

Ervi, il vitigno di territorio che propone nuove opportunità

Una partecipata degustazione dei primi vini commerciali a base del vitigno ibrido nato a Piacenza

Claudia Molinari

PIACENZA

● Evento-novità per la viticoltura piacentina con una degustazione organizzata alla Residenza Gasparini dell'Università Cattolica di Piacenza dove per la prima volta gli appassionati e i vignaioli locali hanno potuto assaggiare vini prodotti su scala reale da uve ERVI, un vitigno caratteristico del nostro territorio e che ha le potenzialità per potere completare l'offerta d'eccellenza dei produttori piacentini.

L'incontro è stato organizzato da Vinidea e Onav in seno a Valorin Vitis (Gruppo operativo per la valorizzazione della vitivinicoltura piacentina finanziato dal Psr Emilia-Romagna, capofila il Diproves dell'Università Cattolica), e ha visto la partecipazione oltre sessanta tra produttori, appassionati di vino e operatori del territorio. Per molti è stata la prima occasione in assoluto di assaggiare vini prodotti da ERVI in purezza, potendone così valutare il profilo organolettico e le potenzialità anche di mercato. Tre le aziende

piacentine che hanno proposto in degustazione i vini prodotti da ERVI in purezza: Villa Rosa di Andrea Illari, Mossi di Marco Profumo e Tenuta Borri di Andrea Pradelli. I produttori hanno raccontato la loro esperienza con questo nuovo vitigno: hanno spiegato perché hanno deciso di piantarlo nella loro azienda, come si comporta nella pratica in vigneto e in cantina, tracciando un quadro definitivamente positivo e promettente dell'ERVI come varietà piacentina caratteristica. Come ha affermato il prof. Stefano Poni, che con il prof. Matteo Gatti ha introdotto la degustazione con una sintesi dei risultati sperimentali sull'ERVI, numerosi decenni di studio da parte dell'Università Cattolica

hanno ormai tolto ogni dubbio sulle buone caratteristiche agronomiche dell'ERVI, che da questo punto di vista supera ambedue i genitori: migliore del Barbera per dimensione delle bacche, acidità del mosto e tolleranza al marciume; migliore della Croatina per fertilità, dimensione grappoli e facilità di gestione in campo. Dal punto di vista organolettico, ha abbondanza di colore

brillante con sfumature violacee, un tannino intenso ma non astringente, acidità equilibrata e profumi intensi di frutta fresca, anche con uve molto mature, con note di spezie dolci già evidenti nelle annate più giovani. Un vino molto interessante, quindi, che incontra il gusto internazionale e con una sua identità peculiare e diversa da Gutturmio e Barbera piacentini.

Proprio sullo spazio che può avere un vino da ERVI nella proposta enologica piacentina si è sviluppata la discussione guidata dal fiduciario Onav Matteo Balderacchi, nella quale sono intervenuti produttori, agronomi e ristoratori.



Un momento della degustazione nella Residenza Gasparini dell'Università Cattolica di Piacenza.