



(I MIEI TRE VINI)

Con l'Oltrepò Pavese si gioca in casa

di Mario Moreschi

È una sera qualsiasi di qualche mese fa, ricordo soltanto che era un giovedì. Ricevo in azienda un amico imprenditore che, recentemente, ha investito nel settore della ristorazione rilevando con alcuni soci un noto e blasonato ristorante della cintura milanese. Era presente anche un altro imprenditore, proprietario stavolta di un ottimo locale di pesce di Vigevano. A questo punto, essendo io il padrone di casa, per par condicio decido di portarli nel mio «buen retiro» a Coronate, poco distante da casa, nell'omonima trattoria dell'amico Marco Tacchella. Essendo i presenti, tra l'altro, uno un produttore di Amarone, l'altro titolare di un'enoteca, scelgo i vini dell'Oltrepò Pavese per accompagnare un menù a base di piatti classici della tradizione lombarda, una regione che si segnala per le eccellenze non solo in virtù dei suoi vini ma anche per via delle sue tipicità, tra cui il salame di Varzi. Tra i vini, ovviamente si fa strada il «nostro» Pinot noir, rappresentante di una chicca nel panorama enologico italiano, un vitigno altresì internazionale che presenta una vasta famiglia di cloni, da quelli più adatti alla vinificazione in rosso a quelli indicati per il metodo Classico.

Ecco i tre protagonisti della serata:

Profilo Picchioni @@ Vendemmia 1994, Pinot nero 100%, Doc metodo Classico, Brut Nature 12%

La passione va oltre la tecnica, come dimostra questo vino che resta in ma-

turazione sui lieviti per 11 anni. Molto complesso, il naso è sempre alla ricerca di nuovi sentori. Didatticamente non è un prodotto perfetto in quanto non finissimo, forse perché non ancora pronto. Freschezza, frutti allo stato macerato, in bocca mostra un'incredibile acidità. Croste di formaggio, etereo. Questa macerazione ha saputo raggiungere un livello simile a quello di un famoso biodinamico che viene prodotto dai cugini transalpini (30 euro).

Arfena 2010 Picchioni Pinot nero 100% @@ Igt, Pinot nero 100%

Pronto, fresco, un po' ruffiano, ricorda molto la Borgogna giovane. Violetta, bacca, sentori erbacei, leggero tabacco, molto pieno, amaro-gnolo sul finale e con punte di alcool. Tostatura balsamica, colore rosso rubino leggermente scarico con sfumature amaranto, rispecchia in pieno il Pinot nero. Elegante, vorrei che la bottiglia non terminasse mai, ogni sorso è una sensazione di pienezza e di soddisfazione (19 euro).

Buttafuoco Doc Bricco della Solinga 2007 Franco Pellegrini @@ 14% Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Solinga, Doc Oltrepò Pavese

Prodotto in una piccola zona dell'Oltrepò Pavese, è austero, sembra quasi un Barbaresco, colore rosso sangue di bue, affinato per circa un anno in botti di rovere di medio-piccole dimensioni, goudron, mineralità e sentori di tabacco lo contraddistinguono (25 euro).



Da sinistra, Arfena 2010 e Profilo vendemmia 2004 di Picchioni (www.picchioniandrea.it); Buttafuoco Bricco della Solinga 2007 di Franco Pellegrini (www.pellegrinifranco.it). Vini dell'Oltrepò Pavese (in alto) abbinati a piatti della tradizione lombarda preparati dalla Trattoria di Coronate di Marco Tacchella (Morimondo, Milano, www.trattoriadicoronate.it).