



## La rinascita della Bonarda

Posted by Francesco Cannizzaro | 31 Mag, 2017 | 0 | ★★★★★

di **Claudio Ciavarella, sommelier A.I.S.**

**N**egli ultimi anni la bonarda è stata svilita da produttori che, pur di vendere qualche bottiglia in più, non si sono fatti remore ad abbassare il prezzo di vendita a discapito non solo dei guadagni, ma anche e soprattutto della qualità.

È per questo che sedici produttori di Bonarda dell'Oltrepò pavese a filiera completa, facenti parte del consorzio "distretto del vino di qualità dell'Oltrepò Pavese", hanno dato vita ad un progetto per [#labonardaperfetta](#).

L'obiettivo è quello di avere una Bonarda altamente di qualità per far riscoprire i piaceri di questo vino. I produttori devono seguire un disciplinare più rigoroso rispetto a quello standard tra cui: utilizzo della bottiglia Marasca, uve al 100% croatina e provenienti solo dalla zona collinare.

È stato fissato anche un prezzo minimo (4 euro più iva) a prescindere che la vendita sia fatta ad un privato o a un distributore in modo da far riacquistare anche la percezione del valore.

È stato fissato anche un prezzo minimo (4 euro più iva) a prescindere che la vendita sia fatta ad un privato o a un distributore in modo da far riacquistare anche la percezione del valore.



Giovedì 25 a Milano, presso la **Pasticceria Martesana**, si è svolta una degustazione per presentare la nuova annata. Non tutti i produttori erano presenti in quanto non tutti avevano già imbottigliato il 2016. Alcuni vini assaggiati avrebbero meritato qualche mese più di affinamento in bottiglia, ma qualcosa di interessante c'era. Ho degustato, tra gli altri, due vini completamente diversi tra loro ma molto interessanti.

*Il Vigio di Calatroni* viene prodotto con uve di una vigna di oltre quaranta anni esposta per lo più a nord, ha un carattere forte e un corpo robusto. Al bicchiere si presenta di un rosso concentrato con una bella spuma violacea. Al naso prevale la ciliegia matura che continua in bocca. Il tannino, sebbene molto morbido, è ben presente quindi è consigliato con salumi e piatti di un certo spessore. Strano a dirsi per una Bonarda (come ci ha detto anche Cristian Calatroni) sembra quasi un vino secco e qualche mese in più di affinamento in bottiglia ne gioverebbe molto.

Un altro vino degustato è *Achillius* dell'azienda agricola **Manuelina**. Vitigni posti in posizione completamente opposta (sud est) danno vita ad un vino di facile beva. Rosso rubino con riflessi violacei, profumi di ciliegia e fragola. In bocca molto fresco e si abbina molto ben a carni e minestre ma che io non ho assolutamente disdegnato anche con un biscottino al burro.



Sono solo due dei vini degustati, rappresentanti di una selezione davvero di buon livello. Riscoprire la bonarda - e riscoprirla nella sua veste più fiera - passa attraverso questi calici. Provare per credere.