

La tipicità piacentina del futuro: i vini ERVI in degustazione

Il progetto ValorInVitis, mirato al miglioramento della competitività del sistema vitivinicolo piacentino, prevede - tra l'altro - la valorizzazione dell'ERVI, vitigno ottenuto dal Prof. Mario Fregoni negli anni '70 dall'incrocio tra Barbera e Croatina, ormai riconosciuto idoneo alla coltivazione in Emilia Romagna. Alcuni viticoltori della zona hanno intrapreso iniziative di differenziazione produttiva basate sull'ERVI con l'obiettivo di realizzare vini di alta qualità potenzialmente rivolti anche al mercato internazionale.

Vinidea insieme all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza organizza - in collaborazione con la sezione locale dell'ONAV - una degustazione per far conoscere meglio questa nuova varietà agli operatori del settore, ai viticoltori, agli appassionati e ai curiosi. Per poter individuare le peculiarità sensoriali del vitigno, i vini prodotti con l'ERVI saranno degustati insieme a vini che rappresentano la tradizione vitivinicola del territorio, come Barbera e Gutturnio.

La degustazione si svolgerà il **15 novembre alle ore 17:30** presso Meeting Center "Il Fienile" della **Residenza Gasparini** (Str. Anselma, 9) con il seguente programma:



- 17:30 Cos'è il Progetto ValorInVitis
Prof. Stefano Poni, Responsabile Scientifico del Progetto
- 17:45 Le caratteristiche agronomiche dell'incrocio ERVI
Prof. Matteo Gatti, DI.PRO.VE.S. Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- 18:15 L'esperienza dei viticoltori e la degustazione dei vini
Andrea Pradelli, Azienda Agricola Tenuta Borri
- ✓ ERVI 2015
 - ✓ Colli Piacentini Barbera DOC "Le Tinaie" 2015
 - ✓ ERVI 2016
 - ✓ Colli Piacentini Barbera DOC "Le Tinaie" 2016
Andrea Illari, Azienda Vitivinicola Villa Rosa
 - ✓ ERVI
 - ✓ Colli Piacentini Gutturnio Superiore DOC

La partecipazione alla degustazione è gratuita, ma è richiesta l'iscrizione entro **lunedì 12 novembre** inviando una e-mail con Nome, Cognomi e Organizzazione di appartenenza a info@vinidea.it

Il progetto **ValorInVitis** ha l'obiettivo di valorizzare le varietà di uva tipiche del piacentino aumentando la resilienza del sistema produttivo al cambiamento climatico.

Partner: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Vinidea, Horta, Mossi Aziende Agricole, Azienda Vitivinicola Villa Rosa, Cantina Vicobarone, Azienda Vitivinicola I Salici, Azienda Agricola Il Poggiarello, Azienda Agricola La Pagliara, Azienda Agricola Tenuta Borri, Azienda Agricola Currado Malaspina.