

SINGOLARE • un vino dell'Oltrepò Pavese

Trasparenze ramate per il Pinot grigio

Prodotto da Podere San Giorgio. Con impegno

CESARE PILLON

E un Pinot grigio della Doc Oltrepò Pavese. Lo produce Guido Perdomini, di professione pubblicitario ma che ha preso molto sul serio l'impegno di produrre vino di qualità. Ha acquistato nel 1978 a Santa Giuletta la tenuta dei marchesi Sauli di Genova, che nei loro 24 ettari di vigneto producevano uve da vino fin dal 1450, e l'ha ristrutturata investendo sia denaro sia idee nuove e mo-



La scheda

Qualificazione: bianco secco della Doc Oltrepò Pavese

Vigneti: in comune di Santa Giuletta

Uve: pinot grigio 100%

Maturazione: due mesi e mezzo in acciaio inox, un mese di affinamento in bottiglia

Durata presso il consumatore: regge anche 3 anni, ma è vino da bere giovane

Gradazione alcolica: 13,5°

All'occhio: giallo dorato con trasparenze ramate

Al naso: sentori floreali, con note di piccoli frutti rossi, soprattutto ribes

Al palato: pieno, caldo, strutturato eppure morbido, equilibrato

Come si serve: a 10-12 °C, stappando al momento

Abbinamenti gastronomici: ha un felice incontro con le preparazioni a base di uova, si abbina ai piatti di pesce e alle carni bianche, soprattutto con le piccantine di vitello al vino bianco

Produttore: Podere San Giorgio, località Castello 1, Santa Giuletta (Pv),
@internet: www.poderesangiorgio.it

Prezzo e annata: 4,50 € + Iva (2000)

derne. Aiutato da Attilio Scienza per la parte agronomica e da Donato Lanati per quella enologica, produce 170-

180.000 bottiglie dal respiro internazionale, ma con radici ben piantate nel territorio: dedicherà 5 ettari di vigneto alla coltivazione di uve autoctone, moradella, vespolina e ughetta, che rischiano di scomparire mentre hanno potenzialità che vanno indagate a fondo. E a che cosa possa portare l'indagine lo fa intuire questo Pinot grigio.

L'analisi. Ha un colore ramato insolito per un vino bianco. Il pinot grigio, via di mezzo tra pinot bianco e pinot nero, ha gli acini rosa e gli antociani in essi contenuti, passando nel vino, lo hanno colorato. L'ambiguità genetica è segnalata anche dal gusto pieno e dai sentori di ribes, tipici del pinot nero, dovuti alla presenza del 2-feniletanolo tra i precursori dei profumi. Altri elementi sono invece figli dall'ambiente: il limo dei terreni dell'Oltrepò crea, insieme all'argilla, colloidali aggreganti che agiscono come sostanze organiche e favoriscono il passaggio di sostanze minerali alla pianta. Il risultato? Un vino con 13,5% di alcol, un estratto secco elevato (20,2 grammi/litro), una buona acidità (5,3 grammi/litro), tipica di una terra da spumanti. Il basso potere tampone (31) ne sottolinea la bevibilità, mentre un buon contenuto in potassio (649 parti per milione) conferisce lunga persistenza al gusto.

La pagella

Pinot grigio

Podere San Giorgio

Vino 8

Bottiglia 8

Turacciolo 7

Etichetta 7

Prezzo/Qualità 7