



Vino, â  Oltrep  : Terra di Pinot Nero   celebra i 160 anni del blanc de noirs italiano

Descrizione

(Adnkronos) â   Al via la quinta edizione di 'Oltrep  : Terra di Pinot Nero', lâ  appuntamento ideato dal Consorzio Classese Oltrep   Pavese per celebrare il Metodo Classico e il Pinot Nero, simboli di una terra che si conferma protagonista nel panorama enologico italiano. L  evento si terr  il 21 e 22 settembre a Golferenzo, uno dei 'Borghi pi   belli d  Italia', e porter  in scena due giornate dedicate all  eccellenza vitivinicola dell  Oltrep   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 identit  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 de   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 ros  . Con 'Oltrep  : Terra di Pinot Nero', il Consorzio conferma il suo impegno nel valorizzare una storia lunga 160 anni e nel costruire, attraverso qualit , identit  e innovazione, il futuro di una grande denominazione italiana. "Nel 160  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 qualit  incarnata anche dal nome Classese  , ha dichiarato Francesca Seralvo, presidente del Consorzio Classese Oltrep   Pavese presentando a Milano la manifestazione. â  La nostra    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: 'Oltrep  : Terra di Pinot Nero' non    solo un  importante vetrina, ma anche un momento che mette in primo piano la volont  del nostro Consorzio di dialogare con tutti, ampliando sempre di pi   la collaborazione per la valorizzazione del territorio", ha aggiunto. "Con 'Oltrep  : Terra di Pinot Nero' â   ha sottolineato lâ  assessore regionale all  Agricoltura, Sovranit  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 all  innovazione e alla qualit . Regione Lombardia    al fianco di questo percorso e dei suoi protagonisti, perch   anche da questo evento possa prendere ulteriore slancio una nuova stagione di crescita e riconoscimenti per tutto lâ  Oltrep   Pavese  . "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 Classico*, 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 un'esperienza immersiva nel cuore dell'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 d'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

default watermark