

Il "frater", il rosso forte dell'Oltrepò pavese che raggiunge i 14,5 gradi

di MIRKO CONFALONIERA

L'Azienda vinicola "Ca' di Frara" (dal toponimo "Casa Ferrari") si trova in Oltrepò Pavese, nel comune di Oliva Gessi, uno dei territori della cosiddetta "Valle del Riesling", dove da sempre ci sono terreni perfettamente gessosi e calcarei che hanno suggerito l'impianto di vitigni di Pinot Nero, Pinot Grigio e Bianco. E' un territorio di splendide colline riparate dai venti di levante e di ponente da alture più elevate, nonché di un microclima, caratterizzato da una temperatura mite in inverno e ventilata d'estate, che permette lo sviluppo di vini di qualità eccellente.

Questi vigneti hanno rappresentato, dagli anni '70 in poi, il fiore all'occhiello della produzione aziendale. Fondata nel 1905, l'azienda rappresenta una delle storiche realtà

vitivinicole del territorio ed è oggi diretta da Luca e Matteo Bellani, i quali dispongono di circa 24 ettari di proprietà, impiantati principalmente con i vitigni tipici dell'Oltrepò Pavese: Croatina, Uva Rara, Barbera e Pinot. Fra i vini "rossi" prodotti ce n'è uno in particolare che nel tempo ha conquistato lo status di vino caratteristico non solo dell'azienda di famiglia ma dell'intero Oltrepò. Parliamo del "Frater", un rosso I.G.P. che raggiunge una gradazione alcolica di ben 14,5%. Un vino sopra le righe, insomma, prodotto in una terra, la nostra, conosciuta per prodotti accesi ma di bocca amabile come la Bonarda. Il "Frater", vino di punta e più prestigioso della gamma dell'azienda oltrepadana, è invece un rosso impressionante fin dal colore compatto e ricco



all'olfatto. All'esame visivo si presenta limpido, con un colore rubino intenso e consistente. Al naso è intenso, complesso e fine, con profumi fruttati di frutti di bosco in confettura, ribes, mora e marasca, speziati di chiodi di garofano e cannella, note di cioccolato, tabacco e sottobosco. In bocca è secco,

caldo, abbastanza morbido, fresco, con un tannino ben presente ma elegante, abbastanza sapido. Viene vinificato principalmente da uve Croatina, circa il 95%, e il restante 5% da uve Pinot Nero.

La vendemmia avviene manualmente nella prima metà di ottobre, poi le uve sono tra-

sportate in cantina e sottoposte a diraspapigiatura, con successiva macerazione del mosto a contatto con le bucce attraverso la tecnica del cappello sommerso.

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati in circa 15 giorni e al termine il vino è posto in barriques di rovere per l'affinamento. Per la sua singolarità è fra i vini più cari e costosi dell'Oltrepò, infatti il prezzo medio a bottiglia si aggira attorno ai 16-20 euro. La presenza sempre più popolare anche all'estero (molti negozi in Europa vendono questo rosso forte della nostra terra) testimonia l'unicità di questo prodotto. Per le sue qualità a tavola si accosta idealmente a piatti di ravioli di carne con sugo di brasato, lepre in salmi e cinghiale in umido.