

Verso la nuova DOCG Piacenza

scritto da Redazione | 24/11/2022



Il percorso di aggiornamento dei disciplinari dei vini piacentini è stato presentato al Gran Premio internazionale della Ristorazione 2022. Malvasia e Gutturnio fermi esprimeranno l'apice della qualità di un territorio che guarda al futuro

Le DOC e le IGT proteggono storie, territori e saperi. Tuttavia, come ogni strumento creato dall'uomo, non sono entità statiche: di fronte a sfide e bisogni inediti diventa strategico aggiornarle per poter cogliere nuove e migliori opportunità di valorizzazione dei vini e del territorio da cui nascono. Ecco perché il **Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini** ha avviato un **percorso condiviso di aggiornamento dei disciplinari dei vini** con l'intenzione di presentarlo al Ministero dell'Agricoltura nel corso del 2023.

Vini Colli Piacentini: l'aggiornamento dei disciplinari

Con l'obiettivo di mappare tutte le aree di miglioramento e innovazione dei disciplinari in uso, nel

corso del 2021 è stata avviata una vasta consultazione che vede come protagonisti oltre **140 vignaioli e vinificatori** che danno lustro agli oltre seimila ettari di vigneto piacentino e che si avvale della preziosa collaborazione dell'[Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo](#) e dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza**, oltre che di tecnici agronomici ed enologici.

Un percorso condiviso tra gli associati al Consorzio

Il primo passo è stato la realizzazione di un **questionario** rivolto agli associati per stimolare un confronto di idee utile al lavoro di messa a punto, correzione e riscrittura dei disciplinari, a cui è seguita una serie di **incontri sul territorio con i produttori**. Successivi **momenti di confronto e degustazione** dei vini prodotti hanno permesso di focalizzare ulteriormente gli attuali punti di forza e criticità, in campo e in cantina, della produzione enologica territoriale, al centro anche del **seminario “Dalla A alla DOC. Le prospettive vinicole dei Colli Piacentini”** tenutosi lo scorso giugno con importanti esperti del mondo del vino.

Verso una DOCG Piacenza

Superando il cliché per cui *“sui Colli Piacentini si fanno solo vini frizzanti”*, la **Malvasia** e il **Gutturnio fermi** si sono dimostrati vini di grande personalità, in grado di poter ambire a un posizionamento di alto livello sul mercato nazionale ed estero e alla costituzione di una specifica **Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)**, che identifica i vini italiani di maggiore qualità.

La volontà di elevare a DOCG questi due vini prodotti nel territorio dell'attuale DOC Colli Piacentini si accompagna con l'intenzione di **allargare “verso l'alto” lo stesso territorio della DOC**, andando a comprendere alcune **zone di alta collina** un tempo non vocate alla viticoltura, ma che oggi lo sono diventate a seguito dei cambiamenti climatici in atto e, in chiave futura, offrono garanzie di elevata qualità enologica oltre a nuove opportunità di **ripopolamento dell'entroterra piacentino**.

All'interno della DOC sempre centrale rimarrà la **produzione di vini frizzanti di alta qualità**, che fino a oggi ha rappresentato il vessillo identitario di un territorio capace di raggiungere su questo fronte elevati picchi di piacevolezza e grande apprezzamento anche per la facilità di abbinamento con i prodotti gastronomici di punta dell'Emilia-Romagna.

A completare il percorso di revisione dei disciplinari saranno una maggiore **valorizzazione della produzione spumantistica del territorio** e **una razionalizzazione dei vini previsti** (attualmente 24) all'interno della DOC Colli Piacentini, con l'esclusione di alcuni di quelli oggi contraddistinti dalla prevalenza di vitigni internazionali o da produzioni quantitativamente limitatissime e poco rappresentative.

Diploma di Valore al Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini

Per la capacità di coniugare tutela del territorio e innovazione sostenibile il Consorzio piacentino ha ricevuto uno speciale **Diploma di Valore** all'ottava edizione del **Gran Premio internazionale della Ristorazione**, evento biennale dedicato alla cultura della tavola e dell'ospitalità che si è svolto lunedì 14 novembre al Grand Hotel Des Bains di Riccione.

La cerimonia di premiazione, alla quale hanno preso parte il Presidente del Consorzio **Marco Profumo** e il responsabile della comunicazione **Patrizio Campana**, è stata l'occasione per presentare nel dettaglio il lavoro svolto finora e le **prospettive future** del territorio dei Colli

Piacentini.

Per informazioni e aggiornamenti: www.collipiacentinidoc.it