

Il buon vino bio delle colline romagnole

≈ di P.F.Lisi

Villa Venti è una piccola, grande azienda vitivinicola che ha scelto insieme biologico e qualità. Il rispetto per l'ambiente e l'attenzione al territorio.

Il vino va di moda, non ci sono dubbi. Attori, politici, manager e cantanti, tutti fanno a gara per poter vantare la propria azienda e la propria cantina, più o meno visitata almeno qualche volta all'anno. Del resto, vigneti e vini sono anche un ottimo investimento.

Agli antipodi delle mode, c'è però un mondo del vino più silenzioso, fatto di piccole, grandi realtà che stanno mantenendo alto l'immagine del vino italiano nel mondo. In questa schiera rientrano gran parte delle sempre più numerose aziende vitivinicole che scelgono il biologico come elemento distintivo e segno forte di impegno per la qualità, a partire dal vigneto, proprio come diceva già tanti anni fa Luigi Veronelli.

Oggi parliamo di una di queste nuove realtà, una piccola azienda a conduzione familiare, nata nel 2002 dalle tre famiglie Riva, Giardini e Castellucci.

Su 15 ettari nelle colline romagnole, tra Roncofreddo e Longiano, Villa Venti ha scelto di fare il vino e di farlo bene. Le

viti, che coprono attualmente 5,5 ettari, sono allevate ad alberello modificato per favorire l'insolazione e le migliori condizioni colturali. Elevata la densità, con 5.300 ceppi per ettaro, mentre la produzione per pianta è molto ridotta, non superando il chilo. La vendemmia è ovviamente manuale. Nel vigneto si seguono i principi e le tecniche dell'agricoltura biologica, con il controllo e la certificazione della Direzione Emilia Romagna di Suolo e Salute. I terreni sono inerbiti e anche le altre tecniche colturali seguono i dettami del biologico. Attenzione particolare viene messa, come detto, nel contenimento della produzione. Nel vigneto si fa il diradamento in modo da lasciare su ogni pianta in media cinque grappoli: in questo modo l'uva concentra zuccheri e aromi e può offrire il meglio nella vinificazione.

I vini da raccontare sono due. Primo Segno è un Sangiovese Doc Superiore in purezza, maturato in acciaio e poi in bottiglia (vedi scheda sotto). Suggestiva la storia del nome: in Romagna per tradizione i figli si chiamavano Primo, Secondo e così via. Primo Segno è quindi il primogenito ed il vino interamente legato al territorio. Felis Leo, invece, è frutto di un uvaaggio più internazionale (40% Merlot, 40% Cabernet Franc) con un 20% di San-



giovese. In questo caso, solo il Sangiovese fa un mese di barrique. I vini si possono degustare e acquistare direttamente in azienda.

Villa Venti, però, non è soltanto vino. È anche un agriturismo molto curato (vedi foto sopra), ben inserito nel contesto delle colline romagnole, con vista sul paese di Longiano. L'agriturismo, a conduzione familiare, offre due camere matrimoniali indipendenti con pernottamento e prima colazione. Nella sala degustazione da 30 posti, oltre alla colazione, si possono degustare i vini di Villa Venti in abbinamento con i piatti tradizionali del territorio,

come la piadina, i salumi di Mora Romagnola, lo Squacquerone e il Formaggio di fossa. Da poco è iniziata anche l'attività di fattoria didattica, con la Rete delle fattorie didattiche dell'Emilia Romagna. Sono stati studiati vari percorsi, come quelli dedicati alle ciliege, all'uva, alle erbe di campo. E allora, non ci resta che augurarvi una bella giornata a Villa Venti!

Soc. Agr. Villa Venti

Via Doccia 1442
47020 Roncofreddo (FC)
Tel./fax +39 0541 949532
www.villaventi.it • info@villaventi.it

**Andiamo a:
Valle del Marta
Tarquinia**

Tarquinia, nella Maremma laziale, era uno dei centri principali della civiltà etrusca. Oltre a un'importante necropoli e alla zona delle saline, offre al turista un bellissimo litorale e un entroterra ricco di storie e tradizioni. In questa zona troviamo l'agriturismo biologico Valle del Marta, che prende il nome dall'omonima valle. L'azienda agricola produce e trasforma ottimi prodotti. Ortaggi, frutta, erbe aromatiche e animali (maiali, pollame e conigli) sono utilizzati per il ristorante e per la trasformazione. Il vino e l'olio extravergine spremuto a freddo sono due fiori all'occhiello dell'azienda.



Presso i laboratori aziendali, utilizzando vecchie ricette, si producono liquori, grappe, marmellate, sott'olio, vini, spumanti, miele, biscotti, frutta sciroppata, olive sotto sale. Tutti i prodotti sono in vendita sul sito internet www.valledelmarta.com e nei punti vendita all'interno dell'agriturismo e nel porto di Civitavecchia.

La cucina dell'agriturismo offre un repertorio delle ricette maremmane, come l'acquacotta, antica zuppa povera della campagna, o lo stinco di maialino al forno, fatto secondo una ricetta dell'800. È previsto anche un menù senza glutine per i celiaci.

L'ospitalità offre agli agrituristi 13 camere indipendenti; c'è la possibilità di utilizzare una sala convegni, ottenuta dalla ristrutturazione di una vecchia galleria ferroviaria militare, e di organizzare matrimoni e altri eventi. Per arricchire l'offerta agrituristica è stato previsto uno spazio benessere, con trattamenti estetici e salutistici. Oltre alla coltivazione biologica, nell'agriturismo l'attenzione per l'ambiente si applica anche con altri accorgimenti, come i limitatori di flusso idrico e la raccolta differenziata degli scarti del ristorante. E in programma anche l'installazione di pannelli solari.

Valle del Marta

Via Aurelia Vecchia km 93
01016 Tarquinia (VT)
Tel. 0766-855475 Fax 0766-848189
www.valledelmarta.it
info@valledelmarta.it



Primo Segno 2006 Sangiovese Doc Superiore



Colore rubino brillante; al naso, dopo un primo leggero sentore etereo, il vino si apre e stupisce per il susseguirsi di aromi speziati dolci e vegetali di rosmarino, tutti non preponderanti né invadenti, tanto da lasciare spazio al frutto rosso e al fiore, tipici del Sangiovese.

In bocca si presenta avvolgente, con un tannino non aspro e dotato di eleganza, in prospettiva di ulteriore evoluzione. La persistenza è notevole, tanto che è possibile avvertire in sequenza sentori di marasca, polvere di cacao, grafite e, a concludere, viole.

È un Sangiovese di Romagna che rispecchia le caratteristiche del proprio territorio.

Da accompagnare con la gastronomia del territorio.

[rielaborato da www.villaventi.it]

Bio News

Molise: un premio per l'olio Biosapori

Successo per l'olio biologico a marchio BioSapori, certificato da Suolo e Salute, alla Rassegna nazionale dell'olio extravergine di oliva di Festambiente 2008, dove si è aggiudicato il primo posto nella categoria fruttato leggero olio biologico e ha confermato, quindi, il primato regionale raggiunto al premio Biol nello scorso mese di maggio. Il concorso organizzato da Legambiente, giunto all'ottava edizione, ha premiato l'olio della Cooperativa Olearia Larinese, da sempre impegnata nelle produzioni biologiche, sia per la naturale vocazione del territorio sia per una precisa scelta di mercato. "Soddisfazione per la dirigenza della cooperativa - ha detto Alessandro Patuto, presidente di Fedagri Molise, la federazione regionale agricola della Concooperative - segno che, malgrado un'annata agraria non ottimale per le caratteristiche organolettiche degli oli molisani, si è riusciti a lavorare bene, sia nelle aziende agricole che nel processo produttivo, grazie anche alla varietà Gentile di Larino che è riuscita a distinguersi in condizioni climatiche difficili, confermando le sue proprietà. Bisogna proseguire per far uscire dall'anonimato i prodotti della nostra terra, per comunicarli a quanti non li conoscono".

Svizzera: una fantasiosa campagna promozionale

Si chiama "Eroi della natura" la fantasiosa, efficacissima campagna promozionale di Bio Suisse, l'associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica, per la quale Suolo e Salute svolge le funzioni di certificazione e controllo in Italia. La campagna illustra metodi e principi dell'agricoltura biologica: l'originalità è che a parlare sono i prodotti bio! Mese dopo mese lattughe, fragole, zucche e pomodori, ma anche mucche, formaggi e maiali, "raccontano" la loro vita nella fattoria biologica, mescolando accurate informazioni scientifiche con aneddoti divertenti. L'intera "Galleria degli Eroi" si può vedere all'indirizzo internet www.bio-suisse.ch/it/galleriadeglieroi.php

[Suolo e Salute News/BioSuisse]

Guida Verditalia 2008

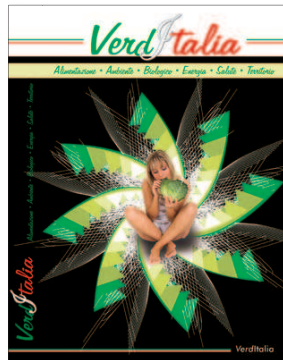
In occasione del Congresso mondiale del biologico di Modena è stata presentata la nuova guida Verditalia che promuove il "made in Italy" alimentare in tutto il mondo e sostiene i temi dell'Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita". La nuova edizione di Verditalia pubblica in anteprima i risultati della ricerca su un nuovo modello di ristorazione collettiva ecosostenibile basato sulla qualità biologica dei prodotti. I risultati, i primi di un lavoro che durerà tre anni in cinque paesi europei, sono illustrati dal prof. Roberto Spigarolo.

Altre novità riguardano l'acquacoltura e la nuova impronta digitale alimentare. "Verditalia coniuga alimentazione naturale e difesa dell'ambiente, - spiega Nicola Saluzzi, anima e coordinatore del progetto - è un mezzo divulgativo, e per questo utile a tutti, ma in special modo ai consumatori attenti ai temi del consumo sostenibile e all'alimentazione sana". La guida si avvale della collaborazione di Legambiente e di ACU (Associazione Consumatori Utenti), del contributo di importanti istituzioni, come l'Apat, l'Agencia per la Protezione dell'Ambiente, e l'Efsa, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, e di esperti nei diversi settori spaziando dal biologico, alla corretta alimentazione, ai parchi naturali, al risparmio energetico e alle energie da fonti rinnovabili, alla promozione dell'agroalimentare made in Italy.

La Guida Verditalia, stampata in italiano/inglese, si affianca alle altre pubblicazioni della casa editrice, specializzate nella promozione internazionale dell'enogastronomia e del turismo italiano.

Verditalia 2008

468 pagine - formato 145 x 210
Informazioni e prenotazioni:
Redazione Verditalia,
tel. 02-48004873,
verditalia@italyfromitaly.it



Eroi della natura. Dicembre.

«...e si è risvegliato il combattente che c'è in me.»

Gemma Bio. Riparte il gusto in verde.