



## COMUNICATO STAMPA

**“2019 Anno del Dolcetto”**

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

# **L'Ovada DOCG a Vinitaly: è partita l'#ovadarevolution**

Verona, 10 aprile 2019 - Una sala affollata da giornalisti, produttori e operatori del settore ha salutato martedì 9 aprile, a Vinitaly, la prima uscita pubblica della nuova età del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, accompagnato dall'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, con la conduzione di Fede&Tinto di Decanter RadioDue.

**Perché #ovadarevolution?** L'ha ben sintetizzato Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG (costituitosi recentemente, solo nel 2013), illustrando il percorso che ha visto **incrementare fortemente la qualità del prodotto**, formarsi una **squadra compatta di 36 produttori perlopiù giovani** finalmente orgogliosi di portare in alto la bandiera dell'Ovada DOCG, e crearsi una **rete di alleanze tra istituzioni, pubblico e privato** che mira a rilanciare il territorio dell'ovadese partendo proprio da una produzione vinicola di antica tradizione.

Questo **gioco di squadra** vede protagonista anche l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, che il Presidente Mario Arosio ha reso una realtà attiva, motore di relazioni territoriali e istituzionali, e che non nasconde l'ambizione di correre veloce per cogliere traguardi alla portata di un vitigno al quale la Regione Piemonte ha deciso di dedicare l'intero anno del 2019.


A questa “prima” erano presenti anche Giorgio Ferrero - Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Piemonte - che ha riconosciuto il merito della squadra ovadese di aver conquistato una celebrazione di cui beneficeranno anche gli altri Consorzi del Dolcetto – e Filippo Mobrì - Presidente di PiemonteLand - ugualmente artefice di questo progetto grazie alle risorse economiche fondamentali per assicurarne la partenza e la continuità.

Ha partecipato anche Gianfranco Comaschi - Presidente dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, riconosciuta UNESCO - che ha ricordato come anche questo territorio debba e possa fare leva su un patrimonio culturale che vede dialogare le vigne con i castelli e le dimore storiche, evocati nel nuovo logo del Consorzio.

Daniele Oddone - Vicepresidente del Consorzio Tutela dell'Ovada DOCG - e Paolo Novara di AIS Piemonte hanno infine avuto il compito di accompagnare i presenti in un **“Viaggio nel tempo” lungo 3 decenni, dove le annate 2017, 2016, 2011, 2004, 1998, 1991 hanno mostrato come l'Ovada DOCG sappia essere un vino versatile, insieme 'pop' e 'longevo'**, quindi interessante per un pubblico attento alla qualità e insieme trasversale.

---

**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



Per i Wine Lovers, ecco come hanno raccontato questo viaggio:

**2017** – Rubino intenso e vivace. Profumi freschi e fragranti di frutti di bosco, ribes rossi, lamponi, seguiti da sentori minerali. Il gusto è fresco e tannico, tipico della sua gioventù, che insieme alla struttura e un adeguato riposo in bottiglia fanno intuire a una lunga evoluzione. Perfetto per una merenda sinoira (salumi, formaggi, pane casereccio).

**2016** – Rubino compatto. Profumi intensi e complessi di croccanti ciliegie, more e fragoline di bosco, note speziate di pepe bianco e note verdi di clorofilla. Il gusto è di grande equilibrio tra le morbidezze e le sensazioni fresco-sapide, come è lunga la persistenza. Da abbinare ai ravioli burro e salvia.

**2011** - Rubino con riflessi granato. Profumi eleganti e raffinati di mature amarene, susine nere, scorzette di arance amare, sentori speziati di pepe, chiodo di garofano, liquirizia dolce, felce selvatica. Il gusto è caldo, morbido, sapido e dal tannino levigato. Lunga la persistenza. Da abbinare al carrello dei bolliti misti e salse.

**2004** – Rosso granato. Profumi di confetture di fragole e di more, amarene sciropate, cannella, bacche di ginepro, sentori balsamici mentolati di eucalipto. Il gusto è di buon equilibrio tra l'alcol, tannino e acidità. Perfetta corrispondenza naso-bocca. Da abbinare a formaggi stagionati e saporiti.

**1998** – Rosso aranciato poco intenso. Profumi di frutta macerata in alcol, frutta secca, mandorle, noci, fiori rossi appassiti, caffè macinato, cioccolato fondente, liquirizia, orzo torrefatto. Il gusto è caldo, dai tannini e freschezza ancora in bella evidenza. Vino che ha tenuto perfettamente il tempo. Da degustare e commentare tra amatori.

**1991** – Rosso aranciato poco intenso. Profumi di ciliegie e prugne sotto spirito, croccante alle mandorle, cacao, caffè, resina di pino, goudron, smalto e ceralacca. Il gusto non mostra alcun cedimento nonostante l'età, caldo, morbido e gradevolmente sapido. Da degustare e apprezzare da solo.

*“... 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 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