asciutto, pieno.**
visive : **limpido, rubino carico.**
temperatura di servizio : **18°C.**
invecchiamento : **da 1 a 3 anni.**
abbinamento : **primi con sughi di carne, cacciagione, carni aromatizzate.**

vino : **OLTREPO' PAVESE**
uve : **barbera 65% Max.; croatina 25% min.; uva rara e ughetta 45% Max..**

caratteristiche organolettiche:
olfattive : **intenso, persistente, penetrante, ricorda mora, liquerizia, piccoli frutti.**
gustative : **asciutto, corposo, ampio, austero, lunga persistenza.**
visive : **limpido, rosso granato.**
temperatura di servizio : **20°C.**
invecchiamento : **da 2 a 6 anni.**
abbinamento : **carni rosse, brasati, piatti molto strutturati.**

vino : **O.P. SANGUE DI GIUDA**
uve : **barbera 65% Max.; croatina 25% min.; uva rara e ughetta 45% Max..**

caratteristiche organolettiche:
olfattive : **intenso, pronunciato, vinoso, fragrante, confettura.**
gustative : **corposo, carezzevole, persistente sulla vena dolce.**
visive : **limpido, rubino effervescente.**
temperatura di servizio : **18°C.**
invecchiamento : **da 1 a 2 anni.**
abbinamento : **dolci rustici.**

vino : **O.P. BUTTAFUOCO**
uve : **barbera 65% Max.; croatina 25%; uva rara o ughetta 45% Max..**

caratteristiche organolettiche:
olfattive : **intenso, penetrante, leggera marasca e confettura.**
gustative : **corposo, netto, rotondo.**
visive : **limpido, rubino, vivace.**
temperatura di servizio : **18°C.**
invecchiamento : **da 1 a 3 anni.**
abbinamento : **carni rosse, cacciagione da piuma.**

Le Cantine Sociali

Alla fine del secolo scorso la viticoltura oltrepadana ed italiana in generale dovette affrontare gravi problemi di commercializzazione. Le condizioni non erano poi tanto dissimili da quelle attuali: la sovrapproduzione, le mutate esigenze dei consumatori e la concorrenza commerciale con la Francia portarono serie preoccupazioni.

Di tale situazione, ne approfittarono i commercianti che arrivarono ad offrire delle uve anche meno di 5 lire al ql. (1.900); tale cifra non giustificava neanche la spesa per la raccolta.

Era d'obbligo trovare una soluzione. La prima logica idea che balenò ai seri produttori fu quella di unirsi tra di loro ed organizzarsi al fine di limitare lo strozzinaggio degli acquirenti.

Seguendo anche l'esempio di altre regioni (Toscana), in Oltrepo' prese forza e coscienza l'idea di dar vita alle Cantine Sociali. La prima sorse a Montù Beccaria per merito del Prof. Luigi Montemartini che, convinto assertore della via da intraprendere, volle dare al paese natio la prima Cantina Cooperativa dell'Oltrepo': era l'anno 1902. La forza della volontà, unita a quella della disperazione, diedero il risultato prefissato. I vignaioli si autotassarono pur di costituire la nuova struttura e, vista la determinazione dei soci fondatori, molti altri si aggregarono. Anche gli istituti di credito diedero fiducia alla nuova associazione e, per la zona, iniziava una nuova realtà.

L'esempio di Montù ebbe rapidamente altri seguaci ed in pochi anni sorsero varie cantine sociali: S. Maria della Versa (1905), S. Damiano al Colle, Montescano e Retorbido (1906), Torrazza Coste e Casteggio (1907), Stradella (1909); più tardi seguirono l'esempio anche Broni, Codevilla e Canneto.

Dalla fondazione fino agli anni '50 l'influenza delle cantine sociali per l'affermazione dei vini dell'Oltrepo'; fu determinante. Per lunghi anni riuscirono a soddisfare le esigenze dei loro associati e quella realtà può essere concretizzata in due punti:

— Strutture ed attrezzature adeguate aiutarono un miglioramento qualitativo del vino e quindi favorirono una maggior forza commerciale (garantita anche dalla quantità di prodotto disponibile).

— La certezza del ritiro delle uve e la notevole massa delle medesime conferite, giustificava la presenza di validi tecnici ed un contenimento dei costi di trasformazione garantendo un accettabile guadagno ai conferitori.

A ridosso degli anni '50/'60, una nuova realtà si affaccia nel mondo vinicolo; prende peso il concetto di imbottigliamento unito a quello della commercializzazione. Le cantine sociali, eccezione fatta per «La Versa», non sanno adeguarsi subito a questa innovazione e si adagiano in un periodo di transizione che si concluderà nella metà degli anni '70. Si riaffacciano, nel frattempo, i medesimi problemi della fine '80: abbondanza di produzione a livello italiano ed europeo, antagonismo con la Francia, evoluzione dei gusti del consumatore e, peggio ancora, calo dei consumi.

Le cantine sociali si trovano spesso a sostenere la parte di chi deve comunque assistere i produttori associati garantendo loro il ritiro delle uve, senza, di contro, poter avere un attento controllo sull'operato dei produttori. Questa nuova realtà non porta certamente a dei vantaggi per la zona, anzi, implica una svolta da concretizzare. L'esigenza di adeguarsi ai tempi ed al mercato porta, all'inizio degli anni '80, ad una ulteriore evoluzione delle cantine sociali. Nuove strutture, attrezzature e tecnologie d'avanguardia, tecnici giovani ed entusiasti, sono alla base della moderna programmazione. Tre cose mancano ancora per poter proiettare concretamente le cooperative vinicole dell'Oltrepo' sui mercati degli anni 90:

- 1) il conferimento totale delle uve prodotte nelle vigne vincolate
- 2) creare l'immagine sia con la qualità dei vini che con l'adeguata pubblicità al fine di favorire l'operato dei venditori
- 3) cercare di agire sui mercati con una certa comunità di intenti, evitando così una continua e controproducente concorrenza.

Introduzione alla tecnica enologica

Se l'Oltrepo' vorrà continuare a vivere di viticoltura ritenendola, giustamente, l'attività più importante per gli abitanti della zona, è ovvio che l'impegno a rinnovarsi ed a cercare di emergere, a giudizio del consumatore, deve essere notevole.

Il vino, frutto della terra e della vite, è anche figlio della passione e della saggezza dell'uomo.

È dato per scontato che questo prodotto può sicuramente continuare a giustificare la viticoltura di collina: deve essere, però, di buona qualità. Nulla, oggi, è affidato al caso. Maggiormente devono essere seguiti, con adeguata tecnologia e massima cura, quei prodotti alimentari sensibili alle alterazioni ed agli inquinamenti.

Senza mai scordarsi che spesso il nuovo vuol semplicemente riproporre il vecchio adeguandolo ai tempi nella speranza di migliorarlo. A tal punto è bene fare un'attenta riflessione memorizzando che un fattore basilare per il settore della trasformazione dei prodotti alimentari è: «una igiene attenta e costante». La cantina non può più essere intesa come deposito dei vari prodotti agricoli o come locale per la stagionatura dei salumi. Le strutture adibite alla vinificazione, alla conservazione, all'imbottigliamento ed all'immagazzinaggio del vino, devono essere di facile sanificabilità e di grande praticità. Tali caratteristiche dobbiamo pretenderle anche per i vari vasi vinari, tutte le attrezzature di cantina, le macchine enologiche, di confezionamento, ecc... Tutto ciò che va a contatto col mosto o col vino deve essere sempre ben sterilizzato.



Figura 4 - Affinamento in Botte.

Affrontando la tematica della tecnologia di cantina, è giusto ricordare che l'operatore si pone un fine ben preciso: mantenere nei propri vini quelle naturali qualità intrinseche di una buona uva. Ecco ancora riproposta l'insostituibile qualità del prodotto di base per mirare a vini di grande pregio.