

Ecco come si custodisce la bellezza dell'Oltrepò Pavese

Nell'ultima edizione della Guida Vilae, il Tasterin per la Lombardia è stato assegnato a un vino ormai storico del panorama italiano: il Cavarola dell'azienda Bruno Verdi

di **SOFIA LANDONI**

di **GIOVANNI ANTONINI** ed **EMILIANO GRILLOTTI**

Bisogna essere come dei fotografi. Bisogna osservare e scegliere l'inquadratura migliore, calibrare le luci ed esaltare i colori affinché ogni dettaglio sia mostrato nella sua bellezza. Bisogna essere così, per saper valorizzare un territorio. Se, inoltre, il territorio in questione è anche casa propria, allora bisogna essere senza ombra di dubbio innamorati.

Paolo Verdi è oggi il titolare dell'azienda Bruno Verdi, sia a Canneto Pavese e con il suo Oltrepò Pavese Rosso Cavarola Riserva 2015 ha vinto il premio Tasterin AIS per la Lombardia nell'edizione 2020 della Guida Vilae. Un riconoscimento destinato a tutti i produttori d'Italia – uno per regione – che si sono distinti non solo per la qualità del loro vino premiato con il punteggio massimo delle Quattro Viti, ma anche per aver contribuito a dare una svolta produttiva al proprio territorio d'origine, ripresentando oggi un riferimento per gli altri viticoltori della zona.

«Quando avevo 23 anni, mi chiedevo per quale motivo alcune zone iniziasse ad emergere con certi vini e noi invece no – ci spiaceva Paolo Verdi –. Allora ho capito che volevo valorizzare le uve presenti qui in Oltrepò, utilizzarle quotidianamente negli ultimi cent'anni. E sono proprio queste le uve che compongono la vigna Cavarola. Nel valorizzare le "nostre uve", quelle autoctone, ho voluto vinificare una singola vigna. Ho voluto fare un cru».

La prima amata di Cavarola risale al 1985. Paolo Verdi era in azienda con entrambi i piedi già da quattro anni, tempo in cui assimilò tutto e mise a tema idee e creatività. La vigna Cavarola ospita viti di croatina, barbera, ughetta di Canneto e uva rara, distribuite su una superficie di un ettaro e mezzo esposta a sud-ovest. Con la sua disposizione dei filari a girapoggio e la pendenza del 35%, la vigna prende sole dalle 10 del mattino fino a sera. La fortunata carezza del sole innalzò gli acini rossi e succosi di un carattere intenso e solare, regalando alla pianta la serenità per completare appieno tutti gli stadi fenologici che si susseguono nell'anno produttivo. Fin da subito il Cavarola rientra nella denominazione Oltrepò Pavese Rosso Riserva e, come ricorda Paolo, «molto presto siamo diventati una delle aziende leader per questa tipologia di vino, ossia un rosso fermo, impetante, di territorio».

Il territorio viene posto al centro di una strada produttiva, quindi. Parebbe un'equazione scontata, eppure per talune zone, questo binomio non è affatto banale. Come tutte le personalità ricche di talenti e sovrabbondanti di attitudini, è infatti difficile identificare una linea di espressione univoca. Concentrarsi su un aspetto significa adombrarne, inevitabilmente, altri, legando la bellezza della variabilità alla problematica della scelta. Croce e delizia dei produttori d'Oltrepò, la vivacità viticola della zona rappresenta la difficoltà superiore e, al contempo, il pregio ineguagliabile di queste verdi colline, che paiono quasi divertirsi nel presentare ad ogni metro qualcosa di diverso e di nuovo. «Dobbiamo creare un po' la nostra identità – continua Paolo Verdi –. L'impostazione sul Metodo Classico è forse la più caratterizzante della zona. L'Oltrepò Pavese è una delle zone produttrici di pinot nero più importanti d'Italia, nonché la terza al mondo. Il Metodo Classico nacque proprio qui, in Oltrepò, verso gli anni '70, mentre il vino rosso di questa zona è fatto soprattutto con la croatina. Per quanto riguarda il pinot nero



Da sinistra: Massimo Zancicelli, Paolo Verdi, Sebastiano Baldini e Hosam Eldin Abou Elayoun

vinificato in rosso c'è ancora tanto da fare: magari fra due generazioni saremo a livelli molto alti».

La poliedricità del vigneto pavese non delude e non fa sconti. Saperla accogliere e valorizzare è una capacità di pochi e richiede un requisito fondamentale: «Noi vogliamo il massimo. Vogliamo il massimo da un vino base come vogliamo il massimo dal Cavarola. In tutti i vini, a tutti i prezzi, vogliamo il top. Non ci sono scorteolose». Oggi, secondo Paolo, le cose stanno cambiando in Oltrepò. «Serve che le aziende emergano e, oggi, ce ne sono alcune che stanno davvero investendo nella qualità». Questa è la tenacia di chi si dedica al proprio territorio con la passione del vignaiolo verace e con la visione imprenditoriale delle nuove generazioni, senza mai cancellare la tempra contadina che contraddistingue ogni azienda.



Oltrepò Pavese Rosso Cavarola Riserva

Matura 22 mesi in barrique, blend di croatina, barbera, uva rara e ughetta di Canneto

tradizione viticola, esistente in questi luoghi da moltissimi anni. L'Oltrepò vive oggi di una pluralità che ha bisogno di essere assimilata, guardata e compresa. Ma è una vitalità che deriva dal primitivo desiderio di esaltare la propria terra e di custodirla nella sua espressione viticola, senza addebiare mai all'una o all'altra baccapoi perché ognuna delle sue sfumature motivava di essere raccontata e tramandata, nei suoi piccoli segreti, di padre in figlio. Vini come il Cavarola colorano il ritratto di questa tradizione basata sulla profonda territorialità, riassumendo in un sorso l'alfabeto viticolo pavese. Con l'annata 2015 l'Oltrepò Pavese Rosso Cavarola Riserva festeggia trent'anni. Per omaggiare questo traguardo è stata rinnovata l'etichetta e sono stati imbottigliati diversi formati, che ci daranno la possibilità di scrivere e scoprire ancora di più le capacità evolutive delle bacche rosse pavesi. A quattro anni dalla sua vendemmia il Cavarola 2015 si presenta con un naso sicuro e carnoso, di grande eleganza. Le note di mora di gelso e confettura di mirtili strizzano l'occhio a una trama speziata, da cui fuoriescono tinte di cioccolato, liquirizia e tabacco. La bocca è riempita da un ottimo corpo, che ospita il tannino levigato e la freschezza, protrandosi lungamente in persistenza. ■