

Rock the wine 2018

written by Rivista di Agraria.org | 6 luglio 2018
Seminario sui vini senza solfiti, prima edizione



Filari di Chardonnay – Fattoria Lavacchio

All'interno dell'evento Rock the Wine, giunto alla sua quarta edizione, si è svolto lo scorso 21 giugno un interessante seminario sui vini senza solfiti: oltre a Fattoria Lavacchio, anche i vini di Salcheto (Montepulciano), Alepa (Campania), Tenuta Sant'Antonio (Veneto) e De Stefani (Veneto). Tante le domande e gli argomenti di discussione, dalle mode, all'invecchiamento di questi prodotti, al ruolo dei consumatori, tanti gli spunti di cui si è parlato con l'enologo Stefano Di Blasi e il Dott. Giacomo Buscioni, Responsabile tecnico-scientifico del settore bevande fermentate di FoodMicroTeam – spinoff dell'Università di Firenze.

Fattoria Lavacchio, azienda biologica per vocazione, situata in Chianti Rufina, sta puntando molto sulla linea di vini senza solfiti. Importante ricordare che sono stati i primi a produrre un Chianti senza solfiti, un vino con qualcosa di innovativo e veramente per tutti. Ma dal 2011 ad oggi la storia continua: dal Puro, alla versione Riserva per arrivare con il Puro Bianco, a base Trebbiano, nel 2016.

“Il nostro progetto – spiega Faye Lottero – è iniziato nel 2008 con uno studio assieme al nostro enologo Stefano Di Blasi e il FoodMicroTeam – spinoff dell'Università di Firenze. Inizialmente abbiamo pensato a fare un vino senza aggiunta di solfiti per rispondere alle richieste dei consumatori allergici, ma, visto lo stile del vino, è poi venuta più l'idea di produrre un vino fresco e molto profumato, dove spiccano i sentori di frutta ed in particolar modo il terroir.

Sottolinea Di Blasi – enologo della Fattoria Lavacchio, soffermandosi sul ruolo dei solfiti nel vino “Se un vino viene vinificato in maniera corretta, i solfiti non servono, anzi, ricordiamoci che la solforosa è un allergene e quindi anche per tutelare il consumatore, possiamo farne a meno. Forse, è giunto il momento di andare in quella direzione”.

Conclude Giacomo Buscioni: “Questi vini hanno una diversa considerazione da parte dei consumatori, rispetto ai vini con solfiti, essi si rivolgono ad un pubblico più consapevole e con gusti diversi, talvolta tollerando anche qualche imperfezione stilistica. Il controllo microbiologico di questa tipologia di vini è di supporto all'enologo, il quale può operare in maniera più consapevole e mirata”.

Un altro aspetto di assoluta importanza è la scelta di utilizzare meno legno, sostituire le barrique con carati di dimensioni più grandi per i rossi e sostituire il rovere con acacia autoctona per i bianchi e da qualche anno anche l'utilizzo di farnia autoctona, proveniente dalla Foresta Modello della Montagna Fiorentina, lavorata da bottaio locale.

Oggi l'azienda, che celebra i suoi 40 anni di attività, crede fermamente nella sua filosofia di vita che riflette in modo concreto e chiaro il modo di produrre i suoi vini, facendo esprimere nella bottiglia il territorio e il proprio punto di vista su come interpretarlo e raccontarlo rispettando a 360 gradi i principi naturali della biodiversità.

Tra modernità e rispetto per la tradizione e il territorio, questa azienda rispecchia l'autenticità e la tipicità della Toscana riuscendo a raccontare e far vivere un'esperienza unica.

Autore: Lucia Boarini

05/07/2018