

Dettaglio articolo...



Visualizza:

- [Rassegna stampa completa](#)
- [News&Eventi](#)
- [Gallerie fotografiche](#)

Articolo: **"Corriere della Sera"** 01/10/2007

Il modello pavese: lombardo, rosso, freddo ... La Olmo antico lancia un prodotto da uva croatina da non servire mai a temperatura ambiente... Un'etichetta nata nel 1996 e che ora va incontro alle richieste dei più giovani... Un vino rosso bevuto freddo, proprio, come un bianco. Da accompagnare alla carne, ma anche al pesce, buono persino con il sushi. **La scommessa di Paolo Baggini**, 41 anni, titolare dell'azienda vitivinicola "Olmo Antico di Borgo Priolo, in provincia di Pavia, è stata proprio questa: produrre un vino di uva croatina da non servire mai a temperatura ambiente. È nato così nel 2003, il "14 ottobre", nome ispirato all'ultimo giorno di vendemmia: un rosso fruttato dal gusto amarognolo e vivace, ottenuto da uve autoctone raccolte alla metà di ottobre e fermentate in speciali botti d'acciaio.

L'azienda pavese, che nel 2003 ha debuttato nel mercato con 3.000 bottiglie, quest'anno ha raggiunto quota 60 mila, di cui 30 mila solo di "14 ottobre". "È stato uno dei vini più serviti nelle tavole d'estate, anche tra i giovani, che hanno scoperto il piacere di un vino pregiato ma versatile", dice Baggini, imprenditore con un lungo passato nella ristorazione, prima come manager del gruppo Cremonini di Modena, poi come responsabile dell'ospitalità dell'Harry's Bar di Roma e del ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. "È stata proprio l'esperienza professionale a suggerirmi questa nuova avventura: "i clienti mi chiedevano un vino rosso da gustare freddo e non sapevo come accontentarli", Detto e fatto.

L'uva croatina, capace di resistere a temperature ambientali particolarmente rigide, è sembrata adatta anche per produrre un vino rosso da servire fresco come un riesling. Oggi il "14 ottobre", apprezzato da star come Di Caprio e Stallone, è il fiore all'occhiello dell'azienda pavese, nata nel 1996 per coronare un sogno di famiglia, "Con mio padre Giorgio e mio fratello Alberto decidemmo di affittare sette ettari di vigneti, da trasformare radicalmente cambiando i sistemi di lavorazione: potature molto corte, drenatura dei terreni sino a 7 metri di profondità, inerbimento intensivo e assenza assoluta di concimi chimici".

A quei sette ettari iniziali se ne sono aggiunti altri 22, acquistati in una delle zone più suggestive dell'Oltrepò, dove sono stati impiantati vitigni di sauvignon, chardonnay, pinot nero, merlot, barbera, croatina e borgogna. Pochissima barrique, ma grandi botti di rovere di Slavonia dove invecchiare 650 ettolitri all'anno, senza alcuna filtrazione e con la maturazione dei vini sui propri lieviti. Il primo nato è stato il Barbera, nel 2000, poi nel 2003, insieme al bonarda "14 Ottobre" è arrivato "L'Olmo Bianco", riesling con una piccola percentuale di sauvignon. L'ultima sfida si chiama "Giorgio Quinto", merlot dai riflessi violacei, che porta il nome del capostipite di famiglia. "Il merlot è un vitigno difficile da addomesticare, non c'è speranza di migliorarlo in cantina.

La qualità del vino dipende esclusivamente dall'uva raccolta", dice Baggini. Quella del 2007, assicura, sarà un'annata eccellente, anche grazie alla forte escursione termica dell'estate, che ha aggiunto profumi insoliti ai 2.000 quintali di uva raccolta. "La temperatura diurna a 35 gradi e quella notturna a 18, ha permesso un raffreddamento della buccia che ha giovato molto all'aroma del nostro vino." Sessantamila bottiglie distribuite tra grande ristorazione, enoteche e, piccola percentuale, nel mercato estero: 15% in Svizzera, 5% in Spagna e Portogallo e 3% in Inghilterra. "La prossima tappa è la Cina.