

# Le Dinastie

il vino fatto “come una volta”



[www.ledinastie.com](http://www.ledinastie.com)

**S**e pensate a Le Dinastie come a una normale azienda vinicola vi sbagliate di grosso. Le Dinastie è sinonimo di storia, tradizione, territorio, ma anche di qualità e sostenibilità. L'azienda nasce nel 2019 dall'unione di tre grandi nomi della zona dell'imprenditoria nostrana. Da una parte le famiglie Alessi e Alberici, storiche casate di produttori di vino dell'Oltrepò Pavese, vignaioli dal 1500 che contano decine di ettari di terreno sparsi tra i comuni di Broni, Volpara e Cigognola; dall'altra la famiglia Novarini, avvocati e uomini d'affari dai numerosi interessi imprenditoriali, non ultimo lo sviluppo economico e commerciale dell'area territoriale a sud di Pavia. Insieme fanno Le Dinastie, un'azienda che fin dalla sua nascita si è posta un ambizioso obiettivo: riportare la produzione di vino dell'Oltrepò Pavese ai vertici del settore.

“La crisi del settore viticolo oltre padano sembra non conoscere fine, ma noi abbiamo saputo riconoscere nelle diffi-

coltà un'opportunità di rilancio per tutto il territorio”, spiega Gaetano Senape, direttore commercial dell'azienda. “Cosa abbiamo fatto? Abbiamo scavato nel profondo delle nostre origini, riscoprendo quell'autentico sapore che ha sempre contraddistinto il nostro settore e l'anima di una zona ancora molto legata alle sue tradizioni. Questo è Le Dinastie: il giusto connubio tra passato e futuro, la qualità a discapito della quantità, tutto per riportare alla vita uno dei prodotti nostrani che hanno fatto la storia del Made In Italy: il vino dell'Oltrepò Pavese”.

La raccolta a mano delle uve, l'utilizzo minimo di fitofarmaci e la lavorazione non forzata del terreno sono solo alcuni aspetti della mentalità con la quale il gruppo di imprenditori ha dato vita a Le Dinastie.

“Vogliamo rappresentare un vero riscatto per il nostro territorio”, dichiara Agostino Alberici, co-fondatore e amministratore unico dell'azienda, “un'area che ha tantissimo da dare in termini di

*Alla scoperta dell'azienda che sta rilanciando la produzione dell'Oltrepò Pavese nel segno di rispetto dell'ambiente*

bellezza paesaggistica, di biodiversità e di ricchezza culturale. Non a caso ci piace anche collaborare con gli enti e le istituzioni locali nell'organizzazione di eventi che trasportino le persone nel cuore di questo mondo, come la Via Crucis che passerà proprio tra le nostre vigne questa Pasqua. Noi rappresentiamo le ultime generazioni di famiglie di pionieri nel settore della produzione agricola e vinicola, e abbiamo la responsabilità di rispettare a valorizzare la nostra storia producendo un prodotto di altissima qualità e di farlo “come una volta”, ovvero nel rispetto delle persone e dell'ambiente che ci circonda. Anche per questo motivo le nostre etichette hanno un nome, perché abbiamo qualcosa da raccontare, come i profumi che accompagnano l'affinamento in barrique piuttosto che in autoclave, o la naturale attesa della stabilizzazione dei nostri vini. Il nostro vino deve raccontare tutta la fatica e la passione che mettiamo nei nostri prodotti, fin dalla selezione dei singoli grappoli”.

Il Pinot Nero Gran Riserva barricato, punta di diamante dell'azienda con quattro anni di affinamento tra barrique e bottiglia, il tradizionale Riesling fermo, la Croatina da vendemmia tardiva, vino da meditazione, la Bonarda, il Sangue di Giuda, il celebre Moscato di Volpara e il Buttafuoco vendemmia 2001: tutti nettari superiori rivolti a un pubblico dalle grandi esigenze che sa cosa significa amare il buon vino. Per non parlare dei vini che nascono da uve che eccedono dal disciplinare, chiamati Bonardads e Pinotds, ottima qualità a un prezzo concorrenziale. Insomma, tutta la natura e la tradizione dell'Oltrepò Pavese in un bicchiere di vino.