

Soligo, 19/03/2008

COMUNICATO STAMPA

PERLAGE PRESENTA ANIMÆ

Alla Vinitaly, il primo Prosecco Spumante Doc Senza Solfiti dall'anima di Perlage

3 Aprile – Verona –

L'esperienza di tre generazioni, lo studio di due anni, il frutto di un territorio: Perlage presenta Animæ, il primo Spumante Senza Solfiti.

Una sfida iniziata con la vendemmia 2006 ma con radici ben più profonde: la ricerca della massima purezza del vino, l'attenzione per il consumatore e il rispetto per la natura sono da sempre i pilastri portanti della filosofia di Perlage.

Dopo la certificazione biologica acquisita nel 1985, un secondo grande passo è stato fatto nel 2005, con l'ottenimento della certificazione Demeter per l'agricoltura biodinamica: il Prosecco Spumante Doc "*Col di Manza*" è il primo vino nato da questo metodo di coltivazione.

Un'esperienza che ha innescato il forte desiderio di riuscire a produrre un vino ancora più "solo vino", senza conservanti aggiunti ed allergeni: un vino senza solfiti.

Un sfida già vinta dall'enologia per quanto riguarda i vini rossi, per loro natura meno bisognosi di conservanti additivi, e successivamente per i bianchi.

Monsieur Boulard, della Maison Champagne Raymond Boulard affermava, qualche tempo fa che non esiste vino, nello Champagne, che subisca una seconda fermentazione al quale non vengano aggiunti solfiti.

Spostare l'attenzione sugli spumanti, nel tema del *sulphites free*, è sempre stato considerato arduo se non impossibile per due motivi.

La prima difficoltà è causata dai lieviti incaricati della trasformazione da mosto a vino, nel processo fermentativo, autoproducono piccole quantità di solfiti. I vini fermi, destinati ad avere una sola fermentazione, quella di trasformazione da mosto a vino, si sono rivelati gestibili; per gli spumanti, invece, esiste una seconda fermentazione necessaria alla presa di spuma (metodo Charmat) che li trasforma da vini fermi a vini spumanti. Quindi, sussistono due momenti di produzione di solfiti, che impiegando i normali lieviti in uso, portano i tenori di solfiti a livelli tali da rendere obbligatoria la loro dichiarazione in etichetta.

Il team Perlage, sotto la direzione dell'enologo Andrea Gallina ha risolto questo primo passaggio in collaborazione con la società Oliver Ogar che ha messo a disposizione persone con preparazioni specifiche, laboratori e strutture idonee e una consulenza inappagabile sull'aiuto all'individuazione e scelta dei lieviti a bassa autoproduzione di solforosa.

La seconda difficoltà, di natura qualitativa, è legata alla facile ossidazione a cui vanno incontro gli spumanti, in particolare di Prosecco, in assenza di conservanti artificiali. Tutto il processo di vinificazione in cantina è quindi avvenuto in totale assenza di ossigeno.

Risolve queste difficoltà tecniche del processo di vinificazione, lo spumante che si è ottenuto risulta essere un prosecco che in azienda si ama definire "di una volta". Animæ costituisce una discontinuità rispetto agli spumanti tradizionali: è noto che l'azione dei solfiti, oltre alla funzione antiossidante, comporta anche una notevole interferenza sulla percezione organolettica. Di conseguenza, per l'assenza dei solfiti che potenziano dell'aromaticità, Animæ fa emergere l'anima del Prosecco, con i suoi aromi primari, i profumi intatti delle uve e tutta l'intensità di un bouquet che dal vigneto, direttamente e senza ingerenze esterne, arriva al bicchiere. Altra caratteristica particolare di Animæ è il basso tenore zuccherino (3 g/l) che lo rende molto secco, quasi un Pas Dosè, ma con le proprietà simili allo Charmat lungo. Un prosecco di alta tecnologia mista a forte tradizione, in cui ricerca e ricordo si fondono in modo elegante e armonioso.

Il Prosecco di Valdobbiadene "Animæ" è il primo Prosecco Doc di Conegliano Valdobbiadene da agricoltura biodinamica Senza Solfiti.

Nasce da un percorso di sperimentazione durato 2 anni e ancora in fase evolutiva: per questo "Animæ" è il primo soddisfacente risultato di Prosecco Spumante Senza Solfiti ma, allo stesso tempo, rappresenta la base da cui partire per conoscere le potenzialità evolutive di tale prodotto.

Insomma, grazie a Perlage, oggi il mondo enologico sa che può essere realizzato uno spumante senza solfiti e apre la strada allo sviluppo e alla commercializzazione di spumanti di qualità senza l'uso di anidride solforosa.

Il percorso è appena iniziato: Perlage promette un progresso del progetto attraverso l'implementazione di sempre nuove conoscenze e tecnologie, a garanzia della tutela del consumatore, scopo finale di ogni progetto aziendale.

Company Profile

La storia di Perlage nasce nel 1985, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, hanno deciso di iniziare l'avventura dell'agricoltura e la viticoltura biologica, partendo dalla Riva Moretta, nel cuore del Prosecco Doc.

Una scelta che ha portato Perlage ad essere, oggi, un'azienda conosciuta a livello mondiale, capace di unire tradizione e innovazione nei suoi vini biologici e biodinamici.

L'attenzione di Perlage alla naturalità dell'intero processo produttivo, viene attivata sin dalla scelta del terreno più adatto al singolo vitigno, si protrae con estrema cura in ogni pratica agronomica sui vigneti, in tutte le fasi di vinificazione e conservazione sino all'offerta del vino al degustatore.

Fonte: Erika Gallon – Marketing Manager

Perlage srl

erika.gallon@perlagewines.com

tel.0039 0438 900203

fax.0039 0438 900195

mob.0039 346 5016507