

Riesling, il bianco quotidiano, caratteristico della nostra terra

di MIRKO CONFALONIERA

L'Oltrepò Pavese, oltre a produrre ottimi vini rossi con i vitigni Croatina, Barbera e Pinot Nero, è una terra in cui alcuni vitigni a bacca bianca hanno trovato un habitat ideale per esprimersi su livelli molto importanti. Uno di questi è sicuramente il Riesling Italo, un vitigno ricco di profumi primari e impiegato prevalentemente per la produzione di bianchi beverini frizzanti e fermi, e che produce un vino tradizionale del nostro territorio, particolarmente apprezzato come vino quotidiano, fragrante e immediato. D'altronde se il vino della nostra tradizione è il rosso Bonarda, quello bianco più caratteristico è il Riesling Italo DOC dell'Oltrepò Pavese. E' una varietà del tutto distinta rispetto al Riesling Renano, famo-

so nel mondo soprattutto per i grandi vini della Mosella (e comunque presente anche in Oltrepò).

Il Riesling pare sia arrivato sulle nostre colline solo dopo il drammatico periodo della fillossera, quando dopo la metà dell'Ottocento si rese necessario reimpiantare buona parte delle vigne distrutte dal piccolo parassita importato dall'America, presentato allora come "un male incurabile che superava vallate e catene di montagne e che l'Uomo stesso, ancora ignaro del modo di riprodursi e di propagarsi, continuava a diffondere". Un immenso lavoro si compì in quegli anni, che vide intere regioni viticole come la nostra ricostruite da zero. Era la metà del XIX secolo e la viticoltura conosciuta da tutto



il mondo antico, medievale e proto-moderno si apprestava a scomparire per sempre. In Oltrepò, come in molte altre parti d'Europa e del mondo, nasceva la nuova e contemporanea viticoltura. Senza l'aromaticità, la struttura e la nobile longevità

del "cugino" più famoso, il Riesling oltrepadano è un bianco semplice di colore giallo paglierino, con profumo caratteristico, gradevole e delicatamente fruttato, e dal sapore scorrevole, leggero, fragrante e fresco. Il finale ha un retro-

gusto leggermente ammandorlato. Secondo la tradizione del territorio, viene vinificato sia in versione secca, sia in versione leggermente frizzante. Per quanto riguarda la composizione ampelografica la normativa del disciplinare prevede l'utilizzo di almeno l'85% di Riesling Italo (o altro Riesling) e di un eventuale massimo del 15% di Pinot Nero, Pinot Grigio o Pinot Bianco. Il titolo alcolimetrico minimo deve essere di 9,5% per la versione spumante, 10,5% per la versione ferma e frizzante, 11% per la versione "superiore" e 12,5% per la versione "Riserva". A tavola si serve a una temperatura di 8-10 gradi e si abbina bene con antipasti leggeri (come la mortadella con pistacchi) e piatti di pesce delicati.