



Non solo biologici, senza solfiti e vegani, anche resilienti. I vini si adeguano alle richieste dei consumatori contemporanei e alle esigenze dei produttori, per rispecchiare le abitudini alimentari, i valori e lo stile di vita di chi sceglie una bottiglia non solo per la sua qualità ma anche per i principi che rappresenta, grazie all'ausilio della genetica e degli incroci che hanno portato a creare viti resistenti. Piante che hanno bisogno di un numero limitato di trattamenti e contengono geni specifici di resistenza a peronospora e, in molti casi, oidio, grazie a tecniche di incrocio controllato tradizionale che si adattano bene all'agricoltura biologica. Specializzata da oltre 30 anni nel campo della viticoltura bio e non solo è l'azienda agricola Le Carline di Daniele Piccinin, che a Pramaggiore, nel cuore della zona Doc Lison-Pramaggiore e Doc Venezia, dal 1988 si dedica alla produzione di vini biologici e da qualche anno anche senza solfiti e vegani, nel rispetto della natura, dell'ambiente circostante e della sensibilità dei consumatori.

«Scegliere di coltivare in modo biologico trent'anni fa non è stato affatto semplice: scontavamo vuoti nelle normative e difficoltà interpretative oggi superate, oltre a una diffidenza da parte dei mercati. Poche nazioni cominciarono ad affacciarsi al bio ed è a loro che ci siamo rivolti, mercati che tuttora costituiscono lo zoccolo duro della nostra strategia commerciale: Germania, Olanda, Svizzera, Giappone, Canada, Cina e Stati Uniti. Nel tempo questa scelta si è rivelata vincente – sottolinea Piccinin – e ci ha portato a ottenere ottimi risultati, espandendo il nostro mercato di riferimento anche a Gran Bretagna, Danimarca, Polonia, Finlandia, Repubblica ceca, Slovacchia, India, Francia, Lettonia, Austria e naturalmente in Italia, dove siamo presenti capillarmente nell'Horeca, in particolare nella catena specializzata Natura S!».

LINEA RESILIENS

Questi vini nascono da uve capaci di adattarsi e resistere alle avversità, ottenute da diversi incroci tra vitigni antichi e vitigni del Nord Europa che hanno dimostrato le migliori caratteristiche di resistenza alle malattie fungine



L'oenologia del futuro

Con Daniele Piccinin, fondatore dell'azienda agricola Le Carline, alla scoperta dei vini bio, vegan, senza solfiti e dei vitigni resistenti, che nascono da programmi di incrocio per impollinazione di ultima generazione



L'azienda agricola **Le Carline** ha sede a Pramaggiore (Ve) - www.lecarline.com



La produzione vitivinicola aziendale è certificata dall'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale (Icea) e ha ottenuto, da parte di controllori di qualità internazionali, le certificazioni: biologica europea; biologica Nop per il mercato americano; biologica Cor per il mercato canadese; biologica Ofdc per il mercato cinese; vegana. Quest'ultima certifica l'assenza di coadiuvanti di origine animale, come l'albumina o la colla di pesce utilizzate per la chiarifica del vino, sostituendoli con prodotti di origine vegetale. Ma la novità più importante, un vero e proprio spartiacque per l'azienda, è rappresentata dalla collaborazione con le università e Regione Veneto - Veneto Agricoltura in un progetto dedicato alle varietà antiche e autoctone del territorio. Un percorso iniziato quattro anni fa con l'obiettivo di valorizzare, dal punto di vista qualitativo, i prodotti ottenuti sia da vitigni autoctoni sia dalle varietà resistenti alle principali patologie, recentemente iscritte nel Registro nazionale delle varietà di uva da vino, nell'ottica di una viticoltura maggiormente sostenibile.

«Trascorsi tre anni dalla messa a dimora del vigneto, l'annata 2017 rappresenta un importante punto di arrivo, che vede finalmente la nascita dei vini frutto di questi studi e sperimentazioni, un vino bianco e un vino rosso, ottenuti dall'uvaggio di 13 vitigni bianchi e 13 vitigni rossi, i primi della linea Resiliens, che hanno fatto della resilienza il loro carattere distintivo. Nascono da uve capaci di adattarsi e resistere alle avversità, ottenute da diversi incroci tra vitigni del Nord Europa che hanno di-

mostrato le migliori caratteristiche di resistenza alle malattie fungine e tra vitigni antichi presenti da sempre nel nostro territorio, che permettono di mantenere le caratteristiche tipiche e varietali autoctone. Parallelamente, stiamo continuando a produrre vini senza l'aggiunta di solfiti né di altri coadiuvanti enologici, una strada che ha portato, nel 2017, ad aggiungere il Pinot Grigio al Refosco dal Peduncolo Rosso, al Cabernet, al Bianco, al Merlot senza solfiti di nostra produzione». ■ **Alessia Cotroneo**

Diana, metodo classico bio-vegano Le Carline

Vitigni: Chardonnay - Pinot

Zona di produzione: Lison Pramaggiore

Sistema di allevamento: Guyot, Silvoz

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano tra fine agosto e inizio settembre e il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata fino a primavera inoltrata. Dopo il tiraggio, il vino riposa in catasta e si affina sui lieviti per almeno 25 mesi. Questa delicata fase consente al vino di esprimere tutta la sua ricchezza e tipicità. Dopo un lungo ciclo di remouage, avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, per evitare shock ossidativi, rendendo lo Spumante Diana più puro, gradevole e longevo

Caratteristiche organolettiche: Questo Metodo Classico presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente e all'olfatto si presenta fresco e intenso con ampia nota fruttata di mela golden, fiori di campo e una delicata fragranza di lievito. Al palato è armonico ed equilibrato con un piacevole sentore di frutta matura e di crosta di pane

Abbinamento: Vino ideale per brindare a momenti indimenticabili, è comunque ottimo per abbinamenti a tutto pasto

Temperatura di servizio: 8°C

Analisi: Gradazione alcolica: 12,50% vol. acidità totale: 6,5 g/l acidità volatile: 0,18 g/l

Formati disponibili: Bottiglia: 750ml e 1500ml Cartone: 06 bottiglie

