

Gli enologi più esperti esaltano l'Oltrepo

Nella "Gambero Rosso" premio "Bollicine dell'anno" al Farfalla Cave della Ballabio. Elogi anche da "Vini di Veronelli" e "Slow wine"

PAVIA

di Paolo Galliani

Gli elogi danno fastidio solo quando non arrivano. Ma nella stagione delle nuove guide enologiche, abbondano, seppure accompagnate (spesso) da sonore critiche. E quest'anno, più che in quelli recenti, l'Oltrepo Pavese sembra strappare più di un complimento dalle pagine delle più gettonate "bibbie" di settore, fresche di stampa e in arrivo nelle librerie. A cominciare dalla nuova "Gambero Rosso Vini 2021" che non si accontenta di concedere i famosi "Tre Bicchieri", con un giudizio di eccellenza, a sette vini di altrettante cantine locali (Monsupello, Fiamberti, Calatroni, Giorgi, Conte Vistarino, Ballabio e Bruno Verdi), ma arriva ad assegnare il prestigioso premio speciale italiano "Bollicine dell'anno" al Farfalla Cave Privée Dosaggio Zero 2011, un Pinot Nero Metodo Classico dell'azienda Ballabio, marchio storico della prima fascia collinare di Casteggio «brillantemente riportato in auge dalla famiglia Nevelli».

Un giudizio che da solo vale una buona operazione di marketing: «Una cuvée – spiegano gli autori della Gambero Rosso – di purezza, equilibrio e nitidezza straordinari, che esprime al meglio le potenzialità di una zona storicamente legata alla spumantistica». Aggiungendo con-



Da sinistra Filippo e Mattia Nevelli dell'azienda Ballabio accasata a Casteggio

siderazioni di grande apprezzamento per la maison dei fratelli Filippo e Alfio e dei loro figli Mattia e Nicolò, «struttura all'avanguardia, con spumanti sempre

LA NOTA STONATA

«Manca ancora una propria identità nonostante gli sforzi dei produttori»

più affilati nello stile e convincenti nell'interpretazione». Toni meno enfatici sull'Oltrepo Pavese («Ancora in cerca di una propria identità nonostante gli sforzi singoli di produttori piccoli e grandi») arrivano invece dalla prestigiosa guida "Vini di Veronelli 2021", pronta comunque a riconoscere i suoi migliori prodotti: «Riesling sempre più espressivi, Pinot Nero valido anche in rosso e qualche spuman-

te Metodo Classico di nerbo». E qui, spiccano, per sfoggio di etichette gratificate con le «3 stelle», la Bisi di San Damiano al Colle, la Bruno Verdi e la Giorgi di Canneto Pavese, il Castello di Cignola, Le Fracce di Casteggio, la Mazzolina di Corvino San Quirico, la Monsupello di Torricella Verzate, la Quaquarini di Canneto, la Travaglino di Calvignano, la Vigne Olcru di Santa Maria della Versa e la Conte Vi-

starino di Rocca De' Giorgi.

A fare da sintesi perfetta tra le opinioni degli esperti dopo selezioni e degustazioni interminabili, la "Slow Wine", guida di Slow Food (1939 cantine recensite), con i suoi giudizi generosi verso i produttori della bella «terra a forma di grappolo»: quattro cantine gratificate con il simbolo della "bottiglia" per l'ottima qualità dei vini (Bruno Verdi, Frec-

LO SPUMANTE MIGLIORE

«Una cuvée di purezza, equilibrio e nitidezza straordinari»

ciarossa, Mazzolino e Calatroni) ed altre tre con quello della "moneta" che premia il buon rapporto «qualità/prezzo» (Andrea Picchioni, Valdamonte e Agnes). Su tutto e tutti, i "Vini Slow" (per qualità organolettica e legame con territorio) inseriti nella ristretta lista della Top Wine. Con nomi da vetrina: il Barbacarlo 2018 dell'azienda omonima di Broni, il Brut Pinot 64 della Calatroni, il Pinot Nero Extra Brut Vergomberra della Bruno Verdi e il Pinot Nero Noir 2017 della Tenuta Mazzolino. Con tanto di dedica all'Oltrepò Pavese dopo anni di travaglio e crisi: «È una zona sempre più abitata da aziende di eccellenza, le stesse che vanno avanti a testa alta». Quando le parole sanno essere terapeutiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra, Alessio Sabatini e Andrea Branchini del birrificio "Stradaregina"

LA CRESCITA

Da piccolo laboratorio in un vicolo appartato ad attività grande in pieno centro

GLI ALTRI RICONOSCIMENTI

Apprezzamenti pure per la "Gambolò" e la "Muttnik" che si può trovare a Pavia

Il birrificio "Stradaregina" conquista Slow Food

La realtà vigevanese dei soci Alessio e Andrea indicata tra le "eccellenze"

VIGEVANO

Quel vicolo un po' appartato alle porte della città era diventato il loro rifugio, quando c'era da mettere le ali ai sogni e fare di un piccolo magazzino il laboratorio dove realizzare le prime birre artigianali. Che, peraltro, avevano richiamato un discreto numero di appassionati in Strada Regina. Nome altisonante e fortunato. Almeno per Alessio Sabatini, 39 anni, un perito chimico prestato all'arte brassicola, che quel nome l'ha poi utilizzato come portafortuna e marchio, anche grazie alla complicità

dell'amico e socio Andrea Branchini e alla possibilità, nel 2011, di aprire una sede più ambiziosa nella centrale via Manara Negrone dove potere effettuare tutte le fasi di lavorazione, dalla miscela dei malti all'affinamento in legno.

Una bella storia. Che Slow Food e la sua prestigiosa "Guida alle Birre d'Italia" (recensite 387 aziende e 1.866 etichette) hanno salutato scomodando giudizi di ammirazione e assegnando il riconoscimento "Le eccellenze" concesso ai birrifici che esprimono un'elevata qualità media. Non poco per un'attività che aveva già subito pesanti contraccolpi nella prima parte del 2020 e che è destinata a subire altri, tenendo conto che la chiusura di pub e ristoranti alle 18 azzoppa per buona parte la commercializzazione delle birre

"Stradaregina" e che permane il fermo sostanziale delle esportazioni, voce importante (oltre il 20%) dei fatturati di Alessio e Andrea. Resta il valore di una produzione che ha i suoi punti di forza nelle birre ad alta fermentazione ma in particolare in quelle acide a fermentazione spontanea come l'iconica Botte 25, celebrate da Slow Food con un «davvero sorprendente» che dice tutto. Senza dimenticare le "one shot", birre sperimentali proposte periodicamente dalla "Stradaregina" agli estimatori. Nel Pavese tra le pagine della Guida alle Birre d'Italia 2021 spiccano anche altre due aziende della zona, quella di "Gambolò" dall'omonimo nome commerciale, di Simone Ghiro e della moglie Angela, e la "Muttnik" di Lorenzo Beghelli a Pavia.

P.G.