



Sansaluto - Pinot Grigio Oltrepò Pavese DOP



De Oltrepò Pavese is een **kleine driehoek in zuidelijk Lombardia**: in het **westen** ligt het **rijke Piemonte**, in het **oosten** gaat deze wijnstreek over in de **Colli Piacentini**, waar Emilia Romagna begint. "Oltrepò Pavese" betekent letterlijk: "**aan de overkant van de Po, gezien vanuit Pavia**" (Pavia is een gezellig provinciaal universiteitsstadje zo'n 30 km ten zuiden van Milaan). De Ticino (de rivier die je zuidwaarts volgt vanaf de Gottardo tunnel) en de Po, die westelijker in de Alpen ontspringt, vloeien in Pavia samen richting Adriatische kust. **Net onder de Po** beginnen de eerste heuvels (een lieflijke klein-Zwitserland achtige streek - altijd fijn voor een korte vakantie) van de Apennijnen, die uiteindelijk helemaal tot in het zuiden van de laars doorlopen. De lager gelegen heuvels zijn uitstekend geschikt voor rode wijnen, het middengebied brengt witte wijnen voort, en de druiven aan de heuveltoppen (tot 400 m hoogte) worden gevinifieerd tot uitstekende schuimwijnen.

Producent Terre d'Oltrepò ontstond in 2008 als **fusie** van de **Cantina di Casteggio** en de **Cantina di Broni** (Bronis), die maar een 10-tal km van elkaar verwijderd zijn. Terre d'Oltrepò is met een potentieel van 35 miljoen flessen een **zeer grote producent**, veel wijn wordt echter in **bulk** verkocht, enkel de beste wijnen worden gebotteld. Wij volgen bij deze gigant de **brand Sansaluto**.

In deze streek gedijen heel wat druiven. De witte variëteiten zijn Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italico, Malvasia, Sauvignon Blanc en Moscato. De rode: Barbera, Croatina, Pinot Nero (waarvan erg goede Spumante metodo classico wordt gemaakt) en Cabernet Sauvignon.

In Italië vind je Pinot Grigio voornamelijk in de noordelijke regio's **Friuli**, Alto Adige, Veneto en **Lombardije** (inderdaad: in de Oltrepò Pavese). Kleinere aanplanten staan in Valle d'Aosta, Trentino, Toscane en Molise. In elk van deze streken brengt de druif **wijnen met een verschillend karakter** voort, van droog en elegant tot sappig, fruitig en licht aromatisch.

(Opgelet: de Italiaanse Pinot Grigio is **niet dezelfde druif** als de **Pinot Gris** van de **Elzas**. Die laatste is eigenlijk een kloon van de **Tokay** maar mocht in de jaren '80 van de vorige eeuw zo niet meer worden genoemd na een claim van de Hongaren die Tokay wilden vrijwaren als hún nationale druif. Overigens moest die wijn zich ook in Friuli een andere naam aanmeten, daar koos men voor ... **Friulano**.)

Zachte persing van de druiven gevolgd door de fermentatie in inox fusten bij gecontroleerde temperatuur. In tegenstelling tot vele andere "witte" wijnen die meestal geel of groen zijn, heeft deze Pinot Grigio eigenlijk **weinig of geen kleur**. Daarentegen zijn neus en mond **overweldigend**: heel **fruitig en floraal**, delicaat **mineraal**, **appels en peren**, droog, vol, fragmenten van **noten**. Misschien ook een beetje **romiger** dan u van een Pinot Grigio gewoon bent. **Erg smaakvol!**

Kan als **aperitief**, bij **risotto**, **wit vlees** of **visschotels**. Alcohol slechts 12 à 12,5 vol%. Drinktemperatuur maximum 10-12 °C.