

## Ritratto dell'Oltrepò Pavese

### Oltrepò, Storia & Vini

L'Oltrepò Pavese è la terza area italiana più estesa per superficie investita quasi completamente a vite e con produzioni prevalentemente a denominazione.

La presenza della vite sulle colline dell'Oltrepò risale ad epoche antichissime, come testimonia il tralcio di vite fossile risalente ai tempi preistorici e conservato presso il Museo archeologico di Casteggio.

Abitato sin dalla Preistoria, l'Oltrepò Pavese ha ospitato tribù di Galli e di Liguri fino alla conquista dei Romani; probabilmente sono stati gli Etruschi, nel corso della loro fase espansionistica nel VI a.C, a portare la coltura della vite nella Pianura Padana, con l'introduzione della vitis sativa, cioè dell'allevamento della vite e della viticoltura con due metodi: quello di tradizione greca, a ceppo basso e con sostegno morto, e quello dell'influenza etrusca, con potatura lunga e su sostegno vivo. Attraverso questo sistema di vite a potatura lunga, gli Etruschi valorizzarono e ingentilirono le specie selvatiche locali, operando una selezione dei vitigni.

Il geografo e storico greco Strabone, passato in Oltrepò attorno al 40 a.C. al seguito delle truppe romane, descrive così la zona "vino buono, popolo ospitale e botti di legno molto grandi", attribuendo agli artigiani locali l'invenzione della botte di legno. Troviamo altre citazioni, dello storico Plinio il Vecchio, che scrive di una viticoltura florida nelle località di Clastidium (Casteggio) e di Litubium (Retorbido).

In età Longobarda (572-800 dc), la vicinanza con Pavia capitale del Regno negli anni cambia il volto del territorio dell'Oltrepò, sottoposto ai monaci dell'Abbazia di San Colombano a Bobbio. Infatti, nell'VIII secolo la Regina Teodolinda concede alcuni terreni di confine ad un gruppo di monaci irlandesi erranti guidati da San Colombano; così nasce nel territorio oltrepadano il Monastero di Bobbio, il cui "Scriptorium" rappresenta fino al IX secolo il più importante centro di produzione di libri del Nord Italia e di irradiazione culturale in tutta Europa, paragonabile solo a Montecassino. I monaci irlandesi, che si erano fermati 20 anni in Borgogna, ripristinarono la coltivazione della vite nelle terre oltrepadane devastate dalle scorribande barbariche dopo la caduta dell'Impero.

Il termine Oltrepò Pavese nasce ufficialmente nel 1164 per decisione dell'Imperatore Federico I, meglio noto come Federico Barbarossa, e nel 1359 finì sotto il controllo dei Visconti di Milano e successivamente degli Sforza.

Risale invece al 1499 la nascita del Principato di Pavia che, insieme allo Stato di Milano passa, nel 1535, sotto il controllo spagnolo e nel 1713, all'Austria. Tornò ufficialmente italiano solo 30 anni dopo, nel 1743, quando, con il trattato di Worms, l'Oltrepò entra a far parte del Regno di Sardegna e venne unito al Piemonte, vivendo un periodo di grande fioritura e sviluppo da cui deriva anche il nome con cui talora è ancora ricordato, di "Antico Piemonte".

Durante tutto il periodo storico dal Medioevo fino all'Età Moderna l'Oltrepò è teatro di scontri tra le famiglie nobiliari, in quanto terra di confine e punto nevralgico per il controllo delle vie dei commerci dal mare alla pianura, favorendo così la nascita di castelli che punteggiano le colline, tra cui quelli di Zavattarello, di Oramala, di Montecalvo, di Montalto, di Cicognola e molti altri. Castelli e ville oggi spesso aziende agricole, parzialmente visitabili e protagoniste dell'inconfondibile skyline oltrepadano.

In Collaborazione con



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese



L'Oltrepò vitivinicolo come lo conosciamo oggi invece vede la sua nascita commerciale e produttiva nell'800, di seguito al rinnovamento imposto al mondo vinicolo dopo l'attacco di fillossera che ha portato gravi danni a tutta la viticoltura. Nel 1884 la zona vantava ben 225 vitigni autoctoni, contro la dozzina attualmente presente, tra cui la Moradella e l'Uva di Mornico. Nel corso dei decenni la vite ha mantenuto il ruolo di coltura principale e già nei primi anni del '900 sono stati introdotti i criteri del vigneto specializzato, della razionalizzazione degli impianti e dei cloni, cercando di ottenere una produzione di qualità riconosciuta anche a livello internazionale.

Già nel 1912 lo spumante oltrepadano prodotto da SVIC (Società Vinicola Italiana di Casteggio) pubblicizzato in America con un grande cartellone ben visibile a New York accanto alla Statua della Libertà. A seguito della crisi di mercato di inizio '900 sono nate le prime forme associate di viticoltori con l'obiettivo di mettere in comune le strutture di vinificazione e aumentare la massa critica nei confronti della controparte commerciale.

La prima cantina sociale fu quella di Montù Beccaria nel 1902, cui seguì nel 1905 quella di Santa Maria della Versa. Nel 1906 furono costituite quelle di Canneto Pavese e di San Damiano al Colle. In seguito, nascono le Cantine di Casteggio, Retorbido e Torrazza Coste e poi nel 1909 quella di Stradella e nel 1931 quella di Codevilla.

Oggi l'Oltrepò conta oltre 4000 cantine per lo più a conduzione familiare e alcune grandi Cantine sociali e cooperative, nella zona più montana e meno conosciuta, distante dai principali centri urbani, si trovano ancora piccoli produttori di formaggi, miele e salumi, come il celebre salame di Varzi. Un patrimonio enogastronomico di inestimabile valore.

In Collaborazione con



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese

