



RASSEGNA STAMPA

Vinitaly 2019

Vinitaly 2019

Agenzie Stampa

ANSA	5 apr 19	Vinitaly: nell'anno del Dolcetti, Ovada lancia "rivoluzione"
------	----------	--

Quotidiani

La Stampa	4 apr 19	Dolcetto di Ovada. Orgoglio e riscatto di una prima volta
La Stampa	8 apr 19	Ressa allo stand per il quizzone che svela l'unicità del Gavishire
La Stampa	9 apr 19	E' il momento della consacrazione per l'Ovada docg
La Stampa	9 apr 19	Trasmettiamo l'identità dell'Italia che fa il vino
La Stampa	10 apr 19	L'Ovada docg non ha più complessi. "ora siamo noi i primi a crederci"
Il Piccolo	12 apr 19	Entusiasmo da Vinitaly: il Piemonte sugli scudi

Mensili

I Grandi Vini	mar-apr 19	L'anno del Dolcetto
---------------	------------	---------------------

TV/Web TV

La Stampa TV	9 apr 19	Il 2019? E' l'anno del Dolcetto
Sapori del Piemonte	10 apr 19	Vinitaly finito e... l'Ovada docg (Dolcetto) alza la testa e guarda al futuro tra i tanti (troppi?) Dolcetti piemontesi. Daniele Oddone (Consorzio): "Ma noi siamo la storia e il futuro"
Danilo Poggio	14 apr 19	Un video rapidissimo da Vinitaly, con 5 brindisi 5

Web

L'angolo del gusto en rose	1 apr 19	Ovada Revolution a Vinitaly 2019
Speciale Italia del Gusto	3 apr 19	"Anno del Dolcetto 2019". Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, un Anno da Protagonista
Lulop	3 apr 19	A Vinitaly è #ovadarevolution
Alto Adige	5 apr 19	Vinitaly: nell'anno del Dolcetti, Ovada lancia "rivoluzione"
TGCOM24	5 apr 19	Vinitaly 2019: tutte le eccellenze del vino e dei distillati
Giornale di Sicilia	5 apr 19	Vinitaly: nell'anno del Dolcetti, Ovada lancia "rivoluzione"
Tigullio Vino	5 apr 19	A Vinitaly è #ovadarevolution
Enocibario	5 apr 19	A Vinitaly è #ovadarevolution
Il Sussidiario	5 apr 19	Vinitaly 2019, le eccellenze del vino a Verona/53esima edizione dal 7 al 10 aprile
La Stampa	6 apr 19	Vinitaly 2019, domani la celebrazione del Dolcetto con 78 aziende dell'Alessandrino

Beverfood	6 apr 19	La prima OvadaRevolution a Vinitaly 2019 nell'anno del Dolcetto
Vinosano	6 apr 19	Novità in bottiglia
Cibvs	7 apr 19	A Vinitaly è #ovadarevolution
The Internet gourmet	7 apr 19	Vinitaly, il 9 in degustazione la new wave dell'Ovada
Good Mood	8 apr 19	Mini Guida a Vinitaly 2019
Alessandria News	8 apr 19	Dolcetto ovadese protagonista al Vinitaly 2019
Alessandria Oggi	8 apr 19	Al Vinitaly di Verona vini alessandrini in prima linea. Battesimo di fuoco per il Dolcetto DOCG di Ovada
Alessandria News	9 apr 19	Vinitaly 2019: una giornata alla scoperta del Dolcetto
Quotidiano Piemontese	9 apr 19	L'Anno del Dolcetto. Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG ce lo racconta
Wine Mag	10 apr 19	L'Ovada Docg fa la "Revolution" a Vinitaly: buona la prima, in verticale dal '91
Distretto del Novese	10 apr 19	Gavi Docg, Ovada Docg e Timorasso al Vinitaly 2019: si è conclusa un'edizione da record
Alessandria News	10 apr 19	Vinitaly: il Dolcetto si presenta tra annate recenti e passate
Corriere AL	10 apr 19	L'Ovada DOCG a Vinitaly: è partita l'ovadarevolution
Geos News	10 apr 19	L'Ovada DOCG a Vinitaly: è partita l'ovadarevolution
Vignaioli Piemontesi	10 apr 19	L'#ovadarevolution parte da 36 vignaioli
Blog Milano Baita	10 apr 19	オヴァーダのドルチェット

Corriere della Sera	11 apr 19	Vinitaly 2019/ Appunti al volo fra syand, eventi, convegni, cene... Si è visto di tutto e di più
Horeca News	12 apr 19	Ovada DOCG: a Vinitaly la prima uscita pubblica della nuova età del Consorzio di Tutela
L'Ancora	15 apr 19	L'Ovada docg al Vinitaly di Verona

INVITO



un anno da *protagonista*

VINITALY
2019

Padiglione 10
Area G2
Sala Incontri

Area Istituzionale
Regione Piemonte



L'onda nuova dell'ovadese

La nuova generazione dei produttori dell'Ovada Docg fa rete con il territorio e reinterpreta la vocazione "dolcettista" della Regione.

Narratori:

Fede & Tinto Decanter Radio Due, insieme a:
Giorgio Ferrero Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca
Regione Piemonte

Filippo Mobrì Presidente Piemonte Land
Italo Danielli Presidente Consorzio Tutela Ovada Docg
Mario Arosio Presidente Enoteca Regionale
di Ovada e del Monferrato

Degustiamo l'OVADA Docg e la sua sorprendente versatilità

Un viaggio del tempo per capire l'evoluzione dell'Ovada Docg, dalle bottiglie più recenti a quelle d'annata.

Fede & Tinto in dialogo
con **Paolo Novara e Stefano Ferrando** – AIS Piemonte

RSVP
Chiara Fossati | The Round Table
chiara.fossati@theroundtable.it
+39.347.7362313

#ovadarevolution

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, 3 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.

"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*



ANSA.it › Terra&Gusto › Vino › Vinality: nell'anno del Dolcetto, Ovada lancia 'rivoluzione'

Vinality: nell'anno del Dolcetto, Ovada lancia 'rivoluzione'

Alla kermesse debutta Consorzio giovane che porta vecchie annate



Redazione ANSA TORINO 05 aprile 2019 19:11

Scrivi alla redazione Stampa



(ANSA) - TORINO, 5 APR - Dal Piemonte arriva a Vinality la 'rivoluzione' dell'Ovada, una piccola docg della provincia di Alessandria al confine con la Liguria, che cerca rilancio nell'"Anno del Dolcetto" promosso dalla Regione Piemonte per promuovere uno dei più antichi vitigni. E alla kermesse di Verona il Consorzio di Produttori dell'Ovada, nato nel 2013 e per la prima volta presente, lancerà l'#Ovada revolution, proponendo, tra l'altro, una degustazione delle annate più recenti, il 2016 e il 2017, ma anche di bottiglie molto più datate, fino a quelle delle vendemmie 1998 e 1991. "Negli ultimi decenni - spiega Daniele Oddone, vicepresidente del Consorzio - i produttori dell'Ovadese hanno privilegiato una produzione con vendita a greve termine, a pochi mesi dalla vendemmia. Ma il vitigno Dolcetto ha caratteristiche tali da poter produrre vini eccellenti e longevi. Abbiamo unito le forze - prosegue Oddone - il vitigno Dolcetto non è semplice da coltivare e ne abbiamo fatto un grande vino, ricco di piacevoli sorprese". (ANSA).

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/vino/2019/04/05/vinality-nellanno-del-dolcetto-ovada-lancia-rivoluzione_17e5bc03-a45e-46ce-bf54-6fad95705138.html

LA STAMPA



1. Un grappolo di Uva Dolcetto 2. Immagine promozionale del Gavi e del suo territorio 3. Il grignolino del Monferrato 4. Il Timorasso al Vinitaly edizione 2018



Dolcetto di Ovada Orgoglio e riscatto di una prima volta

Per il Consorzio del docg il debutto a Verona
"Nulla da invidiare ai nostri cugini delle Langhe"

DANIELE PRATO
OVADA

«...Non ha veramente nulla del Dolcetto delle Langhe. Lo si distingue da maggior profumo, maggiore gradazione, maggiore densità e una maggiore possibilità di invecchiamento». Nel suo celebre volume «Vino al vino» del 1969, il grande Mario Soldati descriveva così il Dolcetto d'Ovada, grande rosso del Piemonte che già allora non aveva nulla da invidiare ai cugini più blasonati ma che non ha mai goduto di troppa celebrità, da sempre relegato al ruolo di vino senza pretese, «facile, di pronta beva» come dice Italo Danielli, presidente del Con-

ANCHE IL NUOVO ROSÉ VERSIONE SECCA

Il Brachetto d'Acqui vuole risollevarsi puntando su blogger e influencer

Blogger, influencer, giornalisti. Saranno quattro giorni di incontri quelli del Vinitaly per il Consorzio del Brachetto d'Acqui, stand al padiglione 10, area Piemonte Land, che proporrà degustazioni sia del Brachetto tradizionale che del nuovo Acqui Rosé versione secca, deciso a dimostrare il valore di un vino di grande prestigio e versatilità che vive un momento difficile.

Regista degli assaggi sarà la sommelier Martina Doglio Cotto, che abbinerà i vini ai prodotti Dop regionali. Lunedì 8, lo chef Mattia Poggi spiegherà come degustare il Brachetto secondo i canoni tradizionali e quelli più innovativi, davanti alle telecamere di Alice Tv. Per rendere onore all'Anno del Dolcetto, si faranno anche degustazioni di Dolcetto d'Acqui. D. P.

sorzio dell'Ovada docg. Allora, 50 anni fa, nessuno se la sarebbe mai neppure immaginata una docg. Figuriamoci la partecipazione al Vinitaly di Verona, una delle maggiori manifestazioni di settore al mondo, che sembrava fantascienza ancora nei mesi scorsi. Invece, dal 7 al 10 aprile, il Consorzio debutterà con il suo stand al padiglione 10. Una prima assoluta - nonostante varie aziende abbiano sempre fatto presenza autonoma - che ha un valore profondo per un territorio deciso a scrollarsi di dosso il vecchio senso d'inferiorità e fare il salto da comprimario a protagonista. #Ovadarevolution, l'hanno chiamata all'inizio. Ora, più che altro, si tratta di cavalcare l'onda di un orgoglio ritrovato, di fronte a numeri ancora piccoli (1,5 milioni di bottiglie di Doc e circa 100 mila di Ovada docg nel 2018, quest'ultimo cresciuto di oltre il 20%) ma grandi aspettative. A mettere benzina nel motore ci ha pensato la Regione, istituendo per il 2019 l'Anno del Dolcetto, che ha messo in rete le filiere docg di Ovada, Dogliani e Diano d'Alba e dato vita a un fitto calendario di eventi che stanno riaccendendo le luci su un vino a lungo snobbato. «I produttori dell'Ovadese, zona più vocata al Dolcetto di struttura, per decenni hanno

privilegiato la vendita a pochi mesi dalla vendemmia - dice Daniele Oddone, vice presidente del Consorzio -. Ma il Dolcetto ha caratteristiche tali da poter produrre vini eccellenti e longevi. Abbiamo unito le forze e gli sforzi e ne abbiamo fatto un grande vino, ricco di sorprese». L'obiettivo è dimostrarlo sotto i riflettori di Vinitaly, grazie allo stand inserito nell'area Piemonte Land (si presenterà pure il nuovo logo), al dibattito di lunedì sul vino Dolcetto e alla giornata di martedì tutta dedicata a «L'onda nuova dell'Ovadese» tra degustazioni con l'Ais e l'incontro con Fe-de & Tinto di Decanter di Radio 2, l'assessore regionale Giorgio Ferrero, Filippo Mobrì (Piemonte Land), Italo Danielli del Consorzio e Mario Arosio, presidente dell'Enoteca regionale di Ovada che sta giocando un ruolo chiave nella rinascita di questo vino. «Mi ero detto che non sarei andato al Vinitaly finché non fosse arrivata l'occasione giusta - dice Arosio -. Ora c'è. È un risultato grande, inaspettato, frutto del lavoro di enti e produttori ma anche un punto di partenza verso traguardi più grandi. Se non partecipi al Vinitaly, non esiti. Adesso eccoci qui, emozionati e finalmente orgogliosi di ciò che siamo». —

DUE DOMANDE A

ITALO DANIELLI
CONSORZIO OVADA DOCG

Possiamo giocare in serie A

Italo Danielli, presidente Consorzio Ovada docg. Cosa vuol dire approdare al Vinitaly per la prima volta?

«Un'occasione di grande visibilità, come non ne avevamo mai avute, ed è il primo grande risultato di anni di duro lavoro, a cui siamo arrivati anche grazie al circuito Piemonte Land e all'Istituzione dell'Anno del Dolcetto da parte della Regione. E significa non sentirsi più inferiori a nessuno, dimostrare che possiamo giocare in serie A. È l'orgoglio di un territorio che si risveglia?»

«Sì. L'Ovada è stato a lungo uno dei vini più sottovalutati rispetto alla sua qualità, che oggi invece è molto alta, e su questo ormai siamo tutti d'accordo: le persone restano stupite assaggiandolo. È uno dei grandi rossi piemontesi, merita di uscire dall'anonimato. Finalmente sul territorio l'abbiamo capito, ra siamo pronti a raccontarlo al mondo». D. P. —

© FOTOGRAFIA DI STEFANO B.

© FOTOGRAFIA DI STEFANO B.



Vinitaly, la prima volta del Dolcetto di Ovada

Viaggio tra i produttori alessandrini che da domenica a mercoledì saranno a Verona per il Vinitaly: attesa soprattutto per il debutto del dolcetto di Ovada. GIANPIERO CARBONE, MARIA TERESA MARCHESE, FRANCA NEBBIA, DANIELE PRATO, — P. 40-41

LA STAMPA

DOMANI PROTAGONISTA IL DOLCETTO DI OVADA

Ressa allo stand per il quizzone che svela l'unicità del Gavishire

DANIELE PRATO
ALESSANDRIA

C'è chi lo chiama «Gavishire», perché quello del Cortese di Gavi docg è un piccolo distretto a tutti gli effetti, dove intorno al vino ruota un intero territorio, ricco di bellezza, di storia, di cultura e occasioni di svago. Quest'anno più che mai il Consorzio di tutela punta a sfruttare il Vinitaly per metterlo sotto i riflettori. Si sono inventati perfino una maxi mappa di un metro e mezzo per due che aiuti i visitatori della kermesse a individuarlo e un quiz per giornalisti, blogger e buyer con cui dimostrare che il Gavi, inteso come quel complesso produttivo e culturale a metà strada tra il Piemonte e la Liguria, sia la risposta giusta alle domande di ogni tipo di turista e visitatore. Il «wine lover»

ma non solo. «Siamo qui, quest'anno, per raccontarci», dice il presidente del consorzio Roberto Ghio -, forti del fatto che non siamo una monocultura ma che possiamo davvero offrire di tutto: parchi, monumenti, paesaggi, shopping. In questo senso, i produttori sono i nostri migliori testimonial». La ressa di ieri pomeriggio allo stand del Consorzio dimostra che l'interesse per questo lembo di Piemonte c'è. Quest'anno i portabandiera alessandrini a Verona sono 78, quattro dei quali sono consorzi di tutela: oltre al Gavi, Brachetto d'Acqui docg, Colli Tortonesi, a cui fa capo anche il celebrato Timorasso, e Ovada docg, che è al suo debutto e ricopre un posto d'onore dopo che la Regione ha individuato il 2019 come «Anno del Dolcetto».

Se ne parla proprio oggi nell'incontro «Piemonte, terra di vitigni autoctoni» col presidente Sergio Chiamparino (orario 11-13, padiglione 10) e, in maniera più approfondita, domani dalle 14 alle 16 al dibattito «Ovada docg: un anno da protagonista», con tanto di degustazioni. Sempre domani, alle 11 in area lounge, si potranno assaggiare Brachetto d'Acqui docg e Asti docg, nelle varie tipologie (l'evento è curato dall'enoteca regionale di Acqui e dai due consorzi), mentre mercoledì dalle 11,30 alle 13 sarà la volta dei vini dei Colli Tortonesi, a partire dal Timorasso, e del grignolino del Monferrato casalese. In questo caso a curare le degustazioni sarà l'Onav di Alessandria. —

© BY NC ND AL CNR/REDAZIONE

LA STAMPA

AL VINITALY

È il momento della consacrazione per l'Ovada docg

Oggi l'Ovada docg troverà la consacrazione tra i vini che contano al Vinitaly, con un dibattito in programma dalle 14 alle 16 al padiglione 10: «Ovada docg. Un anno da protagonista». Partecipano l'assessore regionale all'Agricoltura, Giorgio Ferrero; Italo Danielli, presidente del Consorzio di tutela Ovada docg; Filippo Mobrìci, presidente di Piemonte Land, Mario Arosio, presidente dell'Enoteca regionale di Ovada. Ci saranno anche Fede & Tinto della trasmissione Decanter di Radio 2 Rai. Al dibattito seguirà una degustazione di prodotti, curata da Paolo Novara e Stefano Ferrando dell'Ais con l'obiettivo di dimostrare la versatilità e la possibilità d'invecchiamento di un vino fino a qualche anno fa definito «di pronta beva». Oggi, i produttori hanno investito sulla qualità e sull'affinamento del prodotto e sono pronti a un rilancio ambizioso. D. P.

LA STAMPA

Viaggio tra gli stand degli alessandrini al Vinitaly di Verona: "Esserci è fondamentale"

“Trasmettiamo l'identità dell'Italia che fa il vino”

REPORTAGE

MIRIAM MAFFEI
VERONA

Dietro un calice colmo di vino c'è sempre una storia che merita di essere raccontata ed il Vinitaly, il salone internazionale dei vini che ha aperto i battenti domenica a Verona, è una immensa biblioteca a cui attingere.

A parlare sono anzitutto i numeri: oltre 4540 aziende provenienti da tutto il mondo, con l'Italia che fa la parte del leone. Tra i 4200 nazionali, i piemontesi (secondi per numero solo alla Toscana) sono 645 e tra questi i vignaioli alessandrini sono 78.

Per tutti, la fiera veneta è

una occasione preziosa per fare pubbliche relazioni e incontrare gli operatori del settore: «al Vinitaly si viene per stringere i contatti e per incontrare i clienti. Per noi è fondamentale esserci, anche per una sorta di patriottismo che ci fa dire che qui è il posto giusto per trasmettere l'identità dell'Italia che fa il vino», spiega Giuseppe Cassinis della Vicara di Rosignano.

Il gruppo alessandrino rispecchia geograficamente i grandi vini della provincia, dal gavi al timorasso, dal barbera al grignolino. Senza dimenticare il dolcetto di Ovada, che nell'anno che lo celebra in Piemonte lancia la #OvadaRevolution, con l'obiettivo di valorizzarlo non solo nella sua versione giovane e beverina, ma

4.540

Il numero di aziende vitivinicole presenti al Vinitaly e provenienti da tutto il mondo

78

I produttori alessandrini tra i 645 del Piemonte, secondo per presenze solo alla Toscana

anche nella declinazione di grande rosso piemontese.

Vini, tutti, che diventano una chiave impareggiabile per leggere il territorio. Ecco perché non è raro trovare aziende vitivinicole che offrono ospitalità: soggiornare tra le mura di una vecchia cascina, mentre lo sguardo si perde tra colline ricamate dal lavoro dell'uomo, è una esperienza unica.

Identità, storia e cultura sono qualità che amano in particolare gli stranieri, che nell'acquistare un vino italiano ambiscono a possedere anche un pezzo di storia: «La struttura ricettiva è una spalla per la cantina - spiegano da Hic et Nunc di Vignale, con la loro Ca' dell'Ebbro -. Per uno straniero venirci a visitare in cantina si traduce in un'esperien-

za unica». Filosofia condivisa da molte altre aziende, tra cui La Raia di Gavi, che propone l'ospitalità attraverso l'omonima locanda: «In Napa Valley, in California, lo fanno da anni - spiega Piero Rossi Cairo - Noi abbiamo cominciato da poco, con un approccio diverso, meno alla Disneyland, ma il piacere di condividere con il nostro ospite la civiltà del vino è unico».

Una cultura su cui si basa il passaggio generazionale, con i figli che portano avanti le aziende fondate dai padri. È il caso, ad esempio, de La Caplana di Bosio. Al timone ci sono i fratelli Carmen e Natalino Guido, ma sullo sfondo avanza la nuova generazione, capitanata da Alice Grosso, figlia di Carmen, prossima a laurearsi in viticoltura ed enologia. «Ho frequentato ragioneria - racconta - poi il richiamo della storia familiare si è fatto sentire. Il mio futuro lo vedo in azienda».

Accanto a lei il fidanzato Lorenzo Bisio, cantiniere, che ha ereditato il ruolo del nonno Giacinto, uno dei primi cantinieri del Gavi negli anni '50. Un mix perfetto tra tradizione e modernità. —

MENSILI

I GRANDI VINI MARZO/APRILE 2019



PIEMONTE

L'ANNO DEL DOLCETTO

Il Dolcetto è una delle uve autoctone della viticoltura piemontese e merita di essere valorizzata. Con iniziative e un ricco calendario di appuntamenti, a partire da Vinitaly

A CURA DI CLAUDIA CATALDO



FILIPPO MABRICI

Presidente di Piemonte
Land of Perfection

Il 2019 è l'anno del Dolcetto, un vitigno che grida Piemonte ma che chiede anche aiuto. Al terzo posto nella classifica delle uve rosse più coltivate nella regione, un tempo vanta insieme alla costatazza Barbera un vero e proprio primato. Ma oggi non è più così: oggi il secolo alla "nobilitazione" delle Langhe e il Monferrato rubano il fascino degli internazionali, così il posto per gli autoctoni - come il Dolcetto - si assottiglia sempre di più. La sua è una "picchiata" vigna che diventa al cielo della superficie vitata: da oltre 1400 ettari siamo passati a poco più di 4500 ettari, per un -7 milioni di bottiglie negli ultimi due decenni. "Sono perché c'è bisogno di valorizzazione, in certi casi anche di recupero, come vitigno", spiega Filippo Mabrici, Presidente di Piemonte Land of Perfection. "Il Dolcetto è una grande uva, anche se il suo nome non lo aiuta. Segua vini piuttosto turchi, in certi casi anche aspri, un tempo molto diffusi e che anche oggi producono trecan con piacere ad esempio facendo sosta in una cascina del territorio. Un autoctono che non viene coltivato in nessuna parte del mondo, solo in Piemonte". Ma ci sono anche delle criticità su cui andare a lavorare. "Oggi dalle varie tipologie di Dolcetto viene prodotta una quantità complessiva di circa 20 milioni di bottiglie, che



però si dividono in 12 denominazioni. La frammentazione è sicuramente un tema che andrà affrontato, per tenere delle colture in buone condizioni. Ci sono i Dogliani, il bianco d'Alba e Grada e il Docc: questa è veramente non semplice la promozione di questi vini né la sua vendita all'estero". L'obiettivo quindi - della Regione Piemonte e di Piemonte Land of Perfection - è quello di ridare una centralità a questo vitigno. Scorgiamo allora di riferimento, la scelta è ormai quasi esclusivamente locale, la conoscenza fuori regione resta scarsa e spesso legata a un nome che non rende

giustizia. "Abbiamo numerose iniziative in programma - continua Mabrici - che riguardano i Consorzi e i territori, ma anche i principali eventi e i migliori internazionali, come Vinitaly dove con numerosi momenti di approfondimento e degustazione. In più la Regione Piemonte ha realizzato l'etichetta con l'immaginazione grafica Luigi Paterno (o di linea dall'artista Simona Biondi): un omaggio alla cultura visiva della piemontese che Consorzi e produttori potranno utilizzare in occasione di saloni internazionali, fiere, eventi. Per dare un'immagine unita e unitaria e andare oltre alle divisioni.

"IL DOLCETTO È UNA GRANDE UVA, ANCHE SE IL SUO NOME NON LO AIUTA. MA LA FRAMMENTAZIONE È SICURAMENTE UN TEMA CHE VA AFFRONTATO"

TV /WEB TV

LA STAMPA TV



Il 2019? E' l'anno del Dolcetto

09/04/2019

2019, anno del Dolcetto. Lo ha deciso la Regione Piemonte e il Consorzio dell'Ovada Docg ha aderito con entusiasmo. "Faremo conoscere le caratteristiche di questo grande vitigno autoctono piemontese e vi sorprenderemo con la longevità del nostro Ovada" dice da Verona la presidente Tiziana Zago.

Servizio di **Roberto Fiori**

<https://www.lastampa.it/2019/04/09/italia/il-e-lanno-del-dolcetto-uyBBAMn62WhUPNXDLHv5jO/pagina.html>



Ovada Revolution a Vinitaly 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.

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.



Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG - **Pad 10 stand H3 isola 1** - 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.

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 una **verticale** di 6 bottiglie di diverse annate, dalle **produzioni** più recenti **datate 2017, 2016 e 2015**, agli anni **2011 e 2007** fino al **2004**.

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.

“Per troppo tempo considerato un vino facile, “di pronta beva”, – sostiene Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG – “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”.

“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”.

“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*.



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”.



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.

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”.*



“... 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*

<https://www.langolodelgusto-enrose.it>

Speciale ItaliadelGusto

mercoledì 3 aprile 2019

"Anno del Dolcetto 2019" 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, 3 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 - **Pad 10 stand H3 isola 1** - 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 - "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.

"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**



APRILE 03, 2019 - CONSORZIO DI TUTELA DELL'OVADA

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.

Al Vinitaly, martedì 9 aprile alle 14.00, il racconto dell'Ovada Revolution, con una degustazione di annate recenti e indietro nel tempo dell'Ovada DOCG risalendo fino al 2004.

Verona, 1 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 - "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.

<https://lulop.com/it-IT/post/show/160668/a-vinitaly-e-ovadarevolution.html>

ALTO ADIGE

Vinitaly: nell'anno del Dolcetto, Ovada lancia 'rivoluzione'

05 aprile 2019 | A- | A+ |  |  | 



(ANSA) - TORINO, 5 APR - Dal Piemonte arriva a Vinitaly la 'rivoluzione' dell'Ovada, una piccola docg della provincia di Alessandria al confine con la Liguria, che cerca rilancio nell'"Anno del Dolcetto" promosso dalla Regione Piemonte per promuovere uno dei più antichi vitigni. E alla kermesse di Verona il Consorzio di Produttori dell'Ovada, nato nel 2013 e per la prima volta presente, lancerà l'#Ovada revolution, proponendo, tra l'altro, una degustazione delle annate più recenti, il 2016 e il 2017, ma anche di bottiglie molto più datate, fino a quelle delle vendemmie 1998 e 1991. "Negli ultimi decenni - spiega Daniele Oddone, vicepresidente del Consorzio - i produttori dell'Ovadese hanno privilegiato una produzione con vendita a greve termine, a pochi mesi dalla vendemmia. Ma il vitigno Dolcetto ha caratteristiche tali da poter produrre vini eccellenti e longevi. Abbiamo unito le forze - prosegue Oddone - il vitigno Dolcetto non è semplice da coltivare e ne abbiamo fatto un grande vino, ricco di piacevoli sorprese". (ANSA).

<http://www.altoadige.it/terra-e-gusto/vinitaly-nell-anno-del-dolcetto-ovada-lancia-rivoluzione-1.1965270>



5 APRILE 2019 07:00

Vinitaly 2019: tutte le eccellenze del vino e dei distillati

Dal 7 al 10 aprile a Verona, l'attesissimo salone coniugherà innovazione, salvaguardia del territorio e i trend più attuali per un panorama esaustivo di un settore in continua crescita



Giunta oramai alla **53° edizione**, è la più importante **Fiera Internazionale del vino e dei distillati**. Quattro giorni di **eventi, degustazioni e workshop** alla presenza di più di **4000 espositori** dove scoprire i **trend** del mercato e per i **professionisti del mondo del vino** di entrare in contatto con gli **espositori** Vinitaly per creare **proposte sempre diverse ed innovative**.

Ecco qualche appuntamento a cui non mancare.

- **Domenica 7 aprile alle ore 12.00** presso il Padiglione 4, nello Stand E6 sarà svelata la prestigiosa bottiglia "**A solo Prosecco Superiore D.O.C.G. Limited Edition 1881**", realizzata dalla designer Chiara Andreatti. Durante questa esclusiva anteprima presentata tra i nuovi progetti di Montelvini si potrà gustare di un light lunch firmato dallo **Chef Graziano Prest** del Ristorante Stellato Tivoli di Cortina.

- **Lunedì 8 aprile dalle 16 alle 17**, nell'Area Comune del Padiglione 2 di Sicilia, ci sarà la possibilità di assistere ad un **seminario** dove saranno illustrati i report realizzati da Nielsen e Wine Intelligence, per il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia. "**La Doc Sicilia e i mercati Italia, USA e Germania: numeri e tendenze**" sarà incentrato sulle performances dei Vini Sicilia Doc in Italia e USA.

- **Martedì 9 aprile alle 14.00**, nell'Area Istituzionale Regione Piemonte, al Padiglione 10 Area G2, il Consorzio di Tutela dell'Ovada D.O.C.G., in occasione dell'Anno del Dolcetto presenterà una **degustazione** di annate recenti e indietro nel tempo dell'**Ovada D.O.C.G.** risalendo fino al 2004. Si illustreranno le sinergie attivate per promuovere l'Ovada D.O.C.G., 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.

- **Mercoledì 10 aprile alle ore 11**, nel Padiglione 10 al primo piano, il **Consorzio di Tutela di Manduria** sarà presente con una **selezione di etichette** di Primitivo di Manduria D.O.P., Primitivo di Manduria Riserva e Primitivo di Manduria D.O.C.G. Dolce naturale. Sarà un bellissimo incontro dove poter approfondire il rapporto tra terra e mare.

Ovada DOCG a Vinitaly per affermare il ruolo di questo vitigno piemontese

Da Redazione 2 - 5 Aprile 2019  0



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 – "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**.*

"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".

Ovada Revolution

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"**.

<https://www.horecanews.it/ovada-docg-a-vinitaly-per-affermare-il-ruolo-di-questo-vitigno-piemontese/>

Vinality: nell'anno del Dolcetto, Ovada lancia 'rivoluzione'

05 Aprile 2019



© ANSA

(ANSA) - TORINO, 5 APR - Dal Piemonte arriva a Vinality la 'rivoluzione' dell'Ovada, una piccola docg della provincia di Alessandria al confine con la Liguria, che cerca rilancio nell'Anno del Dolcetto promosso dalla Regione Piemonte per promuovere uno dei più antichi vitigni. E alla kermesse di Verona il Consorzio di Produttori dell'Ovada, nato nel 2013 e per la prima volta presente, lancerà l'#Ovada revolution, proponendo, tra l'altro, una degustazione delle annate più recenti, il 2016 e il 2017, ma anche di bottiglie molto più datate, fino a quelle delle vendemmie 1998 e 1991. "Negli ultimi decenni - spiega Daniele Oddone, vicepresidente del Consorzio - i produttori dell'Ovadese hanno privilegiato una produzione con vendita a greve termine, a pochi mesi dalla vendemmia. Ma il vitigno Dolcetto ha caratteristiche tali da poter produrre vini eccellenti e longevi. Abbiamo unito le forze - prosegue Oddone - il vitigno Dolcetto non è semplice da coltivare e ne abbiamo fatto un grande vino, ricco di piacevoli sorprese". (ANSA).

<https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2019/04/05/vinality-nell-anno-del-dolcetto-ovada-lancia-rivoluzione--5c46fd56-ed0f-4985-a5d1-459451af4f8b/>

A VINITALY E' #OVADAREVOLUTION

di Virgilio Pronzati



“2019 Anno del Dolcetto” Consorzio di Tutela dell’Ovada DOCG, un Anno da protagonista. **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

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 – **Pad 10 stand H3 isola 1** - 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 – “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.

“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



A VINITALY E' #OVADAREVOLUTION

“2019 Anno del Dolcetto” Consorzio di Tutela dell’Ovada DOCG, un Anno da protagonista *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*

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 – **Pad 10 stand H3 isola 1** - 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 – “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 Mobrìci**; 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.

“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 del *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.



Vinitaly 2019, le eccellenze del vino a Verona/ 53esima edizione dal 7 al 10 aprile

05.04.2019 - Raffaele Graziano Flore

Vinitaly 2019, le eccellenze del vino si ritrovano a Verona: dal 7 al 10 aprile va in scena a Veronafiere il Salone internazionale che anche quest'anno fa segnare numeri da record

Vinitaly 2019, le eccellenze del vino si incontrano a Verona: dal 7 al 10 aprile, infatti, per qualche giorno il capoluogo scaligero **torna a essere la capitale mondiale del vino** ospitando quella che è oramai **la più importante kermesse del settore** e che ogni dodici mesi rappresenta un importante punto di incontro tra chi il vino lo produce, semplici appassionati e ovviamente una serie di ospiti internazionali che

daranno lustro all'appuntamento in programma a partire dal prossimo weekend in quel di **Veronafiere** e che quest'anno taglia l'invidiabile traguardo delle 53 edizioni. E come in passato il focus del salone di Vinitaly non sarà solo sulle proposte dei produttori, **tra degustazioni e presentazioni**, ma come hanno spiegato gli stessi organizzatori cercherà pure di coniugare anche l'innovazione da una parte e dall'altra anche la salvaguardia di quei territori che producono **quello che è uno dei prodotti** per cui è maggiormente rinomato nel mondo il **Made in Italy**.



LA 53ESIMA EDIZIONE DI VINITALY

La 53esima edizione di Vinitaly che si apre il 7 aprile sarà infatti una quattro giorni che, come detto, alternerà i momenti di degustazione a dei workshop tematici e che vedranno la partecipazione di **4120 aziende espositrici**: inoltre, nonostante rispetto all'edizione dell'anno scorso l'organizzazione abbia deciso di aumentare la superficie dedicata agli stand della Fiera Internazionale dedicata ai Vini e ai Distillati, l'evento è oramai sold-out già dallo scorso novembre. Infatti per la prima volta **il salone supera i centomila metri quadri di superficie espositiva** venduta a conferma di un trend di crescita che negli ultimi anni è stato inarrestabile. "Se guardiamo i numeri, siamo la manifestazione di settore più grande del mondo" ha detto a tal proposito **Giovanni Mantovani**, il direttore di Veronafiere, parlando delle oltre 4600 aziende vinicole che saranno presenti e che rispetto al 2018 sono aumentate di ben 130 unità, rappresentando così **ben 35 Paesi produttori** da tutto il mondo.

IL PROGRAMMA DELLA KERMESSE DI VERONA

Per quanto riguarda il programma ufficiale di **Vinitaly 2019**, il cui tema è "L'Occidente incontra l'Oriente" si può fare riferimento per orari, informazioni e costi non solo sul sito ufficiale ma pure sui **sempre attivi canali social** dedicati alla manifestazione. Tuttavia una

menzione d'onore la meritano alcuni degli **appuntamenti** in scaletta in questa quattro giorni che vedrà sfilare in quel di Verona anche il solito parterre di ospiti Vip e del mondo della politica. Ad esempio, domenica 7 alle ore 12, sarà svelata la bottiglia di "**Asolo Prosecco Superiore DOCG**", un'edizione limitata del 1881 e che è stata realizzata dalla designer Chiara Andreatti. Lunedì 8, invece, il focus sarà sulla Sicilia e per questo va segnalato un workshop/seminario dal titolo "**La Doc Sicilia e i mercati Italia, USA e Germania: numeri e tendenze**", mentre martedì 9 e mercoledì 10 verrà presentata rispettivamente una degustazione dell'Ovada DOCG da parte del **Consorzio di Tutela dell'Ovada** e successivamente da parte del Consorzio di Tutela di Manduria col suo **Primitivo**.



AM EX DON'T live life WITHOUT IT

AMERICAN EXPRESS

3759 8985 21001

AREA 20220

Con Carta American Express:

- Sei protetto dalle frodi
- Non hai limiti di spesa prefissati
- I tuoi acquisti si trasformano in premi

Richiedila ora

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Consulta i fogli informativi su americanexpress.it/terminiecondizioni

<https://www.ilsussidiario.net/news/turismo/eventi-sagre/2019/4/5/vinitaly-2019-le-eccellenze-del-vino-a-verona-53esima-edizione-dal-7-al-10-aprile/1867677/>

LA STAMPA ALESSANDRIA

Vinitaly 2019, domani la celebrazione del Dolcetto con 78 aziende dell'Alessandrino

Nello stand del Gavi quattro giorni di giochi e quiz



Oggi al via il Vinitaly: un appuntamento ormai entrato nella tradizione e che richiama a Verona produttori da tutto il Paese e compratori anche dall'estero

L'orgoglio ritrovato dell'Ovada docg, il ruggito del Timorasso e dei vini dei Colli Tortonesi pronti a conquistare il mondo. E poi le bollicine di un Gavi sempre più affermato, la voglia di riscatto dell'elegante Brachetto, l'ambizioso (e «anarchico», copyright di Luigi Veronelli) Grignolino. **Si apre oggi la carica dei vini nobili dell'Alessandrino alla 53ª edizione del Vinitaly di Verona**, che fino a giovedì vedrà protagoniste nei 100 mila metri quadrati della kermesse circa 4.600 aziende, in arrivo da 35 Paesi del mondo, per un totale di oltre 18 mila etichette.

Una vetrina internazionale unica che 78 aziende della provincia, una in più rispetto al 2018, sono decise a sfruttare al meglio. «È una tappa essenziale, specie in un buon momento come questo per i vini piemontesi - spiega Stefano Ricagno, direttore delle Cantine Cuvage di Acqui -. Il territorio alessandrino resta un po' timido ma è questione di tempo: la qualità dei prodotti parla da sé».

A Verona ci sarà uno spaccato imponente della tradizione vinicola locale, con aziende storiche e altre innovative, affiancate dalle associazioni di settore e da quattro consorzi di tutela: Gavi Docg, Colli Tortonesi, Brachetto d'Acqui e Ovada docg, che quest'anno farà il suo debutto nel padiglione 10 del Piemonte. Domani alle 12 nello stand della Regione si celebra il 2019 come Anno del Dolcetto - Ovada è stata cruciale su questo fronte - col presidente Sergio Chiamparino, l'assessore Giorgio Ferrero e il presidente di Piemonte Land Filippo Mobrì, insieme a botteghe del vino, Consorzi ed Enotecche regionali, moderano Franco Binello (La Stampa) e il critico Paolo Massobrio.

Martedì, alle 14, lo spazio sarà tutto dedicato all'Ovada e ai produttori nel dibattito «L'onda nuova dell'Ovadese», che si chiuderà con la degustazione delle annate 2017, 2016, 2011, 2004, 1998 e '91. Le degustazioni non mancheranno allo stand del consorzio del Gavi docg dove per quattro giorni si giocherà con un divertente quiz pensato per dimostrare che «tutte le passioni portano a Gavi».

Il test chiederà a buyer, blogger e giornalisti cosa li spinge a viaggiare, mettendo in luce l'offerta completa della capitale della Val Lemme e delle sue colline. «Il Vinaly è d'obbligo - dice Piero Rossi Cairo, seconda generazione dell'azienda La Raia di Novi, dove produce Gavi, e della Tenuta Cucco nelle Langhe -. Il Cortese vive una fase bellissima come tutto il Piemonte, che può ancora vantare un'autenticità enologica e culinaria unica».

Il consorzio del Brachetto d'Acqui docg, per quattro giorni, incontrerà la stampa, i blogger e gli influencer per proporre degustazione del Brachetto dolce e dell'Acqui Rosè, versione dry: domani, lo chef Mattia Poggi, davanti alle telecamere di Alice Tv, darà consigli su come abbinare il vino nel modo migliore, e ci saranno anche assaggi di Dolcetto d'Acqui.

Arriva in forze il consorzio dei vini dei Colli Tortonesi: in prima fila ci sarà il Derthona Timorasso, rilanciato da Walter Massa e ormai sotto i riflettori del mondo, con 50 etichette di 28 soci in degustazione. Ma ci sarà spazio anche per le altre produzioni del territorio, come la Croatina e il Barbera. Per quanto riguarda il Casalese, a Verona avrà un posto d'onore il Grignolino, che in contemporanea al Vinaly sarà celebrato in Monferrato grazie all'associazione Dimore storiche, con le cantine presenti in fiera aperte ai visitatori, dal castello di Gabiano all'azienda Vi.Ca.Ra.

<https://www.lastampa.it/2019/04/07/alessandria/vinaly-oggi-la-celebrazione-del-dolcetto-con-aziende-dallalessandrino-nb17mLLZibEhW7bNZYcOmK/pagina.html>



06/04/2019 | Categoria Notizie **Vino** | 649 letture

LA PRIMA OVADAREVOLUTION A VINITALY 2019 NELL'ANNO DEL DOLCETTO



“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.” Così scriveva niente meno che Mario Soldati in *Vino al vino*, **la rivoluzione del Dolcetto di Ovada Docg** parte quindi da lontano. 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, anche a Vinitaly 2019 ci saranno delle iniziative per celebrare questo nobile vitigno piemontese.



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 – 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 ore 14.00 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. 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.



CARATTERISTICHE DOLCETTO DI OVADA DOCG Le specifiche caratteristiche del 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.

<https://www.beverfood.com/la-prima-ovadarevolution-a-vinitaly-nellanno-del-dolcetto/>

VINOSANO



L'ASTEMIA PENTITA presenta a Vinitaly le nuove annate di **BAROLO DOCG CANNUBI e BAROLO TERLO 2015, BAROLO DOCG CANNUBI RISERVA e BAROLO DOCG TERLO RISERVA 2011.**

Vini da raccontare nati dalla passione di Sandra Verza imprenditrice piemontese e dalla mano, pardon dal **naso, di Donato Lanati.**

Vinitaly: Pad 10-Stand L4 8 regione Piemonte)

DAL PAESAGGIO A PATRIMONIO, IL VINITALY GREN DEL SOAVE. Una degustazione di tutti i nuovi Soave della stagione 2018 e le selezioni 2017-2016 per coloro che amano questo elegante vino. Tanti gli appuntamenti in collaborazione con consorzi e istituzioni con un occhio rivolto all'estero: Hong Kong, Giappone e Cina.

Vinitaly: PAD 5- G4-7

DOPPIA NOVITA' PER LE CANTINE VOLPI, che presenta la nuova annata del **"Timorasso" Cascina La Zerba"- Colli Tortonesi DOC**, che per la prima volta rinuncia all'affinamento in barrique per il solo passaggio in acciaio.

" Nonostante un annata povera il 2017, dice Carlo Volpi alla guida dell'azienda- siamo riusciti ad avere un Timorasso con ottimo livelli di concentrazione, mineralità e profumo".

Vinitaly: Pad 5- Stand E2

OVADA DOCG, un anno da protagonista con le bottiglie più recenti a quelle d'annata. Narreranno la storia di questo importante consorzio

Martedì 9 Aprile ore 14 Padiglione 10- Sala Incontri – Area Istituzionale Regione Piemonte.

F&P WINE GROUP, non manca di certo l'appuntamento più " visitato" dell'anno. Il gruppo piacentino che , ha raggruppato tutti i brand di proprietà delle famiglie Ferrari e Perrini, racchiude oggi: **Cantine Quattro Valli, Il Poggiarello, Perini&Perini, Borgofulvia e Romagnoli..** Due i nuovi vini a marchio Borgofulvia:il Gutturino Doc frizzante e l'Ortrugo.

Vinitaly: Pad 1- Stand A 9

CONSORZIO PIGNOLETTO EMILIA ROMAGNA e CONSORZIO VINI COLLI BOLOGNESI: 12' etichette con Pignoletto in costante crescita e Barbera, Bolgna Bianco, Bologna Rosso e tanto tanto altro ancora per un territorio dal cuore frizzante, e in versione ferma dal sapore asciutto e tannico,

Vinitaly: Pad1- stand 11 (Emilia Romagna)

FIVI la federazione Italiana Vignaioli Indipendenti in un'ara a loro dedicata per raccontare la loro storia e i numerosi progetti.

VINITALY: AREA FIVI

E SE CON COTANTO VINO LO ACCOMPAGNASSIMO CON DEL PARMIGIANO REGGIANO: giovane, stagionato, come aperitivo o compagno in carne per piatti robusti, Tanti gli abbinamenti.

Parmigiano Reggiano a Sol & Agrifood

<https://www.vinosano.com/novita-in-bottiglia-3/>



A Vinitaly è #ovadarevolution

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

tags : **docg ovada vitigno piemontese degustazione**

dal 6 April 2019 su: www.tigulliovino.it



A VINITALY E'

#OVADAREVOLUTION

Virgilio Pronzati "2019 Anno del Dolcetto" Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, un Anno da protagonista. Nell'Anno del Dolcetto', il Consorzio di [...]

tags : **docg ovada vitigno piemontese degustazione**

dal 5 April 2019 su: www.tigulliovino.it

The Internet Gourmet

Vinitaly, il 9 in degustazione la new wave dell'Ovada

Per Vinitaly il Consorzio di tutela dell'Ovada, denominazione piemontese a base delle uve di dolcetto, 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 un appuntamento in programma 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 che vedrà 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 una verticale di 6 bottiglie di diverse annate, dalle produzioni più recenti datate 2017, 2016 e 2015, agli anni 2011 e 2007 fino al 2004.

In un comunicato Daniele Oddone, vicepresidente del giovane consorzio, dice che "I produttori dell'Ovadese, 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". Proprio per questo una trentina di produttori, principalmente rappresentati dalle nuove generazioni di viticoltori del territorio, hanno deciso di costituirsi in consorzio e avviare l'Ovada Revolution.



<http://internetgourmet.it/vinitaly-9-degustazione-la-new-wave-dellovada/>

08

APR
2019

MINI GUIDA A VINITALY 2019 (2)

Articolo di: Michele Pizzillo

A questo Vinitaly c'è solo il rischio di fare qualche incontro sgradevole – ovviamente secondo il proprio punto di vista -, visto la massiccia presenza di politici che – improvvisamente o finalmente – hanno scoperto il mondo del vino che siccome “tira”, potrebbe far raccogliere qualche voto in più. Insomma, un grande affollamento. Con il Presidente del Consiglio Giuseppe Conte che domenica è stato ospite delle Cantine Ferrari e ha brindato con la famiglia Lunelli. D'altronde le bollicine Ferrari rappresentano il brindisi italiano per eccellenza, che da oltre un secolo celebra i momenti più rilevanti della vita istituzionale, culturale e sportiva del nostro Paese

BERLUCCHI (Foto 2), Regione Lombardia, Area Franciacorta, stand B/C 15,

BONZANO (foto 3), pad. 10, stand C2

CONSORZIO TUTELA DEL GAVI, pad. 10, stand G3, isola 2

CONSORZIO DI TUTELA DELL'OVADA DOCG

Con il Progetto "2019 - Anno del Dolcetto" (foto 4), la Regione Piemonte vuole riportare alla ribalta le potenzialità di un vitigno storico tra i più tipici del Piemonte e coltivato diffusamente in tutto il territorio regionale. E, così 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 -, il Dolcetto è un vitigno che invece ha potenzialità 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, di quella che è stata definita l'Ovada Revolution.

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 una verticale di 6 bottiglie di diverse annate, dalle produzioni più recenti datate 2017, 2016 e 2015, agli anni 2011 e 2007 fino al 2004.

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 per l'ovadese 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".

<https://www.good-mood.it/read/mini-guida-a-vinitali-2019-2?fwcookie=1554906238927>

Ovada

Dolcetto ovadese protagonista al Vinitaly 2019

In programma domani, martedì 9 aprile, una giornata di approfondimento sul vino delle nostre colline tra presenza istituzionale allo stand del Piemonte e una degustazione guidata



OVADA . Largo al Dolcetto. Obiettivo farsi notare nel contesto dell'edizione 2019 del Vinitaly, la manifestazione in corso a Verona e che rappresenta il palcoscenico più prestigioso per presentare nel nostro Paese l'enogastronomia di un intero territorio. Per la prima volta sbarca anche il vino delle nostre colline con una presenza istituzionale non legata unicamente alle singole aziende. L'occasione è "L'anno del Dolcetto" proclamato dalla Regione Piemonte e presentato qualche settimana fa nella sede dell'Enoteca Regionale. E proprio l'ente di promozione e Consorzio dell'Ovada docg hanno curato le iniziative di presentazione che si terranno tra oggi e domani, all'interno dello stand allestito dalla Regione

Piemonte. **Momenti di approfondimento dedicati al rosso nobile delle nostre colline: "L'onda nuova dell'Ovadese", questo il titolo scelto dagli organizzatori**, prevede un dialogo da Fedè&Tinto di Decanter, la popolare trasmissione che su Radio Due dal 2003 parla di cibo, vino ed enogastronomia in genere. Interlocutori dei due conduttori l'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero e Filippo Mobrìci, presidente di Piemonte Land of Perfection.

"Il Dolcetto – afferma Ferrero – è un prodotto d'eccellenza che non ha nulla da invidiare rispetto ad altri vini della nostra regione molto affermati sui mercati esteri". "Il Dolcetto – aggiunge Mobrìci – è uno dei vitigni che rappresenta meglio la nostra regione". La nostra realtà ha spinto molto per arrivare all'anno di celebrazione da poco avviato che vede il nostro territorio a braccetto con Diano d'Alba e Dogliani, le tre aree che possono vantare la docg. "Per l'Ovadese l'obiettivo è ancora più alto – spiegano **Mario Arosio (Enoteca) e Italo Danielli (Consorzio)** - presentare la contemporaneità e l'estrema versatilità di un vino che negli ultimi anni ha alzato molto l'asticella della qualità ed è pronto per vetrine importanti". In questo senso va la degustazione in programma nel pomeriggio di martedì 9 aprile che mira a presentare il vino nelle successive annate con la sua evoluzione. Dolcetto che in tutta la Regione anche per l'anno in corso conferma numeri importanti: **sono oltre 20 milioni le bottiglie prodotte col frutto della vendemmia 2018, la superficie vitata rappresenta comunque il 10% del totale**. Un dato significativo per un rosso che a detta di tutti gli esperti richiede un'attenzione maggiore e un lavoro più impegnativo rispetto ad altri prodotti.

8/04/2019

Redazione - redazione@ovadese.it

<http://www.alessandrianews.it/economia/dolcetto-protagonista-vinitaly-2019-167502.html>

Alessandria Oggi

Home / ATTUALITÀ / Manifestazioni

Al Vinitaly di Verona vini alessandrini in prima linea. Battesimo del fuoco per il Dolcetto Docg di Ovada

8 APRILE 2019 ADMIN ATTUALITÀ, MANIFESTAZIONI

40



Alessandria – Vini alessandrini sugli scudi alla 52° edizione di Vinitaly di Verona, dal 7 al 10 aprile. Alla storica kermesse enologica sono, infatti, presenti, numerosi vini da Tortona a Gavi fino a Ovada. Tra i vini selezionati troviamo il Timorasso, il Gavi, il Brachetto d'Acqui e il Grignolino per un totale di 78 aziende, una in più rispetto al 2018.

New entry il Dolcetto d'Ovada docg che ha ufficialmente debuttato nel padiglione 10 del Piemonte. Oggi, nello stand della Regione Piemonte, sarà celebrato il 2019 come Anno del Dolcetto col presidente Sergio Chiamparino, l'assessore Giorgio Ferrero e il presidente di Piemonte Land Filippo Mobrìci, botteghe del vino, Consorzi ed Enotecche regionali.

Ma in generale, comunque, tutti i vini piemontesi tirano parecchio, soprattutto in casa propria.

Secondo uno studio di Nomisma Winemonitor, effettuato appunto in occasione della kermesse veronese, l'86% dei piemontesi nell'ultimo anno ha bevuto vino e il 43% si dichiara un consumatore abituale. Si beve soprattutto a casa, il 70% del campione lo fa.

Altro dato interessante è che il consumatore è pronto a spendere più della media italiana. Nell'ultimo anno, infatti, ha sborsato in media 6,7 euro per una bottiglia di vino per consumo domestico (2 cent in più del resto d'Italia) che diventano 15,7 euro quando si sceglie di consumarlo al ristorante o in enoteca (3 cent in più).

I piemontesi a differenza degli italiani preferiscono i vini rossi (48% contro il 42%) e meno quelli bianchi (14% contro il 18%) e lo spritz (18% contro il 21%). E sono disposti a pagare fino a 6,7 euro per un calice di vino contro una media nazionale di 7 centesimi inferiore.

Tutto questo in aggiunta al fatto che il turista piemontese è, tra quelli italiani, quello più interessato ad un turismo di tipo enologico. Sono il 26%, il 4% in più della media italiana. E i territori del vino subalpino, che vanta 17 docg e 42 doc, sono anche indicati come meta preferita di un prossimo viaggio dal 33% del campione.

Secondo Filippo Mobrìci, presidente di Piemonte Land of Perfection, l'associazione che raggruppa 12 dei consorzi di tutela delle Doc e delle Docg, un'opportunità da sfruttare al meglio, in ottica di turismo enogastronomico, sarebbe quella del riconoscimento Unesco dei paesaggi e dei territori di Langhe Roero e Monferrato.

"E dobbiamo farlo adesso – ha sottolineato Mobrìci – prima che i nostri concorrenti ottengano quel riconoscimento".

<https://www.alessandriaoggi.info/sito/2019/04/08/al-vinitaly-di-verona-vini-piemontesi-in-prima-linea-battesimo-del-fuoco-per-il-dolcetto-docg-di-ovada/>

Ovada

Vinitaly 2019: una giornata alla scoperta del Dolcetto

Oggi la "degustazione narrata" gestita da Fede & Tinto, voci di Decanter, per raccontare le caratteristiche di un territorio che vuole tornare sotto i riflettori



OVADA - Esulta il mondo del vino ovadese per la prima volta dopo tanti anni unito e protagonista all'interno del Vinitaly 2019. A celebrare nella giornata di ieri il vitigno delle nostre zone, nell'ambito dell'anno che la Regione Piemonte ha voluto intitolare al Dolcetto sono stati i produttori, gli esperti e semplici appassionati che hanno voluto essere parte dell'iniziativa andata in scena presso lo stand allestito per l'occasione. "Per troppo tempo considerato un vino facile, "di pronta beva", - sostiene **Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG** – "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". Oggi, a partire dalle 14.00 seconda parte della promozione. A partire dalle 14.00 infatti saranno Fede&Tinto di Decanter in collaborazione con i

Sommelier AIS Piemonte ad animare una 'degustazione narrativa' cui parteciperanno i diversi protagonisti, tra cui la Regione Piemonte con il presidente Sergio Chiamarino, 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.

9/04/2019

Redazione - redazione@ovadese.it

<http://www.alessandrianews.it/economia/dolcetto-vinitaly-167564.html>

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.

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 sciroppate, 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*

LA STAMPA

LA SVOLTA DEI PRODUTTORI

L'Ovada docg non ha più complessi "Ora siamo noi i primi a crederci"

DANIELE PRATO
OVADA

La quattro giorni al Vinitaly dell'Ovada docg è stata sintetizzata bene da Filippo Morigi, presidente del super-consorzio Piemonte Land: «I produttori dell'Ovada hanno preso in mano il proprio destino, dimostrando di non avere complessi di inferiorità». Al convegno di ieri nel padiglione 10 della kermesse veronese - «Ovada docg: un anno da protagonista» - non

sono state le uniche parole di elogio per un rosso in cerca di un posto tra i grandi vini del Piemonte. Ci sono state quelle di Federico Quaranta e l'invito della trasmissione «Decanter» di Radio 2 - «quello dell'Ovada è un progetto culturale e umano» - e dell'assessore regionale Giorgio Ferrero: «Il 2019 Anno del Dolcetto è anche merito della tenacia che ha dimostrato Ovada nel perseguire l'obiettivo e nel crederci dall'inizio».

Crederci: è questa la parola magica che potrebbe aver cambiato per sempre il destino di questo vino e del suo territorio. Ieri, una decina di produttori ovadesi assente alla fiera ha raggiunto il Vinitaly soltanto per partecipare al dibattito, giornalisti e buyer si sono fatti ammirare non solo dai vini ma anche da determinazione ed entusiasmo del consorzio di tutela e dell'Enoteca regionale di Ovada, che sul rilancio sta

dando un fondamentale contributo.

«Il Vinitaly dovrà essere un punto di partenza - spiega il presidente dell'Enoteca, Mario Arosio -, ma è stata l'occasione per prendere consapevolezza del nostro valore. Essere sotto questi riflettori aiuterà gli ovadesi a rendersi conto di appartenere a una terra da vino».

Anche Italo Danielli (che ha brindato con Luca Sardella, volto tv), guida del Consorzio di tutela, è raggiante: «Sta andando meglio del previsto, lo stand è un successo, il dibattito è stato tra i più partecipati. Abbiamo suscitato curiosità e colpito nel segno. Si è finalmente messa una bandierina per dire che ci siamo anche noi».

© LA STAMPA/AGENZIA FOTOGRAFICA



Italo Danielli e Luca Sardella brindano con l'Ovada docg

Entusiasmo da Vinitaly: il Piemonte sugli scudi

ENOLOGIA Di ritorno dalla fiera, le aziende tirano le somme: indiscussa la qualità, si chiede più promozione

■ Il padiglione Piemonte al Vinitaly appena concluso era il più grande dell'intera fiera, insieme a quello della Toscana. D'altronde in provincia di Alessandria sono tantissimi i vini Doc e Docg rispetto a tutto il resto dell'Italia. E' stata un'edizione che ha registrato un afflusso significativo di operatori del settore, buyer esteri, sommelier, importatori. Numerosi anche i visitatori 'privati', nonostante il biglietto non fosse proprio popolare (85 euro). La scelta di privilegiare il B2B, comunque, è stata condivisa dalla maggior parte degli espositori, con qualche riserva, come spiega Massimiliana Spinola del Castello di Tassarolo, associato Cia Alessandria: «Sarebbe forse meglio dedicare un giorno esclusivamente ai privati, con prezzi più moderati, lasciando

gli altri ai professionisti che possono lavorare senza avere gli stand presi d'assalto».

Il 2019 è l'Anno del Dolcetto, ma all'estero non lo sanno, o perlomeno non lo conoscono come vorrebbero i produttori dell'ovadese. Gabriele Gaggino crede nel suo vino, ma constata che «Sul mercato estero non è conosciuto come Barbera e Nebbiolo: dobbiamo lavorare di più per la sua promozione». Dolcetto che sul mercato viene richiesto ad una gradazione maggiore, così come per la Barbera.

Dal Casalese, Massimo Rosolen di Hic et Nunc guarda con entusiasmo all'estremo Oriente: «Nel mondo stiamo lavorando bene con il mercato cinese, che apprezza molto le

nostre bollicine, soprattutto il Barbera spumantizzato». Novità anche per il Timorasso

(Cantine Volpi) che rinuncia alle botti per il solo passaggio in acciaio. Il Consorzio del Brachetto (acquese) sperava molto nella ribalta internazionale per i propri vini, in cerca di stabilità (di mercato). Il Presidente Paolo Ricagno è positivo e guarda al futuro con rinnovate prospettive, stando all'interesse riscontrato allo stand.

Tante le iniziative collaterali, come il «Pink for Lady» di Coldiretti Alessandria dedicata ai rosati prodotti da aziende a conduzione femminile. O come quella di Confagricoltura Alessandria in partnership con l'Associazione delle Dimore storiche, per degustazioni legate alla promozione del territorio.

Il vino rimane uno dei più grandi business italiani: «Il settore del vino dimostra più

di altri che l'agricoltura è in grado di offrire lavoro sia a chi vuole investire sia a chi vuole fare una esperienza in campagna anche solo per integrare il proprio reddito. E' importante promuovere la conoscenza del vino, il suo legame con il territorio e la cultura, a partire proprio dalle giovani generazioni», considera il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Rampazzo.

Etichette alessandrine promosse, dunque, anche se, in aria di elezioni, c'è chi chiede alle istituzioni più aiuti contro dazi, incertezze stagionali e più fondi per la promozione

dei vini piemontesi. Dal Consorzio Barbera si alza la voce: «Dobbiamo essere più squadra, altrimenti facciamo poco».

■ **Giordano Panaro**



TV /WEB TV

S@pori del Piemonte

SdP.Blog

Vintaly finito e... l'Ovada docg (Dolcetto) alza la testa e guarda al futuro tra i tanti (troppi?) Dolcetti piemontesi. Daniele Oddone (Consorzio): «Ma noi siamo la storia e il futuro»



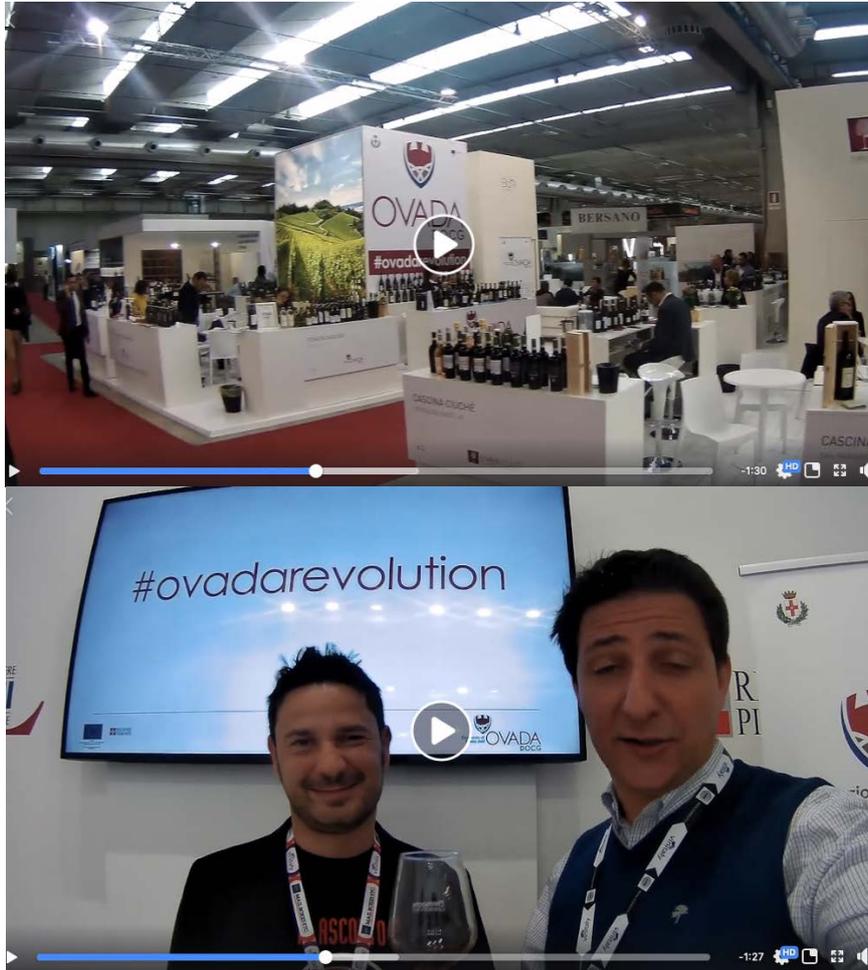
Ormai la barba va di moda, molto di più di un tempo. Un tempo erano i barbudos oggi sono gli hipster. Comunque la pensiate Daniele Oddone, giovane vicepresidente del Consorzio dell'Ovada docg, stiamo parlando di uno dei Dolcetti più storici del Piemonte, non ha bisogno della barba per fare e parlare di vino. E lo fa difendendo la storicità del Dolcetto di Ovada docg, in mezzo a un selcva di Dolcetti piemontesi (12) a cui la Regione Piemonte, in vena di regali (e per favore non si dica che c'entrano le elezioni imminenti!), ha dedicato un intero anno celebrativo. Viva!

Intanto quelli dell'Ovada a Vinitaly c'erano e belli agguerriti. Noi li abbiamo intervistati tramite proprio l'Oddone con la barba. Ecco la nostra intervista. Buona visione.

Filippo Larganà (filippo.largana@libero.it)
immagini e riprese di **Vittorio Ubertone**



<http://www.saporidelpiemonte.net/blog/vintaly-finito-e-lovada-docg-dolcetto-alza-la-testa-e-guarda-al-futuro-tra-i-tanti-troppi-dolcetti-piemontesi-daniele-oddone-consorzio-ma-noi-siamo-la-storia-e-il-futuro/?fbclid=IwAR2VHAXiFSfzVJ2A296xEllg10JT4GUSO1BqaiogrySH8GtyvPizzC2zrK8>



Visualizzazioni: 1799 · Sabato ·

Un video rapidissimo da VINITALY, con 5 brindisi 5, anche con i vip dell'enogastronomia italiana (featuring Bruno Vanzan, Tinto e il direttore nazionale Onav Francesco Iacono)
E hanno deciso loro cosa mettere nel bicchiere...

Qual è il motivo più pop per brindare con il Grignolino? Perché l'Ovada sta preparando una rivoluzione? Perché l'Aitalanga funziona alla grande? O la grappa? O il vermouth? Ecco tutte le risposte...

Art director: Giulia SOMMA - Arte e Decorazioni

Music: www.bensound.com

<https://www.facebook.com/DaniloGerardoPoggio/videos/2639683716102345/>

WEB

Quotidiano Piemontese

Piemonte di moda

L'Anno del Dolcetto il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG Ce Lo Racconta

9 aprile 2019 / in Piemonte di Moda, Piemonte food, vino

 Like 101  Tweet  Salva  Condividi  6

L'Anno del Dolcetto, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG punta la lente d'ingrandimento in uno dei vitigni più tipici e diffusi del Piemonte.

Al **Vinitaly** è un gran protagonista, martedì 9 aprile si è effettuata una degustazione di annate recenti e longeve dell'Ovada DOCG: un viaggio nel tempo nell'arco di tre decenni, fino al 1991.

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 territorio dell'Ovadese è protagonista di due vini a denominazione di origine: il Dolcetto di Ovada Doc e l'Ovada Docg, denominabile anche Dolcetto di Ovada Superiore Docg. I due vini provengono da due distinti provvedimenti legislativi e ciascuno è regolato da uno specifico disciplinare di produzione.

Dolcetto di Ovada Docg, è un vino ricco e austero e appartenere certamente alla selezione di vini importanti, contrariamente al detto che sia un vino di facile beva. Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG - c'è ne dimostra le grandi potenzialità, un vino unico, è il vino che da sempre ha accompagnato e accompagna l'uomo delle Langhe, le colline anticamente delimitate dal Tanaro da una parte e dall'Orba dall'altra e le pianure vicine.

Una sola è la tipologia per il Dolcetto di Ovada, mentre sono quattro per l'Ovada Docg: Ovada, Ovada Riserva, Ovada con riferimento della Vigna e Ovada con riferimento della Vigna e Riserva.

"Degustazione narrativa" così si è intitolata, dove hanno partecipato 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.

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.

Tommaso Arrigoni, Chef di "Innocenti Evasioni" di Milano (1 stella Michelin), che propone l'Ovada D.O.C.G. 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".

La nostra esperienza, dopo aver degustato annate dal 1991 al 2017, e che l'Ovada Docg, è un vino raro nel suo genere, si evolve nel tempo con una sua personale crescita molto appassionante.

L'Ovada Docg fa la "Revolution" a Vinitaly: buona la prima, in verticale dal '91

DEGUSTAZIONE DI ANNATE STORICHE PER L'ESORDIO A
VINITALY DEL CONSORZIO DELLA PICCOLA DOCG PIEMONTESE

10 Aprile 2019 Davide Bortone



VERONA – C'era una volta l'**Ovada Docg**, vino simbolo del Piemonte "pop" e "quotidiano". Quello che da tutti è considerato il fratello minore del Nebbiolo, assieme al cugino di Alba, ha fatto il giro largo per l'esordio a Vinaly, in occasione dell'edizione 2019 che si chiude oggi a Verona. La rampa di lancio per quella che viene definita **Ovada Revolution**.

Uno sbarco in carrozza nel padiglione del Piemonte, con una verticale-orizzontale dal 1991 al 2017 organizzata dal Consorzio di Tutela costituitosi solo nel 2013, presieduto da **Italo Danielli** e dal suo giovane vice, **Daniele Oddone**.

Già, perché l'Ovada Docg è una principessa che ha perso la scarpetta per strada. Ma che, pur scalza, ha saputo ritrovare la via maestra. Merito soprattutto di un ricambio generazionale che sta portando la luce del rinnovamento sulla Docg ovadese, spinta anche dalla scelta di Regione Piemonte di indicare il 2019 quale "**Anno del Dolcetto**".

Un vino prodotto in 22 comuni collinari dell'Alto **Monferrato Ovadese** e negli immediati dintorni. Siamo tra Acqui e Gavi, in quel lembo di terra che dagli Appennini scivola verso la valle del Po, ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare (massimo ammesso dal disciplinare 600 metri).

Una Denominazione di origine controllata e garantita che conta una produzione annua complessiva di circa **100 mila bottiglie**. Crescita a doppia cifra nell'ultimo biennio, con percentuali superiori al 20%. Un vino che trova in Italia il suo mercato fertile. Resta nel Bel Paese il 90% della produzione.



L'**export**, di fatto, è tra le sfide del futuro per la cinquantina di aziende produttrici (dato 2018), il 70% delle quali associate al Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg, per un totale di 110 ettari vitati. La maggior parte delle cantine è a conduzione familiare ed esegue internamente le fasi di produzione, vinificazione e imbottigliamento.

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, in un mix di alcol, tannini e acidità. Un vino dal sapore generalmente concentrato e persistente.

L'abbondante **carica antocianica** garantisce una spiccata attitudine all'invecchiamento di questa Denominazione piemontese. Non di rado completa il quadro organolettico dell'Ovada Docg una mineralità sapida, per via del vento marino che soffia dalla Liguria attraverso i filari.

GLI INTERVENTI A VINITALY



“E’ un momento particolarissimo per il nostro territorio – ha sottolineato il presidente del Consorzio **Italo Danielli** – c’è tantissima emozione. Siamo certi di avere potenzialità incredibili nel nostro territorio. Dimosteremo che l’Ovada Docg non è una meteora, bensì un vino che è lì dalla notte dei tempi”.

“ Lo abbiamo perso per qualche anno – ha aggiunto Danielli – per colpa nostra. Ma adesso c’è un gruppo di persone che ha riconquistato l’entusiasmo e per raccontare con orgoglio quello che siamo e possiamo fare”.

“Ovada era forse la zona più vocata per il Dolcetto, in Piemonte – ha evidenziato **Filippo Mobrìci**, presidente di Piemonte Land of Perfection, la Scarl che riunisce i Consorzi di tutela del vino del Piemonte – ma piano, piano ci siamo dimenticati tutti quanti di questo grande vitigno che ha rappresentato la storia del Piemonte vitivinicolo. A tavola il vino più bevuto era il Dolcetto, assieme alla Barbera. I vini quotidiani”.

“ Il fatto che i produttori di Ovada abbiano deciso di prendere in mano il loro destino andando in giro a proporsi senza sentirsi gli ultimi – ha aggiunto Mobrìci – dimostra il rinnovato orgoglio per le proprie radici e per il proprio territorio. Senza Dolcetto e senza Barbera nemmeno il Nebbiolo avrebbe fatto la sua strada”.

A Vinitaly anche **Gianfranco Comaschi**, presidente dell’Associazione Paesaggi vitivinicoli dell’Unesco. Una presenza utile a sottolineare il risultato ottenuto in seguito al **Forum culturale Italia-Cina** del 2017.

Nei giorni scorsi è stato infatti concretizzato il gemellaggio tra i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato e i terrazzamenti di Honghe Hani, nella regione dello Yunnan in Cina. “Il ruolo del Dolcetto è importantissimo – ha commentato Comaschi – per la sua centralità nella storia della produzione del vino in Piemonte”.

Mario Arosio, presidente Enoteca Regionale di Ovada e Monferrato, ha evidenziato la compattezza del gruppo di produttori che sta animando la Ovada Revolution: “Oggi ho visto molti vignaioli qui a Vinitaly, partiti appositamente da Ovada per venire a Verona, pur non avendo uno stand. Significa che il territorio ha voglia di stare assieme e di fare squadra: questa è la strada maestra che ci porterà lontano”.

“Il bicchiere è pieno, o quantomeno si sta riempiendo. Per Ovada questo è un punto di partenza”, ha confermato il vicepresidente del Consorzio, **Daniele Oddone**, prima dell’inizio della verticale orizzontale alla cieca (i produttori non sono stati appositamente resi noti) guidata dal sommelier Ais Piemonte **Paolo Novara**. Ecco come è andata.

IL DOLCETTO DI OVADA FA LA "REVOLUTION" A VINITALY: BUONA LA PRIMA, IN VERTICALE DAL '91



2017. L'annata in commercio. Rosso rubino, riflessi violacei. Naso di frutta rossa fresca, ciliegia, lamponi, poi corrispondenti in centro bocca, assieme al carattere tipicamente vinoso del Dolcetto. Tannino e sapidità controbilanciano, prima della chiusura, un alcol importante. Vino contraddistinto da un'acidità spinta e da una gran freschezza.

2016. Vino più violaceo, più profondo. In bocca meno spinta fruttata e ancor più verticalità e freschezza, oltre al consueto slancio vinoso. Tannino che taglia il sorso, che chiude appunto su una leggera nota amaricante. Giovanissimo, ma fa presagire un ottimo futuro.

2011. Rosso rubino, intenso. Al naso mostra sentori evolutivi, di terziarizzazione. Frutto maturo, ciliegie e prugne, ma anche fiori appassiti e una leggera spezia. Sbuffi balsamici. In bocca gran consistenza, tannino un po' troppo invadente, ma ancora una volta l'alcol ci gioca bene sopra, bilanciandolo. Un vino che si rivela giovanissimo e con ottime prospettive di un positivo affinamento.

2004. Il vino più sorprendente del tasting organizzato dal Consorzio dell'Ovada Docg. Un Dolcetto dal colore rosso rubino scarico, tendente al granato, mediamente trasparente. Naso che evidenzia l'evoluzione: chiodo di garofano, pepe bianco, confettura, buccia d'arancia. In bocca la frutta si perde in maniera voluttuosa nel tannino, nella freschezza e nella spinta minerale salina. Un vino tattile, nel pieno della sua maturità, che può ancora migliorare.

1998. Granato trasparente. Vino che mostra la sua evoluzione al naso, con la frutta che lascia spazio a percezioni di tabacco e liquirizia dolce, cioccolato, spezia dolce, su sfumature ematiche nette, ferrose. E la frutta c'è ancora, ma sotto spirito. In bocca il tannino è dolce e fa il paio col calore glicerico. La chiusura è tendente all'amaro, che ricorda le erbe macerate e la china.

1991. Granato classico. Naso tra l'ematico e il frutto, con prevalenza di terziari di caffè, tabacco, di liquirizia dolce, ma anche di cereali. Al palato meno piacevole, con la percezione ematica che prende il sopravvento in centro bocca, complicata dal tannino. Meglio il retro olfattivo, tra il balsamico e il frutto sotto spirito.

<https://www.winemag.it/dolcetto-di-ovada-revolution-a-vinitaly-buona-la-prima-in-verticale/>



Il 53° Vinitaly che si è chiuso lo scorso mercoledì a Verona ha registrato 125mila presenze da 145 nazioni, in linea con l'edizione precedente ma aumentando invece la qualità e il numero dei buyer esteri accreditati che quest'anno registrano ancora un aumento del 3% per un totale di 33 mila presenze, 4.600 aziende, 130 in più dell'anno scorso, e 100mila metri quadrati espositivi netti, questi alcuni dei numeri da record dell'edizione 2019.

A questo straordinario evento hanno partecipato anche le aziende e i consorzi del Basso Piemonte.

Chi è passato allo stand del **Consorzio Tutela del Gavi** ha scoperto oltre al Grande Bianco Piemontese anche una destinazione che integra vino, relax, shopping, escursionismo, storia e arte.

Con un semplice gioco-questionario, i tanti ospiti dello stand del Consorzio del Gavi, esprimendo le loro preferenze di viaggio hanno potuto scoprire dove e come soddisfarle sul territorio del Gavi, grazie ad una maxi mappa che descrive il territorio ricco di proposte diversificate: dal pranzo tipico nel ristorante sotto la pergola in mezzo ai vigneti alle passeggiate ai laghi del Gorziente; dallo shopping della grandi firme a prezzi scontati al golf; dalla visita di cantine e produttori ai percorsi di arte e cultura.

Tutti sono stati inviati a visitare Gavi **dal 7 al 9 giugno per il DI GAVI IN GAVI Festival 2019**. Tre giorni di incontri, dibattiti, degustazioni, abbinamenti "Vino & Cibo", "Arti e Cultura", convivialità, esplorazione del territorio: un concept – event in cui si trovano i suggerimenti per vivere Gavi, bere bene e moderatamente, godersi il paesaggio e la natura di questo angolo di Piemonte fuori dai percorsi tradizionali ancora poco conosciuto.

La giornata di martedì 9 aprile al Vinitaly è sicuramente stata il momento più significativo per il **Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG** con la **degustazione di Ovada DOCG**, di fatto sancisce la partenza dell'**#ovadarevolution** che con il vino del territorio, l'Ovada DOCG, vuole rilanciare il territorio dell'ovadese partendo proprio da una produzione vinicola di antica tradizione. Paolo Novara di AIS Piemonte ha 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.



I visitatori del più grande evento italiano dedicato al mondo del vino hanno potuto anche degustare le etichette di **Timorasso Derthona** (50 etichette di 28 soci produttori), per scoprire le caratteristiche e le evoluzioni che questo strepitoso bianco piemontese può regalare e che sta conquistando sempre più persone.

<https://www.distrettonovese.it/gavi-docg-ovada-docg-e-timorasso-al-vinitaly-2019-si-e-conclusa-una-edizione-da-record/>



Ovada

Vinality: il Dolcetto si presenta tra annate recenti e passate

Tanti appassionati per la "degustazione narrata" in scena nel pomeriggio di ieri allo stand della Regione Piemonte. L'occasione per riaffermare la duttilità del vino e assaggiare le bottiglie di qualche anno fa



OVADA - Un punto di partenza ma un grande successo. Si è presentato così il Dolcetto delle nostre colline alla ribalta del Vinality 2019. Nella giornata di ieri, all'interno dello spazio a disposizione della Regione Piemonte, è andata in scena la parte più consistente delle iniziative di promozione connesse all'anno del Dolcetto da poco proclamato. In prima linea la nuova generazione di produttori di Dolcetto e Ovada, l'espressione più nobile dei nostri vigneti, finalmente uniti per riaffermare il valore del vitigno. Momento clou la degustazione narrata andata in scena nel primo pomeriggio con la conduzione di Fede & Tinto di Decanter e in collaborazione con i Sommelier AIS Piemonte e la presenza di Mario Arosio e Italo Danielli, rispettivamente

presidenti dell'Enoteca Regionale e del Consorzio dell'Ovada docg che hanno collaborato all'organizzazione dell'iniziativa. "I produttori dell'Ovadese, la zona più vocata per i vini Dolcetto "di struttura" – afferma **Daniele Oddone, Vicepresidente del 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". Per dare forza a questo concetto è stato organizzato 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.** "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". 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

10/04/2019

Redazione - redazione@ovadese.it

<http://www.alessandrianews.it/economia/vinality-dolcetto-si-presenta-tra-annate-recenti-passate-167605.html>

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

🕒 10/04/2019 👤 corriereal 📁 AgricAl, In primo piano



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 Mobrici** – 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.

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 sciroppate, 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.

<https://mag.corriereal.info/wordpress/2019/04/10/lovada-docg-a-vinitaly-e-partita-lovadarevolution/>

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

CorriereAL 10 aprile 2019 21:09 Notizie da: Provincia di Alessandria



Fonte immagine: CorriereAL - [link](#)

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...

Leggi la notizia integrale su:
[CorriereAL](#)

https://it.geosnews.com/p/it/piemonte/al/l-ovada-docg-a-vinitaly--partita-l-ovadarevolution_23882510

L'#ovadarevolution parte da 36 vignaioli

Nell'anno del Dolcetto, un gruppo di produttori hanno dato vita all' *#ovadarevolution*.

Ma che cos'è? L'ha ben sintetizzato **Italo Danielli**, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG (costitutosi 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.

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

- 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.

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.

Costituitosi 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.

<https://www.vignaioli.it/ovada-revolution/>

イタリアより食とワインと山の魅力を

イタリアのワイン・チーズ、そして食生活情報

オヴァーダのドルチェット

オヴァーダ・・・あまりなじみがないかもしれないけれど、ピエモンテ州の南、リグーリア州のすぐ近くの地域。

オヴァーダは知らなくても、ドルチェットのワインを知っている人は多いはず。

ピエモンテの人たちのテーブルワインの筆頭は、このドルチェットとバルベラ。。。

テーブルワイン、、、なんてちょっと馬鹿にしているような感じだけど、実は、このドルチェット、栽培するのがとても難しい品種。

ドルチェットはアルバやドリアーニのものが有名だけど、オヴァーダのドルチェットの素晴らしさは、マイクロクリマ（微気候）！

リグーリア海から直線距離で25キロ。でも冬は結構雪が降る丘陵地帯で育ったドルチェットは、しっかりしたアルコールとタンニン、時には酸度も高くストラクチャーがあり、且つ又海風のお陰で、ミネラル感にあふれ、地中海沿岸に育つハーブの香があり、塩分もしっかりしている。だから、瓶熟にも適している。DOCGでありながら、9割が国内消費のこのワインの知名度を上げようと、若手の生産者が集まって企画したのが、その名もオヴァーダエヴォリューション！

現在、生産者は50軒。

若いうちはプラムやダークチェリーの香、瓶熟するにしたがってスパイスやアーモンド、ビターチョコレートの香が出てくる。

ピンテージは、2017、2016、2011、2004、1998、1991。ブラインドテイスティングと言うのも興味深い。



- 2017：バイオレットがかった濃いルビー色。ベリー系、桑の実。きめの細かいタンニン。酸味あり。アフター長い。サラミやチーズと。
- 2016：生き生きとしたルビー色。チェリー。ストロベリー。心地よいホロ苦み。バターとセージであえたラビオリと。
- 2011：ガーネット色を帯びたルビー色。ベリー系のジャム。湿った森の下草。ビターチョコレート。バランスの良い味わい。肉のポイルと。
- 2004：ガーネット色。ベリー系のジャム。クローブ。ヘーゼルナッツ。ユーカリ。熟成したチーズと。
- 1998：オレンジ色。葛根湯。シナモン。ビターチョコレート。スモーク香。瞑想しながら。。。。
- 1991：レンガ色。鉄の匂い。茹でたカリフラワー。ちょっとピークは過ぎてしまったんじゃないかなあ。。。



どのピンテージも驚き、、、でした。
ぜひ、日本でも出会ったら、試してくださいね。お値打ちなワインです！

<http://blogmilanobaita.blog95.fc2.com/blog-entry-249.html>

Vinitaly 2019/ Appunti al volo fra stand, eventi, convegni, cene... Si è visto di tutto e di più

11 APRILE 2019 | di Marisa Fumagalli



Il dito nel piatto

Vinitaly, giù il sipario. Verona ritorna alla “normalità”. Dietrofront di qualche giorno, per riprendere alcuni numeri dall’articolo di Luciano Ferraro sul “Corriere”: 14 campi da calcio (l’area in cui si estende la Fiera internazionale del vino), 4.600 aziende presenti da 35 Paesi. E poi? C’è da perdersi. Il pubblico si insinua fra gli addetti ai lavori (pressati dagli appuntamenti), planando qua e là in cerca di profumi e gusti. O semplicemente per guardare e garantirsi spuntini d’autore. Ciò detto, quello che segue non è un reportage ma alcuni appunti sparsi (e decisamente incompleti) sulla kermesse veronese. Dove il core business, certo, sono i vini. Ma attorno ruota di tutto e di più. Il calice si accompagna ai “finger” dell’aperitivo, al menù di pranzo e cena. Largo al cibo, insomma. E all’olio, protagonista in Fiera di Sol&Agrifood. Ma Luigi Caricato, oleologo (ideatore di Olio Officina Food Festival), commenta: “Ormai domina l’Agrifood, tanto il cibo e i cuochi sono preponderanti”. Per inciso, l’olio extravergine d’oliva sta vivendo un momento critico. “I produttori di vino investono di più, anche all’estero, gli olivicoltori sono decisamente meno dinamici”, osserva Caricato. Chef protagonisti? E sia. Attivi negli show cooking in vari punti della Fiera e soprattutto mattatori nelle cene “private” su invito, per colleghi produttori, importatori, giornalisti, pr, rappresentati delle istituzioni nazionali e locali. Ed è tutto un viavai di navette fra gli hotel e le “location” (!! in città ma, nel caso di alcuni vignaioli veneti, le serate si consumano in ville e tenute fuori Verona, raggiungibili in tempi ragionevoli. Per i suoi convivi, Allegrini esibisce la superba Villa della Torre (Fumane Valpolicella) e ne organizza non uno

ma tre. Una maratona per Marilisa (elegantissima) manager ed anche donna-immagine del marchio Allegrini. Gala Dinner a tema con addobbi, musiche, danze (quest'anno, l'Oriente). Una novità del 2019: per deliziare i palati degli ospiti è stato ingaggiato Carlo Cracco, chef e "volto" super famoso, al posto dei fantastici e solidi fratelli Cerea ("Da Vittorio", 3 stelle, Brusaporto/Bergamo). Che hanno traslocato cucinando, invece, per i commensali dell'azienda Pasqua. E poi Moreno Cedroni, Enrico Bartolini, Gianfranco Vissani... Sorprendente la Maison Vicentini (tempio del modernariato/foto) dove l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini ha organizzato la cena "Bello e d'annata", dedicata al segreto della longevità del "Verdicchio". Chef Errico Recanati ("Andreina", 1 stella Michelin, Loreto/Ancona). Avanti con il conte Gaetano Marzotto (Gruppo Santa Margherita) che ha ricevuto "chez lui", in centro storico, per il "Family Cocktail with Friends".

Torniamo alla Fiera per altre note. Già fucina di attività economica produttiva su input dei patrizi proprietari, le storiche Ville Venete (oggi riunite in associazione) ispirano la tavola rotonda, guidata da Patrizio Roversi, "Qual è stato il ruolo delle Ville Venete nella crescita del settore vitivinicolo regionale?". E va segnalato il 10° compleanno (festeggiato al Vinitaly) delle "Famiglie dell'Amarone" (vino top della Valpolicella). Tredici produttori importanti e rigorosi, il cui motto è "qualità senza compromessi": Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini, Zenato. Dal Nord al Sud, un salto in Sicilia. Dove i vini accrescono l'appeal. Senza offesa ai maschi, ci piace qui citare tre signore dell'Isola, volti di aziende importanti: Francesca Planeta ("Planeta, oltre la vigna, offre ospitalità ed esperienze sul territorio"), Gaetana Jacono di Valle dell'Acate (allo stand campeggiano le maschere barocche di Belli Folli, etichetta dedicata ai millennials), Josè Rallo di Donnafugata (coloratissima nell'abbigliamento, ci dona un originale mazzo di carte con la storia di 5 generazioni nel vino). La femminilità delle "Donne del Vino" (presiedente la senese Donatella Cinelli Colombini) quest'anno si manifesta anche con i prodotti beauty. Per



esempio, un siero anti-age al vino rosso. (Da provare). E colpisce Sandra Veza, piemontese creativa, che, dopo aver detestato la bevanda di Bacco, da qualche tempo guida nelle terre del Barolo la cantina intitolata "L'Astemia pentita". Per restare in Piemonte, esultano i vignaioli del giovane Consorzio dell'Ovada Docg (anno di nascita 2013). Allo stand dimostrano che il Dolcetto, considerato vino di pronta beva, ha gusto e tenuta anche invecchiato. Per celebrare l'Ovadarevolution, sono stati ingaggiati Tinto&Fede di Decanter. A proposito di età, le Distillerie Nardini festeggiano il 240° anniversario, mentre Nonino va oltre la grappa e ti accoglie allo stand con il Botanical, nuovissima base per aperitivo, 100/100 vegetale. Il padiglione Lombardia dà i numeri con un bilancio di 90.000 visitatori e 29.000 bottiglie stappate. Altra atmosfera nell'area del Consorzio dei Colli Bolognesi e del Pignoletto che hanno fatto squadra per proporsi al meglio. Il direttore Giacomo Savorini, con piglio professionale, lamenta il fatto che il Vinitaly sia diventato un contenitore gigante e multiforme, perdendo così la funzione primaria. "Troppa confusione", dice annunciando per il prossimo anno uno stand insonorizzato e cuffie per i visitatori.... Un matrimonio vinicolo? Quello di Bruno Vespa (nel ruolo di produttore di vini) con Sandro Boscaini di Masi: incrocio di vitigni e cantine, Annunciato dal giornalista tv in coda alla presentazione della Guida "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia", by Luciano Ferraro e Luca Gardini per il "Corriere della Sera". Dei politici (di governo e opposizione) presenti in Fiera i quotidiani hanno scritto massicciamente, Citiamo qui la costante presenza del governatore Luca Zaia (il più amato d'Italia secondo un sondaggio del Sole 24 ore) che ha stretto mani e preparato pizze (si fa per dire, ovviamente) presso lo stand della sua Regione Veneto. Attenzione, però: c'è una foto (ma Salvini non c'è) che lo ritrae da Astoria Vini dove è stata presentata la nuova campagna sociale. Oltre al taglio della torta e all'apertura della prima bottiglia del Giro d'Italia di cui l'azienda trevigiana è sponsor. Piccolo dettaglio: uno dei titolari, Giorgio Polegato, è padre adottivo di due figli di colore. (L'imprenditore è stato anche al centro di polemiche per le sue pubblicità anti-razzismo). Di più: al Vinitaly, presso lo stand Astoria ecco a fare da testimonial "in rosa" due bellissime ragazze africane.

<http://ilditonelpiatto.corriere.it/2019/04/11/vinitaly-2019-appunti-al-volo-fra-stand-eventi-convegni-cene-si-e-visto-di-tutto-e-di-piu/>

Ovada DOCG: a Vinitaly la prima uscita pubblica della nuova età del Consorzio di Tutela

Da Redazione 2 - 12 Aprile 2019 0



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 Mobrici – 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.**



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.



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.



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.

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG

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.

Costituitosi 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.**

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.

Ovada

L'Ovada docg al Vinitaly di Verona

Ovada. Mercoledì 10 aprile si è chiusa l'edizione 2019 del Vinitaly di Verona.

Con un bilancio dei produttori della zona di Ovada e, più in generale, della provincia alessandrina, assai soddisfacente.

Si è registrato, nei quattro giorni di grande esposizione veronese, un flusso di visitatori oltre le aspettative e l'edizione (la 53^a) è stata molto partecipata. Infatti erano presenti a Verona circa 4600 espositori di 35 Paesi. La Cia era presente in Fiera con un grande spazio espositivo e pure l'Ovada docg aveva un suo spazio dedicato.



Tra i produttori vitivinicoli anche l'azienda agricola Fratelli Facchino, di Rocca Grimalda: "Abbiamo uno stand rappresentativo di tutto l'Ovadese, sono già alcuni anni che partecipiamo al Vinitaly con buoni risultati. Il nostro Albarossa affinato a legno riscuote grande successo e ci ha anche aperto qualche porta verso l'estero, soprattutto in Belgio e in Repubblica Ceca".

Della zona di Ovada anche Tenuta Gaggino e il titolare Gabriele Gaggino crede nel 2019 "Anno del Dolcetto" per dare slancio alla produzione tipica, che affianca i più noti Barbera e Nebbiolo.

"Il Dolcetto sul mercato estero si muove molto lentamente perché non è conosciuto.

Quindi lavoriamo per la sua promozione e cogliamo con interesse e positività ogni nuova proposta per il suo sviluppo".