

Ritratto dell'Oltrepò Pavese

I vitigni dell'Oltrepò - Dati forniti dal Distretto del Vino di Qualità

Le aree caratterizzate da argille e limi dei pianali terrazzati, nonché quelle contraddistinte da marne argillose e marne sabbiose, anche con la presenza minima di inclusi lapidei calcarei, sono vocate per la coltivazione dei vitigni tradizionali a bacca nera, quali Barbera, Croatina e Uva Rara.

La presenza, nella rimanente parte del territorio D.O.C., di aree ad "arenarie e conglomerate", "vena del gesso", "marne sabbiose", "marne sabbiose con alta presenza di inclusi lapidei calcarei" rende questi territori ottimali per la coltivazione del Pinot Nero e della maggior parte dei vitigni a bacca bianca. Accanto alla natura del terreno, a favorire l'habitat ottimale per questi vitigni, concorrono anche l'altitudine e un microclima caratterizzato da una forte escursione termica. Infatti, per produrre uve di qualità è fondamentale l'ecosistema viticolo naturale adatto, quale l'interazione ottimale tra clima, terreno e vitigno.

L'Oltrepò Pavese, per la parte collinare inserita nel comprensorio del disciplinare, è da considerarsi una zona viticola ad alta vocazione per le sue caratteristiche pedologiche, territoriali e climatiche, che ben si adattano alla coltivazione della vite.

I vitigni più coltivati sono Croatina (4.000 ettari), Barbera (3.000), Pinot Nero (quasi 3.000), Riesling (1.500), Moscato (500).

Con questi vitigni si copre l'84% dell'intera superficie viticola dell'Oltrepò. Ci sono però altri vitigni che pur essendo meno diffusi dal punto di vista delle superfici, rivestono un ruolo importante per la qualità delle produzioni del territorio: Uva Rara, Vespolina, Pinot Grigio, Chardonnay, Malvasia, Cortese, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Mornasca (o più comunemente Uva di Mornico). La Croatina è alla base del vino Bonarda, rosso tra i più diffusi dell'Oltrepò. Si tratta di un vitigno storico, alla base di ottimi vini vivaci e anche di importanti rossi fermi. Viene coltivato nei comuni della prima fascia collinare. Anche il vitigno Barbera trova terreni ideali per la sua coltivazione nella prima fascia collinare. È alla base dell'omonimo vino Barbera e insieme alla Croatina rientra nell'uvaggio di importanti vini rossi, quali l'Oltrepò Pavese Rosso, il Buttafuoco e il Sangue di Giuda.

I genotipi del Pinot Nero erano già coltivati nella nostra zona dai Romani. Sono diffusi sia i cloni a bassa produzione, adatti per la vinificazione in rosso, sia cloni a produzione più abbondante, adatti per la vinificazione in bianco e per le basi spumante.

La produzione di Pinot Nero in Oltrepò rappresenta circa il 75% dell'intera produzione nazionale del vitigno, così come la Croatina rappresenta circa il 70% dell'intera produzione nazionale.

La Provincia di Pavia con i quasi 3.000 ettari di Pinot Nero è la prima zona, per estensione, in Italia e una delle zone più importanti a livello mondiale per la produzione di spumanti con 12 milioni di bottiglie annue (di cui 1.5 milioni di spumante Metodo Classico). Analogo primato spetta a livello italiano al Riesling (italico e renano) che ha trovato il territorio ideale in una microzona fatta di piccole valli nei comuni dell'Oltrepò Centrale.

La forma di allevamento più diffusa è il Guyot, con una densità media di impianto da 3.000 a 4.000 ceppi per ettaro. Il portainnesto più utilizzato è il 420A, seguono l'SO4

In Collaborazione con



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese





Camera di Commercio
Pavia

e i Kober. Pinot e Bonarda, sono i simboli della viticoltura oltrepadana, con un'identità ed una qualità riconosciuta e riconoscibile.

In Collaborazione con



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

