



COMUNICATO STAMPA

“2019 Anno del Dolcetto”

Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, un Anno da protagonista

A Vinitaly è #ovadarevolution

Nell'Anno del Dolcetto', il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG è in prima linea per affermare il ruolo di questo vitigno piemontese.

A Vinitaly, martedì 9 aprile alle 14.00, il racconto dell'Ovada Revolution con una degustazione di annate recenti e longeve dell'Ovada DOCG: un viaggio nel tempo nell'arco di tre decenni, fino al 1991.

Verona, aprile 2019 - L'onda nuova dell'Ovadese avanza con passione per riportare il Dolcetto al suo prestigio originario, oltre i luoghi comuni.

Ne è protagonista il sorprendente **Ovada DOCG** in occasione del **Progetto "2019 - Anno del Dolcetto"** lanciato dalla Regione Piemonte per riportare alla ribalta la potenzialità di un vitigno storico tra i più tipici del Piemonte e coltivato diffusamente in tutto il territorio regionale.

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG ha fatto squadra con l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e con le diverse realtà e istituzioni pubbliche e private del territorio ovadese per dare luogo a una piccola rivoluzione, anche di comunicazione.


*“Per troppo tempo considerato un vino facile, “di pronta beva”, - sostiene Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG al Vinitaly **Pad 10 stand H3 Isola 1**– “il Dolcetto è un vitigno che invece ha potenzialità intrinseche per stare al fianco dei grandi rossi piemontesi famosi in tutto il mondo. Con il nostro Ovada DOCG vogliamo dimostrarne la grande versatilità”.*

L'appuntamento è **martedì 9 aprile alle 14 nell'Area Istituzionale Regione Piemonte - Pad. 10 Area G2** dove, con la conduzione di Fede & Tinto di Decanter e in collaborazione con i Sommelier AIS Piemonte, avrà luogo una **'degustazione narrativa'** cui parteciperanno i diversi protagonisti, tra cui la Regione Piemonte con l'Assessore all'Agricoltura Giorgio Ferrero; Piemonte Land con il Presidente Filippo Mobrì; il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG e l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, rispettivamente rappresentati dai Presidenti Italo Danielli e Mario Arosio. Si illustreranno le sinergie attivate per promuovere l'Ovada DOCG, puntando a fare sistema e rilanciare l'economia del territorio partendo dal vitigno che vi affonda le radici, all'insegna della qualità e dell'accoglienza, quindi in prospettiva all'Enoturismo.

In prima linea la nuova generazione di Produttori dell'Ovada DOCG, costituitasi in Consorzio nel 2013 e che partecipa a Vinitaly per la prima volta, con un **viaggio nel tempo nell'arco di tre decenni**, degustando le **produzioni** più recenti **datate 2017 e 2016**, passando per gli anni **2011 e 2004**, fino a bottiglie **datate 1998 e 1991**.

“I produttori dell'Ovadese, la zona più vocata per i vini Dolcetto “di struttura” – afferma Daniele Oddone, Vicepresidente del giovane Consorzio - “negli ultimi decenni hanno privilegiato una produzione con vendita a breve termine, a pochi mesi dalla vendemmia. Ma il vitigno Dolcetto ha caratteristiche tali da poter produrre vini eccellenti e longevi”; ed è per perseguire questa strada che una trentina di Produttori, principalmente rappresentati dalle nuove generazioni di viticoltori del territorio, hanno deciso di costituirsi in Consorzio e avviare l'Ovada Revolution.

Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG

Via Torino, 69 | 15076 Ovada (AL) | Italo Danielli: +39 339 56 34 721
info@ovada.eu | PEC: consorzioovada@legalmail.it | www.ovada.eu | @ovadadocg

C. F. e P.I. 02408790067



“Abbiamo unito le forze e gli sforzi -il vitigno Dolcetto non è semplice da coltivare-” - conclude Oddone – “e ne abbiamo fatto un grande vino, ricco di piacevoli sorprese”.

L'OVADA Revolution è espressione di una sinergia a tutto campo, come evidenzia Mario Arosio – Presidente dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato: *“L'Anno del Dolcetto è un'occasione unica e importantissima, l'ovadese ha la possibilità di far conoscere tutte le sue eccellenze e di presentarsi ad una platea ampia e qualificata. Lavoreremo per far sì che il territorio viva questo appuntamento come fossero le nostre Olimpiadi, non ci fermeremo ad includere solamente il mondo vitivinicolo. Tutto l'ovadese dovrà sentirsi partecipe e riscoprire l'orgoglio dell'appartenenza e l'OVADA DOCG può davvero essere la nostra bandiera. Le Enotecche Regionali in Piemonte hanno una funzione strategica molto importante ed in particolare quella di Ovada. Questi enti non devono essere incentrati solamente sulla vendita dei vini ma svolgere una funzione essenziale nel progettare, insieme ai territori, nuove strategie volte alla promozione e valorizzazione del settore turistico e più in generale dello sviluppo locale. L'Enoteca Regionale di Ovada rappresenta ventuno comuni e una cinquantina di Soci produttori, una rete ampia e qualificata che dovrà assumere un ruolo sempre più strategico, anche grazie al decisivo supporto della Regione Piemonte”.*

LE CARATTERISTICHE DELL'OVADA DOCG

Le specifiche caratteristiche dei *terroir* dell'OVADese e il particolare microclima della zona danno vita a un vino di notevole struttura, caratterizzato da robustezza e forza - più alcol, più tannini - e non di rado da più acidità. Dal sapore concentrato e persistente, proprio per la maggior struttura l'OVADA DOCG è caratterizzato anche da una spiccata attitudine all'invecchiamento. Il vento marino che soffia dalla Liguria attraverso i filari arricchisce l'uva di profumi mediterranei, di sapidità e mineralità. Ha un colore rosso rubino intenso, con tonalità di mora. Esprime percezioni vinose e fruttate, soprattutto in fase giovanile, con sentori di prugne e ciliegie nere, a volte quasi con ricordi di cacao. Poi evolve progressivamente verso una notevole complessità, con sentori di spezie, mandorle e cioccolato amaro.

Caratteristiche che si sposano perfettamente anche con la cucina stellata di **Tommaso Arrigoni, Chef di “Innocenti Evasioni”** di Milano (1 stella Michelin), che propone l'OVADA DOCG come abbinamento ottimale al suo 'agnello al succo di ciliegie', in carta nel menu di Pasqua. Arrigoni sostiene che “Il Dolcetto è un vino che va usato, al contrario di quello che si può pensare, per accompagnare piatti 'di struttura' che hanno bisogno di un vino in grado di supportarli ed esaltarli, come guancia brasata, carni rosse pregiate e appunto la carne di agnello”.

“... Non ha veramente nulla [il Dolcetto a Ovada] del Dolcetto delle Langhe. Lo si distingue da maggior profumo, maggiore gradazione, maggiore densità e una maggiore possibilità di invecchiamento.”

Mario Soldati, *Vino al vino*



Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Ovada DOCG

The Round Table - Milano

Chiara Fossati / Mob: +39.347.7362313 / chiara.fossati@theroundtable.it

Consorzio di Tutela dell'OVADA DOCG

Via Torino, 69 | 15076 Ovada (AL) | Italo Danielli: +39 339 56 34 721
info@ovada.eu | PEC: consorzioovada@legalmail.it | www.ovada.eu | @ovadadocg

C. F. e P.I. 02408790067



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

L'OVADA DOCG

L'Ovada DOCG è prodotto interamente con uve Dolcetto coltivate in 22 comuni collinari dell'Alto Monferrato Ovadese e immediati dintorni, tra Acqui e Gavi, dagli Appennini verso la valle del Po ad un'altitudine di 200-400 mt sul livello del mare, massimo ammesso dal disciplinare 600 mt.

Le specifiche caratteristiche dei terroir dell'Ovadese e il particolare microclima della zona danno vita a un vino di notevole struttura, caratterizzato da robustezza e forza - più alcol, più tannini - non di rado da più acidità, da sapore concentrato e persistente e, proprio per la maggior struttura, da una spiccata attitudine all'invecchiamento.

Il vento marino che soffia dalla Liguria attraverso i filari arricchisce l'uva di profumi mediterranei, di sapidità e mineralità.

L'Ovada DOCG è caratterizzato dal colore rosso rubino intenso, con tonalità di mora. La forte presenza di antociani assicura una prolungata resistenza del colore durante l'invecchiamento. Esprime percezioni vinose e fruttate, soprattutto in fase giovanile, con sentori di prugne e ciliegie nere, a volte quasi con ricordi di cacao. Poi evolve progressivamente verso una notevole complessità, con sentori di spezie, mandorle e cioccolato amaro.


IL DISCIPLINARE (principali caratteristiche)

- Resa non superiore a 70 q.li/ha (60 q.li/ha per la tipologia "Vigna")
- Gradazione alcolica minima: 12,5% vol (13,0% vol per la tipologia "Vigna")
- Resa max uva/vino: 70%
- Acidità totale minima: 4,5 g/l -in acido tartarico
- Estratto non riduttore: > 23 g/l (24 g/l per la tipologia "Vigna")
- Periodo minimo di invecchiamento: 12 mesi (20 mesi per la tipologia "Vigna", 24 mesi per le tipologie "Riserva" e "Vigna Riserva") - nessuna specifica quanto ai materiali
- Vinificazione/invecchiamento in zona (salvo deroghe autorizzate)

I NUMERI DELL'OVADA DOCG

- Attualmente l'Ovada DOCG viene prodotto in 100.000 bottiglie, in crescita nell'ultimo biennio con percentuali superiori al 20%.
- La distribuzione è 90 % in Italia e 10% all'Estero.
- Gli ettari vitati complessivi sono 110.
- Sono circa 50 le aziende produttrici (dato 2018), il 70% delle quali associate al Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG. La maggior parte delle aziende è a conduzione familiare ed esegue internamente le fasi di produzione, vinificazione e imbottigliamento.

Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG

Via Torino, 69 | 15076 Ovada (AL) | Italo Danielli: +39 339 56 34 721
info@ovada.eu | PEC: consorzioovada@legalmail.it | www.ovada.eu | @ovadadocg

C. F. e P.I. 02408790067



II TERROIR

Frutto di un microclima particolare, “[il Dolcetto a Ovada] è vino che (a differenza del normale Dolcetto che ama essere bevuto giovane) per le caratteristiche particolari del clima e la natura del terreno, gradisce un invecchiamento anche prolungato come altri più conosciuti vini del Piemonte.” (L. Veronelli, Epoca)

IL TERRENO

Dal punto di vista geologico, il terroir dell’Ovada DOCG presenta terreni di matrice diversa che rendono uniche le caratteristiche del vino e del paesaggio. La terra argillosa delle vigne che si estendono verso la pianura conferisce al vino struttura e colore, mentre la terra calcarea, bianca, delle vigne verso l’Appennino conferisce la componente minerale e favorisce la produzione di uve con un alto tasso di acidità.

Alcuni vitigni presentano una combinazione di terreno calcareo e argilloso, rendendo la coltivazione particolarmente complessa.

Non è un vitigno rigoglioso, è importante quindi gestire un rapporto ottimale tra foglie e frutti. Non ama terre leggere, geologicamente giovani, dove può soffrire la sete, ma non ama nemmeno terreni troppo fertili e con ristagno di acqua. Valorizzato da impianti fitti, la forma di allevamento dominante è il Guyot con potatura a 5/8 gemme.

II CLIMA

Il clima dell’ovadese è temperato con caratteristiche di continentalità piuttosto marcate. Gli inverni presentano nevicate abbondanti con le temperature minime invernali che possono scendere sotto gli 0 °C. La vicinanza al Mar Ligure (meno di 25 km in linea d'aria) fa sì che le precipitazioni risultino abbondanti specialmente nei mesi autunnali. La primavera è ventilata e moderatamente piovosa.

A differenza del resto del Piemonte, l'estate nell’ovadese è la stagione più secca grazie alla vicinanza del Mar Ligure dal quale, per alcuni giorni all’anno, soffia aria umida - il Marin - che in alcuni casi può portare l'odore di salsedine anche in questi territori e temperature miti anche in inverno. In autunno il tempo si fa spesso grigio e piovoso e, occasionalmente, si presenta la nebbia.



LA STORIA, IN BREVE

Territorio da sempre vocato alla produzione vitivinicola, le prime tracce della coltivazione del vino Dolcetto nell'Ovadese trovano menzione in alcuni atti notarili di fine '200. Noto in epoca longobarda, nel periodo tra il 700 e l'800 è commercializzato nelle principali piazze europee con il nome di "Uva di Ovada". Gallesio nel 1800, all'interno della sua opera "Pomona Italiana", scrive che *"I più stimati [Dolcetti] sono quelli d'Ovada e dei suoi contorni...pare che il clima di quelle colline sia il più appropriato alla natura di quest'uva, mentre essa vi matura perfettamente senza che cadano gli acini, come avviene nei paesi meridionali e vi acquista un grado di perfezione a cui non giunge in verun altro luogo"*.

Nel 1972 viene riconosciuta la DOC, prima denominazione di origine controllata per il Dolcetto in tutto il Piemonte. **Nel 2008 si ottiene il riconoscimento a DOCG** - con la Denominazione di Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG - grazie alle sue peculiarità, grande capacità di invecchiamento e struttura importante e al costante lavoro di selezione dei Produttori

Nel **2010**, grazie all'azione sinergica di venti Comuni e all'impegno e volontà di tutti i produttori, viene istituita l'**Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato**, territorio individuato dalla Regione Piemonte tra le quattordici aree che sono contraddistinte da una forte vocazione vitivinicola.

Nel 2013 viene Costituito il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG con l'obiettivo di tutelare e valorizzare l'Ovada **DOCG** e la sua unicità. Nel **2019**, grazie soprattutto all'azione congiunta del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG e dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, **la Regione Piemonte proclama il 2019 – Anno del Dolcetto**.

IL CONSORZIO

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG ha sede a Ovada, ed è presieduto da Italo Danielli. Raggruppa circa trenta aziende vinicole della zona, impegnate nella produzione dell'Ovada DOCG, gioiello dell'enologia in Alto Monferrato e uno dei grandi rossi piemontesi.

I produttori dell'Ovada DOCG hanno saputo coniugare creatività artigiana, intraprendenza imprenditoriale e perseveranza nella ricerca della qualità raccogliendo la memoria tramandata di generazione in generazione in chiave contemporanea.

Costitutosi nel 2013 dopo un intenso lavoro di preparazione, il Consorzio ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza dell'Ovada DOCG e la sua immagine nel mondo, contribuendo, attraverso un dialogo costante con le istituzioni e gli enti interessati, alla promozione dell'intero territorio dell'Alto Monferrato, alla sua tutela paesaggistica e allo sviluppo del turismo enogastronomico e rurale.



I PRODUTTORI

Bergaglio Piercarlo	Cavelli Davide
Cà Bensi	Colombo Paolo
Ca del Bric	Forti del Vento
Cà Mimia	Fratelli Facchino
Cantine Alma	Ghera
Carlotta E Rivarola	Ghio Roberto
Casa Margherita	Guiglia Carlo
Casa Wallace S.S. Agricola	Il Rocco
Cascina Belvedere 1932	La Piria
Cascina Boccaccio	La Valletta
Cascina Boccia	Le Marne
Cascina Bretta Rossa	Pesce Federico
Cascina Gentile	Pestarino Alvio
Cascina La Signorina.	Ravera Giuseppe
Cascina San Martino	Rocca Rondinaria
Cascina Tollu	Tenuta Elena
Castello di Tagliolo	Tenuta Gaggino S.S.A.
Cavanna Marco	Tenuta Montebello

L'OVADA DOCG E LA CUCINA

Terra di confine tra Piemonte e Liguria, la tradizione culinaria dell'Ovadese è un mix di sapori e saperi delle cucine monferrina e genovese.

Tra i primi si trovano gli agnolotti piemontesi e i corzetti liguri con salsa di noci o pesto, il fritto misto sabauda e la cima ripiena genovese, la carne cruda battuta e il coniglio con le olive. Lo stoccafisso, di derivazione ligure, è servito al verde alla moda piemontese o "accomodato", cioè stufato e con le patate secondo la ricetta originaria. La farinata di ceci infine, nell'interpretazione chiamata "bela càuda", è la regina dello street food ovadese.

L'Ovada DOCG si abbina armoniosamente con i prodotti tipici dell'ovadese in particolare, data la sua struttura, con piatti impegnativi come gli agnolotti e i ravioli ripieni di carne, lo stoccafisso e, soprattutto, la **perbureira**, una particolare pasta e fagioli tipica di Ovada caratterizzata da un saporito soffritto a base di aglio e olio extravergine.



LA BOTTIGLIA ISTITUZIONALE

Attraverso una degustazione alla cieca, ogni anno, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG individua la bottiglia istituzionale. Frutto del lavoro corale dei produttori, la bottiglia istituzionale è la massima espressione dell'identità del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG e al centro di un progetto di networking per la promozione della cultura e del territorio ovadese.

IL NUOVO LOGO DEL CONSORZIO



Il nuovo logo del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG rappresenta tutti gli elementi identitari del territorio. I castelli, le colline e il ruolo di crocevia dell'ovadese sono racchiusi in un bicchiere. I colori del logo sono strettamente legati al vino e alla terra da cui trae origine. Il rosso rubino rimanda al vino Ovada DOCG, il profilo azzurro del bicchiere richiama l'elemento acqua dei fiumi e del vicino Mar Ligure che contribuisce a conferire all'Ovada DOCG le sue peculiari caratteristiche.

IL NETWORK

L'Ovada DOCG cresce insieme al territorio.

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG ha stretto alleanze e sinergie con i principali operatori turistici, culturali e commerciali della zona e con le istituzioni di Comune, Provincia e Regione per la promozione integrata dell'ovadese.

L'**Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato** è uno dei principali partner del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG per la promozione del vino del territorio. Costituita nel 2010, raggruppa venti Comuni e organizza eventi, incontri e degustazioni per far conoscere le grandi potenzialità della produzione vinicola del comprensorio.



IL TERRITORIO

L'ovadese è un territorio collocato sulla cintura di confine tra Piemonte e Liguria. Dalla grande vocazione vitivinicola, l'ovadese presenta molte diversità sia in termini di colture che di biodiversità con boschi, vigneti e pascoli. Incastonato tra borghi medievali e antichi castelli, è un territorio baciato dai vicini venti di mare che caratterizzano e rendono unici i sapori dei suoi vini. Lontanissimo dalla coltura intensiva, spiccano piccole e medie realtà vitivinicole attente al territorio e ad una viticoltura responsabile. Le "crus" migliori sono destinate al vino Dolcetto.

NATURA, SPORT & CULTURA

Il territorio dell'ovadese è ricco di **percorsi** che si snodano tra tortuosi sentieri, rinfrescanti torrenti e rigogliosi boschi. Da percorrere a piedi, in bicicletta o in arrampicata, consentono di trascorrere piacevoli momenti all'aria aperta alla scoperta dei paesaggi del vasto comprensorio.

Caratteristica dell'ovadese è la presenza di diversi **corsi d'acqua e torrenti** che attraversano tutto il territorio. Una comoda alternativa al mare della Liguria, vicino ma spesso affollato e per raggiungere il quale, nella bella stagione, si devono mettere in conto lunghe code in autostrada e treni strapieni. Molti di questi corsi d'acqua sono balneabili, sicuri e rinfrescanti.

Le colline dell'ovadese sono costellate da **manieri, fortezze e castelli**.

Ogni paese della zona è dominato da un castello o da un borgo medioevale e antiche mura e reperti archeologici sono ben conservati e valorizzati.

I più antichi, il Castello di Carpeneto e quello di Casaleggio Boiro, risalgono al X° secolo.

Alcuni, come il Castello di Trisobbio, sono di proprietà comunale e quindi accessibili al pubblico. Altri sono di proprietà privata, quasi sempre della famiglia che li abita da generazioni, ma sono visitabili in determinate occasioni in cui si svela per intero la ricchezza artistica e storica dell'ovadese.

Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Ovada DOCG

The Round Table - Milano

Chiara Fossati / Mob: +39.347.7362313 / chiara.fossati@theroundtable.it

Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG

Via Torino, 69 | 15076 Ovada (AL) | Italo Danielli: +39 339 56 34 721
info@ovada.eu | PEC: consorzioovada@legalmail.it | www.ovada.eu | @ovadadocg

C. F. e P.I. 02408790067