

Appuntamenti ARSIAL su vini autoctoni e resistenti



La coltivazione di vitigni autoctoni e resistenti nel Lazio non solo è importante per preservare la biodiversità, ma anche per produrre vini di alta qualità in modo sostenibile e con caratteristiche peculiari. ARSIAL ne è convinta ed ha promosso, in tale ottica, una masterclass gratuita per i viticoltori e gli addetti ai lavori, con due appuntamenti dal titolo “**La biodiversità incontra i vitigni resistenti**”. Il primo appuntamento è previsto il 28 novembre per i vini bianchi. Ci sarà quindi il 5 dicembre analogo incontro sui vini rossi.

La masterclass è dedicata ai vini sperimentali, ottenuti da vitigni autoctoni e resistenti, prodotti nell'azienda ARSIAL di Velletri; è un incontro di alta formazione enologica, in cui i partecipanti avranno modo di conoscere i nuovi vini, e di comprenderne le caratteristiche organolettiche. Coinvolgerà gli esperti di ARSIAL dell'Azienda Sperimentale di Velletri (RM) e di CREA/VE che condivideranno le loro esperienze e conoscenze con i partecipanti.

Ogni vitigno autoctono ha le sue caratteristiche uniche, che si sono sviluppate in base alle condizioni climatiche e geologiche del territorio in cui si trova. Tutto ciò rende ogni vino prodotto da queste uve unico nel suo genere, esprimendo al meglio il terroir di provenienza. Inoltre, la coltivazione e la produzione di questi vitigni rappresentano un valore aggiunto per l'economia locale, promuovendo la sostenibilità e la valorizzazione del territorio. Negli ultimi anni poi si è assistito ad un aumento di interesse per vitigni resistenti che sono stati selezionati per resistere a malattie come la peronospora e l'oidio, per ridurre l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici e per adattarsi ai cambiamenti climatici.

Tutti i vini proposti nella masterclass sono ottenuti dalla vinificazione delle uve prodotte nel "Vigneto Biodiversità", impiantato all'interno dell'azienda ARSIAL di Velletri. Dalla vinificazione di tali vitigni autoctoni sono stati ottenuti 13 vini in purezza e altrettanti dalla vinificazione di autoctoni (85%) in taglio con vitigni resistenti (15%).

I vitigni bianchi sono Cimiciara, Maturano bianco, Reale Bianca, Petroveccia, Capolongo b, Tostella. I vitigni ossi: Cesenese nero, Raspato, Corapecora, Montepulciano, Uva Giulia, Calamaro, Maiolica (nostrano). Le varietà resistenti impiegate per il taglio, nella misura massima del 15%, sono: Sorelli b. (per i bianchi); Carbenet Volos n. e Cabernet Eidos n. – (per i rossi).

La novità di ARSIAL è di riuscire ad ottenere vini autoctoni ed allo stesso tempo resistenti che daranno soddisfazioni ai produttori, per le loro peculiarità, ma anche ai consumatori, sempre più attenti al collegamento tra Bacco e territorio.

Prodotto realizzato con il contributo del PSR Lazio 2014/2020 – Tipologia di Operazione 10.2.1 – Periodo Transitorio 2021/2022.

•

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE