

2020 “ANNO DEL CORTESE”

Un vitigno storico piemontese da promuovere in tutte le sue dimensioni

Torino, 7 ottobre 2020

3 mila ettari coltivati, 1 DOCG e 4 DOC, oltre 13 milioni di bottiglie prodotte nel 2019 con l'85% di esportazione all'estero, ma soprattutto una lunga e nobile tradizione documentata fin dal XVII secolo: con l'iniziativa “2020 Anno del Cortese”, un altro dei vitigni storici piemontesi - dopo il Dolcetto nel 2019 - sarà protagonista di una specifica campagna di promozione che vedrà in campo la **Regione Piemonte, i 3 Consorzi di Tutela, le Enotecche Regionali e le Botteghe del vino**. Un programma di valorizzazione promosso da **VisitPiemonte** - la società in house della Regione Piemonte partecipata anche da Unioncamere, che opera per la valorizzazione turistica e agroalimentare del territorio - tramite i propri canali di comunicazione web e social, con la realizzazione di un video dedicato al vitigno, la creazione di una pagina web sul sito visitpiemonte.com e la diffusione del calendario eventi in programma.

*“La Regione prosegue le iniziative a favore dei vitigni autoctoni e dedica il 2020 ed il 2021 al rilancio del Cortese - dichiara **Marco Protopapa, Assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte** - un prodotto poco valorizzato rispetto ad altri vini bianchi piemontesi che si sono affermati sul mercato nazionale ed estero. Per questo abbiamo avviato un progetto di valorizzazione e marketing per dare visibilità ad un vitigno storico del Piemonte ed al territorio di produzione: principalmente nell'Alessandrino, poi nelle colline Astigiane e in parte nel Cuneese. Attraverso il sostegno dell'Assessorato regionale all'agricoltura, i consorzi di tutela, le enoteche regionali e le botteghe del vino, insieme a VisitPiemonte, hanno realizzato un programma di iniziative diffuse a livello regionale e nazionale per un'azione significativa di promozione sia del prodotto vino, sia del territorio a livello turistico”.*

*“I vini piemontesi sono veri e propri ambasciatori del territorio e, insieme agli altri prodotti agroalimentari e alla gastronomia, occupano un posto di primaria importanza nella valorizzazione turistica della nostra regione - sottolinea **Luisa Piazza, Direttore Generale di VisitPiemonte** - non a caso il Piemonte, ed il territorio delle Langhe Monferrato Roero, è stato individuato come caso studio italiano del progetto europeo SPOT, a cui VisitPiemonte sta lavorando insieme all'Università di Verona: una ricerca che analizza destinazioni europee vocate al turismo che unisce cultura, ruralità ed enogastronomia, per mettere in rete metodi e strumenti di promozione. Se ragioniamo in termini di cifre, il Rapporto sul Turismo del Vino in Italia lo scorso anno registrava una crescita del +7% di visitatori (da 14 a 15 milioni) e del +6% di giro d'affari (da 2,5 a 2,65 miliardi di euro). Una cornice in cui il Piemonte si colloca, per attrattività, al secondo posto per un target di visitatore che spende da 85 a 160 euro al giorno. Abbiamo 59 DOC e DOCG, un numero di superiori a tutte le altre regioni italiane; circa 340 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT); 46 chef stellati, un patrimonio importante sia a livello di materie prime sia di realtà ristorative. E, in un contesto di ripartenza come quello attuale, anche l'iniziativa 2020 Anno del Cortese rappresenta occasione per dare visibilità al territorio piemontese, alle sue tipicità, e alle storie imprenditoriali locali”.*

Vitigno autoctono a bacca bianca di millenario stanziamento, il Cortese - conosciuto anche con i termini dialettali di Corteis, Courteis e Courteisa - predilige i terreni ricchi di sedimenti argillosi. Proprio l'alternarsi di "terre bianche" e "terre rosse", esalta le note fruttate di un'uva i cui grappoli biondi nel mese di settembre inondano di luce le **colline piemontesi a sud di Alessandria, da Ovada fino ai Colli Tortonesi, in provincia di Asti sulla sponda destra del Tanaro e di Cuneo, in bassa Valle Belbo**. Alte concentrazioni zuccherine, elevata acidità e bassa alcolicità sono le sue caratteristiche principali, insieme al colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'odore delicato e al sapore fresco e secco. Note espresse in vini morbidi e delicatamente profumati, diversi a seconda della zona di coltivazione, nei **Gavi o Cortese di Gavi DOCG (1998), Colli Tortonesi Cortese DOC (1973), Cortese dell'Alto Monferrato DOC (1979), Piemonte Cortese DOC (1994), Monferrato Casalese Cortese DOC (1994)**. Ma tra le espressioni del vitigno spicca anche la versione "Marengo", di nuova introduzione nel disciplinare Piemonte DOC Cortese: vini spumanti o frizzanti ottenuti con uve Cortese coltivate nel territorio della celebre battaglia di Marengo; un'ampia area che si estende nel sud del Piemonte tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, dove il 14 giugno 1800 le truppe francesi di Napoleone Bonaparte si scontrarono con quelle austriache.

Curate dalle Enotecche Regionali, le iniziative dell'Anno del Cortese si estenderanno anche al 2021, sviluppandosi in Piemonte e fuori dalla regione tra iniziative promozionali e di marketing, master class, presentazioni e degustazioni. Momenti che saranno caratterizzati dall'immagine grafica di **Alice Ronchi**: la giovane e già affermata artista scelta dalla Regione Piemonte ha concentrato la propria attenzione per l'etichetta sull'acino d'uva, elemento da cui origina il lungo ed elaborato processo di produzione del vino. Un singolo elemento che, ripetuto innumerevoli volte, diventa un pattern astratto in cui perdersi con lo sguardo ma anche concentrarsi sui dettagli. Un'immagine coordinata che Consorzi e produttori potranno utilizzare in occasione di eventi per identificare il Cortese prodotto in Piemonte.

Info su: www.visitpiemonte.com

Ufficio Stampa Giunta Regionale

Alessandra Quaglia
Tel. +39 011 4325260
alessandra.quaglia@regione.piemonte.it

Ufficio Comunicazione VisitPiemonte:

Emanuela Sarti
Tel. + 39 011 4322047
emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org

Marisa Margara
tel. + 39 011 4326219
marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org

Nadia Afragola

Tel. + 39 338 5684095
nadiafragola@hotmail.com