

In cantina

Paolo Massobrio



Fresco e sapido un Dosage Zero esemplare

Manuelina è il nome di un ristorante ligure dove è stata codificata la ricetta della mitica focaccia di Recco, ma per me, da oggi, è anche quello di un'eccezionale azienda dell'Oltrepò Pavese che produce una teoria di vini che con quella focaccia e tanto altro andrebbe a nozze. Per dirvi del mio stupore, li ho assaggiati ben 4 volte questi vini che hanno in etichetta il nome delle particelle catastali.

Siamo in un'azienda familiare, nata da nonno Luigi Achilli e sviluppatasi con Antonio e Paolo, che ha dedicato il nome a una delle sue figlie: Manuela. Negli ultimi anni la produzione è aumentata grazie agli spumanti e il primo metodo classico è con la vendemmia 2010. Ma già si produceva una base di pinot nero vinificata frizzante, il cui successo li ha portati a fare il passo della fermentazione lenta in bottiglia.

Hanno 22 ettari in produzione per 250.000 bottiglie. Il 137 Brut Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero (36 mesi sui lieviti) è stato il mio primo amore: fragrante con un bouquet ampio e una gravidanza fresca davvero elegante (millesimo 2015). Il 145 è il nome di un rosé, metodo classico, da uve pinot nero che ha color buccia di cipolla e offre un brut di nerbo ed eleganza, forse il migliore dei miei assaggi recenti. Superbo il Dosage Zero 2015 che ha debuttato a Vinitaly: colore

paglierino, note citrine, un perlage ricco e poi in bocca un'esplosione di freschezza, che chiude con note secche e sapide. Lo considero un prototipo esemplare di Dosage Zero. Anche questo deriva dalle uve della particella catastale 137, raccolte esclusivamente in cassetta con pressatura soffice.

Detto questo, mi sono divertito ad assaggiare il Riesling filare 52 del 2016, esemplare con le sue note di idrocarburi; il Bonarda Achillius 2017 che ha note fragranti di mela rossa e una cremosità frizzante speciale. Per non dimenticare il Sangue di Giuda, vino dolce frizzante. Una curiosità è il Pà Luigi 2016 ovvero un Bonarda fermo, capace di offrire un vino rosso vero, con frutta rossa e mineralità evidente (senti l'inchiostro) e un tratto di setosa tannicità che mi fa dire: Manuelina grandi vini! —

 BY-NC-ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Az. Agr. Manuelina
Frazione Ruinello
di Sotto 3a
Santa Maria
della Versa (PV)
tel. 0385 278247
Una bottiglia
di Dosage Zero 2015:
euro 21