

Different Wine Festival: tre giornate a Roma dedicate alle eccellenze vinicole dello Stivaleaa

Un metà dicembre all'insegna delle migliori qualità di vino.

Nelle date tra il 15 ed il 17 dicembre, a Roma, presso la Sala delle Esposizioni del nuovo Acquario di Roma Meditteraneum all'Eur, si è svolto il Different Wine Festival: evento ideato per dare spazio a piccole e medie eccellenze enologiche del nostro Paese. Una proposta innovativa e, appunto, "different", che mira a valorizzare e far emergere realtà imprenditoriali del settore enogastronomico legate tra esse dal comune denominatore della qualità e della millenaria tradizione mediterranea.

La manifestazione, rigorosamente imperniata su cantine indipendenti è stata ideata da Valentina Fabbri e Mario Bauzullo, titolari dello storicoristorante e cantina "Peppino a Mare" di Ostia, e vuole essere un momento di incontro non solo con il grande pubblico, ma anche occasione di rilievo per operatori del settore e aziende impegnate al recupero di vitigni autoctoni quasi estinti e che in questo modo aiutano il recupero identitario di luoghi che attendono solo di essere scoperti o rivalutati.

Le aziende in esposizione

Numerose le aziende vinicole e gastronomiche che hanno esposto. Ecco chi sono: cantina Raparelli, Leardini Liquori, Russa dei Boschi, Manduca Maestri (pasticceria e gelateria), Weger, Vulcino, Lemuria, azienda agricola La Corona, Punto Cuore Bollicine d'Amore, Oliba Green Beer, Paolo Cottini, Nifo Sarrapochiello, Enoforia, Clara, Sabelli distributore, la mitica porchetta d'ariccia, La Lquirizia di Napoleone, Gulino, Medevì, Casa Divina Provvidenza, Tenuta San Leo, Tenuta di Saragano, Stajnbech, Molino '7 Cento, Borgo Del Baccano, Murales, Vittorini e Ciabot.

Il Pugnietello, vitigno autoctono in via d'estinzione

Tra tutte le cantine vinicole esposte, senz'altro merita maggior attenzione quella denominata "Enoforia", che produce il Pugnietello. La proprietaria, Paola Presti, ci ha spiegato con viva soddisfazione tutta la storia di questo vino. Partendo dal nome, il Pugnietello è così chiamato per via della forma a grappolo, che ricorda, appunto, la forma di un pugno. Ed è un vitigno autoctono maremmano. A causa della scarsa produttività, questo vitigno è oggi a rischio d'estinzione. Motivo per cui è tutelato dalla Regione Toscana, anche attraverso le figure dei "Coltivatori Custodi". A partire dal 2003 il Pugnietello è stato inserito nell'elenco delle varietà ammesse alla produzione di uva da vino nella Regione Toscana.

Dà vita a vini di grande struttura: al naso il frutto rosso è ricco e penetrante; il colore è intenso, impenetrabile, con riflessi violacei. In bocca il tannino è l'elemento portante ma sa essere "setoso" ed elegante. Grazie all'elevato contenuto in polifenoli e tannini, che agiscono come naturali "protezioni" del vino, il Pugnietello è molto adatto alla vinificazione senza solfiti aggiunti.

Questo vino si conserva un anno nel tino d'acciaio e almeno un altro anno in bottiglia e poi si commercializza.



