Conte Vistarino, 160 Jahre des Metodo Classico dell’Oltrepò

15 Novembre 2025 Civiltà del bere Lombardia

Mit dem 1865 feiert die Kellerei in Rocca de’ Giorgi das Jubiläum der ersten Schaumweine des Oltrepò Pavese. Der Extra Brut aus 100 % Pinot Nero reift 60 Monate auf der Hefe und ist Teil eines herausragenden Projekts, das ganz den Schaumweinen gewidmet ist. Auch der Verein InOltre trägt zum Wiederaufleben des regionalen Weintourismus bei.

Conte Vistarino begeht 160 Jahre seit der Entstehung der ersten Metodo-Classico-Schaumweine im Oltrepò Pavese – es war das Jahr 1865.

Von diesem bedeutenden Jubiläum berichtet Ottavia Giorgi di Vistarino, die das Familiengut in Rocca de' Giorgi seit über zwanzig Jahren führt: 826 Hektar Besitz, davon 144 Hektar Weinberge. „Graf Augusto Giorgi di Vistarino eröffnete dieses Kapitel Mitte des 19. Jahrhunderts, als er Pinot-Nero-Reben aus Frankreich einführte – eine Eingebung, die den Grundstein für die große Schaumweintradition unserer Region legte."

1865 Extra Brut – eine Hommage an Ursprung und Vision

Historische Dokumente und Briefwechsel belegen die Pionierrolle des Hauses bei der Entfaltung des önologischen Potenzials dieses lombardischen Landstrichs und bei der Entstehung seiner ikonischen Etiketten. Sinnbild dieses Weges voller Weitsicht, Leidenschaft und Beständigkeit ist der **1865, Metodo Classico Oltrepò Pavese DOCG 2017**: ein reinsortiger, jahrgangsreiner Pinot-Nero-Schaumwein in Extra-Brut, der Wesen und Identität seines Terroirs in außerordentlicher Reinheit einfängt.

Die Trauben werden von Hand gelesen und vor der sanften Pressung auf 10 °C gekühlt. Der Vorlaufmost vergärt temperaturgeführt im Edelstahltank; daran schließt sich die Reifung des *vin clair* auf der Feinhefe bis zur Tirage im darauffolgenden Frühjahr an. Es folgen **60 Monate Hefelager** und mindestens **sechs Monate Flaschenreife**. Im Glas präsentiert sich ein goldgelber Schaumwein mit feinstem Mousseux, duftig nach weißen Blüten und Zitrusfrüchten; am Gaumen harmonisch, salzig und langanhaltend.

Drei Pinot-Nero-Crus nach burgundischem Geist

2018 wurde die neue, architektonisch eindrucksvolle Kellerei eröffnet – die wahre „Casa del Pinot Nero", in der erst kürzlich die letzten Arbeiten abgeschlossen wurden. Bedeutende Investitionen in die Weinberge folgten 2023. Ziel des Hauses ist es, die besten Parzellen auszuwählen, um Cuvées zu schaffen, die Harmonie, stilistische Präzision und ein unverkennbares Terroir spiegeln.

Nach demselben Anspruch präsentieren sich auch die drei Crus **Pernice, Bertone und Tavernetto**, die nach burgundischem Vorbild ausgebaut werden und eindrucksvoll belegen, dass das Oltrepò Pavese auch für große Pinot-Nero-Rotweine prädestiniert ist. Die jüngste Ernte kündigt sich als eine der besten des Jahrzehnts an. „Ein umso bedeutenderes Ergebnis, da wir 2024 ein ausschließlich den Schaumweinen gewidmetes Projekt gestartet haben – getragen von jener Suche nach Exzellenz, die einst meine Crus hervorgebracht hat", erklärt die Produzentin.

Dank des gemeinsamen Engagements von Konsortium, Weingütern, Gastbetrieben und Gastronomie entwickelt sich das Oltrepò Pavese zunehmend zu einem attraktiven Reiseziel nur wenige Kilometer von Mailand entfernt. In diese Richtung weist auch die Gründung des Vereins *InOltre*, dem Conte Vistarino beigetreten ist, um den lokalen Weintourismus weiter zu beleben.