



Il fascino di un millesimato e quello di un rosso di gran carattere

Continuiamo il viaggio nel mondo degli spumanti rifermentati in bottiglia. Siamo nell'Oltrepò pavese, la zona migliore per le bollicine a base Pinot nero. Normalmente, gli spumanti sono assemblaggi di diverse annate. In quelle molto buone il vino base è fatto con uve solo di quell'annata e si chiama millesimato. Il numero di anni in cui le bottiglie coricate sostano sui lieviti determina un'evoluzione che rende i vini affascinanti e complessi, si può arrivare a 10 anni e anche di più.

Per farvi capire il fascino di un millesimato, vi proponiamo una vendemmia 2011.

L'altro vino è prodotto in pianura, vicino a Ravenna, con una varietà di uva autoctona scoperta 100 anni fa, che dà rossi di grande carattere.

COLLINA- PODERE BIGNOLINO

Nel cuore dell'Oltrepò, in cima a una collina, ecco una spianata che ospita la cantina Bignolino e offre una vista mozzafiato su un territorio integro. La famiglia Contardi si occupa di vino dal 1880: adesso è il momento di Cirillo Contardi, agronomo ed enologo, che punta tutto sulla qualità. Lo seguiamo da anni, soprattutto perché deve far superare lo scoglio di un Oltrepò che non è mai emerso nonostante sia la zona più vocata d'Italia per le bollicine di Pinot nero, e quelle di Cirillo sono notevoli con prezzi interessantissimi. Vi proponiamo il Pinot nero Cruasé Brut spumante millesimato 2011, uve Pinot nero. La sosta di 90 mesi sui lieviti rende questo Rosè raffinato. Lo consigliamo abbinato al risotto con pere, taleggio e speck croccante. Podere Bignolino, Montalto Pavese (Pavia).

www.poderebignolino.it



PIANURA - SOCIETÀ AGRICOLA RANDI

La Società Agricola Randi è di fine Ottocento e dal 1999 è socia del consorzio "Il Bagnacavallo" per la produzione e valorizzazione di uve autoctone. Massimo Randi, laurea in agraria, crede nelle potenzialità del suo territorio, nel Ravennate, e nell'importanza della qualità. Dal 2018 è in conversione biologica. Tra le uve autoctone ci entusiasma la Longanesi a bacca nera. Nel 1913 Antonio Longanesi scopre questo vitigno, abbarbicato a una vecchia quercia, inizia con il vino di casa e nel 1956 pianta il primo vigneto da cui il Bursòn. Massimo ne produce due versioni. Vi proponiamo Bursòn Selezione, Igt Ravenna rosso Etichetta nera, con uva Longanesi. Dimostra che in pianura si possono fare grandi rossi. È un vino complesso e piacevole, da bere dopo qualche anno d'invecchiamento, ottimo abbinato al guanciaie di manzo. Società agricola Randi, Fusignano (Ravenna).

www.randivini.it

