

VINI E TERRE D'ITALIA

LOMBARDIA

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

VINI E TERRE D'ITALIA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

LOMBARDIA





CANTINE D'AUTORE

Picchioni: la Bonarda del papà del Buttafuoco

Andrea Picchioni è un vignaiolo di grande lungimiranza, che ha puntato sul territorio e sulle sue uve autoctone, ma è anche uno dei produttori più originali e controcorrente del panorama attuale della viticoltura lombarda. Quando nasce l'azienda, nel 1988, Picchioni ha appena ventuno anni. Ecco il suo racconto: «Ho pagato tutti gli errori dovuti all'inesperienza della gioventù, ho iniziato con una vigna di proprietà di mio papà di mezzo ettaro, che poi pian piano ho ampliato».

Il recupero dei vitigni autoctoni

Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta: questi i primi vitigni già presenti in vigna, che Picchioni ha preservato e continuato ad allevare: «Mi piaceva il mondo del vino e la storia lunga dell'enologia dell'Oltrepò ed ero desideroso di recuperare gli autoctoni



A sinistra,
il vigneto.
A destra, Andrea
Picchioni, titolare
dell'azienda.



A sinistra, la vendemmia. Nella pagina a fianco, l'Ipazia.



che si stavano abbandonando». Oggi fare vino è di moda, ma nel 1988, dopo lo scandalo del metanolo, era tutto un altro discorso. Così come il volere recuperare le vigne in collina, per secoli ritenute magre e quindi abbandonate, il voler essere figli dell'agricoltura piuttosto che dell'industria: «Ho comprato la cantina a Canneto Pavese prima ancora di acquistare la mia casa che oggi sorge di fronte, separata da una stradina sterrata, mentre le vigne sono prevalentemente a Stradella, sul confine, e sono poste ad altitudini che variano dai 130 ai 250 metri. Dal 1995 fino a oggi mi sono affidato all'enologo e agronomo Giuseppe Zatti, con cui mi sono subito trovato in sintonia, perché anche lui sposava il mio concetto in controtendenza di partire sempre e comunque dalla vigna».

Viti biologiche immerse nel bosco

Oggi sono 9 gli ettari vitati, circondati da un bosco che consente di compensare l'anidride carbonica, mentre tutta la vigna da anni è a conduzione biologica, con esposizione sud/sud-ovest, disposta sulla parte collinare della zona e attraversata solo da strade bianche, condotta con cura e impegno verso la sostenibilità. Per fare un esempio, tutta l'acqua utilizzata per la gestione delle attività colturali proviene da fossi o pozzi di proprietà, così non si attinge a quella potabile dell'acquedotto. Il sistema di allevamento è quello del Guyot molto fitto, per viti prevalentemente di Croatina, Barbera,

Pinot nero e Vespolina, e poca Uva Rara: «La Croatina è l'ultima uva che colgo, di solito nell'ultima decade di settembre o nella prima o seconda di ottobre».

Buttafuoco, Ipazia e Rosso d'Asia, vini dal forte carattere padano

Picchioni è famoso anche per il Buttafuoco, la cui omonima vigna è di sua proprietà, un vero cru da cui provengono le uve del Buttafuoco Riva Bianca che vinifica direttamente in legno per due anni.

La sua Bonarda, invece, «va direttamente in pigiatura senza diraspere, col chicco intero, in vasca d'acciaio per la prima fermentazione, poi dopo sei o sette giorni si svina e si travasa, quindi in primavera rifermentata in autoclave con lieviti indigeni». Ipazia è il nome del vino e rappresenta la tradizione della Pianura Padana, dove il «rosso frizzante tannico e vivace è d'obbligo per alleggerire una cucina ricca di grasso animale». Ipazia, dalla bolla molto fine, al naso sprigiona delicati sentori di piccoli frutti rossi; è ideale in abbinamento con salumi, frittore e piatti ricchi della tradizione lombarda, come il cotechino con lenticchie: «È un vino che quando arrivi a casa stappi senza pensare e ti risolve dalla giornata».

La Croatina in versione ferma, invece, è ben rappresentata dal Rosso d'Asia: anche qui le uve provengono da un'unica vigna, per una versione invecchiata due anni in botte grande. È un vino che Picchioni ha dedicato alla figlia Asia e che affina con grazia in bottiglia per lunghi anni. Due versioni opposte e complementari, Ipazia e Rosso d'Asia, che spiegano in bottiglia quella che è la grande ecletticità del vitigno più antico del territorio, la Croatina.

OSPITI, NON SEMPLICI VISITATORI

Casa e bottega, come si suol dire: da un lato l'abitazione privata e di fronte la cantina, che si sviluppa in un grande locale occupato dalle cisterne in acciaio, una sala degustazione in legno e una saletta di affinamento per le bottiglie con le botti di legno. Andrea Picchioni apre volentieri le porte della sua cantina a chiunque abbia desiderio di conoscere la sua realtà, i suoi prodotti. Le degustazioni si tengono solo su prenotazione ma, come tiene a sottolineare Picchioni, «non a pagamento, per-

ché se vieni a casa mia sei ospite e ti faccio assaggiare il vino. A volte accompagno i visitatori in collina a vedere i vigneti e di solito, al momento dell'assaggio, in abbinamento offro grissini e salumi prodotti rigorosamente nella zona». Grazie anche a una certa dose di presuntuosa lungimiranza, Andrea Picchioni ha conservato dagli inizi in cantina bottiglie di Rosso d'Asia e di Buttafuoco Riva Bianca che è possibile degustare in verticali che arrivano a 15 anni di età.



Picchioni Andrea
Frazione Campo Noce, 4
27044 Canneto Pavese (PV)
picchioniandrea.it

Estensione:
9 ettari vitati

Produzione annua: 80.000 bottiglie totali, 12.000 di Bonarda