Civilta del Bere

PAESE :Italia
PAGINE :62-64
SUPERFICIE :144 %

DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE :Jessica Bordoni

► 1 aprile 2017

ALBEISA

Unione Produttori Vini Albesi
corso Enotria 2/c
12051 Alba (Cuneo) 0173.44.00.63
info@albeisa.com www.albeisa.com
Albeisa Wines Albeisa2010
albeisawines #albeisaBOCG

in collaborazione con

Albeisa
un'autentica "B.o.c.g."

Un contenitore unico e identitario creato nel Settecento e riservato esclusivamente ai vini delle Langhe > Storia e futuro della prima Bottiglia d'origine controllata e garantita, con disciplinare di produzione e d'uso > Circa 300 i vitivinicoltori che la utilizzano in 17 milioni di esemplari l'anno

La città di Alba, nel cuore delle Langhe, ha dato storicamente il nome a una bottiglia dall'alto valore identitario, il cui uso è disciplinato da un regolamento ben preciso. Si tratta dell'Albeisa B.o.c.g., la prima Bottiglia di origine controllata e garantita, oggi protagonista di un nuovo progetto di comunicazione volto a valorizzare – per una volta – il contenitore anziché il contenuto. «Finora le nostre attività si sono concentrate sulla promozione dei vini delle Langhe e del territorio dove nascono, dando vita a eventi di rilievo come Nebbiolo Prima» racconta Alberto Cordero di Montezemolo, presidente dell'Unione produttori vini albesi. «Al centro della nostra nuova campagna comunicativa, invece, c'è la bottiglia in sé, la sua storia, i valori che rappresenta per i produttori che la utilizzano».

L'Albeisa fu creata negli ultimi anni del Settecento per volontà dei produttori della zona albese, desiderosi di avere una bottiglia unica e riconoscibile che identificasse i loro vini. Ai mastri vetrai delle antiche Vetrerie di Poirino, alle porte di Torino, fu dato il compito di realizzarla a mano, pezzo per pezzo. Così nacque la bottiglia Albeisa: un po' borgognotta, un po' bordolese, simile per diametro e altezza ai più celebri formati francesi, ma dalla spalla più pronunciata.

La riscoperta di questa unicità delle Langhe si deve a un gruppo di 16 produttori, ispirati dal visionario Renato Ratti, che nel 1973 hanno rinnovato la forma originaria della bottiglia impreziosendola con il nome "Albeisa" – in rilievo sulla circonferenza della spalla, ripetuto quattro volte perché possa leggersi da ogni lato. Insieme al restyling della forma, è stata costituita l'Unione produttori vini albesi e uno statuto per disciplinare la riproduzione e l'uso della storica bottiglia: un regolamento unico nel suo genere, che autorizza a produrla solo le Vetrerie italiane di Dego, oggi Verallia. Nasce da qui l'idea della B.o.c.g., Bottiglia di origine controllata e garantita, vincolata al territorio e disciplinata dallo statuto associativo: «Siamo gli unici a fare questa bottiglia: chi la usa deve seguire un protocollo preciso», specifica Alberto Cordero di Montezemolo.

Per poter utilizzare questo speciale con-

Tutti i diritti riservati

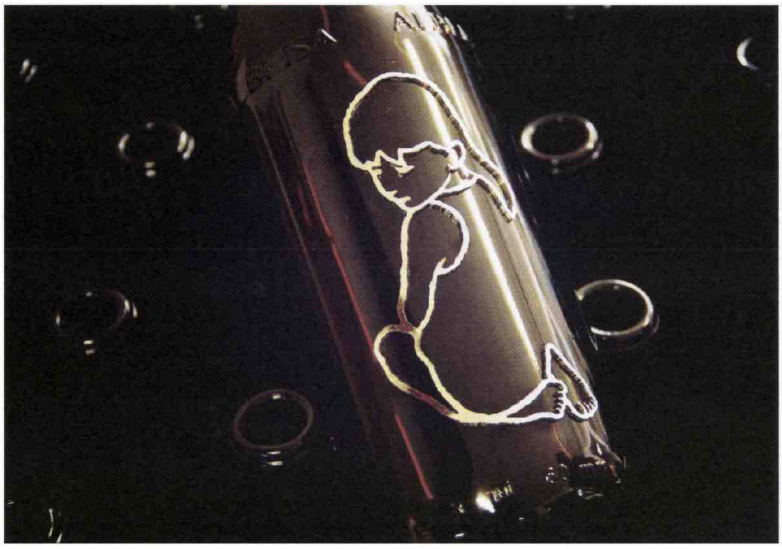
Civilta del Bere

PAESE :Italia
PAGINE :62-64
SUPERFICIE :144 %

DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE :Jessica Bordoni

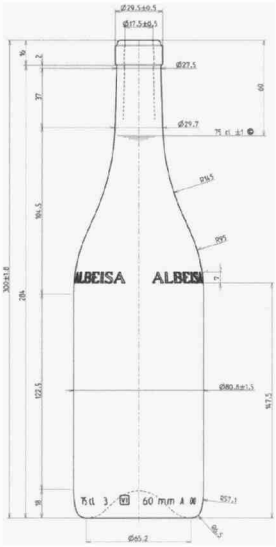
► 1 aprile 2017

IN APERTURA le bottiglie Albeisa possono essere di color rosso bruno, verde o bianco
IN QUESTA PAGINA l'edizione limitata per i quarant'anni dalla rinascita del 1973, con bassorilievo di Valerio Berruti



tenitore, le aziende vinicole devono necessariamente soddisfare una serie di requisiti. Innanzitutto, il produttore deve entrare a far parte dell'Unione produttori vini albesi, unica depositaria del brevetto della bottiglia.
La sua sede operativa dovrà essere nelle Langhe, così come i vini imbottigliati in Albeisa potranno derivare unicamente da vigneti locati entro i confini della zona produttiva. L'azienda vinicola associata ha inoltre l'obbligo di utilizzare l'Albeisa per almeno un prodotto durante l'anno.
Questa bottiglia unica sta registrando un interesse crescente da parte del settore: «Oggi l'Unione conta circa 300 soci, ma è un numero in aumento», spiega il presidente, «a cui corrispondono circa 17 milioni di bottiglie in formato Albeisa prodotte ogni anno».
Buona visibilità mediatica ha avuto il quarantennale dalla sua rinascita, celebrato nel 2013 con l'edizione limitata di Arte in Bottiglia: una tiratura di soli 350 pezzi, impreziositi da un bassorilievo metallico – 270 esemplari in acciaio inox, 80 in acciaio placcato oro – elaborato dall'artista locale Valerio Berruti.
Parallelamente, è partita la creazione del Bosco Albeisa, un'operazione di rimboschimento in Kenya portata avanti con il supporto dell'associazione Tree Nation, con la messa a dimora di oltre 4.000 piante ad alto fusto.
Oggi invece parte una nuova campagna di comunicazione incentrata sul prodotto Albeisa, che mira a catalizzare l'attenzione dei media coinvolgendo diversi canali, dalla carta stampata ai social.
L'alto valore del contenuto, il vino, resta il tema centrale degli eventi storicamente organizzati dall'associazione, come Nebbiolo Prima, quest'anno anticipata dal 2 al 4 aprile perché in partnership con la manifestazione Grandi Langhe Docg. L'anteprima internazionale delle ultime annate del Nebbiolo Docg ad Alba – Barolo 2013 e Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Riserva 2012, Roero 2014 e Riserva 2013 per questa edizione – racconta da vent'anni l'eccellenza del "contenuto" che l'Albeisa contribuisce a promuovere.
Il progetto annunciato da Alberto Cordero di Montezemolo si concentra invece sull'essenza della bottiglia, puntando alla valorizzazione del contenitore in sé: un oggetto altamente simbolico per il territorio delle Langhe. Come riassume il presidente: «È giunta l'ora che l'Albeisa diventi la vera protagonista».

L'identikit



Peso: 575 g
Colore: rosso bruno, verde, bianco
Capacità: 0,75 l
Altri formati: 0,375 l, 0,5 l, 1,5 l, 3 l, 5 l
Segni particolari: la scritta Albeisa a rilievo sulla circonferenza della spalla

Tutti i diritti riservati

Civilta del Bere

PAESE :Italia
PAGINE :62-64
SUPERFICIE :144 %

DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE :Jessica Bordoni

► 1 aprile 2017

LA ENO-GIOVENTÙ

di **Jessica Bordoni**

Diletta e Francesco Cavalleri

(Nati nel 1984 e 1983)

Cavalleri
Erbusco (Brescia)
Il nostro vino
Franciacorta Brut Docg
Il vino degli altri
Vajra - Barolo Bricco delle Viole Docg

La Casa vinicola Cavalleri di Erbusco figura tra i nomi storici della Franciacorta e, quando nel 1990 è nato il Consorzio, Giovanni Cavalleri è stato tra i fondatori, diventandone poi anche presidente. Oggi l'azienda è gestita dalle figlie Maria e Giulia, insieme ai nipoti **Diletta** e **Francesco**, rispettivamente classe 1984 e 1983. «Io mi sono laureata in Economia e poi ho vissuto per un anno a Londra per studiare Storia dell'arte», spiega Diletta, «mentre mio cugino Francesco ha frequentato Ingegneria e poi ha girato due anni per il mondo facendo l'insegnante di sub. Insomma, lavorare nella Cantina di famiglia non era esattamente il nostro primo obiettivo». Poi però, il richiamo della terra ha avuto per entrambi il sopravvento e oggi Diletta segue la parte amministrativa e commerciale, mentre Francesco quella agronomica e produttiva. «Non avendo studi specifici alle spalle, abbiamo imparato tutto sul campo, partendo dalle basi. Le nostre mamme ci delegano molto, dandoci una grande libertà di azione. La responsabilità è notevole, ma anche la voglia di fare e di far bene». Lo stile Cavalleri si fonda sull'eleganza dello Chardonnay e sulla filosofia dei cru. «Dal 2013 in campagna facciamo trattamenti a base di rame e zolfo e da due anni abbiamo introdotto alcune tecniche della biodinamica. Tra le etichette di punta c'è la Riserva Giovanni Cavalleri, che resta 8 anni sui lieviti e viene presentata solo in annate eccezionali, ma siamo orgogliosissimi anche del nostro Franciacorta Brut base, di cui produciamo 120 mila bottiglie».

Benny, Maria Paola e Giuseppe Sorrentino

(Nati nel 1985, 1989 e 1981)

Sorrentino
Boscotrecase (Napoli)
Il nostro vino
Vigna Lapillo, Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc
Il vino degli altri
Cottanera - Contrada Zottorinotto, Etna Rosso Riserva Doc

Dove oggi sorge l'azienda Sorrentino, un tempo si estendevano i possedimenti di caccia del re Carlo d'Angiò. Siamo sulle falde del Vesuvio che domina il golfo di Napoli, nell'area archeologica delimitata dalle antiche città di Pompei, Oplontis, Stabia ed Ercolano. La famiglia Sorrentino è impegnata nel settore vinicolo dagli anni Cinquanta e oggi è attiva anche la terza generazione, rappresentata dai fratelli **Benny**, **Maria Paola** e **Giuseppe**. «Io sono enologa e mi occupo delle vigne, mentre mia sorella cura l'accoglienza e mio fratello gestisce la comunicazione e il marketing», racconta Benny. «Le vigne sono state riorganizzate con un attento lavoro di recupero privilegiando le nostre cinque varietà cardine. Sul fronte dei bianchi ci sono il Caprettone, a lungo confuso con il Coda di Volpe, la Falanghina, che noi qui definiamo Pompeiana, e la Catalanesca, così chiamata perché importata dalla Catalogna nel periodo spagnolo. I rossi invece sono rappresentati dall'Aglianico, che si è adattato ai nostri suoli vulcanici e sabbiosi regalando vini dotati di una bella freschezza, e il Piedirosso o Per' e palummo, caratterizzato dalla venatura rossastra del graspo». L'età media delle vigne è di circa 70 anni e sono tutte a piede franco, allevate a pergola vesuviana e Guyot. «Circa 15 anni fa è iniziato il progetto ProDivi, uno studio dei singoli vigneti per trovare la migliore interazione suolo-vitigno-vino. Per noi è fondamentale produrre etichette capaci di esprimere profondamente il territorio, come i nostri Lacryma Christi Vigna Lapillo Bianco e Rosso».

Tutti i diritti riservati