



Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

sabato 22 ottobre 2022

## L'Enantio Riserva 1865 Prefillossera, vino ancestrale

### L'Enantio Riserva 1865

### Prefillossera, vino ancestrale

La storica etichetta dei fratelli Fugatti (azienda Roeno di Brentino Belluno) premiata dal Gambero Rosso con il prestigioso riconoscimento dei "Tre Bicchieri"



La Val d'Adige, altrimenti denominata Terra dei Forti, un tempo era conosciuta per i suoi vini, in particolare il Pinot Grigio, di facile commercializzazione. Da qualche anno non è più così. Il merito è di una pattuglia di giovani imprenditori che ha riscoperto alcuni antichi vitigni autoctoni legati a un passato che sembrava destinato all'oblio: in particolare l'Enantio e il Foja Tonda. Citiamoli - è doveroso - questi imprenditori: **Albino Armani** (Dolcè), Lorenzo Bongiovanni (Sabbionara d'Avio), Tiziano Tomasi (Ala), Filippo e Barbara Scienza (Masi di Avio), i fratelli Fugatti (Brentino Belluno).



E proprio questi ultimi - ecco la notizia - nei giorni scorsi hanno ricevuto a Roma il riconoscimento più prestigioso: i mitici "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso con un vino ancestrale: l'Enantio Riserva 1865 Prefillossera annata 2017. Appresa la notizia, **Albino Armani** che ha sempre creduto in questo antico vitigno, si è complimentato con Cristina, Roberta e Giuseppe Fugatti: "Bravissimi. Grazie per l'impegno e la dedizione dimostrate in questi anni."

#### Convivium2000

- **PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: DOMENICA 23 OTTOBRE**
- **GELATO** on the road: dalla MIG
- Professionalità e passione per vincere le sfide
- La cucina che fa stare bene
- Caro energia, costi quintuplicati

#### Archivio blog

▼ 2022 (2482)

▼ ottobre (195)

**PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: DOMENICA 23 OTTOBRE**

Lorenzo Bongiovanni tra le viti ultracentenarie di Enantio.



Filippo e Barbara Scienza dell'azienda Vallarom di Masi d'Avio.

## La storia del territorio è racchiusa in queste viti ultracentenarie

Le viti ultracentenarie risparmiate dalla fillossera racchiudono la storia antica di questo territorio, grazie ad un vino nato nel passato, ma capace di conquistare il consumatore contemporaneo.

Il vitigno ha radici nella storia dell'antica Roma: "*La brusca hoc est vitis silvestris, quod vocatur Oenanthium*", scriveva lo storico Plinio il Vecchio, riferendosi alle viti selvatiche e coltivate citandole per la prima volta nel "*Naturalis Historia*". Sebbene le sue origini risalgano al I secolo dopo Cristo, fino a pochi anni fa queste uve venivano erroneamente ricondotte alla grande famiglia dei Lambruschi e denominate Lambrusco a foglia frastagliata. Solo nel 1991, grazie anche agli studi del prof. Attilio Scienza, prese avvio il progetto di valorizzazione di questo vitigno autoctono con la richiesta d'iscrizione al *Catalogo nazionale delle varietà di vite ad uva da vino*.

Longevità, robustezza e resistenza da sempre contraddistinguono l'Enantio e l'azienda Roeno ha saputo sfruttare tali caratteristiche per produrre un grande vino dal colore rosso rubino intenso: l'Enantio Riserva 1865 Prefillossera. "La volontà di riscoprire tradizioni, sapori e usanze di un tempo – spiega Cristina Fugatti, responsabile commerciale ed enologa dell'azienda – ci ha spinto a recuperare le antiche tecniche di vinificazione nate per lavorare uve possenti e di carattere. Abbinandole alle competenze odierne, abbiamo creato un vino fortemente rappresentativo della Terradeiforti. Il nostro impegno, unito a quello di altri produttori della zona, ha portato a titoli che un tempo pensavamo impossibili da raggiungere: l'Oscar dei Tre Bicchieri e la consacrazione dell'Enantio tra i Presidi Slow Food."

GELATO on the road: dalla MIG

Professionalità e passione per vincere le sfide

La cucina che fa stare bene

Caro energia, costi quintuplicati

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 23 OTTOBRE

LONGARONE Arredamont 2022 Storia cultura e saper fare

L'Enantio Riserva 1865 Prefillossera, vino ancestrale

LE PILLOLE DEL 23 OTTOBRE

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: SABATO 22 OTTOBRE

POSTALMARKET TORNA IN EDICOLA E LO FA CON L'IRONIA...

Prima dell'attività fisica mangiare una banana dà ...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 22 OTTOBRE

Chiusa dai Nas l'Antica Pizzeria Brandi

Ristoranti: ecco cosa fare quando un cliente "dise..."

Micotossine nelle gallette di riso: richiamato il ...

La vodka regalata da Putin a Berlusconi ha violato...

LE PILLOLE DEL 22 OTTOBRE

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: VENERDI' 21 OTTOBRE

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 21 OTTOBRE

Morellino di Scansano: vendemmia di qualità, cre...

Nuovi finanziamenti in arrivo per le aziende del t...

POSTALMARKET CONCLUDE ROUND DI INVESTIMENTO DA 1...

Cambio stagione, cambio alimentazione

Epokale, un vino leggendario

Iiac lancia il videocorso di psicofisiologia senso...

LE PILLOLE DEL 21 OTTOBRE

Che cosa è la Cirimoia e che proprietà ha

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: GIOVEDI' 20 OT...

Italian Cheese Awards: pecorino Gregoriano forma...

Mugnai d'Italia: Più informazione per incrementa...

Allergie d'autunno, con il caldo anomalo pollini...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 20 OTTOBRE

"San Leonardo" superstar

Greenology, l'arte della cucina a base



Cristina Fugatti, responsabile commerciale ed enologa dell'azienda Roeno

## L'Enantio Riserva 1865 Prefillosera è intenso e persistente

Colore rosso rubino intenso, l'Enantio Riserva 1865 Prefillosera regala un'ampia gamma di percezioni che ricorda le note agrodolci dei frutti di bosco e liquirizia fino ad arrivare agli aromi speziati del pepe nero, dei chiodi di garofano,

dell'incenso, del tabacco e sorprende il palato con la sua straordinaria persistenza e il perfetto equilibrio tra acidità e trama tannica. Questa Riserva è affinata per 24 mesi in botte grande, poi segue un lungo affinamento in bottiglia. Gradazione: 14 gradi.

Il termine *Prefillosera* si rifà all'epoca precedente l'arrivo dell'afide che a fine Ottocento sterminò gran parte del vigneto europeo e che indusse alcuni sapienti viticoltori del tempo a prediligere il terreno sabbioso, ostile al parassita. "Il 1865 rappresenta l'età media dei nostri impianti vitati - ha precisato Cristoforo Fugatti - per cui ci è sembrato doveroso prima che simbolico dedicare questa data al nome di questo vino. Le viti franche di piede, cioè non innestate su radici americane, le uniche a resistere alla terribile piaga della fillosera, sono ormai rare nel pianeta e costituiscono l'ultima testimonianza di una viticoltura storica e autentica nel senso più profondo del termine. Così come il vitigno Enantio, vera bandiera autoctona del nostro territorio, esprime il carattere, il vigore e il fascino di questo lembo geografico al confine tra Veneto e Trentino."

"Le radici sono importanti, così come recita un passaggio della conversazione inserita tra le scene finali dello straordinario film *La Grande Bellezza*. Crediamo dunque che il fascino del tempo remoto, di vigne che erano vive e vibranti già oltre 150 anni fa, racchiuda simbolicamente tutte le ragioni del concepimento di questo vino. Un vino affascinante, seducente e travolgente. Vogliamo ringraziare tutti i nostri collaboratori e tutti coloro che sostengono e valorizzano il frutto del nostro lavoro."

### Il presidio Slow Food è un ulteriore stimolo per il territorio

«Il riconoscimento del Presidio Slow Food - ha spiegato Cristina Fugatti che con la propria azienda agricola aderisce al progetto - è uno stimolo importante per il territorio. Cosiccome parlare di viti a piede franco significa fare un tuffo indietro nel tempo lungo almeno 150 anni fa quando cioè l'Europa conobbe a proprie spese il flagello della fillosera. L'insetto, importato accidentalmente dal Nord America, attaccò le viti di quasi tutta Italia: a fine Ottocento era segnalato in 900 comuni, nel 1931 praticamente tutte le province del nostro Paese avevano avuto a che fare con questo parassita.

«La vite, nel giro di mezzo secolo, era sul punto di sparire per sempre. La soluzione fu quella di riprodurre le viti per innesto, cioè unendo un tralcio dotato di gemme, con un piede, o innesto, resistente alla fillosera. La viticoltura, in questo modo, si salvò. Le vigne a piede franco resistono ancora oggi soltanto in pochissime parti d'Italia, aree dove la composizione del suolo, oppure l'altitudine, hanno impedito alla fillosera di proliferare.

«In Vallagarina, lungo le rive del fiume Adige tra le province di Trento e di Verona,

vegetale

LE PILLOLE DEL 20 OTTOBRE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in rima DEL GIORNO: ...

Il vino non ha rivali tra i Millennials. La Gen Z ...

Tutte le virtù dei mandarini

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 19 OTTOBRE

Colline del Prosecco: alla scoperta

Il Giro d'Italia... e il turismo

I prezzi nella ristorazione crescono ancora

Basta col monopolio The Fork-TripAdvisor!

LE PILLOLE DEL 19 OTTOBRE

Gist Travel Food Award 2022, ecco i vincitori

Cosa mangiare prima di fare trekking?

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: MARTEDÌ 18...

Ricchi di proteine e senza glutine: scopriamo i ...

Alla scoperta dell'anima di Verona

Torna The Milan Coffee Festival

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 18 OTTOBRE

Giovani, territorio e benessere: le sfide per il f...

LE PILLOLE DEL 18 OTTOBRE

conviviam2000.blogspot.com HA SUPERATO i 24.300 p...

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: LUNEDÌ 17 OTT...

TuttoFood 2023, hub internazionale del mangiar bene

Contro la fame del mondo servono sistemi agroalime...

Farina di insetti, Federuochi: "Sostenibilità le...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 17 OTTOBRE

Forme Infinite, il futuro del formaggio tra busine...

Vini e vignaioli d'Italia 2023

LE PILLOLE DEL 17 OTTOBRE

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: DOMENICA 16 O...

Festa del Cuoco, la sfilata diventa una protesta

Perché con l'arrivo del freddo aumenta la voglia...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 16 OTTOBRE

Ricchi di proteine e senza glutine: scopriamo i ...

La crisi dei fertilizzanti mette a rischio i terre...

Turismo, imprese in ginocchio per il caro energia

A LONGARONE EAT VENETO: BUONA LA PRIMA!

LE PILLOLE DEL 16 OTTOBRE

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: SABATO 15 OTTOBRE

Wine in Venice, aperte le candidature

PICCOLE TORTE DI NOCI E MIELE

Tenute Piccini, omaggio a Collodi

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 15 OTTOBRE

grazie alla struttura sabbiosa-silicea del terreno, l'afide non è riuscito ad attaccare l'apparato radicale di queste vigne e ancora oggi viene quindi coltivato l'Enantio a piede franco.

«Il Presidio è un riconoscimento che arriva dopo decenni di lavoro su questo vitigno, un riconoscimento che va a tutto il territorio e al tempo stesso un auspicio a credere e investire nella nostra terra.»

### La superficie coltivata a Enantio non supera i 40 ettari fra Trento e Verona

La superficie coltivata a Enantio, negli ultimi trent'anni, si è ridotta moltissimo e oggi si può calcolare che sia tra i 35 e i 40 ettari, calcolando anche i vigneti appartenenti ad aziende che non aderiscono al Presidio Slow Food. «A valorizzare questo vitigno, a imbottigliare l'Enantio proveniente da vigneti a piede franco commercializzandolo con un'etichetta ad hoc» siamo rimasti in pochi sostiene Lorenzo Bongiovanni. Mentre fino alla metà degli anni Ottanta, la varietà era molto diffusa tra il basso Trentino e l'alto Veronese.

### Una varietà conosciuta anche come Lambrusco a foglia drastagliata

L'Enantio è una varietà conosciuta anche come Lambrusco a foglia frastagliata. Il nome non induca però in confusione – chiarisce Filippo Scienza dell'azienda Vallarom di Masi d'Avio che sulle sue bottiglie riporta anche quest'ultima dicitura. Nulla a che vedere con il Lambrusco emiliano: l'Enantio è a foglia frastagliata e quel termine richiama la natura selvatica e robusta della pianta.

«Caratteristiche - aggiunge Filippo Scienza - che si ritrovano anche nel vino, dal color rosso rubino intenso, un sapore secco, acidità ben pronunciata e patrimonio tannico equilibrato, che lo rendono adatto agli abbinamenti con i piatti rustici della cucina trentina, ma anche con salumi e formaggi stagionati. Un vino che è un concentrato del nostro territorio.»

In alto i calici. Prosit.

**Giuseppe Casagrande**

Pubblicato da Convivium2000 a 15:16



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Il Montebaldo sposa il marrone di San Zeno  
Italia a Tavola e DeGusto premiano le eccellenze d...  
Anche le uova conoscono la crisi  
LE PILLOLE DEL 15 OTTOBRE  
PROVERBIO (o altro) DEL 14 OTTOBRE  
A Napoli la prima convention mondiale del Panettone  
A BELLUNO... "CITTA' SPLENDEnte" QUANTI "SERVIZI" ...  
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 14 OTTOBRE  
Gli stranieri tornano a scegliere l'Italia per l...  
Gas, Cingolani: "Il Paese è in sicurezza  
Quinta Milano Wine Week  
Comportamenti alimentari scorretti?  
LE PILLOLE DEL 14 OTTOBRE  
PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: GIOVEDI' 13 OTTOBRE  
Asti Spumante e Moscato d'Asti, 90 anni di bollicine  
Il formaggio, strumento per fare cultura e...  
Prosit con l'altoatesino Arunda Perpetuum  
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 13 OTTOBRE  
È Michele Manca il migliore sommelier del Veneto  
I prezzi salgono, ma al pane non si rinuncia  
LA REGIONE DEL VENETO SI E' CANDIDATA A CAPITALE ...  
LE PILLOLE DELL' 13 OTTOBRE  
Il turismo enogastronomico tra sfide e opportunità

- ▶ settembre (248)
- ▶ agosto (136)
- ▶ luglio (281)
- ▶ giugno (272)
- ▶ maggio (277)
- ▶ aprile (269)
- ▶ marzo (277)
- ▶ febbraio (251)
- ▶ gennaio (276)

- ▶ 2021 (3211)
- ▶ 2020 (3224)
- ▶ 2019 (3245)
- ▶ 2018 (3226)
- ▶ 2017 (3326)
- ▶ 2016 (2947)
- ▶ 2015 (1685)
- ▶ 2014 (604)
- ▶ 2013 (168)

#### Contatti

Nome

Email \*

Messaggio \*