



di Donatella Zorretto

Si arrampica su per le colline dell'Oltrepo e trova un tesoro di colore scuro, corposo, con un retrogusto che solo una natura come quella pavese sa creare. La Guida "I vini d'Italia" dell'Espresso, giunta alla sua unicesima edizione, questa volta ha posto un'attenzione particolare proprio sulla terra oltrepadana. E ne ha affermato l'eccellenza attraverso due sue aziende di famiglia: **Albani e Verdi**, di cui ha premiato la produzione di Barbera. Ma ha pure distribuito stelle ad altri vitivinicoltori oltrepadani, tre per la precisione, e assegnato il premio qualità/prezzo per i migliori acquisti dell'anno. Andiamo con ordine. I vini dell'Eccellenza, prima di tutto. E' la massima classificazione, distinta dal simbolo delle cinque bottiglie che corrispondono a un punteggio di almeno 18/20. La Guida 2012 ne attribuisce 225, sei in meno della precedente edizione ma undici in più rispetto alla Guida 2010. In Lombardia è l'Oltrepo a catalizzare l'attenzione con due aziende famigliari e altrettante creazioni che sono riuscite a strappare 18 punti su 20. Parliamo in entrambi i casi di Barbera: **Oltrepo Pavese Barbera 2008 Albani Riccardo** e **Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Verdi Bruno**.

di Donatella Zorretto

Si arrampica su per le colline dell'Oltrepo e trova un tesoro di colore scuro, corposo, con un retrogusto che solo una natura come quella pavese sa creare. La Guida "I vini d'Italia" dell'Espresso, giunta alla sua unicesima edizione, questa volta ha posto un'attenzione particolare proprio sulla terra oltrepadana. E ne ha affermato l'eccellenza attraverso due sue aziende di famiglia: **Albani e Verdi**, di cui ha premiato la produzione di Barbera. Ma ha pure distribuito stelle ad altri vitivinicoltori oltrepadani, tre per la precisione, e assegnato il premio qualità/prezzo per i migliori acquisti dell'anno. Andiamo con ordine. I vini dell'Eccellenza, prima di tutto. E' la massima classificazione, distinta dal simbolo delle cinque bottiglie che corrispondono a un punteggio di almeno 18/20. La Guida 2012 ne attribuisce 225, sei in meno della precedente edizione ma undici in più rispetto alla Guida 2010. In Lombardia è l'Oltrepo a catalizzare l'attenzione con due aziende famigliari e altrettante creazioni che sono riuscite a strappare 18 punti su 20. Parliamo in entrambi i casi di Barbera: **Oltrepo Pavese Barbera 2008 Albani Riccardo** e **Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Verdi Bruno**.

E proprio Albani, con il suo mittino scuro, è riuscito ad assicurarsi un altro riconoscimento, il Premio qualità/prezzo, assegnato proprio all'Oltrepo Pavese Barbera 2008 Albani Riccardo (9,9/10 euro). «Non ci siamo basati su un calcolo strettamente matematico», spiegano Ernesto Genelli e Fabrizio Fizzari che con il direttore Enzo Vizzari hanno curato la Guida. «Il criterio supplementare è stato quello della reperibilità. I venti vini che abbiamo segnalato tra cui quello prodotto da Albani nella tenuta di Casteggio (sì?) uniscono a un livello qualitativo molto buono, una significativa quantità

IL BUON BERE

Guida vini, premiato l'Oltrepo

Nella classifica dell'Espresso avanzano due aziende della nostra provincia



Barbera al primo posto nelle preferenze dei giudici. Sono anche state apprezzate la quantità e la qualità del prodotto locale

LA SCHEDA

E' il vademecum dell'assaggiatore
La Guida "I vini d'Italia" dell'Espresso è una fotografia dell'attuale viticoltura italiana: 20.000 vini assaggiati di cui circa 10.000 selezionati. Le aziende di maggiore rilevanza qualitativa sono segnalate dall'attribuzione di stelle (da una a tre) in funzione della loro qualità e consistenza. Nell'edizione 2012 le "stelle" sono andate a 410 produttori, tra i quali 15 con la massima valutazione. La Guida segnala i migliori acquisti dell'anno e i vini dell'eccellenza. Disponibile in edicola a 10 euro, comprende 164 pagine, costa 22 euro, su iTunes 7,99 euro.

di bottiglie prodotte ogni anno. Ma l'Oltrepo brilla nella classifica della Guida Espresso anche attraverso altri nomi, che compaiono nella sezione "Le stelle dell'Espresso". Sono tre, per la precisione: il **Barbaccaro** prodotto a Broni da Lino

Maga e suo figlio; i vini di **Andrea Picchioni**, che ha la sua azienda a Campo Noce di Canneto Pavese, e quelli di **Verdi Bruno**, sempre a Canneto. A questi imprenditori cura vitivinicola è stata distribuita una stella. Si è premiata la qualità, ma anche la continuità, frutto di un osti-

nato lavoro svolto nel corso degli anni. Ostinato come la storia del **Barbaccaro** e del suo unico produttore in Oltrepo, Lino Maga. Delle lotte per preservarne il nome (marchio registrato), della collina, della vigna, dello zio (barba) Carlo che fu il primo a produrlo. Si tratta di un vino di matrice contadina fatto dell'incrocio tra Uva Croatina, Uva Rara e Vespolina: ogni bottiglia risulta diversa dall'altra e ogni annata è pronta a raccontare nuove storie. È nobile e semplice nel suo dichiararsi, affascinante nella sua profondità e ampiezza di naso ed esige, desidera ardentemente sposarsi con il cibo. Il colore è rubino, purpureo, denso e compatto, luminoso.

Tutto questo, e molto altro, è contenuto nella Guida "I vini d'Italia" de l'Espresso, in cui ad informazioni di carattere generale, con un'introduzione alla degustazione che si aggiunge alle indicazioni sulla conservazione e sul servizio del vino, si sommano un glossario tecnico e un corredo costituito dalle cartine a colori delle principali denominazioni regionali. Una vera mappa in grado di orientare anche chi, per essere appassionato di vini, non può dirsi ancora esperto.

ECCellenza/LA CANTINA ALBANI

«Il nostro segreto? Rispettare la terra»

Nella tenuta di Casteggio si produce solo con metodo biologico

di CASTEGGIO

Venivano a Tokyo, New York, Monaco e Copenhagen, ma amano l'Oltrepo con i suoi vigneti. E la loro Barbera. Anche la cantina Albani, vicina a Casteggio, condotta dal padre Enrico e dai due figli Riccardo ed Ettore, ha ottenuto l'Eccellenza della Guida Espresso oltre al Premio qualità/prezzo. «La Barbera è la base dei nostri vini», spiegano Enrico e Riccardo Albani. «Più produciamo la cantina, che serve per la buona, il nuovo Oltrepo e il presente. La Barbera la coltiviamo su un terreno in collina: 30 ettari tra San Biaggio e Casona. Se l'abbiamo migliorata nel tempo? Questo si verifica sempre, ma non si coltivano le viti per realizzare prodotti buoni. Ed è importan-



Riccardo Albani nella sua azienda situata nelle colline di Casteggio

te sottolineare che dagli anni '80 noi produciamo con metodo che vengono classificati da agricoltura biologica, ossia senza usare agenti chimici non consentiti. Anche la concima-

ECCellenza/LA CANTINA VERDI

«Lavoriamo l'uva come anni fa»

A Canneto l'impresa che recupera l'antica vinificazione

di CANNETO PAVESE

Paolo Verdi sorridente, raggiante per l'Eccellenza che la Guida "I vini d'Italia" dell'Espresso gli ha riconosciuto: 18 punti, tre in più dello scorso anno, per una Barbera che gli sta a cuore. Spiega: «La mia famiglia è arrivata qui più di 200 anni fa, ma il primo a mettere il nome sulle bottiglie è stato mio padre, Bruno Verdi, nel dopoguerra. E proseguire. «Sì? Il ho preso il suo posto in azienda. Volevo fare vini buoni. Il discorso della Barbera è nato così: alle fere, assaggiando alcune Barbera presentatemi mi sono reso conto, trent'anni fa, che in Oltrepo bisogna cambiare nota. Da lì siamo partiti e pian piano ci siamo perfezionati con la cura dei vigneti e la tecnica di cantina».



Paolo Verdi (anche in alto)

Ora l'azienda Verdi coltiva nel campo del Marrone, a Canneto Pavese, un vigneto di circa mezzo ettaro. Produce dai 40 quintali di uva: circa 5 mila bottiglie l'anno. «I precedimenti? Non c'è nessun altro in Oltrepo che lo segue - sottolinea Verdi -. Abbiamo iniziato noi nel 1999 con una prova che ha dato esiti positivi: vinificazione in tini di legno aperti da 500 a 750 litri, macerazione in contenitori piccoli che permette di fare la follatura manuale, cioè mescolare le bucce con il mosto girando a mano un bastone di legno, infine l'affinamento, dodici mesi in tonneauz assistiti da 500 litri, fusti di legno della Sissa». E conclude: Le stesse vive vinificati in questo modo danno più qualità, più colore in maniera morbida. E' un ritomar indietro nel tempo ma con concetti nuovi. Veniamo a tutti tranne che alla grande distribuzione, per scelta. Il nostro segreto? Non ce ne sono, c'è solo l'attenzione a tante piccole cose».

Andiamo con ordine. I vini dell' Eccellenza, prima di tutto. E' la massima classificazione, distinta dal simbolo delle cinque bottiglie che corrispondono a un punteggio di almeno 18/20. La Guida 2012 ne attribuisce 225, sei in meno della precedente edizione ma undici in più rispetto alla Guida 2010. In Lombardia è l'Oltrepo a catalizzare l'attenzione con due aziende famigliari e altrettante creazioni che sono riuscite a strappare 18 punti su 20. Parliamo in entrambi i casi di Barbera: **Oltrepo Pavese Barbera 2008 Albani Riccardo** e **Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Verdi Bruno**.

Ma l'oltrepo brilla nella classifica della Guida Espresso anche attraverso altri nomi, che compaiono nella sezione "Le stelle dell'Espresso". Sono tre, per la precisione: il **Barbaccaro** prodotto a Broni da Lino Maga e suo figlio; i vini di **Andrea Picchioni**, che ha la sua azienda a **Campo Noce di Canneto Pavese**, e quelli di **Verdi Bruno**, sempre a Canneto. A questi imprenditori della vite è stata distribuita una stella. Si è premiata la qualità, ma anche la continuità, frutto di un ostinato lavoro svolto nel corso degli anni. Ostinato come la storia del **Barbaccaro** e del suo unico produttore in Oltrepo, Lino Maga. Delle lotte per preservarne il nome (marchio registrato), della collina, della vigna, dello zio (barba) Carlo che fu il primo a produrlo. Si tratta di un vino di matrice contadina fatto dell'incrocio tra **Uva Croatina, Uva Rara e Vespolina**: ogni bottiglia risulta diversa dall'altra e ogni annata è pronta a raccontare nuove storie. È nobile e semplice nel suo dichiararsi, affascinante nella sua profondità e ampiezza di naso ed esige, desidera ardentemente sposarsi con il cibo. Il colore è rubino, purpureo, denso e compatto, luminoso.

Tutto questo, e molto altro, è contenuto nella Guida "I vini d'Italia" de l'Espresso, in cui ad informazioni di carattere generale, con un'introduzione alla degustazione che si aggiunge alle indicazioni sulla conservazione e sul servizio del vino, si sommano un glossario tecnico e un corredo costituito dalle cartine a colori delle principali denominazioni regionali. Una vera mappa in grado di orientare anche chi, pur essendo appassionato di vini, non può dirsi ancora esperto.

ECCELLENZA/ la cantina verdi «Lavoriamo l'uva come anni fa»

A Canneto l'impresa che recupera l'antica vinificazione



CANNETO PAVESE

Paolo Verdi sorride, raggiante per l' Eccellenza che la Guida "I vini d'Italia" dell'Espresso gli ha riconosciuto: 18 punti, tre in più dello scorso anno, per una Barbera che gli sta a cuore. Spiega: «La mia famiglia è arrivata qui più di 200 anni fa, ma il primo a mettere il nome sulle bottiglie è stato mio padre, Bruno Verdi, nel dopoguerra». E prosegue: «Nell'81 ho preso il suo posto in azienda. Volevo fare vini buoni. Il discorso della barbera è nato così: alle fiere, assaggiando alcune barbere piemontesi mi sono reso conto, trent'anni fa, che in Oltrepo bisognava cambiare rotta. Da lì siamo partiti e pian piano ci siamo perfezionati con la cura dei vigneti e la tecnica di cantina». Ora l'azienda Verdi coltiva nel campo del Marrone, a Canneto Pavese, un vigneto di circa mezzo ettaro. Produce dai 40 quintali d'uva: circa 4mila bottiglie l'anno. «Il procedimento? Non c'è nessun altro in Oltrepo che lo segue – sottolinea Verdi –. Abbiamo iniziato noi nel 1999 con una prova che ha dato esiti positivi: vinificazione in tini di legno aperti da 500 a 750 litri, macerazione in contenitori piccoli che permette di fare la follatura manuale, cioè mescolare le bucce con il mosto girando a mano un bastone di legno, infine l'affinamento, dodici mesi in tonneau austriaci da 500 litri, fatti di legno della Stiria». E conclude: Le stesse uve vinificate in questo modo davano più qualità, più colore in maniera morbida. E' un ritornare indietro nel tempo ma con concetti nuovi. Vendiamo a tutti tranne che alla grande distribuzione, per scelta. Il nostro segreto? Non ce ne sono, c'è solo l'attenzione a tante piccole cose».

01 ottobre 2011