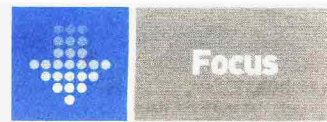


5

LE VARIETÀ PREMIUM

Barbera, Riesling Italoico e Renano, Pinot Nero e Chardonnay sono le uve coinvolte nel progetto che vede la nascita di una linea selezionata



Obiettivo crescere

L'obiettivo è passare da 3 a 7 milioni di bottiglie entro cinque anni. Per la vendemmia 2018 uve pagate 12 milioni in più

Oltrepò, nasce il vino d'élite

Pavia, la sfida dei produttori: linea selezionata per rilanciare il nome

Pierangela Ravizza
 = CASTEGGIO (Pavia)

UNA LINEA «PREMIUM», per cominciare, con uve selezionate in 100 ettari individuati in base a precisi requisiti: tappa d'avvio, importante, non solo di un ambizioso progetto di Terre d'Oltrepò, bensì di una filosofia operativa che punta a valorizzare il territorio Oltrepò Pavese. La presentazione ieri, alla storica cantina Svic di Casteggio, da parte del presidente Andrea Giorgi e del super consulente Riccardo Cottarella, enologo di fama nazionale e internazionale.

«È COMINCIATO un percorso grazie al quale i nostri vini e spumanti, con un'etichetta che porterà sempre il nome Oltrepò Pavese, diventeranno il simbolo di un territorio che vale tanto ma che sin qui non è giustamente apprezzato» ha detto Giorgi. Non è (e non sarà) semplice, ma senz'altro pos-



REGIA
Andrea Giorgi
 presidente di Terre d'Oltrepò
Sopra stringe la mano a Riccardo Cottarella enologo a cui ha affidato il rilancio con la linea premium

sibile: «Essenziale sarà la condivisione e la convinta adesione dei nostri soci» ha aggiunto il presidente di Terre d'Oltrepò. Ma c'è ottimismo sulla riuscita non fosse altro perché il regista dell'operazione che, gradualmente, si estenderà su altri ettari (sono oltre 5 mi-

la ettari vitati quelle dei soci di Terre d'Oltrepò) è Riccardo Cottarella. «Per far fiorire i territori, servono le persone e la determinazione nel fare. L'Oltrepò ha tutte queste qualità - ha detto - è una sfida che ci darà molte soddisfazioni e già l'avvio è più che pro-

mettente grazie all'entusiasmo di tutti coloro che sono coinvolti». In sintesi: un team di giovani enologi con Cottarella, un agronomo e due addetti di cantina dedicati a tempo pieno.

CINQUE le varietà individuate: Barbera, Riesling Italoico e Renano, Pinot Nero e Chardonnay, regole e parametri ben precisi da seguire dalla fase in vigna fino alla cantina: «per i vini servirà anche il tempo di invecchiamento, per gli spumanti basterà ripetere quanto fatto 30 anni fa quando erano famosi in tutta Europa» dice Cottarella. Le uve conferite per questa linea «premium» (vini a Broni e spumanti a Santa Maria della Versa) non saranno pagate a quantità, bensì con una sorta di «premio» ad ettaro selezionato. Convinto e soddisfatto il presidente di Terre d'Oltrepò, Giorgi che non manca di rilevare: «lo scorso anno eravamo qui a discutere di multe, adesso di un futuro che è già cominciato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

