

“Orione” di Cascina Gnocco

(Col)direttamente nel bicchiere:

Spesso (troppo spesso) il recupero di antichi vitigni dimenticati si esaurisce nella pura ricerca o in enologici esercizi di stile, mentre raramente (troppo raramente) si traduce in vinificazioni degne di nota. ORIONE, vino rosso IGT Provincia di Pavia prodotto dalla CASCINA GNOCCO di Mornico Losana, fortunatamente appartiene alla sparuta schiera di questi ultimi.

Si, perché ORIONE è un vino che sa stupire... e, infatti, mi ha stupito.

Quando Carlo Cuneo, nipote del Fondatore che portava lo stesso nome, trasferì negli anni '50 l'Azienda dalla sede originale di Torricella Verzate a quella attuale di Mornico Losana, sicuramente non poteva immaginare che in quel territorio avrebbe incontrato un vitigno che, tempo solo mezzo secolo, sarebbe passato dall'oblio alla rinascita in un vino formidabile.

Lo si deve a Nino Cuneo, trisnipote del Fondatore, oggi alla guida dell'Azienda di famiglia, se è stato possibile recuperare l'Uva di Mornico (questo è il suo nome) e portarla con successo in bottiglia.

E pensare che nel recente passato le vigne di Uva di Mornico erano state espianate per fare spazio a vitigni più richiesti, come Croatina, Barbera, Pinot Nero, Cabernet-Sauvignon... e tutto a causa della grande vigoria produttiva di quest'uva che portava, se non controllata attentamente, a vini con gradazione alcolica poco elevata.

Solo con l'adozione delle più moderne tecniche colturali ed agronomiche, volte a contenere l'esuberanza della pianta, è stato possibile ottenere un vino di grande valore ed importanza, nonché sicuramente unico.

Il "Dizionario dei Vitigni Antichi Minori italiani" (C.I.V.I.N Ed.) così recita: "Questa varietà, identificata in alcuni vecchi vigneti di Mornico Losana, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, è di origine sconosciuta e presente ormai in maniera assai sopradica nei dintorni di Broni. Due sono i biotipi finora individuati, che differiscono per la forma del grappolo e per le epoche di sviluppo e maturazione delle uve. Dal punto di vista aromatico, il vino che se ne ricava mostra una marcata espressione fruttata, non privo di componenti speziate e vegetali."

Tutto confermato dal bicchiere di ORIONE, rosso di



razza realizzato con Uva di Mornico in purezza.

Colore rosso vivo, sanguigno, luminoso che trasmette una solida impressione di vitalità e freschezza... l'occhio corre all'etichetta e legge "2006": perbacco!!!

Una giusta consistenza ci suggerisce anche la promessa di un corpo e di una struttura di una certa importanza... ed anche qui l'etichetta conferma: alcol 14%.

Al naso è un'esplosione di frutta rossa: marasca, piccoli frutti di sottobosco, prugna rossa, sempre fresca, mai con sensazioni di appassimento o sovraturazione, né tantomeno caramellate.

La tessitura olfattiva è poi impreziosita da eleganti note speziate di pepe nero, cannella e chiodo di garofano con un sottofondo vegetale che richiama la freschezza dell'eucalipto.

In bocca si conferma un vino di grande struttura acida ed alcolica, con il calore dell'alcol ben equilibrato dalla freschezza degli acidi, in un tessuto di notevole morbidezza cui fa da contrappunto un tannino ben presente, deciso, ma mai invadente.

Dove ORIONE dimostra qualche limite è nella persistenza non eccessiva, cosa che lo rende però ottimale per tutta una serie di abbinamenti, a cominciare dalla carne alla griglia, costata di manzo o costatine di agnello, ma anche un con un buon arrosto della tradizione.

Tra i primi piatti, ravioli di brasato (magari d'asino), lasagne al ragù o preparazioni di pasta con sughi di selvaggina.

Una bella prova di maturità per l'antica, autoctona, Uva di Mornico e per l'interpretazione enologica elaborata dalla CASCINA GNOCCO a cui va il nostro plauso, non disgiunto da una qual certa soddisfazione da tifosi "ultras" del territorio dell'Oltrepò Pavese.

Roberto Pace

Delegato Provinciale Fisar Pavia