

Convegno ONAS – Varzi 31marzo 2019

BENVENUTI

I vini dell' Oltrepò Pavese e del Piacentino

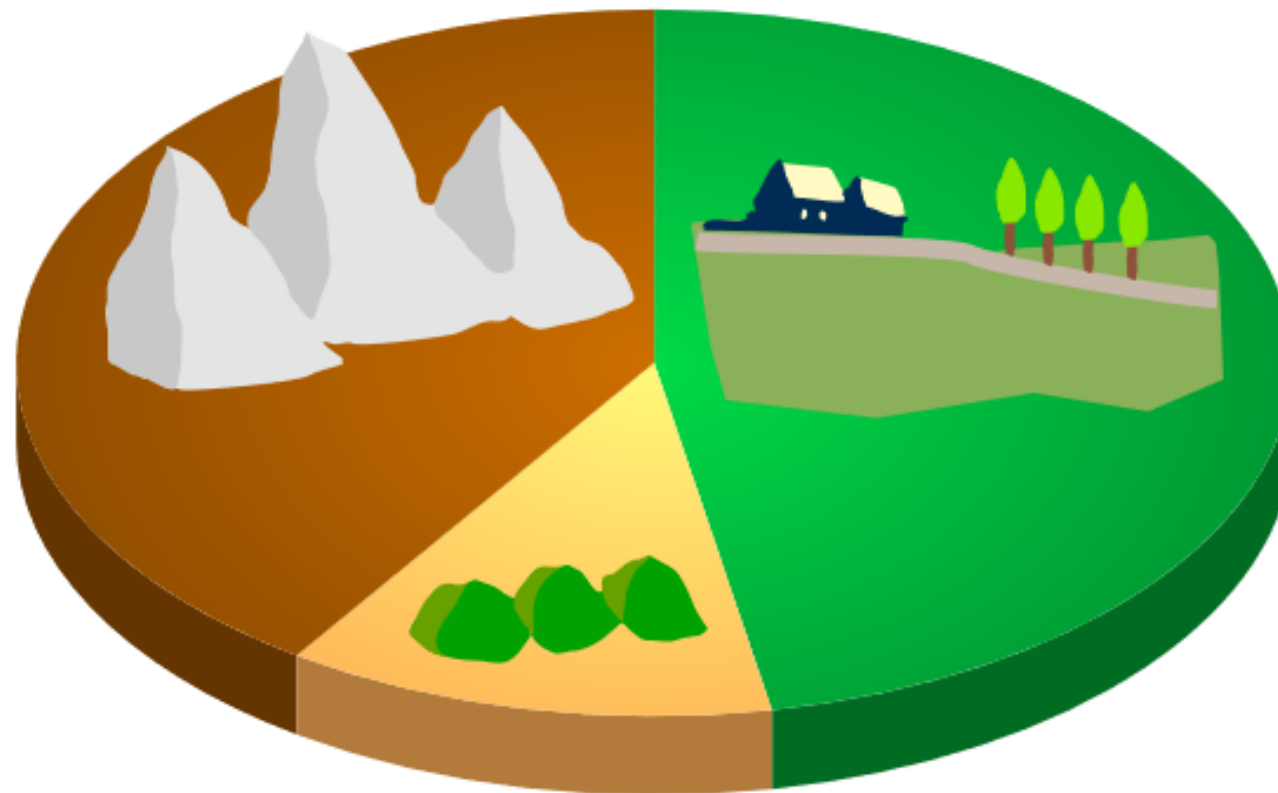
RELATORE

Maestro Onas Luisito Perazzo

Territorio regionale

Montagna

40,5%



Pianura

47,0%

Collina

12,4%





Oltrepò Pavese



Cenni storici

- Dal **VII al V secolo a.C.** – diverse popolazioni
- **Dominazione Romana** - coltivazione diffusa
- **Longobardi** – viticoltura abbandonata
- **Alto medioevo** – agricoltura monastica, ritorno alla coltivazione
- **Tra XVI° e XIX° secolo** – affinamento delle tecniche colturali
- **Fine '800** – fillossera, perdita di gran parte del patrimonio viticolo
- **XX° secolo** - ripresa e sviluppo dal secondo dopoguerra



Macroclima e composizione del terreno

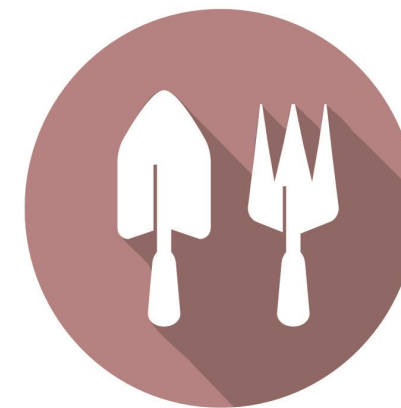
- **Pianura:** sub-continentale, con elevata escursione termica: inverni freddi e nebbiosi con estati calde e afose
- **Montagna:** tipicamente alpino con estati fresche, abbondanti precipitazioni e inverni rigidi e poco piovosi
- **Collina Pavese:** la fascia prealpina e l'alto Oltrepò hanno un clima di tipo temperato fresco con ottime escursioni termiche
- **Terreni Oltrepò Pavese:** marnoso-sabbiosi con strati calcarei o arenacei (bacca bianca per spumanti o bacca rossa)



Forme di allevamento

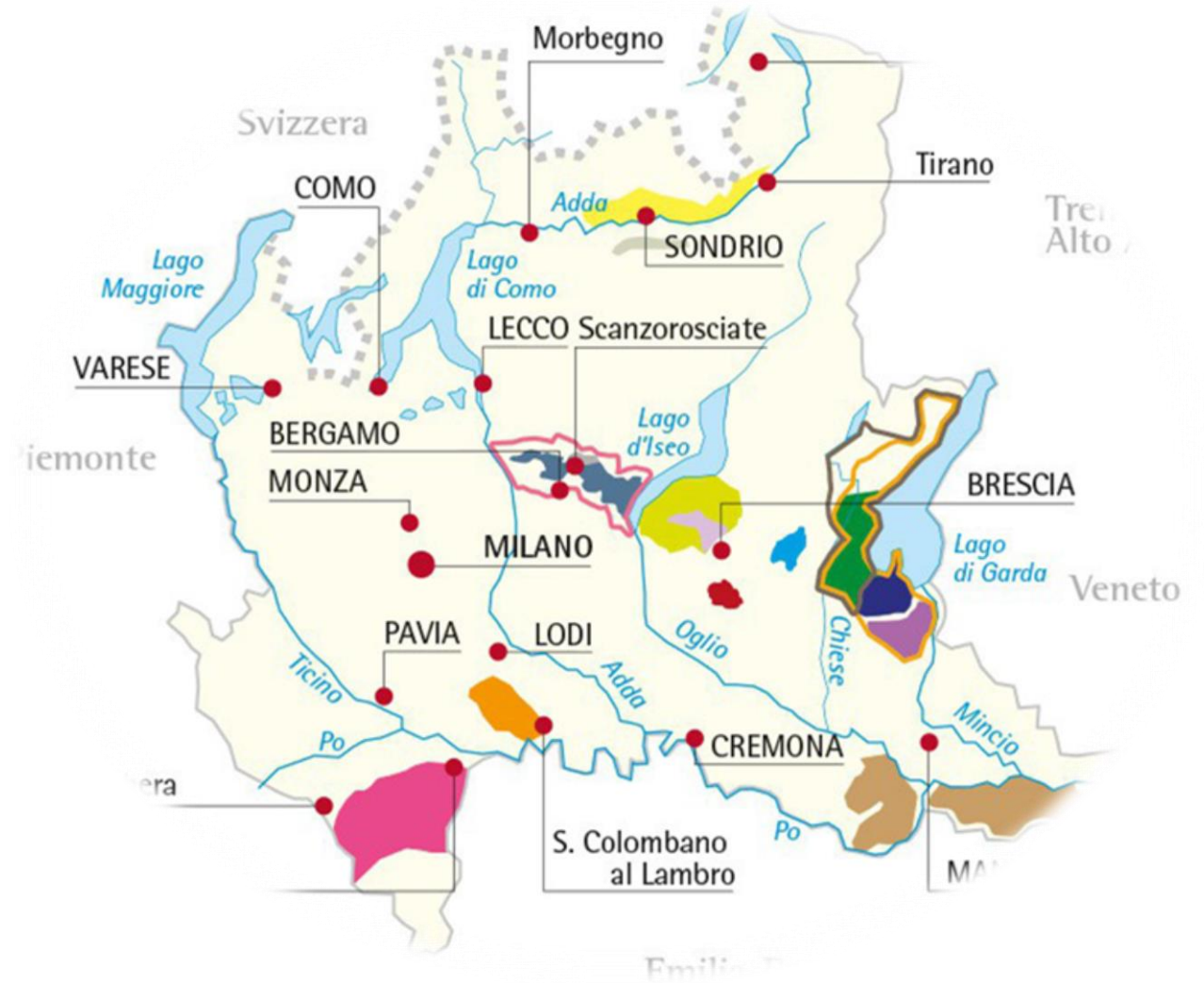
Pianura e zone pedo-collinari

guyot singolo o multiplo
cordone speronato

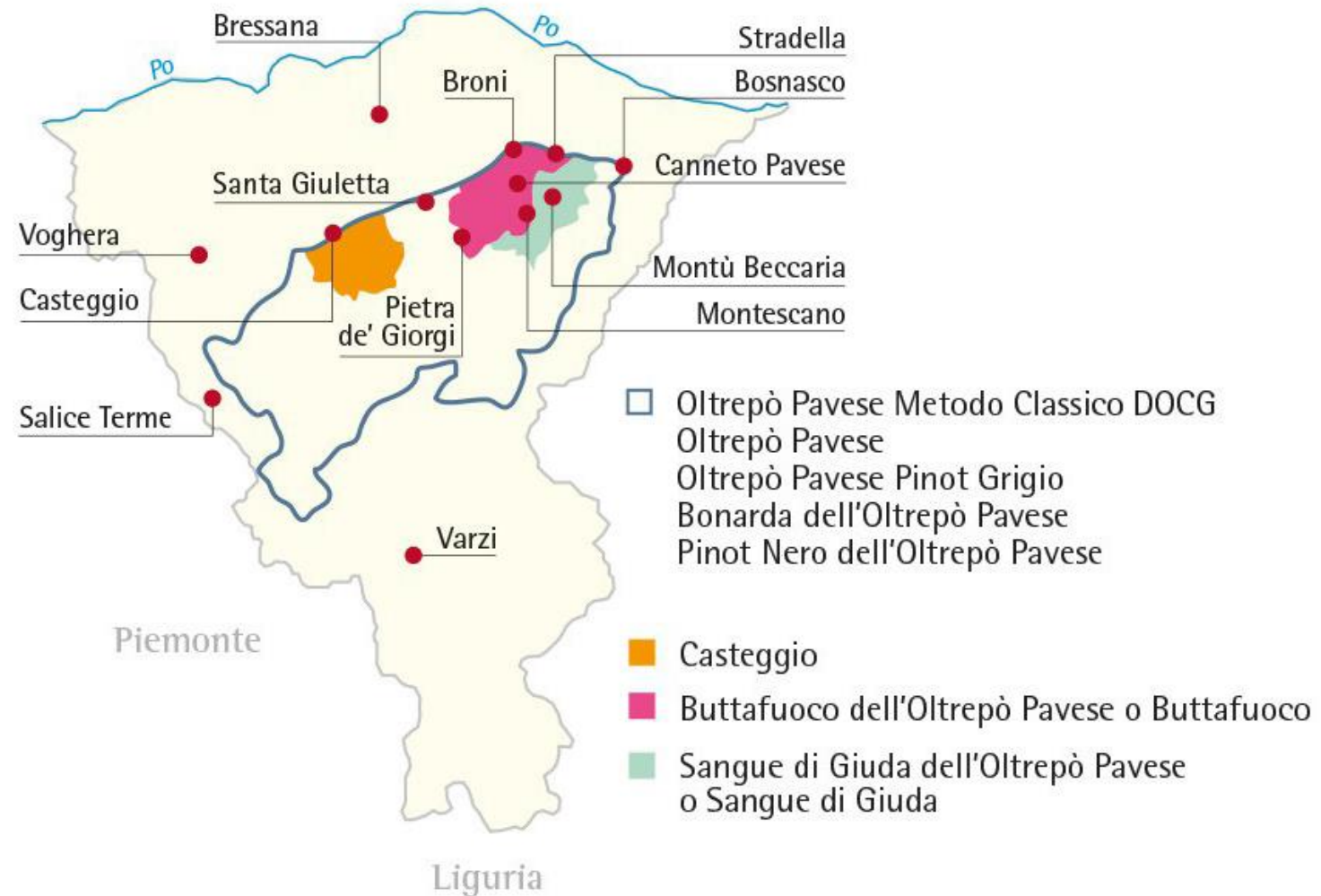


DOCG, DOC, IGT

- 1 Macroarea
- 1 DOCG
Oltrepò Pavese Metodo Classico
- 1 DOC Oltrepò Pavese
- 1 IGT Provincia di Pavia



Oltrepò Pavese





Oltrepò Pavese - Vitigni

bacca rossa

Croatina
Pinot Nero
Barbera
Uva Rara
Vespolina
Merlot
Cabernet Sauvignon

bacca bianca

Riesling Italice
Riesling Renano
Moscato Bianco
Chardonnay
Cortese
Moscato Giallo
Malvasia Bianca

bacca grigia

Pinot Grigio



Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG 1/2

- **Pinot Nero:**
 - min 70%
 - min 85% con indicazione del vitigno
- **Altri vitigni ammessi:**
 - Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco
- Rosè: «**Cruasè**»
- Min 15 mesi sui lieviti
- Min 24 mesi sui lieviti se «**Millesimato**»



Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG 2/2

Cruasé

- **Brand** identitario dell'OP MC Rosè
- **Cru**: identità e stretto rapporto tra vitigno e territorio
- **Cruà**: l'antico nome del vitigno che veniva in prevalenza coltivato nel '700
- **Rosè**: macerazione breve, colore dal rosa tenue alla «buccia di cipolla»



Oltrepò Pavese DOC

Varietà di vitigni e di vini

- Barbera (DOC "Casteggio")
- Pinot Grigio (DOC specifica)
- Riesling (Renano e Italice)
- Cortese
- Malvasia
- Moscato
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Cabernet Sauvignon



**Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese**



Pinot Nero 1/2

Principale area produttiva in Italia

- **3.000 ha** vitati a Pinot Nero in Oltrepò Pavese
- **Zonazione delle aree più vocate** per la vinificazione in rosso e base spumante
- primi impianti a **Rocca de' Giorgi** nel **1865** dal Conte Carlo Giorgi di Vistarino
- Vinificazione **in rosso** sviluppata **dopo il 1950**
- **DOC specifica** solo per **rosso**
- vinificazione in **bianco e rosè** nella DOC «**Oltrepò Pavese**»



Pinot Nero 2/2

- Colore trasparente da **rubino** a **granato**
- **Complessità olfattiva**: note floreali di viola, frutti rossi (ciliegia, frutti di bosco) e frutta matura (prugna); speziatura ben evidente
- **Ampia corposità** al palato, struttura e grado alcolico; tannino levigato, sapidità consistente
- Predisposizione alla **longevità**, soprattutto per la versione Riserva



Bonarda

- **Croatina 85%-100%**
- «**Cruat**» = cravatta, il vino delle feste
- Uva ricca di **polifenoli** e di **tannini**
- **Identità** con il territorio e **tradizione**
- Vino **fermo** o **frizzante**



Buttafuoco 1/2

Vino nobile e longevo

- **Uvaggio** di Croatina, Barbera, Vespolina e Uva Rara
- Area limitata a **7 comuni**
- «**Büta me'l foegh**», vigoria vigneti e abbondante alcolicità
- Vino **fermo** o **frizzante** (min 12% vol entrambi)
- **Colore intenso**, dal porpora al granato
- **Aromi** fruttati e speziati



Buttafuoco 2/2

Club del Buttafuoco Storico

- 13 produttori consorziati
- Caratteristiche storiche e selezione delle vigne
- 50% Croatina, 25% Barbera più Uva Rara e Ughetta
- Min. 12 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia
- Min. 3 anni dalla vendemmia alla vendita



Sangue di Giuda

Vino rosso da dessert

- **Croatina, Barbera** (25-65% entrambi),
Uva Rara, Ughetta e Pinot Nero
- Vino **dolce** normalmente **frizzante**
- Colore intenso, da **porpora a rubino**
- Aroma **vinoso e fragrante**; sorso da **abboccato a dolce**



Moscato

- Frizzante
- Spumante
- Passito
- Liquoroso secco
- Liquoroso dolce





Salame di Varzi DOP



*C'è più filosofia in una
bottiglia di vino che in tutti
i libri del mondo*

Louis Pasteur



Il vino nella *Food Valley*

Tra Pianura Padana ed
Appennino
Vini frizzanti e rifermentati in
bottiglia
Elevato numero di vitigni
autoctoni
Dalla quantità alla ricerca di
qualità
Avanguardia del movimento sui
vini 'naturali'





Produzione

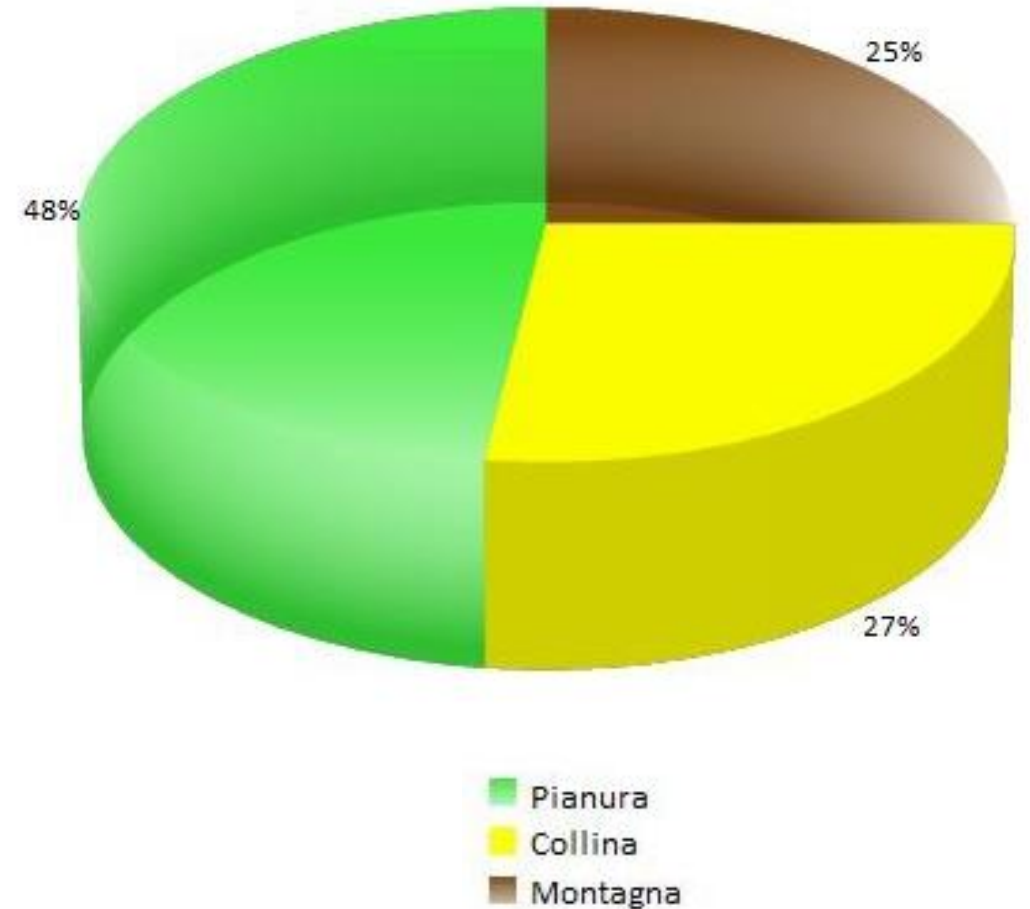
28.000 ha vitati (di cui 65% in pianura)
3,7 mln hl prodotti (2018)

16,5% DOCG/DOC

26,5% IGT

70% bacca rossa, 30% bacca bianca

1 DOCG, 15 DOC



Vitigni autoctoni principali

Bacca bianca:

trebbiano romagnolo (9%), grechetto gentile (4,5%), malvasia di Candia aromatica (3%), trebbiano modenese, ortrugo, montù

Bacca rossa:

Lambruschi 34% (salamino, marani, grasparossa, Sorbara, maestri), ancellotta (13%,) barbera (7%), croatina, sangiovese, fortana, malbo gentile



Forme di allevamento

Pianura e zone pedo-collinari

sylvoz

doppio capovolto

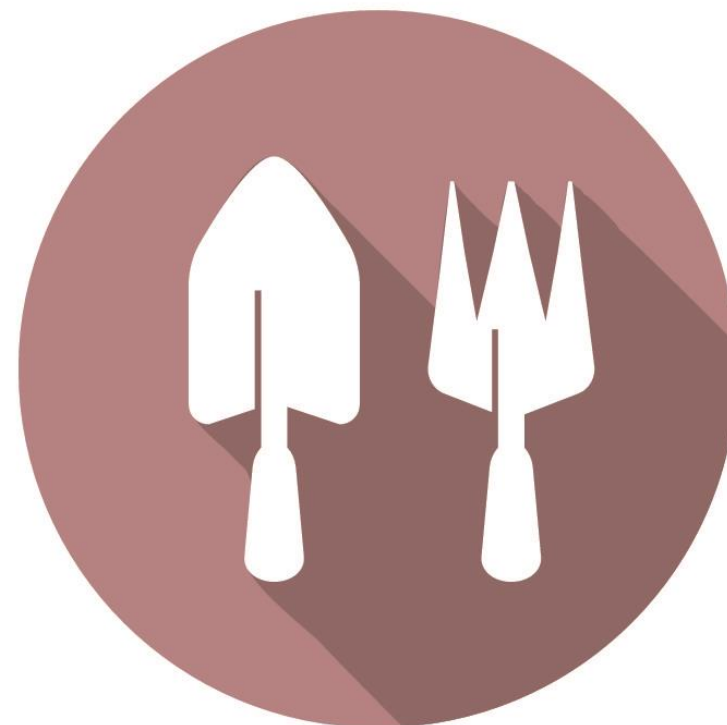
bellussi

GDC

Zone collinari e litoranee sabbiose

guyot

cordone speronato





Macroclima e composizione del terreno

Clima subcontinentale: inverni rigidi, estati calde e umide



Pianura e zona costiera

terreni sciolti, alluvionali (limo-argille, sabbie):
vini freschi e profumati, di pronta beva

Fascia appenninica

terreni calcareo-argillosi, escursione termica:
vini di maggiore struttura e longevità



Zone di produzione dei vini DOCG e DOC dell'Emilia

- Colli Piacentini
Ortrugo dei Colli Piacentini
- Gutturnio
- Colli di Parma
- Colli di Scandiano e di Canossa
- Reggiano
- Modena o di Modena
- Lambrusco Salamino di Santa Croce
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Reno
- Colli Bolognesi
- Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG
- Bosco Eliceo



Il Piacentino

Base ampelografica diversificata, ma con maggior produzione di vini rossi



DOC Gutturnio:

- barbera 55-70% (colore e acidità)
- croatina/bonarda 30-45% (corpo e longevità)

DOC Colli Piacentini, con diverse tipologie:

- *Ortrugo*
- *Vin Santo di Vigoleno* (Marsanne, Bervedino, S.Maria/Melara min. 60%)
- *Vin Santo di Albarola* (malvasia di Candia arom.)





Piacenza DOP

Pancetta piacentina D.O.P.



Salame Piacentino D.O.P.



Coppa piacentina D.O.P.



Grazie dell'attenzione

**...e buone
degustazioni!**

