



Vino: l'ÂltrepÃ² celebra il nuovo Classese, primo Metodo Classico da Pinot Nero al mondo

Descrizione

(Adnkronos) Si chiamerÃ Classese e sarÃ il primo Metodo Classico da Pinot Nero vinificato in bianco o in rosÃ al mondo. A ribattezzare la Docg simbolo dell'ÂltrepÃ² Pavese Ã meno di 50 km a sud di Milano in quella virgola di Lombardia che separa e unisce Piemonte ed Emilia Romagna che storicamente Ã il primo Metodo Classico italiano, il nuovo disciplinare approvato all'inizio di quest'anno, che ha stabilito il nuovo nome: la scelta Ã andata su Classese, un marchio con quasi mezzo secolo di vita. L'obiettivo Ã quello di dare identitÃ e distinzione al Metodo Classico, evitando l'attuale inevitabile confusione con le altre numerose denominazioni oltrepadane e consentendo di avviare politiche di promozione e posizionamento sui mercati nazionale e internazionale maggiormente efficaci.

Per lanciare il nuovo nome e celebrare un altro importante traguardo di questo 2025, i 160 anni del blanc e rosÃ de noirs, ossia dalle prime bottiglie spumantizzate a Rocca de' Giorgi nel 1865 dai Conti Carlo Gancia e Augusto Giorgi di Vistarino, si Ã svolta il 21 e 22 settembre la quinta edizione di ÂltrepÃ²: Terra di Pinot Nero, manifestazione organizzata dal Consorzio Classese ÂltrepÃ² Pavese per valorizzare il Pinot Nero, simbolo e motore identitario di un territorio straordinario.

L'evento si Ã svolto a Golferenzo, uno dei Borghi piÃ belli d'Italia, animato anche dal Borgo dei gatti, albergo diffuso vocato alla sostenibilitÃ e ha visto la partecipazione di un pubblico numeroso e appassionato, tra wine lovers, giornalisti, operatori del settore e rappresentanti delle istituzioni.

Durante le due giornate, i riflettori si sono accesi sulle eccellenze del territorio: il Metodo Classico Docg Ã destinato appunto a diventare Classese e il Pinot Nero Doc vinificato in rosso. I banchi d'assaggio, con 29 cantine protagoniste, le degustazioni e gli approfondimenti dedicati al blanc e rosÃ de noirs hanno offerto al pubblico e agli addetti ai lavori un percorso unico nella cultura e nell'identitÃ vitivinicola dell'ÂltrepÃ². La manifestazione ha confermato la sua duplice anima: da un lato, un momento di festa e di incontro per il pubblico; dall'altro, un'occasione di confronto tecnico e professionale di alto livello, capace di generare nuove prospettive per la denominazione e di rafforzare il legame tra territorio, istituzioni e operatori.

Con questa edizione, il Consorzio Classese Oltrep  Pavese   che annovera 155 aziende associate direttamente e centinaia di soci indiretti, conferitori delle realt  cooperative, con una produzione da circa 11.000 ettari vitati per 25 milioni di bottiglie prodotte annualmente   rinnova il proprio impegno nel valorizzare una storia lunga 160 anni e nel costruire, attraverso qualit , identit  e innovazione, il futuro di una grande denominazione italiana.

  Questa edizione di   Oltrep : Terra di Pinot Nero    ha dichiarato Francesca Seralvo, presidente del Consorzio Classese Oltrep  Pavese   ci restituisce con forza l immagine di un territorio unito e determinato. Il successo dell evento dimostra che la strada della qualit  e della collaborazione   quella giusta. Abbiamo celebrato 160 anni di storia, ma soprattutto abbiamo posto le basi per un futuro fatto di innovazione, riconoscibilit  e identit . L Oltrep  crede nel suo Pinot Nero e nel Metodo Classico: con il Classese vogliamo affermare con orgoglio la nostra vocazione e portarla sempre pi  in alto .

Oggi, in Oltrep  Pavese, sono presenti sette denominazioni rivendicate, sei Doc e una Docg: Oltrep  Pavese Metodo Classico Docg (il nuovo Classese), Pinot Nero dell Oltrep  Pavese Doc, Pinot Nero dell Oltrep  Pavese Doc, Pinot Nero dell Oltrep  Pavese Doc, Pinot Nero dell Oltrep  Pavese Doc, Buttafuoco dell Oltrep  Pavese Doc e Sangue di Giuda dell Oltrep  Pavese Doc.

Era il 1984 e in Oltrep  Pavese esisteva una sola Doc, che comprendeva tutti i diversi vini prodotti sul territorio. Un nutrito gruppo di produttori di Metodo Classico, la vera eccellenza del territorio, si riun  con uno scopo preciso: distinguere e valorizzare quel blanc de noirs, tanto difficile da produrre con l elegante e capriccioso Pinot nero, che per tutti loro rappresentava l identit  e il futuro dell Oltrep  Pavese. La soluzione fu quella di creare un associazione volontaria di produttori, dotandola di un nuovo marchio e di un nuovo nome, che sapesse incarnare questa unit : la scelta ricadde su Classese, crasi fra Classico e Pavese. Il progetto si basava su un passaggio storico fondamentale per la vitivinicoltura italiana, ossia l introduzione del Pinot Nero e l avvio della produzione di Metodo Classico, due fasi distinte ma intimamente collegate, che muovono i primi passi in Valle Scuropasso. L , nel 1865, il Conte Vistarino produce il primo Metodo Classico da Pinot Nero, pochi anni dopo aver introdotto la coltivazione di questo vitigno.

L intuizione che l Oltrep  Pavese potesse diventare la terra del blanc de noirs si   consolidata nel corso degli anni, fino ad arrivare a quel fatidico 1984. Oggi, a distanza di altri quarant anni, l Assemblea soci del Consorzio, con voto quasi unanime, ha scelto di riprendere in maniera decisa la valorizzazione del Metodo Classico da Pinot Nero, reintroducendo il marchio  Classese . Questa volta, per , non si tratta di un nome o di un ristretto, bench  importante, gruppo di produttori. Classese, infatti,   destinato a diventare il nome della Docg, con la conclusione del necessario iter burocratico, e inizier  presto a leggersi sulle etichette grazie all adozione di un marchio collettivo. Classese, dunque,   l affermazione dell unit  del Metodo Classico oltrepadano, simbolo di una terra che, sola al mondo, punta un intera denominazione sul blanc de noirs.

 

lavoro/made-in-italy

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. lav

Data di creazione

Settembre 28, 2025

Autore

redazione

default watermark