



Vino: lâ??OltrepÃ² celebra il â??nuovoâ?? Classese, primo Metodo Classico da Pinot Nero al mondo

Descrizione

(Adnkronos) â?? 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 dellâ??OltrepÃ² Pavese â?? meno di 50 km a sud di Milano in quella â??virgolaâ?? di Lombardia che separa e unisce Piemonte ed Emilia Romagna â?? che storicamente Ã" il primo Metodo Classico italiano, il nuovo disciplinare approvato allâ??inizio di questâ??anno, che ha stabilito il nuovo nome: la scelta Ã" andata su â??Classeseâ??, un marchio con quasi mezzo secolo di vita. Lâ??obiettivo Ã" quello di dare identitÃ e distinzione al Metodo Classico, evitando lâ??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 deâ?? Giorgi nel 1865 dai Conti Carlo Gancia e Augusto Giorgi di Vistarino, si Ã" svolta il 21 e 22 settembre la quinta edizione di â??OltrepÃ²: Terra di Pinot Neroâ??, manifestazione organizzata dal Consorzio Classese OltrepÃ² Pavese per valorizzare il Pinot Nero, simbolo e motore identitario di un territorio straordinario.

Lâ??evento si Ã" svolto a Golferenzzo â?? uno dei â??Borghi piÃ¹ belli dâ??Italiaâ??, animato anche dal â??Borgo dei gattiâ??, albergo diffuso vocato alla sostenibilitÃ â?? 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 â?? destinato appunto a diventare Classese â?? e il Pinot Nero Doc vinificato in rosso. I banchi dâ??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 nellâ??identitÃ vitivinicola dellâ??OltrepÃ². La manifestazione ha confermato la sua duplice anima: da un lato, un momento di festa e di incontro per il pubblico; dallâ??altro, unâ??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 OltrepÃ² Pavese â?? che annovera 155 aziende associate direttamente e centinaia di soci indiretti, conferitori delle realtÃ cooperative, con una produzione da circa 11.000 ettari vitati per 25 milioni di bottiglie prodotte annualmente â?? rinnova il proprio impegno nel valorizzare una storia lunga 160 anni e nel costruire, attraverso qualitÃ , identitÃ e innovazione, il futuro di una grande denominazione italiana.

â??Questa edizione di â??OltrepÃ²: Terra di Pinot Neroâ?? â?? ha dichiarato Francesca Seralvo, presidente del Consorzio Classese OltrepÃ² Pavese â?? ci restituisce con forza lâ??immagine di un territorio unito e determinato. Il successo dellâ??evento dimostra che la strada della qualitÃ e della collaborazione Ã” quella giusta. Abbiamo celebrato 160 anni di storia, ma soprattutto abbiamo posto le basi per un futuro fatto di innovazione, riconoscibilitÃ e identitÃ . Lâ??OltrepÃ² crede nel suo Pinot Nero e nel Metodo Classico: con il Classese vogliamo affermare con orgoglio la nostra vocazione e portarla sempre piÃ¹ in altoâ?•.

Oggi, in OltrepÃ² Pavese, sono presenti sette denominazioni rivendicate, sei Doc e una Docg: OltrepÃ² Pavese Metodo Classico Docg (il nuovo Classese), Pinot Nero dellâ??OltrepÃ² Pavese Doc, Buttafuoco dellâ??OltrepÃ² Pavese Doc e Sangue di Giuda dellâ??OltrepÃ² Pavese Doc.

Era il 1984 e in OltrepÃ² 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 riunÃ¬ con uno scopo preciso: distinguere e valorizzare quel blanc de noirs, tanto difficile da produrre con lâ??elegante e capriccioso Pinot nero, che per tutti loro rappresentava lâ??identitÃ e il futuro dellâ??OltrepÃ² Pavese. La soluzione fu quella di creare unâ??associazione volontaria di produttori, dotandola di un nuovo marchio e di un nuovo nome, che sapesse incarnare questa unicitÃ : la scelta ricadde su Classese, crasi fra Classico e Pavese. Il progetto si basava su un passaggio storico fondamentale per la vitivinicoltura italiana, ossia lâ??introduzione del Pinot Nero e lâ??avvio della produzione di Metodo Classico, due fasi distinte ma intimamente collegate, che muovono i primi passi in Valle Scuropasso. LÃ¬, nel 1865, il Conte Vistarino produce il primo Metodo Classico da Pinot Nero, pochi anni dopo aver introdotto la coltivazione di questo vitigno.

Lâ??intuizione che lâ??OltrepÃ² Pavese potesse diventare la terra del blanc de noirs si Ã” consolidata nel corso degli anni, fino ad arrivare a quel fatidico 1984. Oggi, a distanza di altri quarantâ??anni, lâ??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 â??Classeseâ??. Questa volta, perÃ², non si tratta di un nome o di un ristretto, benchÃ© importante, gruppo di produttori. Classese, infatti, Ã” destinato a diventare il nome della Docg, con la conclusione del necessario iter burocratico, e inizierÃ presto a leggersi sulle etichette grazie allâ??adozione di un marchio collettivo. Classese, dunque, Ã” lâ??affermazione dellâ??unicitÃ del Metodo Classico oltrepadano, simbolo di una terra che, sola al mondo, punta unâ??intera denominazione sul blanc de noirs.

â??

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