

Ultima annata per la vendemmia nel Lazio

Il 2019 si preannuncia come un'ottima annata per la vendemmia nel Lazio, con uve qualitativamente superiori ed un incremento del raccolto del 16% rispetto all'anno precedente. L'insolito clima che ha caratterizzato le ultime stagioni, con una primavera fin troppo piovosa e temperature inferiori alla media, e un'estate torrida con la colonnina del mercurio spesso prossima ai 40°, è, di fatto, stato una fortuna per le uve, rendendo gli acini più zuccherini. Per celebrare l'inizio della vendemmia nell'area dei Castelli Romani, Castelli Experience, associazione per la promozione turistica dell'area castellana, e l'azienda Colle Picchioni, storico produttore vinicolo locale, hanno organizzato l'evento "Cena in vigna", che ha portato centinaia di turisti e wine lovers alla scoperta dei vini castellani e dei vigneti di quest'area. L'evento ha fornito ai presenti l'occasione per visitare le vigne dell'azienda Colle Picchioni, gestita oggi da Valerio Di Mauro e da sua moglie Laia Storbeck, che dalla fine degli anni sessanta produce ottimi vini, sempre nel rispetto della tradizione e del territorio. I partecipanti hanno potuto fare domande su tutto il processo di realizzazione del vino, dalla raccolta, fino ad arrivare nei calici sulle nostre tavole. "L'area dei Castelli Romani ha sempre attirato molti turisti, sia per i suoi prodotti enogastronomici, sia per le bellezze paesaggistiche, come, ad esempio, i laghi. – Ha commentato Tiziana Micheli, Presidente di Castelli Experience. – Oggi, le modalità di fruizione del territorio stanno cambiando, così come le tipologie di turisti che si recano sul territorio, dall'appassionato di arte, che vuole scoprirne i borghi, all'amante di vini, che non si accontenta di degustarli, ma vuole conoscere la storia che c'è dietro. Per questo motivo, in collaborazione con le aziende locali, ci impegniamo a adeguare l'offerta turistica ai nuovi standard richiesti, rinnovando il modo di concepire il territorio e la sua promozione". "Negli ultimi anni, abbiamo notato che gli appassionati di vino sono diventati sempre più consapevoli e curiosi sul mondo enologico. Ogni anno veniamo contattati da molte persone che vorrebbero conoscere meglio l'azienda, visitare le vigne, avere informazioni sulla vendemmia e i processi di produzione. – Ha detto Valerio Di Mauro. – Per questo motivo, in collaborazione con Castelli Experience, abbiamo voluto festeggiare l'inizio della vendemmia, aprendo le nostre porte con un evento diverso, divertente e raffinato, tutto all'insegna del vino". Gli ospiti di "Cena in vigna" sono stati accolti con un aperitivo di benvenuto a base di Mèva bianco, una malvasia in purezza dell'azienda, dal taglio fresco e giovanile, accompagnato da fritti vegetali espressi al cartoccio, e con un intrattenimento a cura di attori e musicisti che hanno proposto performance sul tema del vino. A seguire, su un giardino terrazzato in mezzo al vigneto con vista sul mare da una parte e su Roma dall'altra è stata servita la cena. Prodotti semplici e di qualità della tradizione, tutto rigorosamente fatto in casa. Una serata all'insegna dello stare insieme e della convivialità. Durante la cena, ogni piatto è stato abbinato ad un vino locale, scelto da esperti sommelier dell'azienda. I vini proposti sono stati: Mèva bianco, Donna Paola, Le Vignole e per finire Il Vassallo, il rosso di punta dell'azienda che ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti, come i 5 grappoli di Bibenda, inserito da Civiltà del Bere tra i 30 miti italiani ed altro.

[Read More](#)