Pane al pane, vino al vino… Assaggi in Tenuta Quvestra

Pane al pane, vino al vino… tanto per dire che non ho alcun dubbio sul pane e sul vino che ho assaggiato alla Tenuta Quvestra. Un'azienda agricola di circa dodici ettari situata a Santa Maria della Versa, in provincia di Pavia. La mano di Miriam e Simone – giovani gestori e sommelier – nella preparazione del pane, e la saggia guida enologica del caro amico **Mario Maffi** – memoria storica ed enologica dell'Oltrepò Pavese – mi hanno portato a pensare ancora una volta a quanto sia bello tornare in questa terra.

> *La verità è che lontano dalle vigne e dagli amici non so stare…*

Già… soprattutto quando si tratta di rivivere nella quiete paesaggi collinari ricoperti da vigneti. Ritrovarsi con gli amici davanti a un bicchiere di buon vino, poi, rende questi momenti unici e speciali. È stato così anche questa volta, durante la visita a questa realtà vitivinicola situata nel cuore della Valle Versa, dove la vite è coltivata nel rispetto dell'ambiente circostante. Sei i vitigni: Pinot nero, Croatina, Chardonnay, Riesling Renano, Barbera e Merlot.

QUVESTRA

PINOT NERO

TENUTA
QUVESTRA

QUVESTRA

E come sempre, dopo aver passeggiato in vigna, si va in cantina.

Già… perché l'uva nasce in vigna e il vino in cantina. È qui, in questo luogo ricco di storia e di vita, che si completa sul serio la conoscenza del vino. Il vitigno, il clima e il territorio, sono elementi che il viticoltore con sapienza e maestria consente di far esprimere al meglio, soprattutto in questi anni di evidenti cambiamenti climatici. Un percorso che ancora una volta ho vissuto accompagnata da chi il vino lo produce e lo personalizza.

Come scriveva il grande Mario Soldati…

"Perché, fare sul serio la conoscenza di un vino non significa affatto, come forse si crede, assaggiarne due o tre sorsi, o anche un bicchierotto. Significa innanzi tutto, sulla località precisa e ben delimitata dove si pigia il vino che vogliamo conoscere, procurarsi alcune fondamentali notizie geologiche, geografiche, storiche, socio-economiche. Significa, poi, andare sul posto, e riuscire a farsi condurre esattamente in mezzo a quei vigneti da cui si ricava quel vino. Passeggiarvi, allora, in lungo e in largo. E studiare, intanto, la fisionomia del paesaggio intorno, e la direzione e la qualità del vento; spiare sulla collina l'ora e il progredire dell'ombra; capire la forma delle nuvole e l'architettura delle case coloniche; ancor di più, significa conversare con la persona che presiede alla vinificazione, proprietario, enologo, fattore… Significa passeggiare a lungo anche nelle cantine, sottoterra, o nei

> capannoni, fra le vasche di cemento: scrutare le connessure delle botti, fiutare l’odore del vino che ancora fermenta, individuare la presenza, talvolta dissimulata, di apparecchi refrigeranti o, peggio, pastorizzanti. Infine assaggiando, in paziente, lenta alternativa, o con frequenti intervalli, paragonare l’uno all’altro i sapori delle annate.” Da ‘Vino al vino’
>
> *E così si assaggia, con poesia e rispetto, come abitualmente io vivo il vino.*

Dopo alcune degustazioni – ma non troppe – mi sono soffermata a discutere con Mario su una mia perplessità inerente alla valutazione dei vini fatte dai degustatori delle guide enologiche. Mi spiego… Mi sono sempre chiesta come sia possibile che le commissioni tecniche d’assaggio possano degustare, e conseguentemente valutare, centinaia di vini – e a volte oltre – senza rischiare una stanchezza sensoriale e una conseguente assuefazione. Ebbene, Mario grazie alla sua lunga esperienza, non ha potuto che confermare questo mio dubbio, garantendomi che dopo l’assaggio di circa una ventina di vini, si può ‘solo’ escludere la presenza di difetti.

Be’, che dire… forse solo che personalmente non amo andare oltre una decina di assaggi. Per certo, durante questa discussione, mi sono dedicata in particolare a un buon Merlot dai profumi intensi e dal color rosso rubino.

> *Perché il vino (per me) è rosso, e il rosso fatto bene è salute!*

A proposito… tornando al pane, oltre che al vino, non vi ho detto che durante le varie degustazioni Simone mi ha fatto

assaggiare il ‘suo pane’ a base di croste di parmigiano. Si, avete capito bene! Croste ammorbidite in un liquido di ammollo che viene impiegato per l’impasto del pane. Un’idea nata per recuperare la grande quantità di residuo di forme di formaggio che regolarmente, in occasione degli eventi, avanzavano. Davvero bravo!

Tenuta Quvestra
Wine & Hospitality – www.quvestra.it
Località Case Nuove, 9 – Santa Maria della Versa (Pavia)