

## In Oltrepò Pavese si vendemmia sotto buoni auspici

In Oltrepò Pavese c'è un popolo che in questo periodo si sveglia quando ancora è buio e si reca tra i filari, anzi fra i 13.500 ettari di vite che fanno di questa terra la terza zona italiana per estensione di coltivazione del settore: stiamo parlando degli 11 mila addetti di 3.200 aziende vitivinicole impegnati in questi giorni nella raccolta di uva. Si è partiti dal Pinot nero per le basi spumante e il Metodo Classico Docg, che su queste colline vanta un record nazionale, con quasi 3 mila ettari in produzione. Gli addetti al settore incrociano le dita: se il tempo tiene e a Settembre non si assisterà ad un brusco calo delle temperature e a pioggia e nubifragi si può decisamente considerare una buona annata, viste le premesse.

Ma per sopportare questa difficile congiuntura, fatta di non pochi sacrifici, occorre guardare al futuro e Guerrino Saviotti, direttore di Cantine Torrevilla, con sedi a Torrazza Coste e a Codevilla, oltre ad essere un apprezzato enologo, è anche un uomo squadra come pochi: ha costituito a Torrevilla un gruppo di giovani entusiasti (Paolo, Patrizio, Simone, Andrea, Gabriele, Dino, Davide, Stefano, Claudia), che con passione ed impegno stanno dedicando all'azienda i loro verdi anni fatti di studio e lavoro.

Infatti a Torrevilla lo studio e l'aggiornamento professionale sono considerati importantissimi: "Quando vedo uno dei miei ragazzi con un libro in mano intento ad approfondire una problematica, vuoi di natura tecnica, commerciale o amministrativa, provo una gioia im-



mensa" dice Saviotti quasi emozionato, lui che in carriera di libri ne ha letti tanti.

In ragione di ciò a Torrevilla sono in corso da anni progetti condotti in collaborazione con l'Università di Milano. Quest'anno è in via di definizione il progetto sperimentale finalizzato alla selezione delle uve base per il Cruasé seguito dall'equipe del professor Leonardo Valenti. Tutta la fase sperimentale rappresentata dalle microvinificazioni delle uve Pinot nero si sta svolgendo presso la cantina "scuola" di Riccagioia, la sede dove l'Università di Milano "laurea" le nuove generazioni di enologi.

Questa è una cantina legata come poche alle origini, alla storia e all'identità del territorio: per questo ha creato in edizione limitata il vino simbolo dei 150 anni dell'Unità d'Italia, il Ginestro Caprera, dal rosso intenso e simbolo del particolare affetto che legava Garibaldi all'Oltrepò, in modo particolare ai coniugi Pallavicino Trivulzio, tanto che fu ospite presso la loro tenuta di Genestrello, dove assaporò il vino da cui prende spunto proprio il Ginestro Caprera. Oggi può essere gustato anche al termine dei principali appuntamenti con il Festival Borghi&Valli, che continua ad inondare di note le colline oltrepadane, sino all'approssimarsi dell'Autunno.



Oltre cento anni di vini

# TORREVILLA®

info@torrevilla.it - www.torrevilla.it

CODEVILLA (PV),  
via Villa - Tel. 0383.373001  
TORRAZZA COSTE (PV),  
via Emilia 4 - Tel. 0383.77520 - 0383.77003

*Ecco il Ginestro Caprera,  
il vino dei 150 anni dell'Unità d'Italia*

