

Che bei vini da tavola!



L'etichetta è la carta d'identità del vino: il consumatore ne ricava indicazioni importanti sul prodotto che sta per acquistare. La legislazione comunitaria ed italiana impone quindi regole precise relativamente a quella che viene definita la "**designazione**" o "**presentazione**" del prodotto. Le notizie da apporre sull'etichetta sono molteplici e, più si sale con la qualità, più sono puntuali e numerose.

La classificazione primaria, divide i vini in quattro categorie fondamentali, con un crescendo di qualità:

- I "Vini da tavola" (immaginate tutti i vini confezionati in tetra-pak);
- I vini IGT (Indicazione Geografica Tipica, che comprende tutte le tipologie che non rientrano nelle Doc);
- I Doc (Denominazione di Origine Controllata);
- I ventuno Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Non dobbiamo comunque farci ingannare, dato che non è raro trovare dei "vini da tavola" che ci regalano sensazioni favolose, certo a fronte di un prezzo coerente con la qualità espressa. Direte voi: "perché questi vini non appartengono alle categorie superiori?" giusta domanda: spesso per scelta del produttore, insomma per sfida, per vedere se si riesce a rendere "vincente" un vino che non ha credenziali, se non quelle della sua qualità assai elevata.

L'esempio più eclatante di questa sfida, lo troviamo certo in Toscana, dove un grande produttore, certo **Antinori**, ha messo anni fa in commercio un vino fatto assemblando uvaggi a discrezione dell'enologo, che riteneva di proporre un vino assolutamente tipico ed inconfondibile: è nato così il **Tignanello**, che prende il nome dal podere sulle cui pendici sono coltivate le uve che lo compongono.

Nato quindi come un **chianti senza l'impiego delle uve bianche**, oggi chi conosce questo vino sa che è di difficile reperibilità e costosissimo, soprattutto quello delle annate più "nobili". Un vino da tavola nasce anche per la convinzione di un produttore di assemblare uve, per ottenere un prodotto tipico e di grande personalità, che però non rientrano in alcuna Doc, riconosciuta per la zona di produzione.

Due esempi veramente notevoli li troviamo in Oltrepò Pavese, e sono merito di due personaggi che stanno tracciando una strada qualitativa che sicuramente renderà giustizia, se seguita da molti altri (parecchi già lo fanno!), al nostro territorio.

Sto parlando di **Mario Maffi**, da sempre e da tutti stimato come uno degli enologi più competenti, alla guida dell'azienda **Montelio di Codevilla**, e di **Luca Bellani**, titolare dell'azienda **Cà di Frara**, di Mornico Losana.

La Montelio produce un "vino da tavola" denominato **Comprino**, proveniente dalla sapiente lavorazione di uve merlot, che non trovano alcuna Doc riconosciuta nella nostra zona, come se fosse un vitigno che non risponde alle caratteristiche climatico-ambientali oltrepadane. Mario Maffi ne parla giustamente come fosse una sua creatura, voluta e seguita in ogni fase di lavorazione: ciò che mi piace è che non spreca alcuna valutazione sul suo prodotto, ma lascia a chi lo assaggia le considerazioni del caso. . . e vi posso assicurare che vale veramente la pena di assaggiare questo prodotto, magari accompagnato da un pezzetto di formaggio ben stagionato.

Luca Bellani invece, ci ha offerto con un sorriso pieno di orgoglio un calice con il suo "**lo '97**", altro splendido "vino da tavola" a base di **uve barbera e pinot nero**: dopo il primo sorso ci ha spiegato ogni sua scelta nella "composizione" del vino, il perché di uve in minoranza che concorrono a formare il bouquet caratteristico e complesso di questo vino: insomma un uvaggio che non trova riconoscimento in alcuna Doc, ma che per la passione e la competenza di un giovane trovano una collocazione meritata ai vertici della produzione oltrepadana. A voi il giudizio finale su questi due prodotti, che a noi sono davvero parsi di grande rilievo.

[Maurizio Villa](#)

Pavia, 30/10/2002 (23)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Buon Compleanno Buttafuoco Storico!](#)
- » [Calici di Stelle... in musical!](#)
- » [Pavia food&wine... emozioni sull'acqua!](#)
- » [Saxbere '15](#)
- » [Si va per... Cantine Aperte!](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Bevi Oltrepò](#)
- » [44ª ed. di Oltrevini al via](#)
- » [Vinuva, 13ª edizione](#)
- » [Saxbere a Golferenzo](#)
- » [Degustando Canneto 2014](#)
- » [Vino novello e i sapori d'autunno](#)
- » [34ª Rassegna dei Vini](#)
- » [3ª Pavia Wine](#)
- » [Bonarda sfida l'estate...](#)
- » [Calici di Stelle 2012](#)
- » [5 giorni di festa per i vini di Canneto](#)
- » [Barbarolo: tra storia e territorio](#)
- » [Pavia Wine, 2ª edizione](#)
- » [Arrivano "I Vini di Lombardia"](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggiata lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)