

# In anfora, sott'acqua o con l'etichetta fatta di paglia...

*Tante novità a margine del Vinitaly*

**D**all'etichetta fatta di fieno che salva gli alberi, al vino scomponibile; da quello invecchiato nelle acque del lago a quello che matura in miniera; dai tappi di zucchero a quelli che diventano gioielli, fino alle bottiglie con il termometro incorporato o con la carta d'identità digitale, all'archo-vino e ai bianchi e rossi ottenuti dai nuovi vitigni "green". Sono alcune delle novità 2019 che fanno tendenza nel mondo del vino, presentate a Casa **Coldiretti** al Vinitaly.

La Cantina di Venosa (Potenza) ha ideato la prima etichetta fatta con il fieno coltivato in azienda invece che con la carta: una soluzione totalmente sostenibile che punta sull'economia circolare per rendere realmente "green" le bottiglie di Aglianico del Vulture Doc. Viene, invece, dalla Puglia, con la società vinicola "Otri del Salento" di San Pancrazio Salentino (Brindisi), l'innovativo vino scomponibile, mini-bottiglie di vetro da 25 centilitri che, messe ad incastro una sull'altra, formano un'unica bottiglia con 3 tipo-

logie di vino diverse.

Ma c'è chi ha ideato forme di invecchiamento alternative alla classica cantina, per dare al vino valori organolettici e caratteristiche assolutamente unici. Un esempio viene dall'azienda agricola "Monte Due Torri" di Genzano (Roma) che mette a maturare per uno o due anni spumante e vino rosso sul fondo del lago di Nemi. "Riposa" poi addirittura sotto il lago ghiacciato di Levico lo spumante Lagorai prodotto dalla cantina Romanese, in provincia di Trento. Duemila bottiglie che passano l'inverno chiuse in 4 gabbie d'acciaio a 20 metri di profondità.

Non manca neppure chi ha preferito la montagna per l'invecchiamento del proprio vino. È il caso – spiega **Coldiretti** – della prestigiosa Cantina Tramin che per sette anni fa maturare il suo Gewürztraminer in una delle gallerie dell'ex miniera di Monteneve, a 2mila metri di quota in val Ridanna, in Alto Adige, a 450 metri di profondità.

Ha puntato, invece, sulla tradizione antica di conservare il vino nelle anfore di

terracotta – prosegue **Coldiretti** – Francesco Gabriele Barfaro, giovane agricoltore-archeologo di Acri, in Calabria. Per il suo archo-vino Acroneo ha ricostruito il processo di vinificazione usato nel Bruzio, l'antica Enotria. E in anfore di terracotta da 800 litri, create dai mastri artigiani fiorentini, viene conservato all'isola d'Elba anche il vino della Cantina Arrighi.

La cantina di Valdobbiadene Canevel, nel Gruppo Masi, ha ideato il metodo di spumantizzazione "Seta'ge", che nasce dalla fusione delle parole "seta" e "perlage" e consiste nell'ottenere bollicine sottili ed eleganti come la seta; mentre a Perugia le Cantine Goretti hanno inventato un'etichetta che cambia colore in base alla temperatura, facilitando il giusto abbinamento ai piatti. Hanno addirittura un microchip le bottiglie dell'azienda "Madonna delle Macchie", di Castiglione in Teverina (Viterbo). Grazie a un'app, basta avvicinare lo smartphone per avere tutte le informazioni sul vino: dalla raccolta delle uve, alle fasi di vinificazione, alla certificazione e all'imbotti-

gliamento. L'innovazione è anche green. Nel Bergamasco l'azienda agricola "Nove Lune" coltiva vitigni resistenti alle malattie che eliminano del tutto o quasi l'uso di trattamenti chiamati super-bio, da cui nasce un vino ancestrale, ottenuto da una antica tecnica di vinificazione. Così il bianco prodotto rimane torbido naturale.

Puntano sui vitigni resistenti anche l'azienda agricola Pravis, la cantina in verticale della giovane Erika Pedrini a Trento, e a Padova l'azienda Parco del Venda, di Vò. L'impatto ambientale si riduce anche con i primi tappi di zucchero, chiusure ideate dalla PlantCorc di Vinventions, realizzate utilizzando un polimero plastico derivato dalla canna da zucchero.

Ma l'economia virtuosa si costruisce anche con il riciclo, che diventa addirittura prezioso – conclude **Coldiretti** – come nel caso di Alessandra, viticoltrice veronese per tutti "Madame Zamuner", che usa le capsule del suo spumante per realizzare orecchini, pendagli e bracciali, assieme all'artigiano orafo vignaiolo Giò Patuzzi.



Alessandra Zamuner: monili dalle capsule delle bottiglie

