



**“OLTREPÒ: TERRA DI PINOT NERO”:  
il Blanc de noirs italiano che compie 160 ANNI**

*Bollicine, territorio e visioni di futuro nel cuore dell’Oltrepò Pavese: l’evento del Consorzio Classese Oltrepò Pavese ritorna per la quinta edizione come spazio di incontro fra produttori, stampa e operatori del settore ma con importanti novità*

Il 21 e 22 settembre, l’Oltrepò Pavese si racconta attraverso “*Oltrepò: Terra di Pinot Nero*”, alla sua quinta edizione, un evento ideato dal **Consorzio Classese Oltrepò Pavese** al fine di creare un autentico momento di incontro tra produttori, stampa, professionisti del settore e – per la prima volta – anche gli appassionati.

A fare da cornice alla manifestazione sarà una location inedita, il borgo di **Golferenzo**, “*uno dei borghi più belli d’Italia*”, emblema di un territorio che ha deciso di puntare tutto sulla qualità e sull’identità.

Durante i due giorni, i riflettori saranno puntati sul **Metodo Classico DOCG**, destinato a diventare *Classese*, simbolo della nuova Denominazione e della sua visione per il futuro e il tradizionale e pregiato Pinot Nero DOC vinificato in rosso.

La giornata di domenica, il 21 settembre, sarà aperta a tutti. Dalle **10.30 alle 18**, gli appassionati potranno accedere ai banchi di assaggio, incontrare i produttori e degustare i vini di **28 cantine** della zona. Il biglietto è acquistabile online al prezzo di 35 euro (25 euro per soci AIS, FISAR, ONAV e studenti).

La seconda giornata, il 22 settembre, sarà riservata agli operatori del settore vino e Ho.Re.Ca., con degustazioni professionali, banchi d’assaggio e un appuntamento tecnico imperdibile: una sessione guidata interamente dedicata al **blanc de noirs**, con servizio sommelier FISAR, per approfondire la purezza espressiva del Pinot Nero in versione Metodo Classico.

Il **blanc de noirs** è infatti il protagonista dell’evento. A febbraio, l’assemblea del Consorzio ha avallato con quasi unanimità un passo decisivo: il nuovo **disciplinare della DOCG**, che introduce il nome **Classese** e una serie di norme orientate alla valorizzazione della qualità. Un momento storico, che arriva proprio nell’anno in cui si celebrano i **160 anni dalla nascita del Metodo Classico in Oltrepò**, con le prime bottiglie spumantizzate a Rocca de’ Giorgi nel 1865.

Non si tratta solo di un cambio di nome, ma di una visione: fare dell’Oltrepò Pavese la **prima denominazione al mondo fondata sul Metodo Classico** da uve Pinot Nero **vinificate in bianco**. Una scommessa ambiziosa, che guarda avanti e che affonda le radici in una storia lunga, ma pronta a essere scritta di nuovo.