

# Una gita autunnale in Oltrepò Pavese, tra spumante e foliage

scritto da Giovanni Caldara | 13/11/2023



**In visita alla Tenuta Oltrenero dove protagonista non è solo il Pinot Nero ma anche un interessante quanto raro spumante 100% Pinot Meunier**

È nel cuore dell'autunno che uno degli spettacoli più sorprendenti, il foliage, ci avvicina emozionandoci allo spettacolo di una natura che cambia livrea e trasforma le foglie degli alberi in una tavolozza di colori dalle mille sfumature e che ci trasporta, come per magia, in un dipinto dai tocchi impressionisti.

Questo spettacolo meraviglioso si rinnova non solo di anno in anno ma spesso si trova a due passi dalle nostre città, come avviene per noi in una gita fuori porta - 40 km da Milano - tra i **vigneti dell'Oltrepò pavese** alla scoperta della **Tenuta Oltrenero di Zenevredo (PV)**.



I vigneti dell'azienda Oltrenero nell'Oltrepò pavese (Foto © Giovanni Caldara).

## Le antiche origini di Tenuta Oltrenero

Già il nome del comune, Zenevredo rimanda all'etimologia latina di "*ginepretum*", a quelle piante di ginepro dalle caratteristiche bacche che, insieme alle viti, ricoprono queste colline sin dal Medioevo. Ed è un **referimento importante al lontano passato**, che ci rammenta come le remote origini della Tenuta Oltrenero risalgano alle cure degli operosi monaci benedettini, un tempo proprietari di questi terreni. Con il loro paziente e sagace lavoro s'incaricarono, appunto, di coltivare di nuovo la vite dopo secoli di abbandono. Già, perché ancor prima dei monaci, qui in **Oltrepò**, la vite era coltivata dagli antichi Romani.

Certo è che, in tempi ben più recenti, questo territorio affascinante esibisce un pedigree importante e distintivo che lo porta non solo ai vertici della spumantistica italiana ma lo pone a suo capostipite, a quando cioè nell'Ottocento, proprio qui, ebbe inizio la produzione italiana.

La **famiglia Zonin è proprietaria della tenuta dal 1987**, con l'obiettivo ambizioso di fare di Oltrenero «*un modo nuovo di esprimere la cultura del Metodo Classico in Oltrepò Pavese*».



L'interno della Tenuta (Foto © Giovanni Caldara).

## Le etichette della cantina

La cantina viene edificata nel 1991 e dai 30 ettari iniziali ne conta oggi 104 di cui 84 vitati.

**Protagonista assoluto è il nobile Pinot Nero** (vitigno che del resto, in Italia, viene coltivato per il 75% proprio in Oltrepò). Ma ben si esprimono e non mancano anche **Croatina** e **Bonarda**.

Tra i vini degustati - l'Enoteca della cantina è aperta agli appassionati - l'**Oltrenero Cuvée Brut** (uno spumante 100% Pinot Nero che ha riposato due anni sui lieviti) e l'**Oltrenero Cruasé** (metodo classico da 100% Pinot Nero vinificato in rosa) entrambi ideali come aperitivo, ma la chicca in degustazione è stato l'intrigante **Oltrenero Cuvée EMME**.



Oltrenero Cuvée Brut (Foto © Oltrenero).

«Emme come Meunier, il “Pinot del Mugnaio” dal sorso fresco e cremoso - ci dice **Paolo Tealdi**, direttore della cantina dal 2021 - che nasce da un vigneto di 2 ettari all'interno della tenuta. E che rappresenta un altro passo “Oltre il Nero”, perché si tratta di uno dei rari Metodo Classici Italiani 100% Pinot Meunier, che lo pone tra i traguardi nella ricerca e insieme tra le sfide di Oltrenero».

### **Tenuta Oltrenero**

Località Il Bosco - Zenevredo (PV)

[www.oltrenero.it](http://www.oltrenero.it)