Prime Alture, a vendemmia conclusa é tempo di nuove strategie

prime-alture-fam-lechiancole-in-bottaia-low-a655d0e6

Superata lo scorso anno la boa delle prime dieci vendemmie, il 2018 è per **Prime Alture**, l'azienda di Casteggio che ha ormai concluso le operazioni di vendemmia, tempo di riflessioni sull'annata ma anche sul futuro orientamento delle strategie di produzione.

"A vendemmia ultimata – commenta il consulente enologo **Jean François Coquard** – ho potuto degustare l'intera linea di vini e devo constatare che mi hanno colpito oltre le aspettative. Nel corso dei mesi avevo intuito che questa poteva essere un'annata buona perché il clima globalmente si è rivelato favorevole. Ora mi sento di confermare che i risultati di questa raccolta sono molto stimolanti in termini non solo quantitativi ma anche di livello qualitativo e di equilibrio. Un trio di fattori di norma difficile da ottenere in un'unica annata".

"Abbiamo seguito quotidianamente le curve di maturazione per ogni varietà d'uva - aggiunge l'enologo **Alessandro Rovati** - al fine di ritrovare il grado zuccherino, gli aromi e i profumi nei mosti per raggiungere gli obbiettivi qualitativi che ci eravamo prefissati insieme a Jean François. Altro fattore determinante è stato lavorare tutte le uve raccolte fresche entro la giornata; raccolta che è avvenuta rispettando i tempi di maturazione dei grappoli, tanto che quest'anno sono state raccolte prima le uve di alta collina e successivamente dopo 4/5 giorni quelle della parte bassa."

Il patròn Roberto Lechiancole riflette sulle future strategie - "Il Pinot Noir rimarrà sempre la nostra priorità – spiega – e vogliamo orientare e concentrare il nostro impegno su questa tipologia lavorando costantemente all'incremento del livello qualitativo. Stiamo inoltre riflettendo tutti insieme alla ridefinizione degli obiettivi di produzione. Prevediamo di avere due linee distinte, una per i vini da invecchiamento, la seconda per i vini d'annata. Per i primi rimarrà il Pinot Nero 'CentoperCento' in purezza vinificato in rosso affinato in legno, il Metodo Classico 'Io per Te' Blanc de Noir che porteremo a 36 mesi sui lieviti, ed il Merlot 'L'Altra Metà del Cuore' che farà 24 mesi in barrique. Mentre un Pinot Nero giovane, vinificato in acciao affiancherà il Merlot Rosato uscito solo pochi mesi fa e che ha già

ottenuto confortanti consensi ed ‘ilbianco” EST’ dal confermato blend di uve Moscato e Chardonnay”.

L'**Oltrepò Pavese** é da sempre terra vocata alla grande produzione vinicola che richiede un atto di estrema fiducia. Proprio da qui è partita la grande sfida di Lechiancole, che non ha mai messo in dubbio il valore e le potenzialità di questo territorio sapendo che si trova sul 45° parallelo, dal 2000 a.c. vi si coltiva la vite, è la terza zona al mondo per produzione di Pinot Nero e dal 1865 si produce metodo classico con questa varietà.

Dal 2006 quando il suo progetto partì, Lechiancole continua a crederci ogni giorno, con la ferma convinzione che anche le più avanzate tecniche di vinificazione sono vane se non associate ad una forte complicità tra persone, nel suo caso la famiglia ma anche tutti i collaboratori, in primis gli enologi Jean François Coquard e Alessandro Rovati, figure senza le quali la magica armonia fra la vigna, gli uomini e il vino – essenza della filosofia aziendale - non si percepirebbe in ogni calice. Perché è l’interpretazione di ogni annata a fare la differenza e perché da lì ha origine la vera emozione che si regala a chi degusta.