

COMUNICATO STAMPA:

Spumante metodo classico Alto Adige: Josef Reiterer cede la presidenza a Josef Romen

Dopo trentadue anni di mandato, Josef Reiterer, presidente fondatore dell'Associazione produttori spumanti metodo classico dell'Alto Adige, non si ricandida alle elezioni.

Lo spumante metodo classico dell'Alto Adige è strettamente legato alla figura di Josef Reiterer. Nel 1979, a Meltina, insieme alla moglie Marianne fonda l'Arunda, la cantina di spumanti più alta d'Europa. Reiterer, che ha contribuito in maniera fondamentale anche all'elaborazione dei criteri DOC per lo spumante metodo classico dell'Alto Adige, nel 1990 riuscì nell'impresa di riunire gli allora pochissimi appassionati produttori di metodo classico dell'Alto Adige nell'Associazione produttori spumanti metodo classico dell'Alto Adige. Fin dal primo istante, e per i successivi trentadue anni, Josef Reiterer ha guidato l'attività dell'Associazione nelle vesti di presidente. Ora, il pioniere del metodo classico in Alto Adige nonché "Dom Pérignon" altoatesino, come viene spesso affettuosamente definito, ha preso la decisione di fare un passo indietro. In occasione delle recenti elezioni per il rinnovo dei vertici dell'associazione, Josef Romen è stato designato quale suo successore.

Il futuro dello spumante metodo classico dell'Alto Adige è ora nelle mani di Josef Romen. Fin dalla metà degli anni ottanta, l'esperto enologo di Caldaro gestisce la Cantina Kettmeir situata all'ingresso del suo paese natale. Qui si producono spumanti dal 1964; dal 1992 prevalentemente secondo l'elegante metodo della rifermentazione in bottiglia. Nel frattempo, la Cantina Kettmeir è diventata tra le principali produttrici di spumante dell'Alto Adige. Di conseguenza, pur essendo Josef Romen nuovo alla carica di presidente dell'Associazione produttori spumanti metodo classico dell'Alto Adige, in materia di spumantificazione è senza dubbio un veterano.

"Proseguire il percorso già collaudato introducendovi qualche novità ma soprattutto, insieme agli altri produttori di spumante metodo classico dell'Alto Adige, fare conoscere le pregiate bollicine dell'Alto Adige anche fuori dalla loro nicchia portandole al centro dell'attenzione: questi sono i miei obiettivi per i prossimi tre anni", afferma il neoeletto presidente Josef Romen.

Quali suoi vicepresidenti sono stati eletti Stefan Kapfinger (Cantina Merano) e Wolfgang Tratter (Cantina San Paolo).

Spumante metodo classico Alto Adige

Dieci produttori di spumante metodo classico producono annualmente circa 400.000 bottiglie, e la tendenza è in aumento. Lo spumante metodo classico dell'Alto Adige è una colonna portante del settore vinicolo dell'Alto Adige, motivo per cui l'Associazione fa parte del Consorzio Vini Alto Adige.



Lo spumante metodo classico dell'Alto Adige conquista per qualità ed eleganza, e si distingue anche al primo sguardo per il sigillo Metodo Classico Alto Adige. Al centro del marchio campeggia una "S" stilizzata che simboleggia graficamente la trasformazione del vino in spumante ricco di perlage e, allo stesso tempo, rappresenta i concetti chiave: Südtirol-Alto Adige, Sekt e Spumante. La lettera "S" è incorniciata dalle informazioni aggiuntive "Südtirol Sekt" e "Metodo classico".

Facts | Metodo classico Alto Adige

- ✓ 100 per cento Alto Adige – dal grappolo al prodotto finale
- ✓ Esclusivamente grappoli di prima qualità dei vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero
- ✓ Produzione secondo il metodo classico – seconda fermentazione in bottiglia
- ✓ Almeno quindici mesi di maturazione – per gli spumanti Riserva almeno trentasei mesi
- ✓ Produzione annua di sole 400.000 bottiglie circa
- ✓ Dieci produttori di spumante metodo classico Alto Adige

Produttori di spumante metodo classico Alto Adige

Arunda Sektkellerei www.arundavivaldi.it	Cantina Kettmeir www.kettmeir.com	Cantina Produttori San Paolo www.stpauls.wine	Cantina vinicola e spumanti Braunbach www.braunbach.it	Tenuta Haderburg www.haderburg.it
Cantina Kaltern www.kellereikaltern.com	Cantina Kurtatsch www.kellerei-kurtatsch.it	Cantina Spumanti Lorenz Martini Comitissa www.lorenz-martini.jimdo.com	Cantina Merano www.kellereimeran.it	Tenuta Pfitscher www.pfitscher.it

Per richieste da parte dei media:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544