

LA PROVINCIA DI ALESSANDRIA VENDEMMIA ALL'EXPO

Presentazione dei risultati della vendemmia 2015 sui territori alessandrini

Una grande vendemmia, una inconsueta varietà di denominazioni distribuite su cinque territori dalle caratteristiche straordinarie, un'attenzione crescente dedicata dal mondo professionale del vino e testimoniata da un numero elevato di riconoscimenti (il più recente: le dieci aziende premiate con i "tre bicchieri"): questa la viticoltura della provincia di Alessandria che ha deciso di presentarsi nella cornice più prestigiosa, quella dell'Esposizione universale di Milano 2015, ieri *23 settembre 2015 al Ristorante Identità Expo* a Milano.

L'incontro è stato moderato da Roberto Fiori, giornalista de "La Stampa", coadiuvato da Gian Paolo Coscia, Presidente della Camera di Commercio, e da Roberto Livraghi, Segretario Generale dell'ente, alla presenza di vari giornalisti del mondo del food, del wine e del turismo.

"La Camera di Commercio di Alessandria – ha esordito il presidente Gian Paolo Coscia – unitamente ai Consorzi di tutela e agli enti di promozione del territorio vitivinicolo, ha organizzato questo evento negli eleganti spazi di "Identità Expo" il temporary restaurant coordinato da Andrea Ribaldone chef del ristorante I due Buoi di Alessandria". Un luogo significativo ideato per rappresentare al meglio la cucina Italiana e per esaltare la creatività dei più grandi interpreti della cucina internazionale i cui menu si sposano con una prestigiosa selezione di etichette scelte fra le più rappresentative del territorio nazionale fra cui spiccano anche i vini vincitori del Concorso Enologico Provinciale "Premio Marengo DOC" organizzato dall'ente camerale tramite la sua azienda speciale Asperia.

Il focus sulla vendemmia 2015 ha visto la partecipazione attiva del Consorzio del Gavi (con il direttore, Francesco Bergaglio), del Consorzio Colli Tortonesi (con il presidente, Stefano Bergaglio), dell'Associazione Strada del Vino Colli Tortonesi (con il presidente Walter Massa), del Consorzio dell'Ovada (con il vicepresidente Giuseppe Ravera) e dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme (con l'imprenditrice Michela Marengo). Tortonese, Casalese, Gaviense, Acquese e Ovadese sono le cinque splendide realtà territoriali che si sono presentate in grande spolvero a questo appuntamento.

Per la zona del **Tortonese**, il presidente del Consorzio Colli Tortonesi, Stefano Bergaglio, ha rilevato che quest'anno la qualità si prospetta molto alta e gli standard qualitativi sono tanto elevati da essere riscontrabili in poche altre annate. Nonostante questo, sarà un anno di luci e

ombre tenendo in considerazione i prezzi di mercato: secondo i produttori, le uve tradizionali non sono state premiate a sufficienza, in relazione alla qualità e alla quantità prodotta, a fronte di rese ancora più basse rispetto agli scorsi anni. Nel Tortonese si punta in questi anni sul **Timorasso**: il 2015 sarà un'annata storica che probabilmente riuscirà a portare questo prodotto in tutto il mondo con ancora maggiore prestigio. Se è stato ottimo il raccolto del **Cortese**, anche la **Croatina** ha avuto eccellenza qualitativa e si attendono i riscontri sul mercato in quanto si tratta di un prodotto non ancora affermato, di non semplice collocazione, ma sul quale i produttori stanno investendo. Il prezzo per chi vende uve nere parte intorno ai 50 centesimi/chilo (ma con valori più alti in ragione della qualità del prodotto): la speranza è che, con la produzione limitata di **Barbera**, come ha ribadito Walter Massa, quale presidente dell'Associazione Strada del Vino Colli Tortonesi, il mercato dei vini in Piemonte possa aumentarne il prezzo e le Cantine sociali possano pagare in maniera più adeguata i produttori.

Nel **Casalese**, sia per **Grignolino** sia per **Barbera**, la qualità è ottima: uva bella e sana con rilevazioni dai 20° zuccherini in su. Unico elemento critico: la quantità, calata del 15% circa rispetto agli scorsi anni. Questo è spiegabile attraverso la siccità importante dei mesi decisivi per lo sviluppo delle uve: le piante non hanno vegetato in modo corretto e con l'arrivo tardivo delle piogge, i grappoli sono rimasti piccoli, la loro crescita non è stata ottimale per grandezza e peso. I prezzi, contrariamente alle aspettative di inizio campagna, sono da ritenersi simili allo scorso anno (da 40 a 50 cent/Kg).

Nel **Gaviese**, per **Cortese** e **Gavi**, l'andamento qualitativo è paragonabile alla perfezione, per gradazione e salute. Il direttore del Consorzio del Gavi Francesco Bergaglio ha evidenziato che la produzione ha subito un arresto quantitativo rispetto agli scorsi anni (addirittura oltre il 20%), ma il prezzo attuale è intorno all'euro, più di quanto stabilito in sede di Commissione paritetica.

Nell'**Acquese**, per **Moscato**, **Brachetto** e **Albarossa**, l'uva si distingue per bellezza, qualità e tutti gli indicatori positivi (fermentazione, temperatura, grado zuccherino alto, acidità, tannino), ma sui vitigni tardivi (in particolare Albarossa) la siccità ha influito negativamente, con la conseguente bassa resa in cantina coi mosti (che non arriva al parametro tradizionale del 70%). Michela Marengo, titolare della Casa Vinicola Marengo di Strevi ed associata all'Enoteca Regionale di Acqui, si è dichiarata molto soddisfatta dei risultati della vendemmia che sta per concludersi e che si preannuncia di ottimo auspicio per lo sviluppo economico e turistico di tutto il territorio della provincia.

Anche per l'**Ovadese** (in particolare il **Dolcetto**) è stata un'annata molto positiva, "fuori dal normale", con mosti strutturati, corposi, colorati. Le quantità hanno visto un calo minimo, che varia tra aziende, aiutate dall'assenza sostanziale di patologie e gravi danni climatici. Il vicepresidente del Consorzio dell'Ovada Giuseppe Ravera ha rilevato che riguardo al prezzo, ultimamente questo è salito in conseguenza alla quantità limitata di uva. Esso, inoltre, è variato su due fasce: i grossi quantitativi alla rinfusa (poca variazione) e le partite più piccole (20/30 quintali) per cui il prezzo può crescere. Se, infine, nell'Ovadese, i produttori assistono ad un maggiore interesse verso il Dolcetto, prodotto molto versatile, si dimostrano allineati al buon livello di qualità dell'annata anche **Barbera** e **Cortese**.

I territori hanno quindi offerto in degustazione i seguenti vini:

GAVI docg

COLLI TORTONESI TIMORASSO doc

OVADA docg
BRACHETTO D'ACQUI docg
STREVI doc.

I giornalisti presenti hanno potuto valutare l'altissima qualità dei vini degustati e la varietà di denominazioni che il territorio alessandrino offre al pubblico, quale accompagnamento a prodotti di eccellenza come salumi, formaggi, tartufi, verdure, carni, frutta, cereali. Il tutto alla base di una tradizione gastronomica che affonda le sue radici nel mondo contadino e che ora viene riscoperta per una sana e equilibrata alimentazione, la cui importanza è stata il tema conduttore dell'Esposizione Universale di Milano.