


## Arriva la Bonarda dei Produttori, ovvero la Bonarda “perfetta”

20/10/2016

Nessun commento

Scritto da Fabio Giavedoni

 Mi piace 247

Il vino che ha fatto la storia dell'enologia lombarda torna a rivivere nella sua forma più autentica e genuina grazie all'iniziativa di un gruppo di produttori dell'Oltrepò Pavese: 19 viticoltori votati alla qualità assoluta e decisi a diffondere una Bonarda tecnicamente “perfetta”, frizzante, intensa e allegra come quella di una volta... forse anche migliore di quella di una volta.

Si tratta di 19 aziende agricole che appartengono al Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese: nel 2015 hanno lanciato questo **“Progetto Bonarda dei Produttori”**, che in 6 punti definisce come sarà la nuova versione del vino icona di questo territorio.

Un progetto che nasce dall'esigenza di proporre un'alternativa di pregio alla Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc che oggi purtroppo è protagonista di una forte svalutazione – organolettica ed economica – complici dinamiche di mercato che hanno puntato sui prezzi bassi a discapito della qualità.

Un dato significativo che chiarisce il concetto: oggi vengono prodotte annualmente 24 milioni di bottiglie di Bonarda Doc, vendute ad un prezzo medio di 1,49 euro sugli scaffali della GDO (che movimentata più del 70% dell'intera produzione). Una cifra infinitamente bassa, che non garantisce la remunerazione del lavoro di un bravo vignaiolo.

Consapevoli di questo complicato punto di partenza i 19 produttori associati vogliono fermamente ridare alla Bonarda dell'Oltrepò Pavese la sua identità e il suo ruolo di vino simbolo di questo territorio. Insieme hanno sottoscritto un regolamento di produzione che adotta una serie di parametri più restrittivi rispetto al Disciplinare della Doc attualmente in vigore. L'obiettivo è quello di assicurare standard qualitativi elevati e la massima sicurezza per il consumatore. Il termine **“Bonarda Perfetta”** è volutamente ambizioso e forzato: in realtà è una grande e coinvolgente sfida per restituire a questo “pezzo di Oltrepò” la dignità che si merita.



La degustazione che abbiamo effettuato – con 13 campioni dell'ultima annata in commercio – ci ha confermato la buona qualità di questi vini, con alcune "punte" decisamente ottime. In genere i profumi sono molto netti ed espressivi, con sentori vinosi schietti e belle sensazioni di ciliegia matura; in qualche caso si percepiscono anche piacevoli note di mandorla fresca, che aumentano la complessità olfattiva. Al palato i vini sono risultati agili e scattanti, sorretti da una viva acidità e da un buon nerbo tannico; alcuni – che noi abbiamo preferito – erano secchi, asciutti e ben equilibrati da giusta morbidezza, altri indugiavano su un residuo zuccherino abbastanza consistente.



Punto per punto, ecco perché la Bonarda dei Produttori è diversa:

**Solo da produzione propria.** La Bonarda "perfetta" viene prodotta da aziende che seguono tutta la filiera di produzione, dal lavoro in vigna alla raccolta, dalla fermentazione all'affinamento, dall'imbottigliamento alla vendita al consumatore.



**Tutta croatina.** La croatina è l'uva autoctona per eccellenza dell'Oltrepò Pavese, dove veniva coltivata già nel Medioevo. Le cantine che aderiscono al progetto hanno deciso di utilizzarla in purezza nella Bonarda "perfetta", anche se il disciplinare prevede un minimo dell'85%. Deve essere coltivata con resa massima di 110 quintali per ettaro (135 per il disciplinare), senza deroghe. La resa massima uva/vino deve essere del 65% (75% per il disciplinare) mentre il grado alcolico non può essere inferiore a 12° e i solfiti non superiori a 120 mg/l.

**Autenticamente frizzante.** La Bonarda "perfetta" deve essere frizzante e prodotta in modo naturale attraverso le tecniche della rifermentazione. I produttori devono rispettare un **elevato standard qualitativo**, ottenuto attraverso pratiche rispettose dell'ambiente e accurato lavoro in vigna, con tecniche di cantina rigorose; è prevista una certificazione obbligatoria, con controlli sui campioni di vasca eseguiti da un laboratorio enologico specializzato.

**Nella Marasca.** La Bonarda "perfetta" s'imbottiglia solo nella Marasca, una bottiglia creata appositamente per conservare la pressione del vino frizzante. La silhouette è ricercata e ricorda le forme tonde di una ciliegia. Il logo del Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese, in rilievo appena sotto il collo della bottiglia, la rende inconfondibile.