



## Vino, â??OltrepÃ²: Terra di Pinot Neroâ?? celebra i 160 anni del blanc de noirs italiano

### Descrizione

(Adnkronos) â?? Al via la quinta edizione di 'OltrepÃ²: Terra di Pinot Nero', lâ??appuntamento ideato dal Consorzio Classese OltrepÃ² Pavese per celebrare il Metodo Classico e il Pinot Nero, simboli di una terra che si conferma protagonista nel panorama enologico italiano. Lâ??evento si terrÃ il 21 e 22 settembre a Golferenzo, uno dei 'Borghi piÃ¹ belli dâ??Italia', e porterÃ in scena due giornate dedicate allâ??eccellenza vitivinicola dellâ??OltrepÃ² Pavese. I riflettori saranno puntati sul Metodo Classico Docg â?? destinato a diventare Classese â?? e sul Pinot Nero Doc vinificato in rosso, due espressioni di una stessa identitÃ che guarda con orgoglio alle proprie radici e con ambizione al futuro. Il 2025 segna un anniversario storico: 160 anni dalle prime bottiglie spumantizzate a Rocca deâ?? Giorgi nel 1865. Un traguardo che coincide con lâ??approvazione del nuovo disciplinare, che introduce il nome Classese e sancisce la nascita della prima denominazione al mondo fondata sul Metodo Classico da Pinot Nero vinificato in bianco o in rosÃ©. Con 'OltrepÃ²: Terra di Pinot Nero', il Consorzio conferma il suo impegno nel valorizzare una storia lunga 160 anni e nel costruire, attraverso qualitÃ , identitÃ e innovazione, il futuro di una grande denominazione italiana. "Nel 160Â° anniversario del primo Blanc de Noirs italiano, celebriamo la grande comunanza di intenti che in questi mesi ha consentito al Consorzio di mettere mano al disciplinare proprio del metodo classico Docg, puntando sulla qualitÃ incarnata anche dal nome Classeseâ?•, ha dichiarato Francesca Seralvo, presidente del Consorzio Classese OltrepÃ² Pavese presentando a Milano la manifestazione. â??La nostra Ã” una terra storicamente vocata a questo tipo di bollicina, sulla quale il territorio ha deciso di puntare con grande determinazione. Il 2025 sta presentando numerose sfide, ma attraverso il confronto e una strategia chiara possiamo affrontarle: 'OltrepÃ²: Terra di Pinot Nero' non Ã” solo unâ??importante vetrina, ma anche un momento che mette in primo piano la volontÃ del nostro Consorzio di dialogare con tutti, ampliando sempre di piÃ¹ la collaborazione per la valorizzazione del territorio", ha aggiunto. "Con 'OltrepÃ²: Terra di Pinot Nero' â?? ha sottolineato lâ??assessore regionale allâ??Agricoltura, SovranitÃ alimentare e Foreste della Lombardia, Alessandro Beduschi â?? il territorio celebra le proprie radici e al tempo stesso lancia una sfida verso il futuro. In tal senso, la nascita del Classese segna un passaggio epocale, che affonda nelle tradizioni ma guarda con decisione allâ??innovazione e alla qualitÃ . Regione Lombardia Ã” al fianco di questo percorso e dei suoi protagonisti, perchÃ© anche da questo evento possa prendere ulteriore slancio una nuova stagione di crescita e riconoscimenti per tutto lâ??OltrepÃ² Paveseâ?•. "Un territorio autentico, una storia unica e una vocazione vitivinicola straordinaria sono oggi il patrimonio

piÃ¹ prezioso del Consorzio Classese OltrepÃ² Pavese. Promuovere, con questo evento, il valore e la qualitÃ dei vini lombardi e al contempo i nostri antichi borghi oltrepadani significa far crescere un turismo attento e rispettoso dell'identitÃ locale. Il mio miglior augurio per i 160 anni del Metodo Classicoâ?•, ha proseguito Elena Lucchini, assessore alla Famiglia, SolidarietÃ sociale, DisabilitÃ e Pari opportunitÃ . Il 21 settembre, la manifestazione aprirÃ le porte agli appassionati: dalle 10,30 alle 18 sarÃ possibile degustare i vini di 29 cantine del territorio, incontrare i produttori e vivere unâ??esperienza immersiva nel cuore dellâ??OltrepÃ². Biglietti online a 35 euro (25 euro per soci Ais, Fisar, Onav e studenti). Il 22 settembre sarÃ invece la giornata riservata agli operatori del settore e al mondo Ho.Re.Ca., con banchi dâ??assaggio, degustazioni professionali e un focus esclusivo sul blanc de noirs, protagonista assoluto della rassegna. La sessione tecnica, con servizio sommelier Fisar, sarÃ lâ??occasione per approfondire la purezza e lâ??identitÃ del Pinot Nero in Metodo Classico. â??lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. adnkronos
2. newsregionali

## Data di creazione

Settembre 18, 2025

## Autore

andreaperocchi\_pdnrf3x8