



Oltrepò Pavese, il Pinot Nero e i 150 anni del Metodo Classico italiano

Puntuali come l'influenza, dopo le feste arrivano, tra gli altri, i dati delle bollicine consumate. Aspetto che vede l'Italia indossare la maglia nera, ovvero un rapporto produzione-consumo sbalorditivo che fa del nostro Paese, in percentuale, il **maggior esportatore di spumante**. Ed è proprio nelle feste che risiedono le motivazioni di questo primato, nell'idea diffusa, cioè, che lo spumante, metodo Classico o Martinotti che sia, debba essere indissolubilmente legato alle festività, ai tappi che saltano per i motivi più gioiosi e ai traguardi più significativi della vita. Difficile, per un italiano, pensare allo spumante come vino da pasto quale, gli intenditori ben sanno, sa essere. Tendenza da invertire in un Paese che contende con la Francia il primato in ettolitri prodotti, così come sarebbe giusto riappropriarsi della propria storia spumantistica partendo dall'**Oltrepò Pavese**.



Ottavia Giorgi di Vistarino

Non tutti forse sanno che lo spumante italiano **Metodo Classico è nato a metà Ottocento dalle uve oltrepadane di Pinot nero** dell'azienda dei **conti Giorgi di Vistarino**, in valle Scuropasso. Ottima base per spumanti, queste uve, furono scelte attorno al **1860** dai **Gancia**, dall'Astigiano, per avviare il business delle bollicine gettando le basi del loro futuro impero. Proprio ai **150 anni** di presenza di **Pinot nero** in azienda, "Conte Vistarino" ha dedicato al **Metodo Classico 1865**, nell'ottobre 2015, una festa e **due etichette speciali (argento per la versione in bianco e rame per il Crusè)**.

Per il Metodo Classico, la primogenitura assoluta in l'Oltrepò va attribuita a **Domenico Mazza**, fondatore di **Casa Montelio**. Era stato lo stesso Mazza a usare poi, a partire dagli anni Novanta dell'Ottocento, l'espressione "**metodo champenois**" (méthode champenoise in francese, essendo il sostantivo femminile). Tale denominazione ha avuto in Italia diritto di cittadinanza **fino al 31 agosto 1994**. Sulle orme dell'ingegnere-enologo di Codevilla, era nata a Casteggio la **SVIC (Società Vinicola Italiana di Casteggio)** grazie alle intuizioni di quattro personalità di rilievo nel contesto oltrepadano (**Ballabio, Odero, Sernagiotto e Riccadonna**), prima cantina a puntare interamente sulla spumantizzazione e della quale, i migranti che giungevano in America,

leggevano la pubblicità ai piedi della statua della libertà. A Riccadonna, direttore della Svic, e, successivamente produttore di spumante in Piemonte, si deve il motto per il lancio commerciale, divenuto quasi una citazione biblica: "*Cos'è la vita se non spumeggia il vino?*".

La spumantistica in Oltrepò Pavese ha avuto fortuna internazionale con l'avvento dell'azienda "**La Versa**" e, negli anni, sempre più produttori hanno investito nel settore, trasformandosi da viticoltori che conferivano i preziosi grappoli di Pinot nero a cantine di altre regioni, in produttori di spumanti sempre più di alta qualità, fino ad ottenere, nel 2007, la DOCG.

Non è un caso se, il **Monsupello Nature** si è aggiudicato il premio "*Bollicine dell'anno*" della Guida Gambero Rosso 2015, migliori bollicine dell'anno, quindi, made in Oltrepò.

Lo spumante metodo classico, in Oltrepò, si è poi vestito di rosa, sempre spremendo Pinot nero il cui mosto amoreggia qualche ora con le bucce. Ma questo è argomento per altra occasione.

Allo spumante **Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese**, notoriamente patria italiana del Pinot nero, è stata dedicata una degustazione organizzata dalla locale delegazione **Onav**, appena prima di Natale. Una verticale di sei annate che ha riconfermato quanto gli estimatori del principe dei vitigni già conoscono da tempo: lo Spumante Metodo Classico dell'Oltrepò pavese raggiunge punte d'eccellenza che, a bottiglie coperte – è successo già – dà filo da torcere al più blasonato Champagne (perché non lanciare una degustazione-sfida in questo spazio?).

