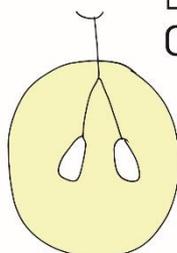


2021  
ANNO  
DEL  
CORTESE



1

## Nobil Cortese

### Il 2021 è l'Anno dello storico vitigno piemontese

*Enotecche regionali e Consorzi di tutela coinvolti nel programma di valorizzazione della Regione Piemonte e VisitPiemonte*

La nobiltà Cortese, quella di certi tempi lontani, quella che ha dato vita alle più grandi opere letterarie. E ancora, la nobiltà del Cortese, che ha dato e che continua a dare vita a grandi vini, alla qualità eccellente di un vitigno che dialoga che è ben radicato nel proprio territorio. E del territorio ha fatto forza e personalità, condizionandolo e facendosi condizionare.

La storia del vitigno Cortese è la storia medesima di un'ampia area del Piemonte che si estende dalla provincia di Alessandria, sul sistema collinare che unisce Ovada e Acqui Terme a Nizza Monferrato, fino alla provincia di Asti sulla sponda destra del fiume Tanaro.

Un vitigno autoctono d'eccellenza, con una tradizione che risale al XVII secolo, a cui è stato dedicato nel **2021 un programma di valorizzazione** organizzato dalla Regione Piemonte, dai tre Consorzi di Tutela del Gavi, dei vini dei Colli Tortonesi e della Barbera d'Asti e vini del Monferrato, e da VisitPiemonte – Regional Marketing and Promotion - insieme alle Enotecche Regionali.

Saranno le **"Giornate di promozione del vitigno e del territorio"**, il 5 e 6 ottobre, a chiudere l'**Anno del Cortese 2021** muovendosi tra **Tortona, Ovada, Gavi e Acqui Terme**, dove un gruppo di giornalisti specializzati sarà accompagnato alla scoperta di vigneti, cantine, aziende vitivinicole, tenute e prodotti tipici ma anche di paesaggi, borghi e castelli. Una tavola rotonda sarà poi l'occasione per fare il punto sul mondo che ruota intorno al vino Cortese e sulle opportunità offerte al territorio dallo sviluppo del turismo enogastronomico.

Con **3 mila ettari coltivati**, il Cortese è un uno dei vitigni piemontesi più importanti tra quelli a bacca bianca. La tradizione vuole che sia anche tra i più diffusi e consumati in Piemonte: così come il Barbera e il Dolcetto sono tradizionalmente i rossi da tavola nella tradizione regionale, allo stesso modo lo è il Cortese come vino bianco. Fortemente legato alle sue origini, che fa dei terreni ricchi in sedimenti argillosi il suo territorio di vocazione, si esprime in vini anche molto diversi fra loro, che hanno in comune il colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli e il sapore insieme secco e fresco. **1 DOCG e 4 DOC in totale: Gavi o Cortese di Gavi DOCG (1998), Colli Tortonesi Cortese DOC (1973), Cortese dell'Alto Monferrato DOC (1979), Piemonte Cortese DOC (1994)** con la versione spumante Piemonte Doc Cortese “Marengo”, **Monferrato Casalese Cortese DOC (1994)**.

Commenta l’iniziativa **l’Assessore all’Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte**: il Cortese è un vitigno storico che merita la giusta visibilità all’interno della nostra offerta di vini bianchi del Piemonte e per questo nell’ambito delle iniziative realizzate dalla Regione, a favore dei vitigni autoctoni, per gli anni 2020 e 2021 abbiamo avviato un progetto per la sua valorizzazione. Dal territorio di produzione, complessivamente 3 mila ettari coltivati principalmente nell’Alessandrino ma anche nelle colline Astigiane e in parte nel Cuneese, nascono una DOCG e quattro DOC, che integrano il numero importante dei nostri vini a denominazione. Attraverso l’immagine coordinata, Anno del Cortese, i tre Consorzi di tutela insieme alle Enoteche regionali e alle Botteghe del vino, hanno realizzato un programma di iniziative, diffuse non solo a livello regionale ma anche nazionale. L’obiettivo è quello di promuovere in modo efficace il vino e al tempo stesso il territorio del Monferrato.

*“Il turismo enogastronomico è sempre più legato alle emozioni suscitate dai territori: paesaggio, ambiente, comunità di persone; e anche le aziende vitivinicole rivestono sempre più il ruolo di ambasciatori dell’accoglienza e del saper fare piemontesi - sottolinea **Luisa Piazza, Direttore Generale di VisitPiemonte Regional Marketing and Promotion** – L’Anno del Cortese ha colto bene questa tendenza e ha scelto di presentarsi ‘sul campo’: nei vigneti, nelle cantine, con l’abbinamento di vini e prodotti, dando visibilità alle tipicità e alle storie imprenditoriali locali. Un appuntamento di avvicinamento alla 6<sup>a</sup> Conferenza mondiale del turismo enologico dell’UNWTO che proprio il Piemonte ospiterà nel settembre 2022”.*

*“L’iniziativa Anno del Cortese valorizza la grande biodiversità viticola della nostra Regione, che vanta un patrimonio ampelografico “bianco” stupefacente, oltre ai rossi più noti. Il Cortese, vitigno autoctono da millenni coltivato nella parte sud orientale del Piemonte ha trovato sulle colline del Gavi la sua massima espressione, dimostrando al contempo la sua versatilità - commenta **Maurizio Montobbio, Presidente del Consorzio Tutela del Gavi** -. Basti pensare alle diverse tipologie: fermo, frizzante, riserva, spumante che nel calice esprimono tutto il potenziale di questa uva, già amata da Louis Oudart – enologo di Camillo Benso Conte di Cavour - per la sua freschezza che lo rende il*

*grappolo ideale per la spumantizzazione. Grazie al Gavi, il Cortese ha varcato i confini piemontesi ed è presente con le sue 13 milioni di bottiglie sulle tavole di oltre 100 paesi nel mondo, mantenendo un legame indissolubile con il nostro territorio dove manifesta la sua identità più tipica”.*

**Filippo Mobrici, Presidente del Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato**, dichiara *“Siamo molto soddisfatti della sensibilità che mostra la Regione verso il Cortese, che certamente rappresenta il vitigno storico per eccellenza per quanto riguarda i vini bianchi fermi piemontesi: è sempre stato il vino bianco che si consumava quotidianamente, in tutte le occasioni. Un vitigno molto diffuso in Piemonte, fortemente legato al suo territorio d’origine. Da queste uve si ottengono grandi vini, come il Gavi. Un’uva con grandi potenzialità ma che in certe aree ha bisogno di essere sostenuta, anche e soprattutto nella comunicazione. Quindi, ben vengano attenzioni e iniziative come questa per un vitigno che ha un futuro tutto da costruire ma con la certezza che potrà dare grandi soddisfazioni”.*

*“Il vitigno Cortese racchiude storia e tradizione e nel contempo si dimostra moderno e contemporaneo, dal momento che risponde con le sue caratteristiche ai gusti e alle tendenze del mercato. Le iniziative di promozione, di conoscenza e di valorizzazione di questo vitigno che rientrano nel programma della Regione Piemonte e che vedono il Cortese protagonista intendono offrire nuove opportunità per consolidare questo prodotto nel panorama dei grandi bianchi piemontesi”,* afferma **Mario Arosio, Presidente Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato**.

*“Il Cortese è un vitigno che ben rappresenta quella parte di Piemonte vinicolo legato alla tradizione ma anche, e soprattutto, alle possibili future declinazioni che potranno nascere dalla creatività delle cantine e dalla collaborazione tra le diverse zone produttive. A nome dell’Enoteca di Acqui Terme accolgo con molto piacere la scelta della Regione Piemonte di dare risalto a questo vitigno che già nel nome ha un grandissimo potenziale, e sono certa che il lavoro di squadra porterà ad ottimi risultati”,* sottolinea la **Presidente dell’Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino, Annalisa Vittore**.

*«Il Cortese è solo uno dei vini prodotti nel nostro territorio, accanto a Timorasso, Moscato, Barbera, Dolcetto e Croatina – spiega **Gian Paolo Repetto, Presidente del Consorzio Colli Tortonesi** –. Il nostro contesto, collocato in un crocevia fra quattro regioni, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria, in 7 valli e 47 Comuni, non solo è fortemente caratterizzato dalla cultura del vino, ma è segnato da una propria originalità e da peculiarità storiche e paesaggistiche. Iniziative di promozione come quella dell’Anno del Cortese possono regalare grande visibilità: sottolineando e valorizzando gli aspetti più autentici e la tradizione, ma anche la spinta verso l’innovazione e la sostenibilità che in questi anni abbiamo voluto trasmettere alle nostre aziende».*

*“Il Piemonte vince quando fa squadra”, commenta **Matteo Ascheri, Presidente di Piemonte Land of Wine**: “Per questo riunire tutte le denominazioni piemontesi a base Cortese e valorizzarle nell’ambito di un programma di promozione annuale non può che giovare. Il Cortese è uno dei vitigni a bacca*

*bianca più rappresentativi della nostra Regione ed è fondamentale dare risalto alle caratteristiche uniche che lo contraddistinguono e rendono impareggiabili i vini prodotti con queste uve nel panorama nazionale ed internazionale”.*

Ospite dell’evento anche lo **chef \* Stella Michelin Andrea Ribaldone**, che ha creato un menu per l’occasione: *“Credo che un ristorante, e ancora di più un cuoco, sia fortemente legato al territorio in cui vive e in cui crea i suoi piatti. E per noi, il principe del territorio, per quanto riguarda i vini bianchi, è in assoluto il vitigno Cortese. Ho voluto creare così un menu in cui il Cortese la fa da padrone, presente come ingrediente all’interno dei piatti come fil Rouge tra cibo e vino”.*

Ambassador d’eccezione, **l’artista Dario Ballantini**: *“La poliedricità è stata ed è la mia vita. Se dovessi paragonare l’essere umano a come vivo io la mia artisticità, direi che possiamo essere tutti capaci di essere tutto. Questo è il potenziale umano che, se indirizzato al bene, può dare risultati sorprendenti per l’equilibrio del mondo”.*

Info su: [www.visitpiemonte.com](http://www.visitpiemonte.com)

#### **Ufficio Stampa Regione Piemonte**

Alessandra Quaglia

[alessandra.quaglia@regione.piemonte.it](mailto:alessandra.quaglia@regione.piemonte.it)

Tel. +39 0114325260

#### **Ufficio Comunicazione VisitPiemonte:**

Emanuela Sarti

Tel. + 39 011 4322047

[emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org](mailto:emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org)

Marisa Margara

tel. + 39 011 4326219

[marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org](mailto:marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org)

#### **Ufficio Stampa Nadia Afragola**

Tel. + 39 338.5684095

[nadiafragola@hotmail.com](mailto:nadiafragola@hotmail.com)