

SPECIALE
PINOT NERO

NUOVE SFIDE DA COGLIERE PER IL CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE

a cura del progetto "Oltrepò Terra di Pinot Nero"

IL CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE È SBARCATO A ROMA CON UNA DELEGAZIONE DI 29 AZIENDE PER RACCONTARE LE DIVERSE ESPRESSIONI DI QUESTO VITIGNO STRAORDINARIO E PARLARE DI FUTURO

Come sta cambiando la percezione dei consumatori nei confronti del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese? Cosa stanno facendo i produttori per conquistare i gusti del pubblico? Quali opportunità e quali prospettive di crescita per questo territorio che ha ancora un grande potenziale da esprimere?

Questi i temi al centro della seconda edizione di "Talk 'n' Toast - Conversazioni sul Pinot Nero" che a fine maggio ha riunito a Roma 29 produttori dell'Oltrepò Pavese, giornalisti di settore, sommelier e addetti ai lavori, per parlare, con il coordinamento del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, delle diverse espressioni del Pinot Nero, coltivato su queste colline da quasi due secoli, e del futuro di questo territorio che ha ancora tanto da raccontare.

Durante il Talk, condotto da Filippo Bartolotta, da oltre vent'anni comunicatore del vino italiano nel mondo, e da Adua Villa, narratrice digitale, sommelier e giornalista, si è provato a dare una risposta a tutti gli interrogativi attraverso le voci dei produttori che stanno lavorando in sinergia per promuovere l'Oltrepò e il suo Pinot Nero, in Italia e all'estero.

"L'Oltrepò Pavese è il più esteso vigneto di Pinot Nero in Italia, eppure ancora se ne parla troppo poco", ha esordito Filippo Bartolotta. "È l'isola che non c'è. Dall'anno

scorso, però, un gruppo di produttori ha deciso di unire le forze per raccontare il loro lavoro, il loro territorio a far conoscere i loro vini: Pinot Nero Metodo Classico (è nato qui il primo mai prodotto in Italia, nel 1865) e Pinot Nero in rosso complessi ed eleganti. È il momento di svelare la strada di questo lembo occidentale di Appennino per esplorare l'isola di Pinot Nero italiana che c'è e attende di esser scoperta".

Di reputazione e brand identity dell'Oltrepò Pavese ha parlato invece Adua Villa che si è soffermata su quanto la ricerca della parola chiave Pinot Nero sul web sia frequente, ma su quanto poco venga associata al territorio dell'Oltrepò.

"I consumatori che amano questo vitigno, nelle sue espressioni più importanti, sono tanti - ha sottolineato Adua Villa - ma sembrano più restii a scegliere il Pinot Nero dell'Oltrepò. Tuttavia, in questi ultimi anni, le aziende hanno cominciato a lavorare non solo sulla qualità dei vini, ma anche sulla comunicazione per stimolare interesse e rivelare con più decisione il lavoro che stanno portando avanti. Il confronto di oggi dimostra quanto impegno ci sia da parte anche del Consorzio nel riunire tutte le anime produttive dell'Oltrepò per marciare insieme lungo questo percorso di promozione del territorio e del suo vitigno principe".



E proprio in questa direzione, alcune aziende stanno introducendo nuove linee a base di Pinot Nero, meno impegnative e più giovani e fresche, con l'obiettivo di intercettare una fetta più ampia di consumatori e non solo, dunque, quella nicchia di appassionati che ricerca i grandi Pinot Nero. Uno stile più contemporaneo e democratico che si propone di conquistare il grande pubblico, pur mantenendo altissimi gli standard di qualità, esaltando tutte le caratteristiche del territorio e conferendo ai vini un'impronta sempre più internazionale.

Soddisfazione per la grande partecipazione all'evento è stata espressa dal Direttore del Consorzio, Carlo Veronese che ha sottolineato l'importanza di promuovere il territorio dell'Oltrepò Pavese attraverso un progetto condiviso, "perché solo se andiamo tutti nella stessa direzione si possono raggiungere traguardi ambiziosi. Il fatto che sempre più aziende stiano sposando questo progetto dimostra che la strada intrapresa è quella giusta".

Al "talk" è seguito il "toast", con la degustazione dei Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese vinificati in rosso e degli Oltrepò Pavese Metodo Classico delle 29 cantine partecipanti: Alessio Brandolini, Az. Agr. Torti l'Eleganza del Vino, Azienda Agricola Pietro Torti, Az. Agr. Bio Quaquerini Francesco, Az. Agr. Cà del Gè, Ballabio, Bertè & Cordini, Bosco

Longhino, Bruno Verdi, Ca' Di Frara, Calatroni Vini, Cantine Cavallotti, Castello di Cigognola, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Finigeto, Frecciarossa, Giorgi, Giulio Fiamberti, La Piotta, La Travaglina Azienda Agricola, Lefiole, Manuolina, Monsupello, Montelio, Oltretero, Rossetti & Scrivani, Tenuta Mazzolino, Tenuta Travaglino.

Appuntamento al 26 settembre 2022 con il prossimo evento che si terrà presso la Tenuta Pegazzera di Casteggio (PV).

