



# Il Montù: l'anima "sociale" dell'Oltrepò Pavese

Di [L'AcquaBuona](#) • 17 dic 2014 • Rubrica: [diLuoghi](#), [In cantina](#) • [Un commento](#)

[Stampa questo articolo](#) 

di Riccardo Modesti



**Montù Beccaria**, amena località in provincia di **Pavia**, è un luogo ideale per la produzione di vino. Qui la vitivinicoltura la si respira per davvero, basta percorrere le strade d'accesso al paese per rendersene conto: una lunghissima teoria di vigneti ricopre infatti le colline, conferendo magia a questo paesaggio assolutamente unico, calato in un territorio, **l'Oltrepò Pavese**, troppo bistrattato negli ultimi anni, e mortificato da scandali e produzioni non sempre all'altezza della situazione e delle potenzialità. E' in questo comune che ha sede la **Cantina Storica Il Montù**, o più semplicemente il **Montù**, che detiene il primato di non poco conto di essere stata, nel 1902, **la prima cantina sociale dell'Oltrepò Pavese e una delle primissime in Italia**.

Oggi la realtà è completamente diversa: la parte di storia che viviamo la stanno scrivendo le famiglie **Ottina** e **Tonalini**, che hanno preso le redini dell'azienda negli anni novanta, terminandone la ristrutturazione nel 1998. Qui, oltre a una cantina sicuramente all'altezza degli standard produttivi del terzo millennio (sebbene sia ancora possibile vedere le antiche vestigia di ciò che un tempo fu la Cantina Sociale di Montù Beccaria), esiste una grapperia con alambicchi veri, dove si producono grappe e distillati di pregio. Provare per credere. I vigneti si estendono per un'ottantina di ettari, situati

sia a Montù Beccaria chenei comuni limitrofi. La gamma di vini prodotta è ampia e di qualità elevata, come si evince dalle degustazioni effettuate delle quali vi diamo conto di seguito.






**Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut DOCG Il Millesimato 2007:** una bolla davvero ottima, ottenuta da sole uve Pinot Nero vinificate in bianco, con una permanenza di 36 mesi sui lieviti. Dal colore dorato con riflessi verdognoli, ha un naso intenso e decisamente ampio, dove si rincorrono profumi già di una qualche evoluzione, accanto ad altri più freschi e agrumati. In bocca possiede un equilibrio mirabile: è armonico, di media la persistenza aromatica e si caratterizza per le piacevoli freschezza e sapidità.

**VSQ Pinot Nero Brut Rosè de Noir:** anche questo Brut viene ottenuto esclusivamente da uve Pinot Nero, vinificate però in rosa. Bellissimo il colore rosa tenue, molto brillante. Penetrante e intenso il naso, magari un po' semplice (da una permanenza sui lieviti nell'ordine dei 12-18 mesi non si può pretendere davvero di più), caratterizzato da netti richiami di fragolina di bosco. E' un prodotto davvero accattivante, sebbene in bocca non abbia grande persistenza, ma è cremoso e decisamente efficace, con una leggera e piacevole chiusura amarognola che lo rendono perfettamente abbinabile a piatti non particolarmente complessi e strutturati.

**Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC frizzante Vigna Radiosa 2013:** si può definire come una Bonarda ideale per il perfetto compromesso tra struttura e piacevolezza di beva. Violaceo scuro il colore, ha un naso non intensissimo ma di buona ampiezza – considerata la tipologia- e di finezza indiscutibile. L'attacco in bocca è appena dolce, controbilanciato da un tannino appena percepibile ma nobile e fine. Media la persistenza, bella la freschezza, decisamente armonico, una Bonarda davvero ottima.

**Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero Vigna Rosara 2009:** altro vino con i crismi della qualità, questo Pinot Nero. Il colore è un rubino/granato intenso; il naso, assai fine e intenso, è ampio, con sentori fruttati, terrosi e di sottobosco, nonché un bellissimo accenno di cuoio. In bocca è decisamente equilibrato, il tannino è fine e rotondo, media la persistenza. Vino ottenuto da una singola vigna in quantità limitate, un piccolo miracolo forse? Ma no, in Oltrepò Pavese con il Pinot Nero si riesce a fare questo e anche di più, basta crederci...

**Oltrepò Pavese Bonarda DOC Vigna del Vespero 2006:** otto anni ma non li dimostra punto questo altro bel vino dal colore a mezza via tra il rubino e il violaceo. Intenso e ampio il naso, di buona fattura, dominato da note speziate e fruttate tipiche della Croatina, dalla quale il vino deriva. E' un vino fermo e di struttura, di bella armonia ed equilibrio, nonché piacevolezza. Le sensazioni sono di dolcezza in bocca ma non derivanti da zuccheri residui. Morbido e appagante, davvero buono.

 Share / Save    

## Un commento »

1. [In vino veritas – L'AcquaBuona » Prima pagina » Il Montù: l'anima "sociale" dell'Oltrepò Pavese - Un diario di vino](#) 20 dic 2014 ore 20:06:

[...] In vino veritas – L'AcquaBuona » Prima pagina » Il Montù: l'anima "sociale" dell'Oltr.... [...]

**Lascia un commento**