



La Genisia: un progetto cooperativo che ridefinisce il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese

Dalla zonazione scientifica al racconto dell'identità del territorio. La bella storia di una cantina giovane che guarda lontano

Nell'**Oltrepò Pavese occidentale**, tra le valli del Coppa e della Schizzola, la viticoltura sta vivendo una stagione di rinnovata consapevolezza. In quest'area, nel 2020, è nata **La Genisia**, cantina cooperativa che riunisce **venti vignaioli** con l'obiettivo di offrire un racconto enologico di una porzione di territorio tra le più vocate d'Italia per il Pinot Nero.

Il progetto nasce in seno al **Gruppo Torrevilla** e si sviluppa intorno a un **percorso di ricerca scientifica** unita all'impegno quotidiano in vigna e ad una visione enologica fondata sullo studio del terroir.

Presieduta da **Matteo Ghiara**, con la consulenza in cantina dall'enologo **Simone Fiori**, La Genisia è riuscita, in pochi anni, a trasformare i dati scientifici in scelte agronomiche condivise, definendo la **vocazionalità dei singoli appezzamenti** e costruendo una **filiera efficiente** che va dalla gestione della vendemmia fino all'affinamento dei **vini Metodo Classico**.

Il nome stesso, che richiama l'idea di "origine", si collega alla natura del progetto, orientato a una lettura del territorio e alla creazione di vini riconoscibili.



La Genisia riunisce venti vignaioli del territorio (Foto © La Genisia).

Un territorio complesso da rivelare nel calice

L'Oltrepò Pavese è la quarta area europea per estensione di Pinot Nero dopo Champagne, Borgogna e Baden. Tra i **250 e i 600 metri di altitudine**, si presenta come un mosaico di **suoli marnosi e gessosi**, con pendenze diverse e forti escursioni termiche che creano un ambiente ideale per una viticoltura di qualità.

La Genisia lavora **70 ettari** attraverso un progetto di zonazione condotto dall'enologo **Simone Fiori** insieme al professor **Leonardo Valenti** dell'**Università degli Studi di Milano**. In particolare, è stato predisposto un sistema di monitoraggio con **sei centraline meteorologiche** distribuite in aree rappresentative per eseguire rilevazioni sul suolo e sulle condizioni microclimatiche. Da esso è nato un manuale operativo condiviso da tutti i vignaioli della cooperativa e che viene aggiornato di anno in anno.

«La più bella sensazione che può trasmettere un vino – spiega l'enologo **Simone Fiori** – è raccontare il territorio da cui proviene. Il Pinot Nero è la nostra bussola stilistica: è

un vitigno che interpreta con precisione il terroir e ci permette di costruire un linguaggio enologico riconoscibile e molto contemporaneo».

L'impiego della tecnologia non limita comunque la sensibilità dei coltivatori e le personalità dei loro vini ma serve a sostenerli con dati e strumenti. Pensiamo alla quantità di informazioni ottenute, sotto il profilo delle esposizioni, pendenze, altitudini, composizione dei suoli, parametri termici e andamento della maturazione.

La scelta delle parcelle destinate ai vini di punta **La Genisia** è proprio il risultato di questa impostazione che, a partire dal 2024, permette una **vendemmia scalare e mirata**, gestita direttamente dalla cantina.

Un lavoro in vigna condotto con rigore, tracciabilità e sostenibilità

La gestione agronomica della cooperativa è centralizzata e, come detto, segue protocolli condivisi. Monitoraggi regolari, gestione fitosanitaria in regime di lotta integrata e un controllo puntuale sulla maturazione garantiscono uve equilibrate, fedeli alla biodiversità e rispettose dell'impatto ambientale.

Nel 2025 La Genisia ha ottenuto la **Certificazione SQNPI**, il riconoscimento nazionale che attesta pratiche sostenibili lungo tutta la filiera.

«La nostra forza è nella coerenza tra metodo scientifico e rispetto per la terra – afferma il presidente **Matteo Ghiara**. Ogni decisione agronomica nasce da dati e osservazione, ma anche da un legame profondo con il territorio e le persone che lo coltivano».

Vini La Genisia: precisione ed eleganza

Il cuore del progetto enologico è il **Pinot Nero**, declinato in **Metodo Classico e nelle versioni rosse**. Le collaborazioni con il professor **Leonardo Valenti** (Università di Milano), con il consulente champenois **Nicolas Secondè** e con la **Tonnellerie Boutes** alimentano un percorso di studio continuo, sia sul comportamento del vitigno sia sulla selezione dei legni destinati ai rossi.



Alcuni vini (Foto © Enzo Radunanza).

Metodo Classico D.O.C.G.

Le **bollicine La Genisia** nascono da uve provenienti da circa 20 ettari situati tra Codevilla, Torrazza Coste e le valli Coppa e Schizzola. Manualità, selezione accurata, pressatura in ambiente inerte e affinamenti prolungati sui lieviti (almeno 24 mesi) definiscono vini di grande nitidezza, eleganti, freschi e piacevolmente sapidi.

Centodieci Nature D.O.C.G. Metodo Classico

Le uve per la produzione del **Centodieci Nature** provengono dalle alte colline di Codevilla e dalla Val Schizzola, tra i 350 e i 400 metri. È un'area caratterizzata da forti escursioni termiche e da un'articolazione di esposizioni che, a ogni vendemmia, permette di selezionare le parcelle più adatte in funzione dell'andamento stagionale. I suoli, ricchi in calcare, contribuiscono alla decisa impronta sapida del vino.

La vendemmia viene programmata sulla base di un monitoraggio dei parametri di maturazione e la **raccolta manuale in cassette** consente una selezione puntuale già in vigna. In cantina le uve vengono pressate in ambiente inertizzato, così da preservare integrità aromatica e freschezza. Il mosto fiore avvia la fermentazione in acciaio a 18°C, temperatura che permette di mantenere intatte le componenti fruttate e floreali. Dopo un primo affinamento si procede con il tiraggio e il

vino base viene imbottigliato con lieviti selezionati e zuccheri per la seconda fermentazione, condotta a 16°C. Segue un lungo riposo sui lieviti per **36 mesi** per poi passare alla sboccatura che precede un ulteriore affinamento in bottiglia di 4–6 mesi.



Centodieci Nature D.O.C.G. Metodo Classico (Foto © Enzo Radunanza).

Centodieci Pinot Nero D.O.C.

Il **Centodieci Pinot Nero D.O.C.** nasce da un singolo vigneto situato nel comune di Mornico Losana, in località Cascina Coraggioso, a circa 250 metri di quota, un'altezza che favorisce una maturazione omogenea e una buona ventilazione naturale. Gioca a favore anche l'esposizione doppia, Nord-Ovest/Sud-Est che crea un equilibrio interessante tra luce e frescura, consentendo alle uve di beneficiare a turno della protezione mattutina e del calore del pomeriggio.

Il vigneto poggia su suoli marnosi tipici della media collina appenninica, ricchi di calcare e con una profondità media che consente un buon sviluppo radicale. In queste condizioni il Pinot Nero raggiunge le condizioni perfette per esprimersi in tutte le sue caratteristiche, regalando un rosso di struttura che non rinuncia alla finezza.

Anche in questo caso la vendemmia è decisa in base al monitoraggio tecnico ed è confermata la raccolta manuale in cassette. La fermentazione avviene in acciaio a 24°C e i rimontaggi quotidiani favoriscono il contatto tra mosto e bucce. Un elemento distintivo del Centodieci Doc è la scelta di far fermentare circa il 20% della massa in barrique scoperciate, con follature manuali due volte al

giorno per aumentare la complessità estrattiva e introdurre sfumature speziate e una tessitura più setosa.

La gestione del legno, calibrata attraverso campioni e prove annuali, dona profondità senza sovrastare il carattere varietale.

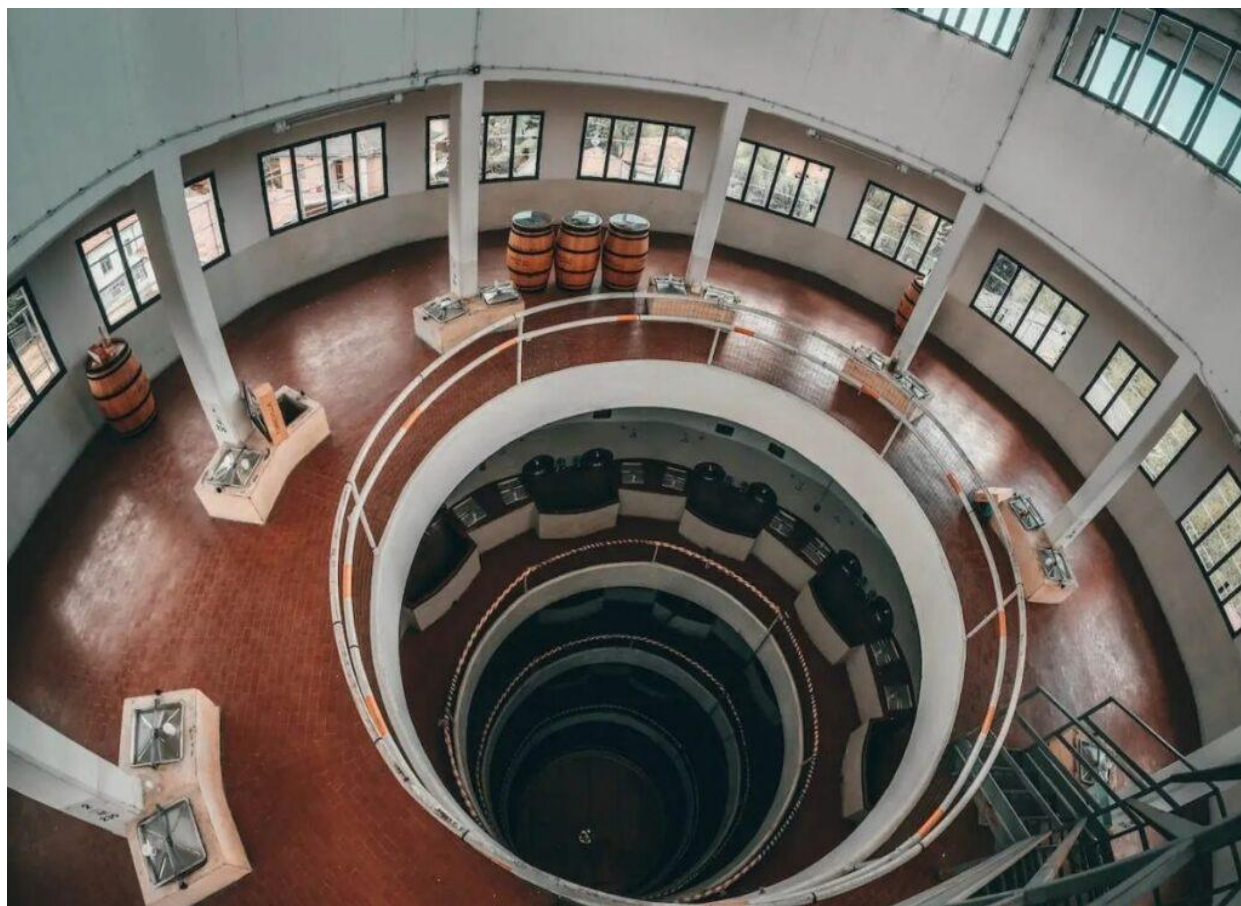
Pinot Nero D.O.C. Oltrepò Pavese: il fermo La Genisia

È il rosso d'ingresso alla gamma ed esprime un'impronta varietale chiara, sostenuta da una vinificazione essenziale e da affinamenti in acciaio che preservano freschezza e tessitura. Il Pinot Nero Doc Oltrepò Pavese proviene da vigneti situati nei comuni di **Borgo Priolo** e **Codevilla**, a circa **250 metri** di altitudine. Le vigne crescono su suoli marnosi che favoriscono equilibrio tra freschezza, maturazione fenolica e intensità aromatica.

La Torre Vinaria e l'esperienza enoturistica

Il logo della cantina raffigura la **Torre Vinaria di Codevilla**, punto di riferimento architettonico e fulcro del percorso di visita. L'edificio oggi è diventato uno spazio per visite, degustazioni ed eventi e accoglie i visitatori con un itinerario fatto di storia, geologia, vigneti e processi di spumantizzazione.

Particolarissima l'esperienza con la tecnologia immersiva VR Wine La Genisia. Conduce tra i vigneti e le colline dell'Oltrepò permettendo di comprendere ancora meglio le caratteristiche del territorio che influenzano il profilo dei vini.



La Torre Vinaria di Codevilla (Foto © La Genisia).

Accanto alla torre si trova lo spazio dedicato all'accoglienza: tasting room, terrazza con vista sulla Pianura Padana e attività varie, dal trekking tra i filari ai tour in e-bike, dalle passeggiate a cavallo a percorsi pensati anche per famiglie. Una proposta che valorizza la vocazione slow del territorio, privilegiando tempi distesi e una fruizione consapevole del paesaggio.

LA GENISIA

Via Villa 2 – Codevilla (PV)

lagenisia.com

Data di creazione

14/11/2025

Autore

enzo-radunanza