

CANTINE D'ITALIA

Testi di **Giuseppe De Biasi**

PIETRA DE' GIORGI (Pavia) CONTE VISTARINO

Il pioniere del Pinot Nero nell'Oltrepò

Una splendida villa settecentesca perfettamente conservata e una tenuta di 800 ettari di boschi e vigneti fra le colline pavese



Il paesaggio è quello magico dell'Oltrepò Pavese con le sinuose colline che fanno da cerniera fra Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia. Un'oasi di boschi e vigne di grande fascino paesaggistico (ma anche faunistico) che marca i confini degli 826 ettari, di cui quasi 200 vitati, della vasta tenuta dei Giorgi di Vistarino. **Qui la nobile casata è attestata fin dal XV secolo, con diversi antenati illustri** ma uno particolarmente importante sotto il profilo enologico: il conte Augusto



Info

Conte Vistarino

Pietra de' Giorgi (Pavia), frazione Scorzolella, 82-84, 0385/8.51.17; www.contevistarino.it

Per arrivare: A21 Torino-Brescia, uscita Stradella; poi provinciale 198 per Rocca de' Giorgi.

Visite e degustazioni: tutti i giorni, solo su appuntamento, i tour (10-20 €) partono da villa Fornace e attraversano i vigneti della tenuta, raggiungendo il punto panoramico per un brindisi a base di bollicine. Poi visita della villa e del giardino d'inverno e degustazione di vini, fra cui il Perrine.

Ai lettori di Bell'Italia sconto del 10% sui prodotti.

Carlo. Fu il conte che nella seconda metà del XIX secolo impiantò per primo nelle sue vigne le barbatelle di Pinot Nero, intuendo le potenzialità di una delle aree italiane più vocate per questo bizzoso quanto straordinario vitigno. Tuttora, sotto la guida della dinamica contessa Ottavia, **i terreni calcareo-argillosi hanno nel Pinot Nero l'indiscusso dominus delle vigne aziendali**, a cui si affiancano gli internazionali Riesling e Cabernet e i tradizionali Croatina, Barbera e Moscato. Fulcro della tenuta è la settecentesca villa Fornace, con il suo curatissimo giardino all'inglese, il cui impianto originario poggia sulle fondamenta di un'antica fornace. Le modifiche ottocentesche

sono opera dell'archistar dell'epoca Achille Majnani d'Intignano, regio architetto di Umberto I, che l'aveva voluto nei suoi lavori di ammodernamento della Villa Reale di Monza. Le sale interne si presentano con arredi d'epoca, stucchi e pavimenti perfettamente conservati, e poi foto, dipinti e oggetti che raccontano le generazioni di Vistarino che si sono avvicinate nei secoli. **Il giardino d'inverno, durante l'ultima guerra utilizzato come teatro, oggi è la suggestiva sala degustazione**, dove all'ombra di decorazioni dipinte raffiguranti motivi architettonici e finte prospettive ci si lascia cullare, calice alla mano, dal fascino della storia di questa nobile dimora pavese.



In alto: i vigneti intorno alla tenuta Conte Vistarino, nell'Oltrepò Pavese, e una sala di villa Fornace. **Nel tondo:** Ottavia Giorgi di Vistarino. **Qui sopra:** una veduta della dimora settecentesca.



IL VINO

**OLTREPÒ
PAVESE DOCG
1865 CONTE
VISTARINO
2011**

Il 1865 segna la data in cui il conte Augusto Carlo riportò dall'amata Francia le barbatelle di Pinot Noir da piantare nella sua tenuta pavese, dando inizio così alla spumantizzazione *à la Champagne*. Pinot Nero in purezza, si presenta con un color oro brillante, perlage generoso e fine, con profumi di biancospino, susina, nocciola, pan brioche e bel finale minerale. Fermentato in acciaio (e in parte in barrique per 6 mesi), sosta sui lieviti 5 anni prima di essere sboccato e distribuito in 7200 esemplari. Da tutto pasto, o da abbinare a primi piatti di pesce, in enoteca costa 20-22 €.

