

# Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,  
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



## Rossi leggeri e bianchi freschi per l'estate – i Vini Alto Adige DOC per le grigliate e i picnic

*Bolzano/Italia, 16. Aprile 2019* Nel 2018, il valore e il volume delle vendite di vino in Italia sono sensibilmente aumentati, lo rivela l'indagine di Wine Monitor pubblicata dall'Osservatorio Nomisma relativamente all'anno appena trascorso. Il 29% degli italiani infatti dichiara di bere vino 2 o 3 volte al mese, mentre il 23% dei nostri connazionali lo consuma dalle 2 alle 3 volte a settimana. Lo studio traccia inoltre un interessante identikit del consumatore moderno: informato, competente e sempre più sensibile ai temi della territorialità e della denominazione di origine (DOC e DOCG), che hanno un'incidenza sull'acquisto rispettivamente del 20% e del 19%.

Da sempre rinomato per i suoi bianchi freschi e raffinati, negli ultimi anni il territorio dell'Alto Adige ha visto crescere sempre più oltre i confini regionali la popolarità dei suoi rossi, tutelati e valorizzati dai marchi DOC e DOCG, riconosciuti dal consumatore come una garanzia di qualità. In vista della bella stagione ecco qualche suggerimento per abbinare i Vini Alto Adige DOC a pranzi all'aperto, picnic e grigliate in compagnia.

### Ad ogni carne la sua DOC: i Vini Alto Adige DOC per la grigliata perfetta

I vitigni di tendenza Pinot Bianco e Sauvignon Blanc si sposano bene con le carni bianche come il pollo alla griglia con limone ed erbe aromatiche, con le carni rosse, invece, i possibili abbinamenti aumentano. Un Santa Maddalena è perfetto con il vitello, mentre con il maiale si addice qualcosa di più forte, come il vitigno autoctono Lagrein. Verdure grigliate e insalate trovano il loro abbinamento ideale con un altro classico noto a livello nazionale, il Terlaner, una cuvée solitamente composta da Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

### Picnic in campagna? Nei calici, rosso leggero e Gewürztraminer secco

Quando invece si tratta di picnic all'aria aperta, poco importa quel che c'è nel paniere: un rosso leggero, come una Schiava del Lago di Caldaro, o un Gewürztraminer secco vanno sempre bene. Si abbinano perfettamente a un semplice spuntino 100% altoatesino a base di Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP o una delle tante varietà della Mela Alto Adige IGP, prodotti popolari anche al di fuori della regione, ma anche a finger food, come salatini, polpette o spiedini di verdure crude. In questo caso il consiglio è di gustare entrambi i vini freschi, per esaltare al meglio il bouquet e rendere ancora più piacevole l'esperienza di degustazione. "Quando si parla di Alto Adige, "rosso in inverno e bianco in estate" è un luogo comune che ha fatto il suo tempo", continua Gorgoni. "Il mix di freschezza alpina e leggerezza mediterranea che caratterizza i vini altoatesini annulla questa distinzione".

### L'importanza della Denominazione di Origine Controllata (DOC) come garanzia di qualità e tracciabilità

Il marchio DOC (Denominazione di Origine Controllata) rappresenta la denominazione di origine controllata per i vini di qualità italiani ed è riconosciuto dall'Unione Europea come indicazione di "denominazione di origine protetta".

Ciò garantisce che gli alimenti o i vini contrassegnati da questa denominazione siano stati prodotti, trasformati e lavorati in una zona geografica definita secondo un processo specifico. Oltre il 98% dei vigneti altoatesini, che comprendono circa 20 varietà di uva, sono tutelati dal marchio DOC. Questo garantisce la straordinaria qualità dell'intera gamma dei Vini dell'Alto Adige DOC. Che si tratti di vino rosso, bianco o spumante, i Vini dell'Alto Adige DOC i possono soddisfare tutti i gusti.



Südtirol Wein  
Vini Alto Adige

Consorzio Vini Alto Adige

Via Crispi 15  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978 528  
info@vinialtoadige.com  
www.vinialtoadige.com



Consorzio Tutela Speck

Via Portici 71  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 300 381  
info@speck.it  
www.speck.it



Consorzio Mela Alto Adige

Via Jakobi, 1/A  
I-39018 Terlano  
Tel. +39 0471 054 066  
info@melaaltoadige.com  
www.melaaltoadige.com



Consorzio Formaggio Stelvio

Via Innsbruck 43  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 451 111  
www.stilfser.it

[www.europaqualita.eu](http://www.europaqualita.eu)



# Europa, dove la qualità è di casa

Sapori autentici e garantiti dall'origine:

Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP,  
Speck Alto Adige IGP, Formaggio Stelvio DOP.



Ulteriori informazioni sui marchi di qualità europei, i Vini dell'Alto Adige DOC e gli altri prodotti di qualità altoatesini sono disponibili sul sito <https://www.europaqualita.eu/>.

## Contatti stampa:

Sopexa Italia

Anna Barbon

Telefono: (+39) 347 7490484

E-mail: [anna.barbon@sopexa.com](mailto:anna.barbon@sopexa.com)

## Informazioni su Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP, Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.

La Denominazione di Origine Controllata (DOC) dei vini altoatesini esiste dal 1971. Oggi più del 98% dell'intera superficie vitata dell'Alto Adige è classificata DOC. Tutti i vini della zona DOC sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità - ad esempio con una limitazione della resa massima, valori minimi di alcol e acidità e molto altro ancora. Grazie alla sua posizione geografica e al clima mite e continentale alpino, l'Alto Adige è una regione vinicola estremamente variegata con i suoi 5.400 ettari di vigneti. Qui crescono 20 diversi vitigni - circa il 60% sono bianchi e il 40% sono rossi.

La mela Alto Adige IGP è riconosciuta dall'UE come indicazione geografica protetta dal 2005. Con 300 giorni di sole all'anno, abbondanti piogge in primavera, un'estate e un autunno generalmente miti, la regione offre le condizioni ideali per la coltivazione delle mele fino a 1.000 metri di altitudine. Questo clima unico, unito ad una coltivazione controllata, naturale ed ecologica, conferisce alla mela altoatesina la sua tipica qualità succosa e croccante. Attualmente, 13 varietà portano il marchio IGP: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Lo Speck Alto Adige IGP porta l'indicazione geografica protetta dal 1996. L'accurata selezione della carne suina, nonché le chiare linee guida e i controlli durante la produzione rendono lo Speck Alto Adige IGP inconfondibile. Il motto dei produttori "poco sale, poco fumo e tanta aria fresca" è un elemento chiave della tradizione artigianale che si tramanda di generazione in generazione. Tipico dello speck altoatesino è il suo gusto piccante e leggermente affumicato - solo il miglior speck riceve il sigillo storico del marchio.

Il Formaggio Stelvio DOP è riconosciuto dall'UE come l'unico formaggio altoatesino a denominazione di origine protetta dal 2007. Un riconoscimento che celebra la qualità tradizionale e il riferimento storico alla zona d'origine, con la produzione dello "Stilfser" che risale all'anno 1914. Questo formaggio è tipico della regione ed ha una stagionatura di almeno 60 giorni. La lavorazione del latte vaccino fresco viene effettuata nel giro di 48 ore nei masi montanari altoatesini, la maggior parte dei quali si trova a oltre 1.000 metri sul livello del mare. Lo Stelvio del marchio Mila è attualmente prodotto nello stabilimento di Brunico e nel caseificio alpino di Burgusio.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AIUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA.

