

La forza dei vini naturali sui Colli Berici

scritto da Chiara De Gasperi | 23 Febbraio 2020



L'Azienda Agricola biologica "Corte De Pieri" di Lonigo (Vicenza), da oltre 4 generazioni, è presente nel territorio dei Colli Berici e dal 2016 produce vini a fermentazione naturale in bottiglia, senza l'utilizzo di chimica.

Rifermentano in bottiglia grazie ai lieviti naturali, senza però effettuare la sboccatura. Possiedono un profilo organolettico che si arricchisce a contatto con queste parti nobili e che grazie a queste permette al vino di conservarsi nel tempo. Un'esperienza gustativa unica, quella dei vini "sur lie".

"Ho voluto dare un'identità ad ogni bottiglia, creare un prodotto alternativo che rispecchiasse la filosofia produttiva tramandata dalle nostre tradizioni contadine". – ci spiega Angelo De Pieri. Un metodo che si rifà alle tradizioni di un tempo, **ma con un'impronta unica, quella data dall'esperienza**

della nostra famiglia. Nascono così vini “petillant”, fragranti e dalla piacevolezza unica, in un territorio, quello dei Colli Berici, fortemente vocato per la produzione di vino. Terreni basaltici ricchi di sali minerali, particolare microclima dato dai terreni collinari e dall'escursione termica, sono la base ideale per la corretta maturazione dell'uva.

“Volevo produrre un vino che raccontasse il territorio, che fosse in grado di emozionare, che avesse un sapore unico, non standardizzato” continua De Pieri – “l'utilizzo della bottiglia trasparente è finalizzata a far intravedere il deposito naturale, a raccontare un vino secondo natura”.

Anche i nomi si propongono di valorizzare l'identità di ogni vino. **“La Rovesciata” è il primo nato in casa De Pieri. A base di uva Glera, si ispira alle gesta sportive del calciatore brasiliano Pelé e alla sua celebre “rovesciata”.** Una metafora calcistica per descrivere l'autentica emozione trasmessa da un gesto atletico. La Rovesciata è inoltre un suggerimento, capovolgere la bottiglia per rimettere in circolo i lieviti e gustare al meglio il prodotto.

“La Scalata” è un affascinante Pinot Grigio dai toni ramati che fa macerazione sulle bucce ed effettua batonnage, per esaltarne i particolari sentori. **La “Volata”, è uno Chardonnay atipico, un bianco che diventa più morbido grazie alla malolattica e alla fermentazione naturale,** un vino che prende il suo nome dalle performances del ciclismo degli anni '70, ma che si lega all'Artica, la famosa manifestazione ciclistica dei Colli berici.

Negli ultimi anni i consumi di questi vini sono in costante crescita, specialmente tra consumatori più attenti alla qualità e alla cultura del vino. Si registra un incremento dei consumi negli Stati Uniti, in nord Europa e in Germania con un + 18% negli ultimi anni. In Italia, i risultati più importanti si registrano in Toscana e in Sicilia. Corte De Pieri ha aumentato negli ultimi anni la produzione per riuscire a soddisfare la crescente richiesta di questi vini, sia in Italia che all'estero. Quali saranno i prossimi mercati da

conquistare?