



Viaggio tra i luoghi del “Cortese DOC”

Vitigno autoctono a bacca bianca, tra i più importanti del Piemonte, si esprime in vini morbidi, delicati ed eleganti che oggi godono di un crescente interesse. Scopriamoli in un percorso “circolare” che unisce tre province e oltre 3 mila ettari di vigneti



Il territorio del Cortese, a sud del Piemonte (Foto © Ufficio stampa VisitPiemonte).

Per chi voglia assaggiare il **Cortese DOC**, tra i vitigni autoctoni a bacca bianca più celebri del Piemonte, vale la pena di affrontare un viaggio in un angolo di territorio ancora piuttosto selvaggio e indomito.

Il territorio di produzione del Cortese DOC

Siamo in quell'ampia parte della regione che **dalla provincia di Alessandria**, sul sistema collinare che unisce Ovada e Acqui Terme a Nizza Monferrato, si estende **fino alla provincia di Asti**, sulla sponda destra del fiume Tanaro. Sono oltre **3 mila gli ettari coltivati** all'interno di un'area geografica ricca di sedimenti argillosi che congiunge ben quattro regioni – Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Liguria – e che coinvolge tre province: Alessandria, Asti e Cuneo.

Un territorio che subisce l'**influenza della brezza ligure**, salmastra e marittima, appena mitigata dalle Alpi che rendono il microclima unico e ricco, perfettamente bilanciato.

Queste condizioni hanno reso possibile la produzione di un **vino delicato, elegante e leggero**, già noto come "bacca di corte" fin dal '700 e molto apprezzato nei banchetti delle famiglie nobiliari dell'epoca. Ed è in quel contesto che – non avendo ancora un nome – si decise di definirlo "**Cortese**", *corteis* in piemontese, perché mostrava un carattere cordiale, affabile, nobile, gentile.



Il Cortese è un vitigno a bacca bianca che regala vini differenti a seconda delle zone di coltivazione.

Caratteristiche di un vitigno dal crescente interesse

Entrato nel disciplinare negli anni '70, oggi il vitigno Cortese registra un **crescente interesse per le sue caratteristiche organolettiche molto personali**: alta concentrazione zuccherina, elevata acidità e bassa alcolicità; colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore delicato, gradevole, persistente; sapore: fresco, secco e piacevole.

Peculiarità che danno vita a **vini morbidi e delicatamente profumati**, differenti a seconda della zona di coltivazione: **Gavi o Cortese di Gavi DOCG (100%)**, **Colli Tortonesi Cortese DOC**, **Cortese dell'Alto Monferrato DOC**, **Piemonte Cortese DOC** e **Monferrato Casalese Cortese DOC**.



Le denominazioni del Cortese (Foto © Ufficio stampa VisitPiemonte).

Un percorso ideale per degustare le varie anime del Cortese DOC

Da dove partire, dunque, per questo **viaggio alla scoperta delle più celebri declinazioni del Cortese DOC?**

Il percorso ideale di assaggio è quasi un circolo che **può iniziare da Alessandria** e, passando per Ovada e i Colli Tortonesi, vira a nord verso il Monferrato Casalese raggiungendo poi Asti e l'Alto Monferrato. In questo "circolo virtuoso" che territorialmente e culturalmente rappresenta il mondo del Cortese, si è sviluppata nel corso degli anni una base associativa appassionata e intraprendente – fatta di cantine, enoteche e Consorzi – che ha saputo organizzare progetti dinamici per migliorare i livelli qualitativi e diffondere la cultura del Cortese, partendo dalla tradizione e proiettandosi in modo concreto verso il futuro.



Cortese dell'Alto Monferrato (Foto © Ufficio stampa VisitPiemonte).

I 3 Consorzi di Tutela e le loro iniziative

Tre sono le principali associazioni consortili di Tutela che rappresentano il vitigno:

1. il [Consorzio di tutela del Gavi DOP](#), che riunisce 11 comuni e 65 cantine;
2. il [Consorzio di tutela Vini Colli Tortonesi](#), che rappresenta il 98% dell'intera produzione;
3. il [Consorzio di Tutela Barbera d'Asti e Vini del Monferrato](#) dove le cantine che producono Cortese sono 222.

Tra le ultime iniziative mirate alla promozione del vitigno, la più recente è “**L'Anno del Cortese 2020 e 2021**”, lanciata dalla Regione Piemonte che ha attivato un programma di azioni promozionali e di marketing diffuso, non solo a livello regionale ma anche nazionale.

«Grazie alle attività svolte dalle Enotecche regionali, dai Consorzi di tutela e dalle Botteghe del vino, – spiega l'**Assessore Marco Protopapa** – sono stati coinvolti pubblico, operatori, giornalisti e comunicatori del settore enogastronomico per promuovere il vino insieme al suo territorio di produzione, principalmente nell'Alessandrino, ma anche nelle colline Astigiane e in parte nel Cuneese».

Dopo il Cortese, per il prossimo anno, l'Assessorato regionale all'Agricoltura proseguirà con il

rilancio di un altro vitigno autoctono a bacca rossa. L'intento, infatti, è di **valorizzare a turno un vitigno minore** insieme alle zone di produzione e all'offerta turistica, culturale e paesaggistica legata al vino.

Schede dei Consorzi

Consorzio di Tutela del Gavi DOCG

Il **Consorzio Tutela del Gavi** nasce nel 1993 per la tutela e la valorizzazione del GAVI Docg e la sua denominazione compresa negli 11 Comuni di Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo in Provincia di Alessandria.

Il ruolo del Consorzio è quello di preservare la millenaria storia vitivinicola del territorio, la profonda cultura enologica della Denominazione e la vocazione alla qualità e all'eleganza del grande Bianco piemontese, oggi un vino rinomato ed apprezzato in tutto il mondo. **Le cantine che producono vino Cortese sono 65.**

Consorzio di Tutela vini Colli Tortonesi

Il **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**, fino al 1999 denominato Ente Vini Colli Tortonesi, nel 2014 ottiene l'Erga Omnes, la denominazione di Consorzio. I soci sono attualmente 65, compresa la Cantina Sociale di Tortona che associa a sua volta più di 250 produttori. Il Consorzio, dunque rappresenta oggi il 98 % della produzione di uva totale del comprensorio. **Le cantine che producono vino Cortese sono 24.**

Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato

Fondato nel 1946, il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** oggi conta 390 aziende associate; 13 Denominazioni tutelate; 4 Docg: Barbera d'Asti, Nizza, Ruché di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri; 9 Doc: Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato e Piemonte. **Le cantine che producono vino Cortese sono 222.**

Data di creazione

26/10/2021

Autore

silvia-fissore