



## Progetto Ecovini; Dalla terra al bicchiere, parola d'ordine è “ripetibilità”



Dalla terra al bicchiere: la parola d'ordine è “ripetibilità”. Su questo si è concentrata una parte del progetto Ecovini, con particolare riferimento all'Aglianico. L'obiettivo è di migliorare e razionalizzare le produzioni attraverso un controllo costante dell'intera filiera per arrivare a un vino che sia di elevata qualità, riconoscibile e, pertanto, sempre identico a sé stesso nel tempo. Nel gusto e del profumo dovrà avere un segno distintivo l'Aglianico che nasce in Irpinia per essere subito individuato da chi lo degusta. Questo serve anche per “educare” il consumatore che beve consapevole. Chi sorseggia un Aglianico irpino deve percepirne nell'immediatezza i tratti principali. Il lavoro condotto nell'ambito del progetto Ecovini ha portato a definire una carta d'identità ben precisa che può essere utile a coltivatori e cantine, al fine di avere le basi per ottenere, appunto, la “ripetibilità”. Di questo, e non solo, si discuterà Lunedì 29 Maggio, nel corso dell'evento divulgativo del progetto. L'appuntamento è in programma presso Vigne Irpine alla frazione Taverna della Figura a Santa Paolina. “Ecovini - Effetti di pratiche colturali e di parametri tecnologici e microbiologici sulla qualità rossi pregio dell'area del GAL Partenio”, vede come azienda capofila Masseria Alfano di Sant'Angelo a Scala. Partner è Vigne Irpine di Santa Paolina. La ricerca è affidata alla Sezione di Scienze della Vigna e del Vino di Avellino del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.