

oltre il vino

Informatore dall'Oltrepò Pavese su vino, gastronomia, turismo e dintorni.

Periodico mensile diffuso principalmente tramite mail-list a enoteche, ristoranti, associazioni, negozianti, produttori e privati

Diretto da:
Raul Martinello

Con la supervisione di:
Filippo Querzoli

Redazione e grafica:
Studio Martinello

Si ringraziano per la collaborazione:
Elena Franco, Adriana Giussani,
Fulvio Guerri, Giorgio Liberti, Mario Maffi,
Daria Scienza, Aldo Minari, Gigi Vitale.

redazione@oltreilvino.it

L'INTERVISTA

L'AZIENDA PIETRO TORTI: LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

di Daria Scienza

A COLLOQUIO CON SANDRO TORTI, UN VERO ARTIGIANO DEL SETTORE VITIVINICOLO, OLTRE CHE INSTANCABILE RICERCATORE DI PREGEVOLI ED ENTUSIASMANTI VINI. PER LUI SOLO IL MASSIMO PUÒ ESSERE ABBASTANZA.

I legami di sangue

Percorrendo le strade dell'Oltrepò Pavese è facile attraversare paesini dal sapore antico e dalla fiorente tradizione vitivinicola, circondati da boschi dove ancora risuona il frinire delle cicale e i cinghiali sopravvivono indisturbati. L'azienda verso cui siamo diretti affonda le sue radici negli strati più profondi di questa generosa terra e da generazioni è diventata parte integrante del comune che la ospita: Montecalvo Versiggia, frazione Castelrotto. È qui, in una fascia collinare che degrada dolcemente da 360 a 270 metri in direzione ovest, che nasce e prospera l'azienda agricola "Pietro Torti". Il nome rende omaggio al padre dell'attuale proprietario, Sandro Torti, che ha raccolto il testimone in un percorso letteralmente a ostacoli, consolidando l'indissolubile legame creatosi tra uomo, vite e territorio. Una combinazione di fattori che ha dato degli ottimi frutti!

Anche al termine di una pesante giornata di lavoro il padrone di casa ci accoglie con grande affabilità e con piacere accetta di raccontare la storia di questa piccola grande azienda.

"I vigneti qui ci sono da sempre: ne

aveva già mio nonno, dai primi del '900, poi mio padre cominciò a vinificare intorno agli anni '60. Inizialmente produceva uva che veniva venduta alla cantina sociale, ma dal '60 ampliò l'azienda acqui-

Segue a pag.2



Az. Ag. Pietro Torti

VERZELLO I.G.T. ROSSO



Vitigno: 80% Croatina, 20% Barbera
Durata della fermentazione: 14-15 giorni sulle bucce
Caratteristiche organolettiche: è il vino più tipico dell'Oltrepò Pavese di un rosso rubino brillante; profumo intenso penetrante con sentori di frutta matura e spezie, al palato corposo, di lunga persistenza aromatica. Da servire a 18°C abbinato a pernice di manzo stufato al vino rosso.
Invecchiamento 2-6 anni.

FAGÙ I.G.T. BIANCO



Vitigno: 100% Chardonnay
Durata della fermentazione: 12-15 giorni vinificazione in bianco
Caratteristiche organolettiche: è un vino bianco di colore paglierino scarico; profumo intenso, persistente con sentori di mela e pesca selvatica; sapore fresco intensamente fruttato di lunga persistenza. Da servire a 10-12°C abbinato a ravioli di baccalà ed uvetta.
Invecchiamento 2 anni.

CAMPO RIVERA OLTREPO PAVESE BARBERA



Vitigno: 100% Barbera
Caratteristiche organolettiche: è un vino dal colore rosso rubino carico con riflessi porporati, profumo intenso dai piacevoli sentori fruttati; al gusto intenso corposo di lunga persistenza. Da servire a 18°C abbinato a filetto di scottona al barbara.
Invecchiamento 3-6 anni.

IN CANTINA

TUTTI GLI AROMI DELLA BARRIQUE

Non solo il tipo di legno, ma anche il taglio, la stagionatura, la tostatura e persino il lavaggio influiscono sugli aromi che la barrique cederà al vino.

La vinificazione in rosso "chiamata" la barrique: dalla permanenza a contatto con il legno il vino si eleva, acquisendo elementi che gli conferiscono maggiore struttura e durata nel tempo.

Ma un vino affinato in barrique acquisisce anche aromi particolari derivati dal legno, piacevolissimi se ben dosati, fastidiosi nei casi in cui si ecceda nell'affinamento del vino a contatto con il legno. Il risultato è quello che molti addetti ai lavori definiscono il "vino del falegname", bottiglie in cui i profumi del legno eccessivi coprono gli aromi del vino. Va ricordato inoltre che la barrique non ha proprietà miracolose: nessun vino mediocre potrà elevarsi a ottimo se affinato in barrique; al contrario un ottimo vino potrà decisamente peggiorare se l'affinamento non viene eseguito con attenzione.

Come nasce una barrique

La barrique è una piccola botte. Pur esistendo diverse versioni con differenti capacità, quella più comune

Segue a pag.4

Questa pubblicazione è stata creata e impaginata dallo

Studio Martinello
editoria e grafica

Frazione Rosso, 7
Oliva Gessi - Pavia
tel. 340 614 9269
e-mail: raul@martinello.org

Progettazione grafica per
pieghevoli, etichette,
brossure, confezioni, ecc



stanno nuovi vigneti destinati al successivo impianto. Gradualmente si è passati da una coltivazione mista, comprendente campi di foraggio e frumento, a una più selettiva e da una produzione destinata ai consumi famigliari a un'ottica più commerciale. Verso gli anni '90 la direzione è passata a me".

Quindi l'azienda, così come la conosciamo ora, nasce da lei?

"Sì, diciamo che mio padre faceva del vino solo in parte imbottigliato, per lo più sfuso, perciò l'azienda, come si presenta oggi, è in particolare una mia creazione. Ho iniziato affiancando mio padre, afflitto da alcuni problemi di salute, per prenderne definitivamente il posto alla sua morte, nel 1991. Si è trattato di un'investitura sul campo: avevo intrapreso gli studi universitari, presso la facoltà di Agraria a Piacenza, e non avevo ben chiaro cosa avrei fatto al termine degli studi. In realtà mi sono innamorato di questo lavoro che vivo con grande passione ed entusiasmo".

Non ha mai pensato di smettere?
 "Tutti gli anni! Anche perché io non sono mai completamente soddisfatto. Ogni anno sento la necessità di migliore e ottenere qualcosa in più. Il vino che produco deve piacere prima di tutto a me!".

La forza del territorio e il valore dell'uomo

Intanto dal magazzino, dove viene custodito un invitante campionario di bottiglie, ci accomodiamo nella

stanza vicina. Qui un'altra porta si apre a effetto direttamente sui vigneti circostanti: uno scorcio suggestivo sulla distesa di filari coltivati a guyot (il classico impianto a spalliera molto diffuso in Europa) su un terreno tendenzialmente argilloso-limoso (compatto, ricco di potassio e capace di fissare bene sostanze coloranti nelle uve a bacca rossa). Ne approfittiamo per proseguire nella nostra chiacchierata e in particolare ci facciamo spiegare quali uve vengono coltivate e perché.

Come sono organizzati i suoi terreni?

"I vigneti si estendono per circa 10 ettari, organizzati secondo le varie rotazioni: attualmente circa un ettaro è stato espantato in previsione di un prossimo reimpianto. I vigneti più vecchi piantati da me (che si sono andati via via a sostituire a quelli innestati da mio

padre) hanno ormai 18 anni, poi ci sono tutti i vigneti più giovani di 1, 2, 3 anni... Praticamente dal 2000

abbiamo fatto un ettaro di reimpianto all'anno. Prima c'era un po' di tutto e di più, seguendo quella che era la tendenza di un tempo. In seguito, procedendo con i reimpianti, ho eliminato le varietà per me di minore interesse come il Moscato e l'Uva Rara per privilegiare Croatina, Bonarda, Barbera e Pinot. Quei vitigni cioè che ho visto riscuotere un maggiore interesse presso la mia clientela. Del resto

tutti i vitigni possono essere pregiati oppure no: dipende sempre dall'uso che ne viene fatto. Per esempio il Moscato a me personalmente interessa poco anche perché ha una coltivazione piuttosto complicata e ci sono zone come Volpara molto più adatte a livello di territorio. Ho cercato di selezionare i vitigni più adatti al terreno stesso, in particolare il Pinot Nero (si può dire che Montecalvo sia tra i comuni più vocati per questo tipo di coltivazione) e in generale tutte le uve a bacca rossa danno dei prodotti di buon livello. Senza dimenticare però uve a bacca bianca, come il Riesling: fino a qualche anno fa era considerato un prodotto secondario ma oggi, lavorato nel modo appropriato, riesce a fornire dei risultati veramente interessanti, e parlo per esperienza diretta. Sono ormai 4 o 5 anni che produco una versione ferma particolarmente apprezzata: addirittura quest'anno l'AIS Lombardia mi ha chiesto dei campioni per istruire i degustatori alla tipologia, eleggendolo tra i prodotti tipici dell'Oltrepò".

Una bella soddisfazione considerato che occorre seguire delle regole piuttosto ferree per arrivare a simili risultati: una scrupolosa selezione dei grappoli migliori e soprattutto la piena rispondenza a dei "disciplinari" interni stabiliti dallo stesso Torti, per raggiungere i più alti

livelli qualitativi. Uno stile in grado di fare scuola. "Prima il Riesling era diffuso soprattutto nella versione vivace ma, da quando l'ho riscoper-



PAZIENZA AGRICOLA PIETROTORTI

di Alessandro Torti
 27047 Montecalvo Versiggia
 fr. Castelrotto 9 PV
 Tel. e Fax 0385 99763 - 99344
www.pietrotorti.it info@pietrotorti.it

Az. Ag. Pietro Torti

OLTREPO PAVESE CABERNET SAUVIGNON



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Caratteristiche organolettiche: è un vino dal colore rosso rubino brillante, profumo

intenso dai piacevoli sentori fruttati; sapore asciutto di struttura piacevolmente vivace.

Da servire a 18°C abbinato a baccalà in umido con cipolle e uvetta.
Invecchiamento 3-6 anni.

CHIARA OLTREPO PAVESE CHARDONNAY



Vitigno: 100% Chardonnay
Caratteristiche organolettiche: è un vino giallo paglierino carico; con note di mela matura, ananas e pera; sapore pieno, morbido, avvolgente di grande persistenza.
 Da servire a 10-12°C abbinato ad aringa da barile affumicata con crema di zucca e aceto balsamico

OLTREPO PAVESE BONARDA VIVACE



Vitigno: 100% Croatina
Durata della fermentazione: 12-14 giorni sulle bucce
Caratteristiche organolettiche: è il vino più classico delle nostre zone, di colore rubino carico con riflessi violacei; profumo intenso, di saudente briosità.
 Da servire a 18°C abbinato a cotechino caldo con marubè di riso ed erbe selvatiche.
Invecchiamento 2-3 anni.

to in questa veste un po' atipica, ho notato che di anno in anno si è fatto sempre più apprezzare anche come vino fermo". Ci associamo alla schiera dei suoi estimatori sperimentandone il profumo fruttato e il sapore armonioso ancora meravigliosamente conservati in una bottiglia del 2005.

Parliamo un po' di cifre: quali sono i quantitativi mediamente prodotti?

"L'anno scorso è stata un'annata piuttosto scarsa per noi che già naturalmente tendiamo a stare al di sotto dei disciplinari di produzione. Privilegiamo decisamente la qualità: sono ormai 15 anni che facciamo inerbimento [una tecnica di gestione del territorio a basso impatto ambientale, capace di preservarne le caratteristiche tipiche, ndr], potature corte (con massimo 10 o 12 gemme per ceppo) e concimazioni ridotte al minimo". Una tecnica di lavorazione pertanto non aggressiva, che permette di ottenere prodotti al tempo stesso di carattere e raffinati. "Mediamente produciamo 70-80 quintali a ettaro: molto raramente arriviamo ai 100 quintali/ettaro, giusto nel caso di varietà come la Croatina mentre per il Pinot si parla al massimo di 65-70 quintali/ettaro. Comunque le rese sono intorno al 60-65% per il vino fiore [il prodotto ottenuto durante la fase di svinatura, mediante eliminazione delle fecce e delle vinacce, ndr]".

Quali sono le sue "linee guida", in base a cosa stabilisce cosa e come produrre?

"Non decido solo sulla base di questioni commerciali: non è un lavoro che permette di arricchirsi, per lo meno non nel modo in cui lo concepisco io. Per me è essenziale il discorso di qualità e cerco di fare il mio lavoro nel miglior modo possibile. Metto in bottiglia solo vini che



mi piacciono e che mi convincono veramente, a volte andando anche contro ai puri interessi economici". **Non segue certo le "mode" del momento!**

"È piuttosto difficile per chi fa vino seguire le mode, visto il tempo necessario per produrlo, anche se c'è chi si fa tentare da un simile discorso! Per esempio, qualche anno fa andava molto il Pinot Grigio (arrivando a quotarlo fino a 150-200 euro/quintale) e molti lo hanno impiantato ma nel frattempo, occorrendo circa tre anni prima di andare in produzione, questa "bolla di sapone" si è sgonfiata e il Pinot Grigio è tornato a costare 70-80 euro/quintale".

Le sfide e i trionfi
Quali sono i vitigni che trovano spazio nei suoi vigneti?

"Io prediligo quelli autoctoni rispetto a quelli internazionali, anche se ammetto di essermi

lasciato tentare da qualche esperimento del genere: ho infatti un piccolo vigneto con del Cabernet e del Chardonnay. Nel primo caso non sono sicuro che ripeterei l'esperienza: il prodotto è interessante ma il mercato è saturo. Sono veramente in troppi a produrlo! Preferisco allora indirizzarmi su vitigni come la Croatina, a mio giudizio capace di prestarsi a varie interpretazioni". **Ci può citare alcuni suoi vini di particolare pregio?**

"Sicuramente il Pinot Nero è il mio vino di "punta": da subito, ho avuto l'ambizione di produrre il Pinot Nero come vino importante, anche se all'inizio non avevo i cloni più appropriati per la vinificazione in rosso e ho dovuto sfruttare i vigneti già presenti. Nel '90 ho fatto il primo impianto di cloni francesi da vinificazione in rosso dando il via alla mia stimolante esperienza con questo vitigno così "selvaggio" e imprevedibile. È una sfida continua,

infatti non tutte le annate vanno a buon fine: dal 1990 a oggi almeno cinque o sei annate non sono finite in bottiglia perché il vino non mi soddisfaceva. È un prodotto molto difficile ma, fare un grande Pinot Nero, penso sia il sogno di tutti i viticoltori". La prossima vera sfida da vincere? Resistere alla crisi del settore vitivinicolo senza cedere alle facili lusinghe del mercato globalizzato che spingono sempre più spesso verso un vino più "andante" e di più facile consumo, penalizzando prodotti di nicchia di aziende come la sua. Ma che Sandro Torti abbia uno spirito combattivo e la voglia di continuare a fare il viticoltore di livello lo dimostra l'entusiasmo con cui porta avanti sempre nuovi ambiziosi progetti.

Oltre al Pinot Nero quali sono i progetti che più la impegnano?

"In realtà io tengo molto anche a vini "semplici" come la Bonarda. Quando concepisco un vino, qualsiasi tipo, cerco di farlo veramente bene, per comunicare al consumatore il piacere di berlo. Deve essere comunque un vino di qualità e confezionato con cura. In parallelo porto avanti vini più "importanti" come lo spumante Torti di Pinot Nero (85%) e Chardonnay (15%), secondo il metodo classico, con un periodo di maturazione di almeno 24-30 mesi su lieviti. Da 500-600 bottiglie (date per lo più ad amici) sono arrivato a una produzione su scala commerciale, avviata nel 2004 con circa 3000 bottiglie all'anno. Una produzione probabilmente destinata a salire in quanto la risposta

Az. Ag. Pietro Torti

**OLTREPO PAVESE
PINOT NERO**



Vitigno: 100% Pinot Nero
Caratteristiche organolettiche: è un vino di colore rosso rubino brillante; profumo persistente, intenso con sentori di piccoli frutti e spezie; sapore fine, intenso, vellutato, di grande struttura e persistenza. Da servire a 18°C abbinato a collo di tacchino ripieno al fegato grasso d'oca di Mortasa.
Invecchiamento 3-6 anni.

**OLTREPO RIESLING
ITALICO D.O.C**



Vitigno: 85% Riesling Italico, 15% Riesling.
Durata della fermentazione: 12-15 giorni vinificazione in bianco
Caratteristiche organolettiche: è un vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli; profumo tipicamente fruttato; sapore secco, fresco, armonico.
Da servire a 10-12°C abbinato a filetti di pollo in salsa dolce e brusca.
Invecchiamento 1-2 anni.

**LETIZIA ROSSO I.G.T.
DOLCE**



Vitigno: 100% Croatina
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino carico, profumo intenso dalle spiccate note fruttate, al gusto dolce, brioso, con decisi sentori di frutti rossi.
Da servire fresco a 15° abbinato a crostate, dolci secchi e piccola pasticceria.

sta del pubblico è particolarmente positiva. Da quest'anno è anche diventato "DOCG". Assaggiandolo comprendiamo il motivo di questo crescente interesse: è un vino armonioso, equilibrato, dai profumi floreali e dal sapore pieno e persistente. Le sue straordinarie caratteristiche non sono state volutamente alterate con passaggi in legno o particolari aggiunte.

Continuando nella carrellata dei suoi preziosi nettari, ecco di seguito altri vini di pregio, dai nomi curiosi, per lo più tratti da quelli dei vigneti segnati sui vecchi mappali:

■ il **Campo Rivera**, una Barbera in purezza al 100%, che, dopo 12 mesi in barriques di rovere di Allier, mostra un gusto pieno e di corpo; l'annata 2003 ha persino riscosso il plauso nella terra dei maestri piemontesi, durante il "Concorso Internazionale del Barbera"!

■ **Chiara e Letizia**, i due vini dedicati alle sue figlie. Il primo è un Chardonnay passato in legno, pensato con grande cura in modo da

non coprire eccessivamente i profumi primari con quelli ceduti dal legno: una lunga ricerca capace alla fine di soddisfare anche il palato esigente di Sandro Torti! Il secondo è una Croatina al 100%, dolce e leggermente vivace con decisi sentori di frutti rossi;

■ il **Verzello**, un altro vino cru, tanto indissolubilmente legato al territorio che lo partorisce; una Bonarda ferma d'annata, generata da un vecchio vigneto risalente ancora agli anni '60, contenente Croatina (80%) e Barbera (20%);

■ il **Fagù**, uno Chardonnay giovane, in purezza; prodotto da un vigneto, su cui era già piantato questo vitigno internazionale, sorto su una vecchia cava cementifera. Da un terreno tanto sassoso e calcareo nasce questo vino dai sentori di mela e pesca selvatica;

■ da ultimo anche **Avi** (così chiamato in ricordo degli antenati e del nome delle api in dialetto locale), curiosamente frutto di una imprevi-

sta sovra maturazione che ha trasformato parte dell'uva in passito; un vino liquoroso dalla piacevole gradazione alcolica (12,5% vol. + 6,5% vol. da svolgere, proprio in virtù del suo alto residuo zuccherino).

Mentre ci incamminiamo verso l'uscita non possiamo fare a meno di notare i numerosi riconoscimenti che tappezzano le pareti, conquistati nel corso di importanti rassegne del settore quali "Riesling italo miglior vino, rassegna 2006" o il "22° concorso enologico del Talento d'Oro". Inoltre citazioni in guide di prestigio come, ricordandone solo alcune (edizione 2008): "Gambero Rosso-Vini d'Italia", "I vini di Veronelli", "AIS Lombardia-Vini Plus", "Gli Spumanti d'Italia"... La sensazione comune è che non vengano esposti in modo sfacciato, con l'intenzione di attirare volutamente l'attenzione del visitatore. Del resto il giudice più critico dei propri vini è Sandro Torti in persona, sempre alla ricerca del prossimo capolavoro, come tutti i grandi artisti! ■

TUTTI GLI AROMI DELLA BARRIQUE

Segue da pag.1



può contenere 225 litri. E' la tradizione francese e solitamente viene costruita utilizzando legno di rovere francese (delle zone di Allier, Limousin, Tronçais, Nevers, Vosges), di Slavonia, americano (delle Rocky Mountains) e, anche legno russo, che recentemente ha dato ottimi risultati. Rispetto a una botte grande, nella barrique la superficie del vino a contatto con il legno è maggiore e risulterà di conseguenza maggiore anche lo scambio di sostanze con il legno.

Il rapporto fisico-chimico tra una grande botte e una piccola botte è di circa 3 a 1; ciò significa che sono necessari 3 anni di botte grande per avere il bouquet che si forma in un vino elevato 1 anno in barrique. Esistono innumerevoli variabili nella produzione delle barrique che portano ad avere, a volte, di conseguenza, differenza, a volte anche notevoli, negli aromi che il legno cederà via via al vino.

Dove nasce il legno

Innanzitutto la zona di provenienza: il terreno o dove crescono i legni



Suggeriti da Oltreilvino

Az. Ag. Bisi

Cascina San Michele
San Damiano al Colle
Tel. 0385 75037



Barbera Roncolongo
2005 - Gradi: 14,5%
euro: 18,00

Visive: di colore rubino molto intenso.
Olfattive: al naso ricco e complesso con sentori di marasca, mora ma con un finale di liquirizia e tabacco.
Gustative: in bocca lascia una finissima persistenza con una sensazione di pulizia molto piacevole dovuta a un tannino ben equilibrato.
Accostamenti suggeriti: carni rosse stufate, cacciagione da pelo, lepre in salmi e cinghiale.

Az. Ag. Anteo

Località Chiesa
Rocca de' Giorgi
Tel. 0385.99073



Metodo classico Anteo
Nature Ecu
2002 - Gradi: 12,5%
euro: 14,00

Visive: limpido paglierino pieno con riflessi luminosi.
Olfattive: bouquet di grande finezza con note di leggera spezia.
Gustative: secco senza asperità, pieno, fresco con lunghissima persistenza gusto-olfattiva.
Accostamenti suggeriti: formidabile aperitivo, si esprime tuttavia al massimo a tutto pasto.

Az. Ag. Bruno Verdi

v. Vergomberra 5
Canneto Pavese
Tel. 0385 88023



Rosso Oltrepò Cavariola
200X - Gradi: 14,5%
euro: 15,00

Visive: colore rosso rubino molto intenso.
Olfattive: il profumo spazia dalla frutta alle spezie e liquirizia, assai complesso con un sentore di legno dosato.
Gustative: di possente struttura, caldo e avvolgente con un buon equilibrio fra acidità e tannino.
Accostamenti: i "grandi piatti" della cucina pavese, stufato di manzo, cacciagione e grandi formaggi.

Az. Ag. Monterucco

Valle Cima 38
Cigognola
Tel. 0385 85151



Riesling italo tardivo
200X - Gradi: 12,5%
euro: 6,00

Visive: color giallo paglierino molto intenso con riflessi verdognoli.
Olfattive: molto ampio e complesso che varia da sentori floreali a sensazioni di mela.
Gustative: di grande struttura e persistenza con un finale di buona acidità che lo rende sapido e pulito.
Accostamenti: primi piatti a base di verdure, frittate, piatti a base di pesce, ma anche formaggi stagionati.