

IL GIORNO

Paolo Baggini è giovane talentuoso e che sa il fatto suo. Di origini oltrepadane, ha girato il mondo, facendosi le ossa nel campo dell'enogastronomia e lavorando con personaggi di grande prestigio. Sgobbando in realtà di big come Antinori, per capirsi. Ora è tornato a casa, Borgo Priolo (Pavia) e ha preso in mano l'azienda vitivinicola di famiglia. Risultato, dalla sua ossessiva ricerca della qualità, sono nati i primi tre vini, veraci, autentici, senza inganni. Un tris di giovani promesse enoiche che, statene certi, seppur ancora ignoti alla critica - non è una novità - avranno futuro radioso. È il caso della Croatina «14 Ottobre». Petillant, gustosa, di facile beva, è prodotta da vigneti a coltivazione biologica con impianti di circa 4 mila ceppi a ettaro. Vino strutturato in grado di reggere a basse temperature (8-9°) che, a piacere, può essere servito anche fresco. Si sposa egregiamente al pesce, in particolare al polpo con patate. È il caso del Riesling, vino longevo e inusuale (per via della lunga maturazione in vigna), che raggiunge la sua massima espressione dopo un anno trascorso in bottiglia, che si caratterizza per le sue note minerali, e per i suoi profumi di foglia di pomodoro, e frutta esotica, per il suo aroma persistente. Da provare con gli gnocchi al pesto o con pietanze allo zafferano. Ed è il caso della Barbera. A sua volta prodotta da vigneti a coltivazione biologica, con una densità di 4 mila ceppi a ettaro, trova la sua massima espressione dopo un anno trascorso in cantina a riposare. Di colore rosso rubino intenso, impenetrabile, con riflessi violacei, al naso si presenta con un profumo intenso e persistente di ciliegia, mentre al palato ha buona freschezza, sapidità, bella struttura, media persistenza. Un rosso di corpo, da abbinare a salumi oltrepadani, secondi di carni rosse, formaggi stagionati. Bravo!

Ma.Ga.

Barbera Olmo Antico,

via Marconi 8, Borgo Priolo (Pavia), tel. 335.5690125