









Crea-Enc Vintality 2016

Lunedì 11 aprile nello spazio della Regione Lazio presentazione di alcuni dei lavori realizzati presso l'Istituto di ricerca di via della Cantina Sperimentale

Nel cinquantesimo Vintality, la più grande fiera italiana del vino, Velletri è riuscita a ritagliarsi uno spazio importante con il CREA-ENC, l'istituto di ricerca per l'enologia di via della Cantina Sperimentale. La direttrice Francesca Cecchini ha dapprima partecipato ad un dibattito sulla ricerca in enologia nel giorno di apertura, domenica 10 aprile, e ha poi introdotto l'evento di presentazione di alcuni dei vini sperimentali prodotti nell'istituto velletrino lunedì 11 aprile insieme all'Assessore regionale all'Agricoltura Carlo Hausmann e al Commissario del CREA Salvatore Parlato.

L'evento è stato realizzato nello spazio istituzionale della Regione nel Padiglione Lazio ed era incentrato sui risultati delle sperimentazioni legate all'appassimento delle uve, tecniche che vedono l'istituto velletrino all'avanguardia a livello nazionale e al centro di riferimento del sistema dei vari istituti del CREA sparsi in tutta Italia.



A guidare la degustazione i tecnici Paolo Pietromarchi e Domenico Tiberi, coadiuvati da Massimo Morassut, che hanno presentato al pubblico uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè milllesimato 2002 (ottenuto da uve autoctone di Ottonese, sinonimo di Bombino Bianco, vitigno iscritto registro regionale delle biodiversità a rischio di erosione Legge 15/2000), un Nero Buono 2014 (vino di grande intensità ed eleganza ottenuto da parziale appassimento delle uve realizzato in collaborazione con l'Azienda Marco Carpineti di Cori che ha fornito le uve per la sperimentazione), un Cannellino di Frascati 2014 (vino ottenuto nell'ambito del progetto WE CAN "Innovazione del processo produttivo mediante innovative tecniche di post-raccolta e appassimento" finanziato dalla Regione Lazio GAL Castelli Romani e Monti Prenestini), un Maturano Passito 2014 (vino passito ottenuto da uve di Maturano bianco, vitigno dell'areale del frusinate recentemente recuperato, caratterizzato ed iscritto al Registro Nazionale delle uve da vino) e un Muffato 2009 (vino ottenuto da uve Malvasia del Lazio affette da Muffa Nobile).

Sono poi stati presentati anche i succhi di uva monovarietali di diverse annate di alcune varietà dell'areale laziale (Grechetto, Trebbiano, Maturano Nero e Capolongo, questi ultimi vitigni a rischio di erosione

genetica) che hanno introdotto un'ennesima variabile alle capacità del territorio in ambito agricolo.

Una degustazione molto coinvolgente, che ha realizzato lo scopo di promuovere da una parte l'utilizzo di uve autoctone dimenticate e dalle quali invece si possono realizzare prodotti interessanti, e dall'altra far conoscere le capacità tecniche e di ricerca dell'istituto CREA-ENC di Velletri. Una ricchezza, quest'ultima ancora non sfruttata e solo parzialmente capita dal mondo imprenditoriale agroalimentare del Lazio. Il recente incontro organizzato proprio nelle strutture dell'antica Cantina Sperimentale dedicato ai PSR ha forse aperto la porta ad un nuovo approccio, a breve probabilmente si organizzerà un nuovo momento di discussione dedicato proprio alle aziende, nel quale magari mettere le basi per

