



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

L'OLTREPÒ PAVESE SBARCA A TOKYO

Per svelare i suoi tesori al pubblico giapponese. Un'imperdibile Masterclass per scoprire le sue eccellenze enologiche.

L'EVENTO AL RITZ-CARLTON DI TOKYO ORGANIZZATO DA GAMBEROROSSO INTERNATIONAL È FINANZIATO AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013 CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION NO. 1308/2013



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

L'appuntamento è il 25 ottobre 2022 al Ritz-Carlton di Tokyo.

Il territorio. Nel nord dell'Italia, sulla punta più meridionale della Lombardia, stretto tra Piemonte, Emilia-Romagna e Liguria, c'è un territorio del vino tutto da esplorare: l'**Oltrepò Pavese**.

Scendendo per circa 60 km a sud di Milano, dopo aver oltrepassato il grande fiume Po, ha inizio un'area a forma di triangolo, o meglio, di un grappolo d'uva, con 4 valli che si aprono a ventaglio verso il fiume creando dolci colline e che in alcuni punti salgono fino ai 1.700 metri s.l.m. sulle pendici dell'Appennino.

Si tratta di una delle aree vitivinicole più estese d'Italia, un totale di circa 13.000 ettari di vigneti. La Denominazione Oltrepò è la terza per estensione tra tutte le Denominazioni italiane e produce oltre il 60% dei vini della Lombardia. Qui il vino si fa da più di 2000 anni, visto che la prima citazione del vino di queste terre risale al 40 a.C.

Siamo sulla latitudine dei grandi vini. L'Oltrepò si colloca lungo il **45° parallelo** che è considerata la latitudine ideale dei grandi vini del mondo; infatti, il parallelo attraversa alcune delle grandi zone vinicole mondiali: il Piemonte, la zona di Bordeaux e l'Oregon.

La sua conformazione rende il **territorio estremamente vario**: un clima che passa dalle influenze marine del Mar Mediterraneo, che arrivano dalla Liguria, al clima più continentale della Pianura Padana; terreni con presenza variabile di calcare o argilla; esposizioni ed escursioni termiche differenti. Tutto questo porta a una biodiversità davvero unica. Zone più vocate a vitigni di bacca rossa, si alternano a quelle più idonee alle produzioni di uve bianche.

Basti pensare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni! Oggi sono poco più di 10 quelli di maggior diffusione, con la scelta di focalizzare l'attenzione sui vitigni di maggiore qualità che esprimono al meglio il territorio, senza dimenticare alcuni vitigni storici e unici della zona.

Vini e vitigni. Quando si pensa all'Oltrepò Pavese, si pensa subito ai suoi **spumanti metodo classico** e al **Pinot Nero!**



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Le bollicine sono infatti la punta di diamante della produzione, visto che stiamo parlando di uno tra i territori principali in Italia per la produzione di spumante rifermentato in bottiglia, che qui si basa soprattutto su Pinot nero. Lunga storia e grande ricerca di qualità per l'**Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico**, con un interessantissimo sviluppo anche in versione rosé, che solo qui viene chiamato **Cruasé**, un marchio collettivo riservato ai soci che identifica lo spumante rosé da uve Pinot nero.

Ma non solo. Perché un territorio così vario si esprime anche attraverso la varietà dei suoi prodotti. E allora tanti vitigni e tante tipologie di vino: dai famosi **spumanti metodo classico**, ai **vini bianchi freschi** o anche da invecchiamento, ai **rosati**, ai **vini frizzanti**, ai **rossi giovani** e a quelli da invecchiamento, per finire con **vini dolci**. Non manca nulla in Oltrepò Pavese. Una terra generosa da scoprire, assaggio dopo assaggio.

L'occasione. Il **25 ottobre 2022 (martedì)** in occasione dell'evento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, che torna finalmente a Tokyo dopo tre anni per la presentazione e la degustazione dei vini italiani che hanno ottenuto la massima valutazione di Tre Bicchieri nell'edizione 2023 della guida Vini d'Italia, ci sarà uno spazio dedicato solo all'Oltrepò Pavese.

Un **seminario di approfondimento sul territorio dell'Oltrepò e i suoi vini** che si terrà **dalle 14:30 alle 15:30**.

Il luogo è il prestigioso **Ritz-Carlton di Tokyo** (Tokyo Midtown 9-7-1, Akasaka, Minato-ku, Tokyo). Un'occasione davvero unica per conoscere da vicino questa affascinante realtà!

GAMBERO ROSSO

IS PROUD TO PRESENT



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Oltrepò Pavese

TOKYO
Tuesday, October 25, 2022

THE RITZ - CARLTON TOKYO
TOKYO MID TOWN, 9-7-1 AKASAKA MINATO - KU

TASTING
11.00 AM - 11.30 AM OPENING CEREMONY
11.30 AM - 6.00 PM WALKAROUND TASTING

MASTERCLASS
2.30 PM - 3.30 PM



RSVP: gamberorosso@asahiagency.com



COMUNITA EUROPEA, AI SENZI
DE REG. N. 1309/2013
GAMBERO ROSSO, ACCORDO
ICU REG. N. 1309/2013

Comunicato stampa del 19.10.2022



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

RSVP - CTVOP : @mimmacoppola
mail: mimma.coppola@gmail.com

Sito official: <https://www.consorziiovinioltrepo.it/>

FB Official @Consorziooltrepo

Twitter Official @COltrepo

Instagram Official: Consorzio.Oltrepo

#discoveroltrepowines #OltreDOC #OltreDOCG #OltreJap

media: @lucianarota 0039 392 196 8174 mail: lucianarota1@gmail.com

プレスリリース - 2022.10.19

ついに、**オルトレポー・パヴェーゼ**が東京に上陸し、

その宝物を日本の皆様にお見せします。

素晴らしいワインを知るための見逃せない上級者向けセミナー。

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION NO. 1308/2013



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

開催日: **10月25日(火)** 午後2時半~3時半

場所: **ザ・リッツ・カールトン東京**

産地について

ミラノから南へ約60km進みポー川を渡ったところに、三角形のまさにぶどうの房の形をした地があります。そこから川に向かって扇状に広がる4つの渓谷からなるなだらかな丘が続き、さらに南に行くと海拔1700 mのアペニン山脈が現れます。そこが今回紹介する、イタリア北部にあるロンバルディア州の最南端、ピエモンテ、エミリア・ロマーニャとリグリアに挟まれた**オルトレポー・パヴェーゼ**というワインの産地です。

イタリアの中でも広いワイン生産地で、栽培面積は約13,000ヘクタールにも及びます。オルトレポー・パヴェーゼはイタリアで第3位の原産地呼称の栽培面積で、ロンバルディア州のワインの60%以上を生産しています。また、この地のワインの生産は2000年前から続く古い歴史があります。



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

オルトレポー・パヴェーゼは、世界の良質なワイン生産の理想的な緯度とされる**45度線**沿いに位置しています。実際に、ピエモンテ、ボルドー、ブルゴーニュ、オレゴンといった世界の有名なワイン産地はこの45度線上にあります。

この渓谷は、海の気候を特色とするリグリア地方の地中海気候とポー平原の大陸性気候に挟まれ、丘陵地帯の多様な日照条件と土壌のおかげで、**豊かで唯一無二の多様性**が生まれるのです。

そのため、この地域には黒品種の栽培に適した産地と白品種の栽培に適した産地が存在するのです。

オルトレポー・パヴェーゼの特産ワインの歴史を調べていくと、1884年の時点で存在していた土着ブドウ品種の数は225種にも及んでいたことがわかります。

今日では、広く栽培されているのはそのうち10種余りですが、歴史に埋もれた過去を語る品種を復活させる動きが出ています。

ブドウ品種とワインについて

オルトレポー・パヴェーゼのワインとして有名なものの一つとして、**瓶内二次発酵の発泡性ワインとピノ・ネーロ (Pinot nero) 種のワイン**があります。

中でも発泡性ワインが最も知られているのではないのでしょうか。イタリア国内で瓶内二次発酵（メトド・クラッシコ）の発泡性ワインを生産する主要な地域の一つであり、ここでは主にピノ・ネーロ（70%以上）をベースして生産されます。

Oltrepò Pavese DCG Metodo Classico の長い歴史と品質に対する飽くなき追求は、ロゼのバージョンにおいても非常に興味深い発展を遂げています。ここで生産される、ピノ・ネーロのロゼ発泡性ワインは **Cruasé (クルアゼ)** と呼ばれ、このコンソーシアムのブランドとなっています。

しかし、それだけではありません。そのような変化に富んだテロワールは、製品の多様性によっても表現されています。有名な**瓶内二次発酵の発泡性ワイン**から、**白ワインと赤ワイン、ロゼ、弱発泡性ワイン**、そして**デザートワイン**まで、非常に多くのブドウの品種から作られる多種のワインがあります。オルトレポー・パヴェーゼに欠けているものは何もありません。一つ一つのワインをゆっくり味わいながらも、常に新しい発見をさせてくれる素晴らしい土地です。

イベントについて

2022年10月25日（火）に、ガンベロロッソによるイタリアワインのガイドブック、『**ヴィーニ・ディタリア (イタリアワインガイド)**』2023年度版で最高評価の「**トレ・ビッキエーリ**」（3グラス）を獲得した高品質のイタリアワインの発表と試飲会が3年ぶりに東京で開催されます。そこで、**午後2時半から3時半まで**、オルトレポースタイルというオルトレポー・パヴェーゼを紹介する**上級者向けセミナー**も開催されます。

会場は、高名な**ザ・リッツ・カールトン東京**（東京都港区赤坂9-7-1）です。

この魅力的なイタリアの地域を間近で感じることができる、またとない機会です。お待ちしております！

Comunicato stampa del 19.10.2022



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

GAMBERO ROSSO

IS PROUD TO PRESENT



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Oltrepò Pavese

TOKYO
Tuesday, October 25, 2022

THE RITZ – CARLTON TOKYO

TOKYO MID TOWN, 9-7-1 AKASAKA MINATO – KU

TASTING

11.00 AM - 11.30 AM OPENING CEREMONY

11.30 AM - 6.00 PM WALKAROUND TASTING

MASTERCLASS

2.30 PM - 3.30 PM



RSVP: gamberorosso@asahiagency.com



GIUGNOLI FRONZONI & C. S.p.A.
DEL REG. LE N. 1009/2012
GIUGNOLI FRONZONI & C. S.p.A.
CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE

ご返答お願いします RSVP - CTVOP: @mimmacoppola

mimma.coppola@gmail.com

公式ウェブサイト <https://jp.consorziolvinioltrepo.it/>

Facebook 公式アカウント @Consorziooltrepo

Twitter 公式アカウント @COltrepo

Instagram 公式アカウント Consorzio.Oltrepo

#discoveroltrepowines #OltreDOC #OltreDOCG #OltreJap

メディアのお問い合わせ @lucianarota 0039 392 196 8174