

CERCA

cerca

Registrati subito - Login

Sei qui > Guide > Salute e Benessere > Educazione alimentare

Chi siamo - Contatti - Pubblicità - Blog - Lavora con noi - Archivi

Arte, Cultura e Scienze

Economia

Informatica e Internet

Intrattenimento e Spettacolo

Tempo Libero

Istruzione e Formazione

Media e Società

Salute e Benessere

Sport

Viaaggi

Educazione alimentare

di  Anna Russo

[Home](#) | [Fotogallery](#) | [Sondaggi](#) | [La guida risponde](#)

Tenute Costa: plurale singolare, tre realtà un solo cuore

DALLA TOSCANA AL PIEMONTE, PASSANDO PER IL TRENINO ALTO ADIGE TENUTE COSTA: PLURALE SINGOLARE, TRE REALTA' UN SOLO CUORE CONTINUA IL VIAGGIO DI ANDREA E LUCA COSTA "ECOVIGNAIOLI" CON L'OBIETTIVO[...]



DALLA TOSCANA AL PIEMONTE, PASSANDO PER IL TRENINO ALTO ADIGE TENUTE COSTA: PLURALE SINGOLARE, TRE REALTA' UN SOLO CUORE CONTINUA IL VIAGGIO DI ANDREA E LUCA COSTA "ECOVIGNAIOLI" CON L'OBIETTIVO DELLA QUALITA'

Toscana, Piemonte, Trentino Alto Adige. Praticamente il gotha della produzione vitivinicola italiana. Ed è proprio in queste tre regioni che Tenute Costa ha posto le basi per un progetto dove imprenditorialità e passione per la terra si sposano in un mix perfetto, con l'amore per l'ambiente e la costante ricerca della qualità a rappresentare gli altri due elementi essenziali che completano il mosaico.

"Territori diversi, vini diversi, storie diverse – commenta Andrea Costa, patron dell'Azienda – Possiamo ben dire che la pluralità rappresenta la nostra cifra stilistica. Ma attenzione, perché esiste un fil rouge che unisce queste differenti realtà ed è quello costituito dalla passione per la qualità declinata in tutti gli aspetti della filiera: dalla vigna alla cantina, dalla distribuzione al marketing".

E in effetti Andrea Costa e suo figlio Luca, ingegneri e imprenditori con base a Parma, per il loro progetto hanno puntato decisamente al meglio. A partire dalla scelta delle vigne situate in terroir con quattro quarti di nobiltà. La Maremma per Terredifiori, la "parte" toscana. Le Langhe per la Tenuta DueCorti, con sede a Monforte d'Alba e che, nata da pochissimo, può già fregiarsi del prestigioso riconoscimento di prima cantina al mondo a essere

Publicato il 6 giugno 2010 in:
Percorsi didattici Qualità

 Mi piace


» Le vostre opinioni

Argomenti

marketing, piemonte, plurale singolare, produzione vitivinicola italiana, tenute costa, toscana, tre realta' un solo cuore, trentino alto adige

Le gallerie di immagini

 **Castello di Torre in Pietra**
Leggi intervento associato

 **Cucina in Cantina**
Leggi intervento associato

 **Winline**
Leggi intervento associato

 **Agriturismo Borgo delle Vigne**
Leggi intervento associato

 **Pasquetta del Montebore 2010 - IX...**
Leggi intervento associato

 **XVillesima edizione del Concorso Er...**
Leggi intervento associato

Ultimi interventi

 **Insalata caprese**
Publicato il 06 giu 2010

 **Tenute Costa: plurale singola...**
Publicato il 06 giu 2010

 **Mozzarella in carrozza**
Publicato il 06 giu 2010

Le nuove gallerie

-  **Napolitano a Torino**
Leggi intervento associato
-  **Astonishing X-Men: Xenogenesis #2**
Leggi intervento associato
-  **Intervista alla cosplayer Giulia!**
Leggi intervento associato
-  **5 Euro per il centenario di Confind...**
Leggi intervento associato
-  **Tutti pazzi per Kelly Brook 2**
Leggi intervento associato
-  **Fantastic Football Fan Party Ninten...**
Leggi intervento associato

Le nuove guide

-  **Drifting di Dj Stefy Energy**
-  **Degustazione Vini di Vanni Berna**
-  **Editoria Digitale di Carmine Mangone**
-  **Viaggiare Low Cost di LucaV**

Ultimi registrati



Ultimi sondaggi

Chi vorreste come nuovo allenatore dell'Inter?
Madrid o Barcellona?
Favorevoli o contrari al doppiaggio?
Robert e Kristen dovrebbero chiarire?

certificata "CasaClima Classe A Nature". E infine, almeno per il momento, l'azienda Lahnhof, un piccolo maso che si specchia nella bellezza di Appiano, in quell'Alto Adige che promette Bianchi freschi ed eleganti.

"La cura e il rispetto per l'ambiente – precisa Luca Costa, perfetto rappresentante della new green economy – è un altro dei nostri punti di forza. La cantina di Monforte con le sue grandi vetrate, le superfici in legno e l'aweniristico tetto con un sistema solare termico integrato, rappresenta in modo concreto la filosofia con la quale intendiamo integrarci all'habitat nel quale, di volta in volta, andremo a inserirci: con rispetto, senza forzature". Del resto anche Terredifiori, con il suo sistema eolico di micropale, si colloca in questo concetto che potremmo definire da "ecovignaioli". Così come la futura cantina altoatesina, suddivisa in tre livelli, costituirà un elemento perfettamente integrato con la natura del luogo.

Ma se l'ambiente costituisce uno dei cardini del progetto, non va dimenticato l'altro aspetto essenziale dell'intero sistema: il vino. E anche in questo caso la famiglia Costa ha puntato al top, affidando i propri vigneti e le proprie cantine a un vero e proprio cavallo di razza. Stiamo parlando di Carlo Ferrini, eletto nel 2008 "Migliore Enologo del Mondo" dalla prestigiosa rivista Wine Enthusiast. Per Ferrini una sfida stimolante che lo porta a firmare il suo primo Barolo e che lo vedrà impegnato nella realizzazione dei Bianchi targati Lahnhof.

Ma il Progetto Costa non si ferma qui. "E' vero - puntualizzano i due imprenditori - il nostro obiettivo è quello di andare oltre la produzione di vini di qualità. Tenute Costa, infatti, sarà anche Wine Resort a "chilometro zero". In pratica, uno spazio ideale dove la distanza che c'è tra una buona bottiglia e il luogo in cui la si può godere tranquillamente fino in fondo è, appunto, zero. E' questo che faremo nelle nostre diverse tenute, assecondando il concetto di "plurale, singolare": vale a dire in modo diverso, assecondando la storia e la tradizione di ogni territorio, ma con un'unità di intenti che ci renda immediatamente identificabili".

In pratica, alla vigilia del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, Andrea e Luca Costa questa unità la realizzano in vigna, unendo in un ideale percorso tre dei terroir più vocati del Belpaese.

MG Logos di DACAR 2005 srl
grazia.dagata@mglogos.it - grazia.dagata@gmail.com

Le vostre opinioni

Inserisci per primo un commento a questo articolo.

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori.

Commenta questo articolo

Registrati per riservare il tuo nickname preferito e per caricare il tuo avatar. Se sei già registrato, effettua il login per usare il tuo nickname.

Nome (richiesto):

Email (richiesta, non verrà mostrata ai visitatori):

URL del vostro sito (opzionale):

Volete salvare le informazioni per la prossima volta?

Pubblicato il 02 GIU 2010

Vedi tutti

Le categorie della guida

- A tavola con le celebrità (95)
- A.N.A.S.B. (64)
- ABC (23)
- Alimentazione e vissuto personale (83)
- ANBI - Associazione Nazionale Bonifiche Irrigazioni (19)
- Associazione Nazionale Città del Vino (205)
- AVISaRoma articoli (11)
- BIOLCALENDA articoli (8)
- Briciole (405)
- Cibo e arti figurative (42)
- Cibo e cinema e teatro (30)
- Cibo e Musica (57)
- Concorsi (48)
- Consorzio Tutela Vini Montefalco (38)
- Consumi e tendenze alimentari (192)
- Corsi e Formazione (107)
- Cromobiologia alimentare (110)
- Cronobiologia alimentare (113)
- Cultura enogastronomica (95)
- Curiosità alimentari (102)
- Detti, proverbi, citazioni alimentari (223)
- Dietetica (61)
- Digiuno: via di salute olistica (30) e -Teca (100)
- Eating disorders (108)
- Educazione alimentare, nutrizionale e al gusto (256)
- Ego-CreaNET (58)
- Enoteca Regionale del Barolo (57)
- Eventi (952)
- Fedagri - Confcooperative (36)
- Fisar - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Rist (35)
- Focus alimenti e bevande (118)
- Focus spezie ed erbe aromatiche (8)
- Giochi... da tavola! (37)
- Glossari alimentari (46)
- ICF-Italian Culinary Institute for Foreigners (18)
- Il sommelier (29)
- Il Sommelier articoli (13)
- Interviste alimentari (18)
- Leggere di gusto (218)
- Medicina Ecologica (37)
- Mondialità (67)
- Mozzarella di Bufala Campana Don (145)