



La Bonarda dei Produttori è **#lamossaperfetta**, il vino icona dell'Oltrepò Pavese che esalta la grande tradizione dei rossi spumeggianti italiani e fa impazzire i *wine*lover

La **Bonarda frizzante dell'Oltrepò Pavese**, uno dei grandi classici dell'enologia lombarda, rivive nella sua forma più autentica grazie all'iniziativa di un gruppo di **aziende agricole** appartenenti al **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese**. Nel 2015, 16 aziende a filiera completa hanno lanciato il progetto **Bonarda dei Produttori**: adottando un regolamento più severo rispetto al disciplinare di produzione della Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, si sono proposte di ridare identità e valore a un vino ancora oggi svilto da troppe bottiglie la cui unica attrattiva è il basso prezzo.

Tipicità, fragranza e qualità assoluta le parole d'ordine per offrire al pubblico una Bonarda frizzante prodotta a regola d'arte. Il progetto è un successo fin dall'inizio: oltre 90.000 bottiglie vendute nel 2016 – con l'obiettivo di arrivare a 150.000 alla fine del 2017 - e un grande interesse da parte della stampa e del mondo *social*. Durante la prima degustazione ufficiale, un giornalista, stupito dalla qualità del vino, inventa scherzosamente l'hashtag **#labonardaperfetta** che diventa subito popolare fra i *wine*lover italiani. Da quel momento la Bonarda dei Produttori è stata continuamente in *tour*: dal **Pro Wein** di Düsseldorf al **Vinitaly** di Verona, passando per eventi prestigiosi come il **Forum Internazionale di Bibenda** a Roma, le bollicine rosse hanno conquistato i palati italiani ed esteri. In attesa delle nuove degustazioni in Lombardia di fine 2017, il successo a **Bottiglie Aperte** a Milano ha consacrato la Bonarda dei Produttori come il vino-*mascotte* dei *trendsetter* milanesi, sempre più richiesto negli eventi enogastronomici della capitale lombarda.

Il tour 2018 della Bonarda dei Produttori ripartirà con un nuovo *hashtag* che vuole sottolineare il suo peculiare carattere spumeggiante, ma anche alludere alle nuove strategie per un'ulteriore crescita del progetto. Invitiamo quindi gli amici della stampa e dei *social* ad adottare come *hashtag* e soprannome **#lamossaperfetta!**



LA MOSSA PERFETTA IN 7 PUNTI

Perché la Bonarda dei Produttori è così buona? Ecco la risposta in 7 punti!

1 Solo da uve di collina. La Bonarda dei Produttori nasce sulle colline dell'Oltrepò Pavese in zone particolarmente vocate alla coltivazione dell'uva croatina per microclima, natura del terreno ed esposizione dei vigneti.

2 Solo da aziende a filiera completa. Le aziende aderenti al progetto Bonarda dei Produttori gestiscono direttamente tutta la filiera. Il vignaiolo è l'unico responsabile della filiera, dalla coltivazione e raccolta delle uve alla loro trasformazione in cantina, fino all'imbottigliamento e alla vendita del vino. Tutte operazioni rigorosamente effettuate solo nella zona di produzione.

3 Solo da croatina 100%. Per la produzione di Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, il disciplinare stabilisce un minimo di 85% di croatina, consentendo l'utilizzo di altri vitigni per il restante 15%. Le aziende del progetto Bonarda dei Produttori puntano solo sulla croatina: la vinificano in purezza, con una resa massima per ettaro e una resa uva/vino più limitate, per esaltare la tipicità di questo vitigno autoctono, presente in Oltrepò Pavese fin dal Medioevo.

4 Naturalmente frizzante. La leggendaria spuma porpora nasce dalla rifermentazione naturale del vino indotta dai lieviti, senza aggiunte di anidride carbonica. La **#mossaperfetta** si annuncia subito nel bicchiere con una briosa spuma porpora che si trasforma rapidamente in un *perlage* di piccole bollicine fini, regalando una beva piacevolissima.

5 Con il pedigree. Il raggiungimento dell'elevato standard organolettico richiesto dal regolamento di produzione della Bonarda dei Produttori è certificato dal laboratorio enologico B-Lab di Alba, un ente terzo che esegue controlli sui campioni di vasca.

6 Solo nella Marasca. La Bonarda dei Produttori è imbottigliata solo nella Marasca, una bottiglia di vetro dal design immediatamente riconoscibile, ideata appositamente per il progetto e riportante il marchio del Distretto del Vino di Qualità. Il nome allude a una varietà di ciliegia, tipico descrittore olfattivo della Bonarda.

7 Rossa&versatile. Di colore rosso rubino con riflessi violacei e spuma purpurea, la Bonarda dei Produttori presenta un naso intenso e gradevole, con note di frutta rossa e nera (ciliegia, amarena, fragola, melograno maturo, mora), floreali (viola) e speziate (pepe); al palato è secca o abboccata, a seconda dello stile del produttore, con una piena corrispondenza naso-bocca, una buona persistenza e il classico finale ammandorlato. L'equilibrio fra morbidezza e tannino derivante da uve raccolte a piena maturità, il giusto grado alcolico e la bollicina sgrassante consentono alla Bonarda una eccezionale versatilità negli abbinamenti: dai salumi ai piatti classici della tradizione lombarda, dalle carni grigliate o di lunga cottura fino al pesce in preparazioni saporite e ai piatti speziati delle cucine etniche.



LE REGOLE DEI PRODUTTORI

Le aziende che partecipano al progetto Bonarda dei Produttori hanno sottoscritto un regolamento di produzione che adotta parametri più restrittivi rispetto al disciplinare attualmente in vigore per la Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC. L'obiettivo è quello di assicurare standard qualitativi elevati e la massima sicurezza e trasparenza per il consumatore.

Tracciabilità della filiera

La Bonarda dei Produttori è rigorosamente vinificata e imbottigliata solo nella zona di produzione, l'Oltrepò Pavese.

Regole più restrittive

La **resa massima per ettaro** non può superare i 110 quintali (contro i 125 consentiti dal disciplinare) e la resa massima uva/vino è pari al 65% (contro il 70% del disciplinare).

Il **grado alcolico** di una Bonarda dei Produttori non può essere inferiore ai 12% vol. (contro i 10,5% vol. del disciplinare).

Il **residuo zuccherino** deve essere compreso tra 0 e 15 grammi per litro (il disciplinare della DOC consente di arrivare fino a 50 grammi per litro). La Bonarda dei Produttori può essere quindi abboccata, ma non è mai dolce.

Il limite massimo previsto per l'**aggiunta di solfiti** è di 120 mg per litro, nettamente inferiore a quanto previsto per la DOC (200 mg per litro).

Certificazione esterna

Prima di imbottigliare la loro Bonarda "perfetta", i produttori hanno l'obbligo di sottoporre i campioni di vino alla degustazione e all'analisi chimico-fisica e organolettica presso il Laboratorio B.LAB di Alba. Il team di esperti controlla che il vino sia conforme al canone di qualità stabilito dal regolamento del progetto, al di sotto del quale non è possibile la commercializzazione con il marchio Bonarda dei Produttori.

Imbottigliamento

La Bonarda dei Produttori è immediatamente riconoscibile perché imbottigliata nella speciale bottiglia denominata Marasca e riportante il logo del Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese. Sul fronte di ogni bottiglia è apposta l'etichetta della Bonarda della singola azienda partecipante al progetto, mentre sul retro è presente il QR-code che rimanda alla pagina del progetto della Bonarda dei Produttori sul sito web del Distretto.

Prezzo

Il prezzo consigliato non può mai essere inferiore ai 5 euro a bottiglia. È un prezzo volutamente più alto rispetto alla media, giustificato dall'elevato standard di qualità cui si attengono i produttori, che comporta produzioni più limitate e pratiche di vigna e di cantina più onerose. L'obiettivo delle 16 aziende agricole è di produrre 400.000 bottiglie nei prossimi 3 anni.



I PRODUTTORI, CHI SONO

Attualmente sono 16 le aziende agricole socie del Distretto che partecipano al progetto **Bonarda dei Produttori**. Un progetto inclusivo e al servizio del territorio: il Distretto incoraggia le altre aziende socie a farne parte per raggiungere una massa critica di prodotto, e ritiene che la Bonarda dei Produttori avrà una ricaduta positiva sull'immagine globale dell'Oltrepò Pavese, risultando quindi di beneficio a tutte le aziende del territorio.

Ecco le 16 aziende che producono la Bonarda dei Produttori.

Azienda Agricola BAGNASCO PAOLO
www.cantinabagnasco.it

Società Agricola LA TRAVAGLINA
www.latravaglina.it

Azienda Agricola BISI
www.aziendagricolabisi.it

Azienda Agricola MANUELINA
www.manuelina.com

Azienda Agricola CALATRONI
di Calatroni Cristian
www.calatronivini.it

Azienda Agricola MAGGI FRANCESCO
www.maggifrancesco.it

Azienda Vitivinicola CALVI
di Davide Calvi
www.vinicalvi.it

Società Agricola TENUTA FORNACE
www.tenutaforpace.com

Azienda Agricola FIAMBERTI GIULIO
www.fiambertivini.it

Azienda Agricola QUAQUARINI FRANCESCO
www.quaquarinifrancesco.it

TENUTA GAZZOTTI
www.vinigazzotti.com

Azienda Agricola VALDAMONTE
di Fiori Alberto
www.valdamonte.it

GIORGI
di F.lli Giorgi Antonio, Fabiano
ed Eleonora
www.giorgi-wines.it

Azienda Agricola CA' DI FRARA
di Bellani Luca
www.cadifrara.com

Azienda Agricola GRAVANAGO
di Paolo Goggi
www.aziendaagricolagravanago.it

Tenuta MONTELIO
di Caterina e Giovanna Brazzola
www.montelio.it



IL DISTRETTO DEL VINO: QUALITÀ IN OLTREPÒ PAVESE

Il **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese** riunisce dal 2012 in una società cooperativa un gruppo di aziende vinicole allo scopo di valorizzare il settore vitivinicolo dell'Oltrepò Pavese sul mercato italiano ed estero, facendone crescere valore e indotto, sostenendo il binomio imprescindibile vino-territorio e coniugando il tema agroalimentare con quello del turismo di qualità, della salvaguardia ambientale, della cultura e delle tradizioni locali.

Il Distretto è una rete di aziende che ha deciso di fare sistema, adottando strategie comuni e superando l'individualismo che ha caratterizzato la storia dell'Oltrepò Pavese negli ultimi 30 anni. Lavora seguendo una filosofia collettiva che si basa sulla profonda esperienza del territorio da parte di tutti i soci, per la maggior parte aziende agricole. Il marchio del Distretto identifica scelte condivise e organizzate ed elevati standard di qualità, raggiunti anche attraverso l'adozione di regole interne particolarmente severe.

PER INFORMAZIONI

Coordinatore:

Riccardo Gabriele +39 338 731 7637 – rg@distrettovinooltrepo.com

Responsabile relazioni istituzionali:

Armando Colombi +39 392 766 3990 – ac@distrettovinooltrepo.com

DISTRETTO DEL VINO DI QUALITÀ DELL'OLTREPÒ PAVESE

Uffici Operativi (presso la Certosa Cantù)

Via Circonvallazione Cantù, 62

27045 Casteggio (PV)

Tel. +39 333.7754731

info@distrettovinooltrepo.com

<http://www.distrettovinooltrepo.com>

Sede Legale

Soc. Coop. per Azioni Riccagioia

Frazione Riccagioia

27050 Torrazza Coste (PV)

p.i. /c.f. 02476620188