

Vino Cortese, l'antico bianco da pasto che sposa l'Oltrepò con i piatti di mare

di MIRKO CONFALONIERA

Tra i vitigni a bacca bianca, il Cortese occupa un posto di assoluto primo piano. I delicati sapori di questo vitigno sono mantenuti grazie all'influenza marittima moderatrice che deriva dalla vicinanza con la costa della Liguria, e permette di produrre vini piacevoli e facili da bere.

Il Cortese è un vitigno bianco acido proveniente dalla regione Piemonte, in particolare dalle vicine province di Alessandria e di Asti. Esso cresce anche nel nostro Oltrepò, nelle zone più orientali della Lombardia (lago di Garda) e in Veneto (provincia di Verona). Il Cortese è stato a lungo considerato come la migliore varietà bianca del Nord-Ovest ed è spesso accreditato come la più grande introduzione al mondo dei vini bianchi italiani. La varietà è stata coltivata

nella parte sud-orientale del Piemonte per centinaia di anni ed è citata in documenti che risalgono agli inizi del XVII secolo. La prima menzione risale al 1659, quando un manager immobiliare scrisse un'opera per raccontare la vita del marchese Doria e delle sue piantagioni di uve Cortese nei vigneti di famiglia nel sud-est piemontese. L'uva in realtà non si è allontanata di molto da questa regione negli ultimi quattrocento anni, in quanto la maggior parte degli impianti attuali di Cortese sono concentrati fra Monferrato, Colli Tortonesi e Oltrepò. L'uva Cortese deve essere guardata con attenzione in vigna per garantirne il successo: si tratta di una vigorosa vite molto produttiva e, se i rendimenti non sono tenuti sotto controllo, il vino può risultare blando



e privo di carattere. La maturità è un altro aspetto fondamentale: una crescita faticosa può portare a vini con eccesso di acidità, che è il motivo per cui l'uva Cortese è usata più spesso nelle miscele. La presenza di pelli sottili negli acini ha permesso un utilizzo della varietà anche come uva da tavola, contribuendo al suo successo, ma

contemporaneamente è indice di un'elevata sensibilità della pianta al rischio di marcire. In generale, il Cortese presenta acini di dimensioni medio-grandi con grappoli lunghetti, a forma piramidale e conica, che vengono raccolti a metà settembre. Il Cortese fa un vino bianco leggero, agrumato, di colore giallo paglierino,

chiaro. Al naso ha un profumo caratteristico, fine, mentre al palato risulta morbido e fresco. È anche prodotto in una versione frizzante e in una versione spumante, seguendo il metodo classico per ottenere vini freschi e leggeri. Per quanto riguarda gli abbinamenti con il cibo le linee guida indicano il vino Cortese come complemento per gustare al meglio qualsiasi tipo di pesce, molluschi e frutti di mare (in particolare crostacei). Gamberoni alla griglia o pasta con basilico e pinoli sono piatti estivi particolarmente indicati per gustare il Cortese bianco nella calda stagione. Generalmente, si tratta di un vino corposo che va bene con piatti acidi. I formaggi che meglio si abbinano sono quelli di capra, tutti quelli cremosi e lo svizzero raclette.