Arriva la Bonarda perfetta: il rilancio di qualità da 19 produttori

bonarda-59f20bd3

Arriva la **Bonarda perfetta**. 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.

bonarda 3Le **19 aziende agricole** che appartengono al Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese nel 2015 lanciano il **Progetto Bonarda dei Produttori**: ecco in 6 punti com'è la nuova versione del vino icona dell'Oltrepò Pavese, pronto a conquistare le enoteche e le tavole dei cultori di uno dei rossi frizzanti più amati d'Italia

Solo da Produzione propria - La Bonarda perfetta proviene da uve che crescono nelle colline dell'Oltrepò Pavese: tutta la filiera di produzione, dal lavoro in vigna alla raccolta, la pigiatura, la fermentazione e l'affinamento avvengono rigorosamente in loco. Ciascuna fase di lavorazione è svolta internamente all'azienda agricola di riferimento, compreso l'imbottigliamento, così come è gestita direttamente la vendita al consumatore. Il Produttore vignaiolo è l'unico responsabile della filiera, dalla vigna al bicchiere.

Tutta Croatina - La Bonarda DOC dell'Oltrepò Pavese nasce dalla Croatina, l'uva autoctona dell'Oltrepò Pavese per eccellenza. La Bonarda dei Produttori è ancora più Croatina: quasi sempre vinificata in purezza dai vignaioli, con una resa massima per ettaro e una resa uva vino più limitata, esalta la tipicità di questo vitigno. La Croatina si trovava bene in Oltrepò già nel Medioevo: oggi si estende su 4000 ettari vitati e rappresenta il 70% dell'intera produzione nazionale.

Autenticamente frizzante - La leggendaria spuma porpora è prodotta naturalmente, senza anidride carbonica aggiunta. Questa schiuma vivace, generosa che sfuma nel bicchiere in due secondi netti, regala alla Bonarda la sua piacevolissima beva, che invita ad un secondo sorso. Consistenza, equilibrio, integrità di gusto: sono queste le parole chiave per descrivere la Bonarda dei produttori.

Il merito è delle scelte di chi la fa: pratiche rispettose dell'ambiente e rese limitate in vigna, tecniche enologiche rigorose in cantina e una certificazione obbligatoria che impone uno standard più alto di qualità.
Con il Pedigree - La Bonarda perfetta rispetta un elevato standard organolettico perché i Produttori si attengono ad un regolamento di produzione vincolante e più restrittivo rispetto al disciplinare stabilito per la Doc, con controlli sui campioni di vasca eseguiti dal laboratorio enologico B-Lab di Alba.
Nella Marasca - La Bonarda perfetta s'imbottiglia solo nella Marasca: una bottiglia di vetro spesso, creata appositamente per conservare la pressione del vino vivace. Tonda come una ciliegia, nella silhouette rievoca una borgognotta ma è più corta. Il logo del Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese, in rilievo appena sotto il collo, la rende inconfondibile.
Rossa e intensa - La Bonarda perfetta ha una spuma briosa ed evanescente che si trasforma in piccole bollicine fini; nel bicchiere è rosso rubino carico con riflessi porpora; al naso è intensa, gradevole. Il profumo è quello delle ciliegie, di una macedonia di fragole, o del melograno maturo; al palato è secca, abboccata, amabile con un retrogusto persistente e equilibrato tra sapidità e struttura.

bonarda 2**Perché la Bonarda perfetta -** L'iniziativa nasce dall'esigenza di proporre un'alternativa di pregio alla Bonarda dell'Oltrepò Pavese che oggi purtroppo è protagonista di una **forte svalutazione**, complici dinamiche di mercato che hanno puntato su **prezzi bassi**, a discapito della qualità. L'alto volume di offerta "generica" con quasi **20 milioni di bottiglie sul mercato** ha privilegiato, negli anni, l'entrata nei punti vendita della Grande Distribuzione a svantaggio della qualità del vino e quindi del valore del prodotto. Una disaffezione che si nota già dalla bottiglia: negli anni '70 e '80 la parola "Bonarda" era in primo piano sulle etichette, oggi addirittura scompare, "coperto" da nomi di fantasia. Ben consapevole di questo non facile punto di partenza, il Distretto ha avviato un **piano di rilancio del territorio e dei suoi prodotti di riferimento**, che vuole ridare alla Bonarda, insieme al Pinot Nero, la sua identità. Il concetto di "Bonarda perfetta", forse un po' ambizioso, ha il sapore di una grande e coinvolgente sfida per restituire a questo "pezzo di Oltrepò" il posto centrale che si merita.

Le Regole dei Produttori
La tracciabilità della filiera - Le aziende che partecipano al progetto sono tutte a carattere agricolo e dunque impegnate lungo l'intero percorso di filiera, dalla vigna alla bottiglia. Insieme hanno sottoscritto un regolamento di produzione che adotta una serie di parametri più restrittivi rispetto al Disciplinare attualmente in vigore per la Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc. L'obiettivo è quello di assicurare **standard qualitativi elevati** e la massima sicurezza per il consumatore.

Rese più basse - La Bonarda dei produttori è rigorosamente vinificata e imbottigliata nella zona di produzione, l'Oltrepò Pavese. La Croatina occupa come minimo l'85% dell'uvaggio, ma la maggior

parte delle Aziende Agricole che aderiscono al progetto hanno deciso di **vinificare in purezza**. La resa massima per ettaro non può superare i 110 quintali (contro i 135 consentiti dalla normativa vigente). Non è contemplato l'aumento del 20% in caso di annate particolarmente difficili; è però ammessa in deroga la riduzione della produttività in base all'andamento climatico, deliberata da un apposito tavolo tecnico prima della vendemmia in questione.

Vinificazione controllata - La resa massima uva/vino vino è pari al 65% (contro il 75% del tradizionale Disciplinare), mentre **il grado alcolico non può essere inferiore ai 12% vol.** (per il Disciplinare è 10,5%). Quanto al residuo zuccherino, deve essere compreso tra 0 e 15 grammi per litro, la Bonarda Perfetta è dotata di morbidezza, non è dolce. Il limite previsto per l'aggiunta di solfiti non è mai a 120 mg/l, quindi inferiore a quanto previsto per la DOC tradizionale.

Certificazione esterna - I produttori hanno l'obbligo di sottoporre i campioni di vino alla degustazione e all'analisi chimico-fisica e organolettica prima dell'imbottigliamento. Tale verifica viene effettuata dal **Laboratorio B.LAB di Alba** dove un team di giudici esperti controlla che il vino sia conforme al canone minimo di qualità stabilito dall'assemblea dei soci, al di sotto del quale non è possibile la commercializzazione con il marchio Bonarda dei produttori.

Imbottigliamento e prezzo - Per la Bonarda dei produttori è stata realizzata l'apposita bottiglia Marasca, così chiamata perché ricorda questo tipo di ciliegia nella forma tondeggiante e uno dei profumi fruttati tipici della Bonarda. Sulla retroetichetta è sempre presente il QR-code del prodotto, che punta ad una pagina del sito del Distretto, spiegando le caratteristiche del vino e l'azienda di riferimento. **Il prezzo consigliato non può mai essere inferiore ai 5 euro a bottiglia**. Tale costo, volutamente più alto rispetto alla media, dipende dallo standard a cui si attengono i produttori, più limitante in termini di produzione e più costoso in termini di pratiche di cantina.

bonarda 4I produttori

Queste le 19 aziende agricole che producono la Bonarda dei Produttori.

Azienda Agricola BAGNASCO PAOLO
Via Roma 57 - 27047 Santa Maria della Versa (PV)
Tel. 0385.262329 - email: info@cantinabagnasco.it
www.cantinabagnasco.it

Azienda Agricola BISI Soc. Agr.
Cascina San Michele – San Damiano al Colle (PV)
Tel. 0385.75037 - email: info@aziendagricolabisi.it

www.aziendagricolabisi.it

Azienda Agricola CALATRONI di Calatroni Cristian
Loc. Casa Grande - Montecalvo PV
Tel. 0385.99013 - email: info@calatronivini.it
ww.calatronivini.it

Azienda Vitivinicola CALVI di Calvi Davide
Fr. Palazzina - 27040 Castana PV
Tel. 0385.82136 - email: davide_cal84@virgilio.it
www.vinicalvi.it

CANTINA DI CANNETO PAVESE Soc. Coop. Agr.
Fraz. Camponoce 27 – Canneto Pavese PV
Tel. 0385.262398 - email: info@cantinacanneto.it
www.cantinacanneto.it

Azienda Agricola EREDI CERUTTI-STOCCO
Loc. Casa Nuova - Zenevredo PV
Tel. 0385.49984 - email: info@vinicerutti-stocco.it
www.vinicerutti-stocco.it

Azienda Agricola FIAMBERTI GIULIO
Via Roma n°31 - Canneto Pavese PV
Tel. 0385.88019 - email: info@fiambertivini.it
www.fiambertivini.it

TENUTA GAZZOTTI
Fraz. Canerone 7 – 27047 Montecalvo Versiggia PV
Tel. 0385.99722 - email: info@vinigazzotti.it
www.vinigazzotti.com

GIORGI F.LLI
Fraz. Camponoce n°39/A
Canneto Pavese PV
tel 0385.262151 - email: info@giorgi-wines.it
www.giorgi-wines.it

Azienda Agricola GRAVANAGO di Goggi Paolo
Fraz. Gravanago - Fortunago PV
telefono 0383.875526 - email: paologoggi1968@libero.it
www.aziendaagricolagravanago.it

LA TRAVAGLINA Srl Società Agricola
Via Cascina Travaglina, 1 - Santa Giuletta PV
telefono 0383.899195 - email: info@latravaglina.it
www.latravaglina.it

Azienda Agricola MANUELINA S.S.A.
Fraz. Ruinello Sotto - Santa Maria della Versa PV
tel 0385.278247 - email: info@manuelina.com
www.manuelina.com

Azienda Agricola MIOTTI MARCO
Fr. Poalone - Zenevredo PV
tel 0385.49842 - email: winemiotti@tiscali.it
www.winemiotti.it

PASTORI SILVANO
Fraz. Casa Barbieri - Borgo Priolo (PV)
tel 0383.871171 - Email: past11@libero.it

Azienda Agricola QUAQUARINI FRANCESCO s.s.
via Casa Zambianchi n° 26 - 27044 Canneto Pavese PV
tel. 038560152 – email: info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it

TENUTA FORNACE Soc. Agr. A.r.l.
Fraz. Pieve - Rovescala PV
Cell 3355733537- Email: tenutafornace@gmail.com
www.stilvino.com

Azienda Agricola VALDAMONTE di Fiori Alberto
Loc. Valdamonte - Santa Maria della Versa PV
Tel. 0385.79665 Email: valdamonte@gmail.com

www.valdamonte.it

CA’ DI FRARA di Bellani Luca
Casa Ferrari - Mornico Losana PV
tel 0383.892299 - email: luca@cadifrara.com
www.cadifrara.com

Azienda Agricola MONTELIO di C. e G. Brazzola S.A
Via D. Mazza n°1 - Codevilla PV
telefono 0383.373090 - email: montelio.gio@alice.it
www.montelio.it