

Cantina Produttori di Ramuscello, il primo vino italiano affinato in terra in anteprima per un panel di esperti

5 Luglio 2024

di Redazione



RAMUSCELLO – Buone le sensazioni dei 12 degustatori convocati dalla Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito per l’assaggio, in anteprima assoluta, di “Vinum Terre”, il primo vino italiano affinato in terra. Infatti, le 555 bottiglie di Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 Doc Friuli erano state interrate nel vigneto originario delle uve il 22 aprile scorso, in occasione della Giornata internazionale della Madre Terra. Lì, al buio, in silenzio, immerso nell’acqua di falda del Tagliamento, a temperatura costante di 12 °C, il vino si è evoluto acquistando delle note vellutate ed è stato recuperato esattamente 365 giorni dopo.

“È una delle tante azioni di sostenibilità e socialità (in questo caso, contribuendo alle attività della Comunità di Sant’Egidio) che la nostra cantina cooperativa ha intrapreso da alcuni anni – spiega il presidente, **Gianluca Trevisan** -. L’affinamento in terra non consuma energia e consente di adottare una pratica enologica, seppur limitata, che coniuga tradizione e modernità. Nel 2023 abbiamo avviato l’esperimento e, nel 2024, l’abbiamo ripetuto poiché riteniamo rappresenti bene la sintesi di come la Cantina, con i suoi dirigenti e soci, intenda

interpretare il presente ma, soprattutto, il futuro del vino”.

“Visto il buon risultato, anche qualitativo dell’infossamento – aggiunge il direttore della Cantina, **Rodolfo Rizzi** – abbiamo pensato pure alla sua valorizzazione – . Perciò, sono stati coinvolti i ragazzi della classe 3[^] E del Liceo Artistico Galvani di Cordenons per la realizzazione dell’etichetta. Con nostra piacevole sorpresa, abbiamo trovato 16 studenti talmente appassionati e bravi che ci è parso naturale utilizzare non una, ma tutte le etichette da loro proposte, abbinate ognuna a 35 bottiglie, firmate e numerate. Inoltre, sulla bottiglia verrà mantenuta parte della terra che l’ha gelosamente custodita per un anno, con una speciale colla. All’etichetta, inoltre, sarà pure abbinato un microchip che le consentirà di assumere un’identità digitale unica in ambiente NFT, con la possibilità di effettuare degli scambi virtuali tra i possessori delle bottiglie. Infine, le bottiglie saranno conservate e commercializzate in una originale confezione di legno. Crediamo, così, di aver fatto molto per impreziosire questo prodotto unico, limitato e caratteristico del nostro territorio che verrà posto in vendita a fine anno. Parte del ricavato verrà devoluto alla Comunità di Sant’Egidio, in Roma, per sostenere il loro gravoso e importante impegno della gestione dei corridoi umanitari”.

