

Gusto in Scena a Venezia

Niente additivi né enzimi, ecco i vini del “senza”

VENEZIA Si terrà domani e martedì, all'interno della Scuola Grande San Giovanni Evangelista a Venezia, la manifestazione “Gusto in Scena”. Tra i protagonisti, i vini senza artifici dei Colli Euganei che saranno presentati durante il congresso dedicato in programma domani alle ore 16.

Alla cucina del “senza” ideata dal giornalista e ideatore di “Gusto in Scena”, Marcello Coronini, si affianca ora l'enologia del senza, vini

prodotti nei terreni di origine vulcanica dei Colli Euganei da viticoltori che fanno parte dell'Associazione Biodistretto Colli Euganei.

Il Biodistretto, nato nel 2016, raggruppa produttori, istituzioni e associazioni sensibili alla promozione di una cultura del biologico nel territorio. I vini del senza sono caratterizzati dal non utilizzo di biotecnologie ovvero di tutti gli strumenti che possono rendere piacevole un vino in tempi rapidi ma che, se usati con poco criterio, possono

alterare l'identità territoriale dei vini stessi. Quindi senza additivi, attivanti, chiarificanti, stabilizzanti, tannini, enzimi, senza concentrazioni innaturali e con uso dei solfiti utilizzati ben al di sotto dei limiti consentiti. Per quanto riguarda la sezione delle degustazioni, Cà Lustra, Maeli Wine e Marco Sambin, aziende socie del Biodistretto, faranno degustare i propri vini del senza nella sezione “di collina” oggi dalle 11.30 alle 19 e domani dalle 11 alle 19.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

