

VENDEMMIA 2016: LA 3[^] PER LA BONARDA "PERFETTA" DELL'OLTREPÒ PAVESE

Ne parliamo con Fabiano Giorgi, presidente del Distretto.

Arriva la terza vendemmia per la **Bonarda "perfetta" dell'Oltrepò Pavese**. Il progetto nasce nel 2014 dall'esigenza di proporre un'alternativa di pregio all'alto volume di offerta "generica" del vino Bonarda con quasi 20 milioni di bottiglie presenti sul mercato che puntano sul prezzo basso anziché sulla qualità. Commenta così **Fabiano Giorgi**, presidente del **Distretto del Vino di qualità dell'Oltrepò Pavese** in merito alla vendemmia quasi terminata.

Che possiamo dire di questa vendemmia 2016?

"E' un'ottima raccolta in Oltrepò: le forti escursioni termiche soprattutto nell'ultimo mese hanno contribuito alla maturazione dei grappoli di Croatina che sono belli e sani. Ci aspettiamo un'annata simile a quella dell'anno scorso con un buon grado zuccherino, in cui spiccheranno le componenti organolettiche e tipiche dell'uva e il naturale grado alcolico. Annate come la scorsa e questa del 2016 ci permettono continuità e qualità, due elementi essenziali perché emerga sul mercato la Bonarda dei Produttori: il progetto dalla vigna al bicchiere dei 18 viticoltori appartenenti al Distretto che producono la Bonarda Perfetta solo da filiera agricola, rispettando una serie di parametri più restrittivi rispetto al Disciplinare attualmente in vigore per la Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc".





Milano, Op Bonada © Cristian
Castelnuovo

Perché è nata l'iniziativa della Bonarda Perfetta? Quali sono i parametri?

“Abbiamo sottoscritto un regolamento interno di produzione che prevede rese uve per ettaro più basse – non oltre i 110 quintali – e rese uva vino pari al 65%. Il grado alcolico non può essere inferiore ai 12% vol e il residuo zuccherino compreso tra 0 e 15 grammi per litro. Garantiamo la tracciabilità di filiera, la qualità del prodotto attraverso dei controlli esterni e infine imbottigliamo la nostra Bonarda solo all'interno della Marasca, una borgognotta più corta, riconoscibile in scaffale e studiata per sopportare il carattere naturalmente frizzante di questo vino. Così cerchiamo di dare il giusto valore ad un prodotto per troppo tempo bistrattato da logiche di prezzo e prodotti di bassa fascia”.