Barbera, croatina e uva rara

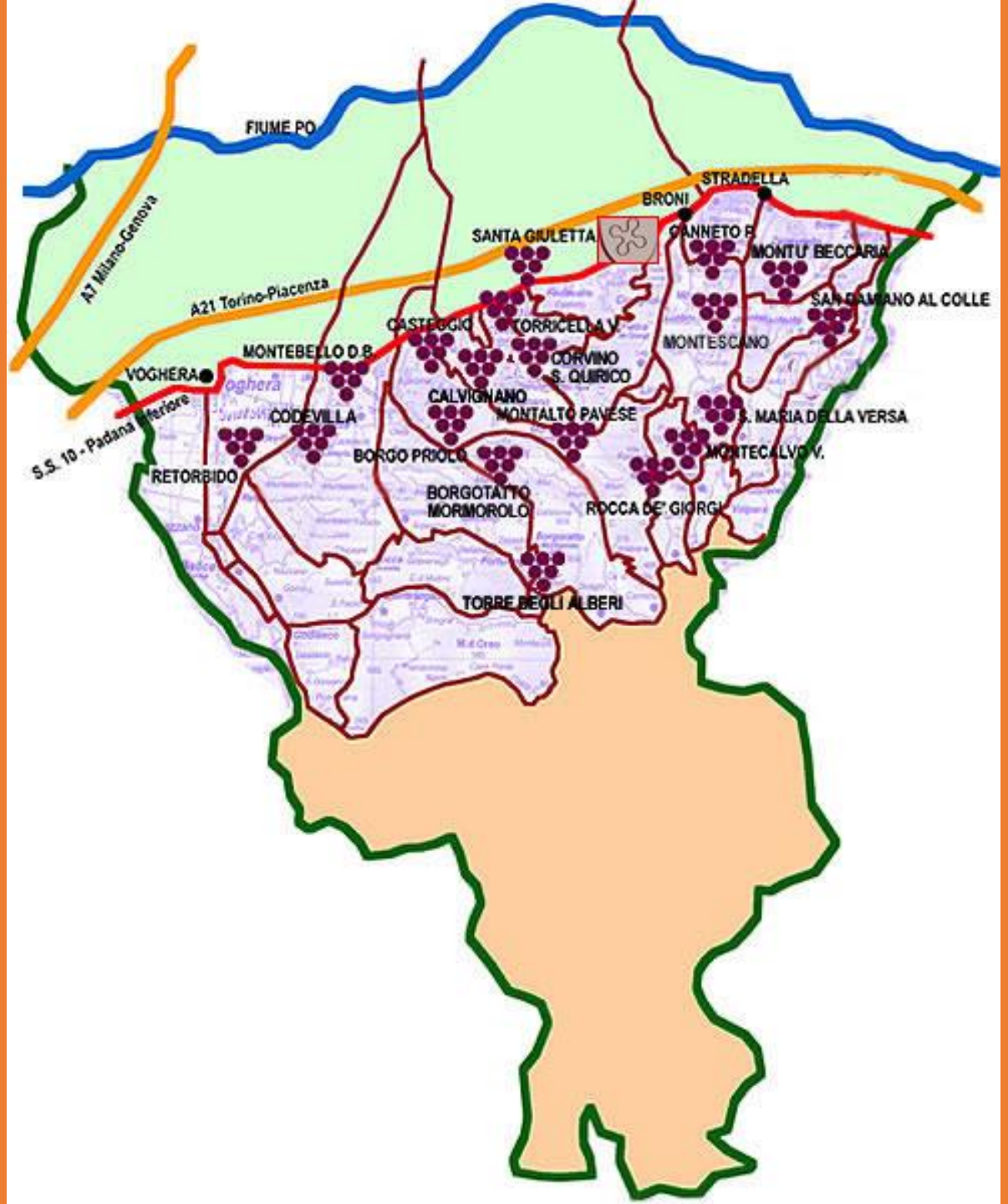
Gioielli autoctoni dell'enologia lombarda

Evento formativo del 28 Novembre 2017

Relatore: Augusto Enrico Semprini

Oltrepò Pavese

L'Oltrepò Pavese conosciuto anche come "Vecchio Piemonte" è una delle tre aree territoriali della provincia di Pavia con caratteristiche proprie, insieme a Pavese e Lomellina. L'Oltrepò Pavese è un cuneo di territorio lombardo che si insinua fra l'Emilia e il Piemonte, confinando con le province di Alessandria e Piacenza. Diviso dal resto della provincia di Pavia dal Po, si estende per circa 1100 kmq dei quali un terzo sono di pianura e il restante due terzi sono ripartiti fra collina e montagna con una piacevole varietà di ricchezza di paesaggi.


FIUME PO
A7 Milano-Genova
A21 Torino-Piacenza
S.S. 10 - Padana Inferiore
STRADELLA
BRONI
SANTA GIULETTA
CANNETO P.
MONTU' BECCARIA
SAN DAMIANO AL COLLE
CASTEGGIO
TORRICELLA V.
MONTESCANO
MONTEBELLO D.B.
VOGHERA
CORVINO
S. QUIRICO
CALVIGNANO
MONTALTO PAVESE
S. MARIA DELLA VERSA
CODEVILLA
BORGO PRIOLO
MONTECALVO V.
RETORBIDO
BORGOTATTO
MORMOROLO
ROCCA DE' GIORGI
TORRE DEGLI ALBERI

VALERIO MARUFFI

Il territorio è pianeggiante vicino alla riva del Po con terreni argillosi di origine alluvionale e passa ad un tratto collinare con rilievi morbidi di rocce sedimentarie, ottimi per la coltivazione della vite. Vi sono 16.000 ettari vitati, interrotti da spargole zone boschive di acacie e querce. Con i 600.000 ettolitri di vino Doc e Docg e 350.000 ettolitri di vino IGT all'anno, l'Oltrepò Pavese è la terza area Doc d'Italia. La tipologia Doc comprende numerose tipologie di vino tra cui, Bonarda, Buttafuoco, Sangue di Giuda, Riesling, Pinot Nero e l'aromatico Moscato.

BARBERA

Il vitigno Barbera è diffuso in Piemonte, Lombardia e in poche regioni del centro Italia. Il vino Barbera viene talora chiamato “la" Barbera per tradizione. Il vitigno Barbera è meno antico di altri coltivati in Piemonte, quali i Moscati, il Grignolino e il Nebbiolo, ma la sua coltivazione si è espansa notevolmente ed è il vitigno a bacca rossa più diffuso nella regione e assieme al Sangiovese, il vitigno con la maggior diffusione in Italia.

In passato la Barbera era considerato un vino “rustico”, ma con il tempo ha cambiato il suo profilo gustativo tramite processi di vinificazione meno rustici, adatti a dare sia vini di pronta beva, sia vini di buona struttura che resistono al tempo e si evolvono con l'affinamento. Come il Nebbiolo anche la Barbera risente la natura del suolo su cui cresce che differenzia in modo significativo le caratteristiche organolettiche dei vini di diverse aree geografiche.

Barbera d’Asti DOCG “Bricco dell'Uccellone” 2014 - Braida di Giacomo Bologna
Braida
Esaurito
44,00 € 60,00 €

La grande capacità di adattamento della Barbera, ha permesso di espandersi in tutto il mondo, seguendo gli immigrati italiani, tanto che in Argentina è uno dei vitigni più coltivati. Anche in California ed in Uruguay vi sono vigneti di uve

In Italia le zone storiche della Barbera (Vitis vinifera montisferratentis) sono il Monferrato, dove la Barbera è nata; la provincia d'Asti con la relativa DOCG Barbera d'Asti e infine nelle Langhe abbiamo la DOC Barbera d'Alba.

Cantina: Monterucco

Regione : Lombardia

Carta dei vini: Barbera

Denominazione: Barbera DOC

Annata: 2015

Uvaggio: 100% Barbera

Gradazione: 13,00%

Formato: Bottiglia standard

Cl: 75cl

Stile: Di medio corpo e profumato

CROATINA

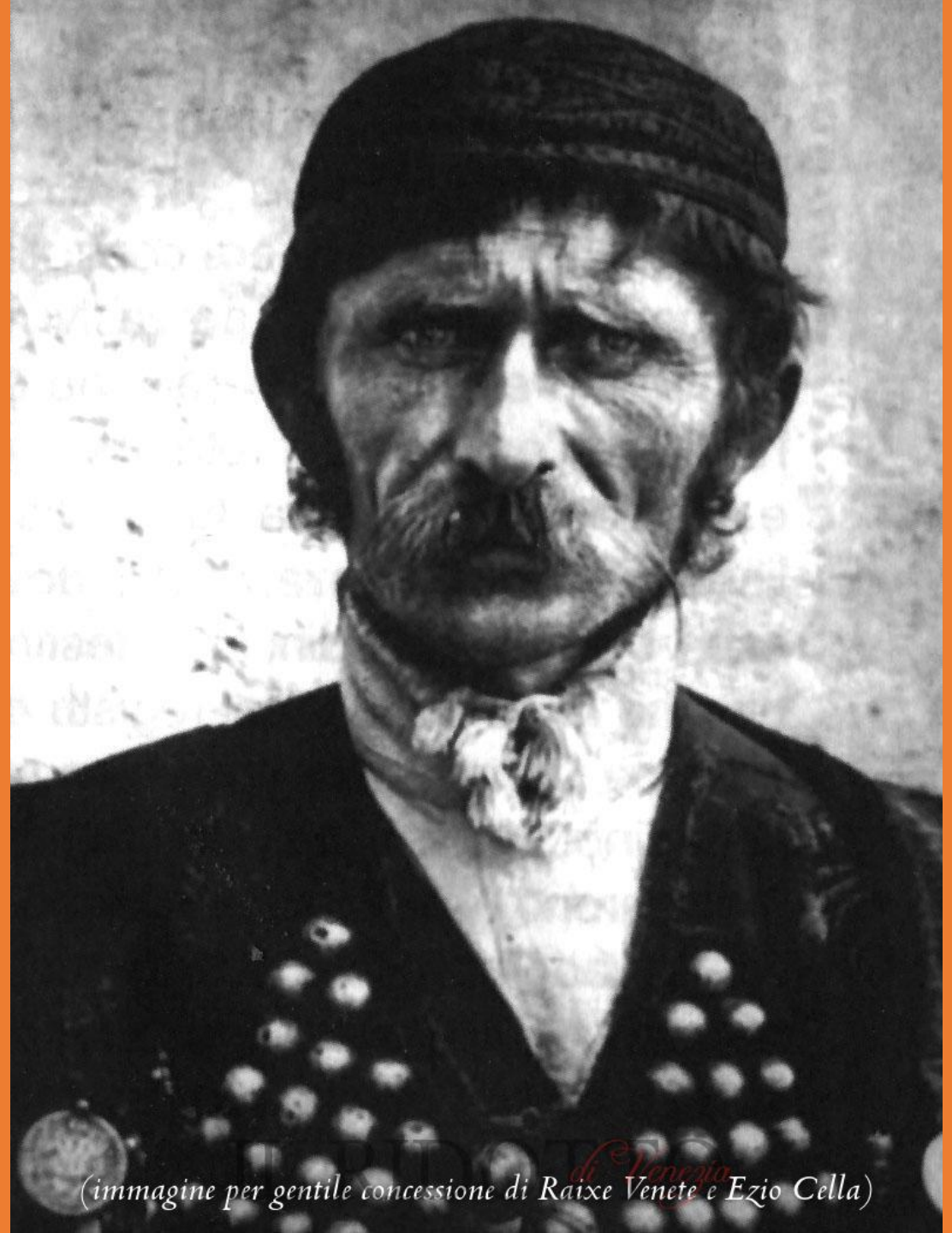
L'uva Croatina, deriva il suo nome da *Croatta* perché era il vino dei giorni di festa quando si portava la cravatta, in dialetto "*croatta*" .

La croatina è un vitigno autoctono, a bacca nera presente soprattutto nell'Oltrepò Pavese e nel Piacentino, in misura minore in Piemonte e in Veneto.

Il vino prodotto con questa uva ha un contenuto di polifenoli, in particolare tannini, molto elevato.

Dalla Croatina in purezza si ottengono vini beverini come la DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese nella versione ferma e vivace.

Unita ad uve provenienti da altri vitigni (Barbera, Uva Rara), si ottengono vini quali la DOC Gutturnio nelle varie tipologie, il Buttafuoco o la DOC Rosso Oltrepò Riserva.



(immagine per gentile concessione di Raixe Venete e Ezio Cella)

L’origine della cravatta risale a Luigi XIII di Francia e alla guerra dei trent’anni (1618 - 1648) quando il re reclutava mercenari croati che portavano fazzoletti annodati al collo per proteggersi dal freddo che loro chiamavano “hrvatska” (il nome Croazia in croato). Lo annodavano formando una piccola rosa, lasciando cadere le estremità sul petto.

I mercenari croati sfoggiavano questo accessorio in tessuto di lino bianco o rosso. La *kravatska* (dallo slavo *krvat*, ovvero “croato”) era parte integrante della **divisa croata** e possedeva valenza romantica, in quanto testimonianza del legale affettivo verso fidanzati, mogli o amanti dei soldati che partivano per la guerra.

Presi per il collo, la storia della cravatta

Il vitigno **Croatina** ha origini certe che risalgono solo alla seconda metà dell'800, ma si trovano sue tracce nella Valle Versa e nell'area di Rovescala sin dal medioevo. Spesso viene confusa con la Bonarda, anch'essa coltivata nel Novarese, ma in realtà non esistono origini comuni tra i due vitigni. Presenta una notevole resistenza all'oidio, e questo ha favorito la diffusione della Croatina in tutto l'Oltrepò e nel Novarese, anche a scapito di vitigni di maggior pregio ma più sensibili alle malattie come la Vespolina o il Nebbiolo (Spanna).

UVA RARA

L'Uva Rara è il nome che in alcune zone si dava al vitigno Bonarda adattato ad aree geografiche specifiche da moltissimi anni, tanto da essere considerato un vitigno parente se non uguale. Oggi gli ampelografi sono tutti concordi nel ritenere i due vitigni separati e differenti. L'Uva rara è un vitigno radicato da molti secoli nelle province di Novara e Vercelli in Piemonte e nella provincia di Pavia in Lombardia, dove viene spesso confusa con la Bonarda e la Creatina.

Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medie o medio-piccole, a forma conica, tozzo e accentuatamente a spargolo. Le bacche hanno dimensioni medie, di forma sferica-. Le bucce sono blu fitto con alte concentrazioni di pruina.
Il vitigno è molto vigoroso, addirittura troppo nel periodo che coinvolge la fioritura tanto da provocare un forte fenomeno di colatura da tenere sotto controllo. Il vitigno è sensibile all'oidio, mediamente alla peronospora, ma resiste bene a fenomeni di marciume e avversità climatiche. Generalmente viene coltivato su vari tipi di terreni, con preferenza per quelli argillosi, su colline basse a circa 200-300 metri di quota. Spesso viene coltivato a Guyot.

BONARDA

La Bonarda (fino ad un'epoca recente anche detta "bonarda piemontese" o "bonarda novarese") è un vitigno a bacca rossa, con grappolo di dimensioni grande o medio-grande, piramidale, con due-tre ali, mediamente spargolo.

Viene riconosciuta in maniera univoca solo negli ambiti più tecnici (ampelografi, enologi, viticoltori); infatti, fino ad un'epoca molto recente la bonarda era confusa con il vitigno uva rara (era usato come sinonimo di bonarda e viceversa), mentre è stato dimostrato che sono due varietà geneticamente diverse.

È diffusa in Piemonte (Monferrato e Chierese) e, sporadicamente, in tutto il nord Italia, trovandosi anche in Lombardia ed in Emilia-Romagna.

Il vitigno piemontese Bonarda (che entra a far parte di diverse DOC piemontesi) non ha nulla a che fare con il vino DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese che è fatto con la Croatina. Questo causa molta confusione perché si confonde il vino Bonarda (Oltrepò) con un vino di bonarda (piemontese) in purezza (ad esempio il Piemonte Doc-Bonarda).

Il Bonarda Piemontese è diffuso solo in Piemonte e può essere vinificato in purezza o far parte dell'uvaggio di molte doc (Monferrato, Piemonte, Canavese, Bramaterra, Collina Torinese…) cui apporta colore, zuccheri e profumi freschi e floreali. Al contrario il vino doc Bonarda è ottenuto esclusivamente dal vitigno Croatina in purezza coltivato nell'Oltrepò pavese fin dal Medioevo (sembra originario di Rovescala, un piccolo paese in Val Versa: con il nome di Bonarda di Rovescala è citato in un documento del 1192).

Sulle origini del nome 'Bonarda” esistono diverse ipotesi, ma nessuna si definisce certa.
Quella più suggestiva lo fa derivare dal patronimico longobardo 'Bono” con l'aggiunta di 'hard” che in longobardo significava 'coraggioso e forte”.
La ricostruzione di questo termine è basata sul fatto che i Longobardi ebbero come capitale Pavia nei cui domini rientrava l'Oltrepò. Non molto antichi (seconda metà dell'Ottocento), invece, gli studi sul vitigno Croatina, dovuti principalmente al Demaria (1875), al Di Rovasenda (1877) e al Bollettino Ampelografico della Provincia di Novara (1879) in cui le caratteristiche furono accuratamente descritte.

Cantina: Monterucco

Regione: Lombardia

Carta dei vini: Bonarda

Denominazione: Bonarda dell'Oltrepo Pavese DOC

Annata: 2015

Gradazione: 13,00%

Formato: Bottiglia standard

Cl: 75cl

Stile: Di medio corpo e profumato