



Het glooiende landschap van Oltrepò Pavese © Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

# OLTREPÒ PAVESE

## TERRA DI PINOT NERO

In Oltrepò wordt onder meer maïs, tarwe, suikerbieten en rijst (de risotto is fameus) verbouwd. Daarnaast vind je er fruit, honing, kaas, vleeswaren (de salami is al net zo beroemd) – en wijn natuurlijk, met Pinot Nero voorop.

TEKST: FRANK JACOBS

### CHAMPAGNE

Een producent van mousserende pinot liet mij een ruim een eeuw oud etiket van haar bedrijf zien waarop in grote letters het woord 'champagne' stond. Naar haar zeggen was het in de periode tussen 1870 en 1918 gebruikelijk om de wijnen op die manier te etiketteren en aan de man te brengen. Gezien het fanatisme van de advocaten in de buurt van Epernay is het verstandig dat dit tegenwoordig niet meer gebeurt.

Oltrepò Pavese, letterlijk 'aan de overkant van de Po' gezien vanuit de universiteitsstad Pavia, is onderdeel van de gelijknamige provincie Pavia in het zuidwesten van Lombardije. Het driehoekige gebied, waarin je met enige verbeeldingskracht de vorm van een druiventros kunt herkennen, ligt zo'n 60 kilometer – een dik uur met de auto – ten zuiden van Milaan. Oltrepò grenst aan de rivier de Po in het noorden, aan Emilia-Romagna in het oosten en aan Piemonte in het westen, en reikt vrijwel tot aan Ligurië in het zuiden. Oltrepò bestaat uit vier valleien die zuid-noord georiënteerd zijn: de Valle Staffora in het westen, de Valle Coppa en de Valle Scrupasso in het midden en de Valle Versa in het oosten. Ze verbinden het mariene mediterrane klimaat van Ligurië met het meer continentale klimaat van de Povalakte (de Pianura Padana).

### AANTREKKELIJK VOOR TOERISTEN

De Povalakte in het noorden is vlak, maar naarmate

je meer naar het zuiden komt wordt het heuvelachtiger, om in het zuiden over te gaan in het bergachtige gebied van de Ligurische Apennijnen, waarvan de berg Lésima met 1725 meter de hoogste top in Oltrepò vormt. Dit is bepaald geen wijngebied met een monocultuur, want in de wat vlakkere delen wordt onder meer maïs, tarwe, suikerbieten en rijst (de risotto van Oltrepò is fameus) verbouwd. Daarnaast zijn er producenten van fruit, honing, kaas en vleeswaren, want ook de salami uit Oltrepò heeft een reputatie hoog te houden, met name die uit Varzi. Er is kortom veel afwisseling te vinden in deze streek, zowel landschappelijk als anderszins. Door al deze factoren tezamen is er inmiddels ook een toename van het toerisme te bespeuren.

### SPECIALITEITEN

De wijnbouw vindt voornamelijk plaats in het middengedeelte, een lieflijk gebied met vooral glooiende heuvels dat exact op de 45° breedtegraad

ligt. De beste wijngaarden bevinden zich op een hoogte van rond de 250 tot 350 meter boven zee-niveau, met uitlopers tot maximaal zo'n 500 meter. Dat middengedeelte strekt zich van west naar oost uit over de gehele breedte van de streek, waardoor er ook verschillende bodemtypen en microklimaten te vinden zijn. Zo zijn er bodems met klei, met kalk, met zandsteen en met zand en grind. In zijn totaliteit is Oltrepò goed voor 62% van alle in Lombardije geproduceerde wijn.

Het gebied kent een aantal specialiteiten: mousserende witte wijnen en rosés, plus stille rode wijnen gemaakt van pinot noir (pinot nero). Daarnaast wijnen gemaakt van riesling en tot slot de wijntypen Bonarda en Buttafuoco. De beste wijngaarden voor pinot noir zijn te vinden in de centrale Valle Scuropasso. Riesling gedijt het best in de meer kalkrijke bodems van de eveneens centrale Valle Coppa. Croatina, die aan de basis staat van Bonarda en Buttafuoco, staat in alle vier de valleien ruimschoots aangeplant, terwijl barbera het best tot zijn recht komt in de twee westelijke valleien.

### RIESLING: VERWARREND

De riesling uit Oltrepò kan afkomstig zijn van twee verschillende druivenrassen, namelijk riesling italico (welshriesling/graševina) – een ras dat niet verwant is aan de 'echte' riesling en dus min of meer illegaal die naam draagt – en riesling renano (rhine riesling), die wél verwant is aan de riesling die in Duitsland en de Elzas staat aangeplant. Riesling italico levert vaak nogal neutrale wijnen met de nodige zuren op; er staat ongeveer vijfmaal zoveel van aangeplant als van riesling renano. Wel is er een tendens merkbaar om riesling italico te rooien en te vervangen door riesling renano. Helaas staat op de fles niet aangegeven van welke van de twee rassen de wijn is gemaakt en komt het ook voor dat de wijn een assemblage van de beide rassen is. Uitermate verwarrend dus voor de consument. Tja, we zijn nu eenmaal in Italië, een land dat niet altijd uitblinkt in logica en duidelijkheid als het om wijnwetgeving gaat.

### BONARDA IN VELE GEDAANTEN

Een ander voorbeeld van verwarring is de Bonarda uit Oltrepò Pavese. De wijn die onder deze naam op de markt wordt gebracht, is niet gemaakt van het gelijknamige druivenras dat we vooral kennen

uit Argentinië. In Oltrepò wordt Bonarda, een DOC sinds 1970, gemaakt op basis van het ras croatina. Soms voor 100%, soms ook als een blend van 85% croatina aangevuld met maximaal 15% barbera en/of ughetta di canneto (vespolina) en/of uva rara.

Bonarda komt in heel veel verschillende gedaanten op de markt. Hij kan licht en primair fruitig zijn, maar ook krachtig en stevig. Hij kan zowel stil als licht mousserend zijn (frizzante, gemaakt middels de charmatmethode), meer of minder restsuiker hebben, of volledig droog gevinifieerd zijn. Aan de fles is dat veelal niet of nauwelijks te zien en je moet als consument dus weten welke stijl de producent maakt om niet voor een onaangename verrassing te komen te staan...

### BUTTAFUOCO: VURIG KARAKTER

Tussen de rivieren Scuropasso en Versa vinden we het herkomstgebied van Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, een van de zeven DOC's die Oltrepò rijk is. Het is een kleine DOC, van ongeveer 80 hectare, waarvan de wijnen slechts uit zeven verschillende gemeenten mogen komen: Broni, Canneto Pavese, Castana, Cigognola, Montescano, Stradella en Pietra de' Giorgi. De wijnen zijn een assemblage van croatina (structuur, kleur en tannine), barbera (zuren), uva rara en vespolina (elegantie).

Ook de bodemsoorten waarop de druiven worden verbouwd, dragen bij aan het karakter van de uiteindelijke wijn. Zand met grind zorgt voor zuren, klei voor body en zandsteen voor tannine. De naam Buttafuoco komt van *al buta me al feüg*, wat in Lombardisch dialect zo ongeveer betekent: het brandt als vuur. Dit geeft een beetje het karakter van de wijnen aan, al bestaan er ook wat lichtere frizzante-versies van de Buttafuoco. Ik proefde er een aantal met kracht, structuur, persistentie en warmte, en alcoholpercentages die opliepen tot 15,5.

## OLTREPÒ PAVESE IN CIJFERS

- oppervlak 1097 km<sup>2</sup>
- 45e breedtegraad
- 1700 wijnbedrijven
- 13.500 hectare wijngaard
  - wijngaarden veelal op 250 à 350 meter hoogte
  - maximale hoogte wijngaarden ± 500 meter
- 1 DOCG, 7 DOC's
- 50% witte druiven
  - 1351 ha pinot grigio
  - 1050 ha riesling italico
  - 842 ha moscato bianco
  - 368 ha chardonnay
  - 177 ha riesling renano
  - 95 ha cortese
- 50% blauwe druiven
  - 3052 ha croatina
  - 2626 ha pinot nero
  - 1683 ha barbera
  - 152 ha uva rara
  - 122 ha cabernet sauvignon
  - 17 ha vespolina

### OLTREPÒ PINOT

Mijn focus op pinot noir kwam niet uit de lucht vallen, want 75% van alle Italiaanse pinot noir staat in Oltrepò Pavese. En dat niet alleen, Oltrepò is na de Bourgogne en Champagne het gebied met de grootste aanplant van pinot noir in Europa! Weliswaar blijft die aanplant met een kleine 3000 hectare ruimschoots achter bij die twee gebieden, maar toch, pinot noir is hier een uitermate belangrijk druivenras.



Caterina Cordero (l) en schoonzus Michela  
© Frank Jacobs



Alessandro Blora (Cavallotti)  
© Frank Jacobs



Het toerisme in de streek groeit © Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

## 2022: LASTIG

Het oogstjaar 2022 was behoorlijk lastig in Oltrepò. Door de droogte en warmte was de oogstperiode buitengewoon lang. Een producent meldde dat zij gestart was op 10 augustus en gefinisht op 26 september, in een poging de druiven uit verschillende wijngaarden op het optimale moment te plukken. Een ander zei zelfs al op 29 juli te zijn begonnen met de eerste druiven voor mousserende wijnen; hij was ook pas twee volle maanden later klaar met de oogst. Meerdere producenten vertelden dat zij dit jaar zo'n 30 à 40% minder oogst hadden.

## PROEVERIJ PINOT NERO

Voor de persreis die ik op uitnodiging van het Consorzio Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese maakte, had ik besloten mij vooral te concentreren op de wijnen gemaakt van pinot noir, ook omdat op de eerste dag van de reis de tweede editie van Oltrepò Terra di Pinot Nero op het programma stond. In het Antica Tenuta Pegazzera in Casteggio – een prachtig landhuis uit het begin van de achttiende eeuw, in een eeuwenoud park op een heuvel, met een fraaie Italiaanse tuin en uitzicht op de omliggende wijngaarden – stonden 34 producenten klaar om hun Pinot Noir te laten proeven: stille rode wijnen en mousserend wit en rosé, vaak cruasé genaamd. De mousserende wijnen waren allemaal gemaakt volgens de metodo classico, dus met een tweede gisting op de fles, zoals dat ook in de Champagne gebruikelijk is. In totaal stonden er 119 wijnen op de proeftafel en na flink doorwerken en het uitstellen van de lunch had ik er 82 geproefd alvorens mij naar het buffet te begeven. Daarmee had ik een goede eerste indruk gekregen van de kwaliteit en het karakter van de diverse wijnen van pinot noir in Oltrepò, een indruk die de dagen erna door de bezoeken aan in totaal veertien producenten alleen maar werd versterkt.

## METODO CLASSICO: ENIGE DOCG

Hoewel er ook in Oltrepò mousserende wijn van pinot noir voorkomt die is geproduceerd volgens de charmatmethode (of in het Italiaans: metodo

Martinotti), is de wijn gemaakt met de metodo classico toch de enige echte. Het is sinds 2007 ook de eerste en tot nu toe enige DOCG die Oltrepò kent.

Een gewone metodo classico dient minimaal van 70% pinot noir te zijn gemaakt, eventueel aangevuld met chardonnay, pinot grigio of pinot bianco. Als het etiket vermeldt dat het een metodo classico pinot nero betreft, moet er minstens 85% pinot noir in zitten. De opbrengst is maximaal 100 hectoliter per hectare en het alcoholpercentage moet voor de gewone versie minstens 11,5% zijn en voor die met pinot nero op

het etiket 12%. De rijpingstijd sur lattes

in de kelder bedraagt minimaal 15 maanden (24 maanden voor een wijn met oogstjaar), maar is in de praktijk vaak beduidend langer.

Er is in Oltrepò, net als in de Champagne, een tendens te bespeuren om steeds vaker een wijn zonder dosage te maken, hier op zijn

Frans *pas dosé* genaamd. Dit om in een

tijd van de steeds verdergaande klimaatverandering en opwarming van de aarde de wijnen meer frisheid te laten behouden. Of dit altijd verstandig is, is maar de vraag. Nogal wat wijnen van dit type die ik proefde, misten door het volledig achterwege laten van de dosage wat rondeur en vulling.

## PINOT NERO IS ZICHZELF

De rode Pinots Noirs die ik gedurende de reis proefde, waren zeer uiteenlopend van stijl. Sommige waren primair fruitig en deden meer

DE TENDENS IS:  
WIJN ZONDER  
DOSAGE



Wijngaarden bij Castello di Luzzano (Rovescala) © Frank Jacobs



Valeria Radici-Odero (Frecciarossa) © Frank Jacobs

## TOP 12 STILLE PINOT NERO

**Cantine Cavallotti, Nerot Vintage 2018**  
**Cordero San Giorgio, Riserva Partù 2020**  
**Cordero San Giorgio, SG '67 2019**  
**Frecciarossa, Giorgio Odero 2018**  
**Frecciarossa, Giorgio Odero 2011**  
**Prime Altire, Bordo Bosco 2021**  
**Prime Altire, Monsieur 2017**  
**Tenuta Mazzolino, Noir 2018**  
**Ca' di Frara, Riserva Oliva 2019**  
**Ca' del Ge', Albaron 2020**  
**Castello di Cigognola, 2020**  
**Finigeto, Riserva 2019**

## TOP 12 METODO CLASSICO PINOT NERO

**Tenuta Travaglino, Gran Cuvée Blanc de Noir Extra Brut 2017**  
**Cantina Scuropasso, Roccapietra Blanc de Noirs**  
**Rossetti & Scrivani, Brut Nature**  
**Frecciarossa, Extra Brut 2019**  
**Frecciarossa, Rosé Extra Brut**  
**Finigeto, 2005 Pas Dosé 2019**  
**Finigeto, 2005 Brut**  
**Castello di Cigognola, Moratti Cuvée 'More Pas Dosé**  
**Castello di Cigognola, Cuvée dell'Angelo Pas Dosé**  
**Azienda Agricola Pietro Torti, Brut 2019**  
**Isimbarda, Blanc de Noir Brut**  
**Oltrenero, Cruasé**

denken aan wijn van gamay dan van pinot noir, andere hadden een stijl die enigszins leek op Duitse Spätburgunder, zoals die uit de Ahr, en weer andere waren zeer Bourgondisch van karakter, inclusief een opvoeding op barriques van de beroemde tonnelier François Frères in Saint-Romain, bijvoorbeeld die van Cantine Cavallotti. Het is maar waar je van houdt en dus echt een zoektocht naar het type wijn dat elke producent maakt. Maar dat is een plezierige zoektocht, want de kwaliteit is vaak heel behoorlijk. Of die wijn nu bijvoorbeeld afkomstig is van Frecciarossa, een uit 1919 daterend domein dat al vele decennia een van de locomotieven van deze wijnstreek is, of van Cordero San Giorgio, eigendom van twee broers en een zus die exact honderd jaar later, in 2019, vanuit Piemonte hierheen kwamen om hun eigen wijndomein op te zetten, om maar eens twee zeer uiteenlopende voorbeelden te noemen.

En hoewel het uiteraard verleidelijk is om vergelijkingen te maken, zoals hierboven, zal ik dat verder niet doen, want de verschillende typen wijn gemaakt van pinot noir in Oltrepò hebben een eigen gezicht. Nee, het is geen champagne (hoe graag een enkele producent stiekem ook een vergelijking met de Côte des Bar wil maken) en ook geen Bourgogne. Oltrepò Pavese is simpelweg Italië's eigen Terra di Pinot Nero. 🍷

Veel van de geproefde wijnen worden (nog) niet in Nederland en België verkocht, omdat een flink aantal producenten nog een importeur zoekt.