

## NOTIZIE DAL MONDO

### LA VITICOLTURA SOSTENIBILE PER L'AMBIENTE HA NUOVE FRONTIERE

Fattori è stata la prima azienda italiana a utilizzare sistematicamente gli estratti di semi di pompelmo e tra le prime a sperimentare gli oli essenziali (di produzione israeliana importati da Natural 33) per rendere la viticoltura ancor più sostenibile di quella bio, che prevede l'uso di zolfo e rame. "Grazie a questi trattamenti, ancora in fase sperimentale, siamo in grado di ridurre dal 20 al 50% l'utilizzo di zolfo e rame ammessi nella viticoltura bio - afferma Igor Bonvento, agronomo dell'azienda. Entrambi i prodotti agiscono sia come fungicidi, grazie all'azione dei fenoli in essi contenuti, che come induttori di resistenza stimolando la pianta a produrre fitoalessine e altri fenoli e migliorandone la protezione da attacchi parassitari".

L'azienda Fattori ha scelto di applicare a tutti i vigneti l'uso degli estratti di pompelmo, mentre l'utilizzo di oli essenziali è ancora in fase sperimentale ed è stata per ora limitata alla varietà più sensibile, il Pinot Grigio. E poiché i prodotti vengono nebulizzati, si ha anche il curioso effetto "hammam": dopo l'applicazione, infatti, il vigneto profuma di piante aromatiche. Oltre all'uso di questi due prodotti, per rendere la viticoltura in armonia con l'ambiente la Società Agricola Fattori da anni applica la lotta alla tignola col metodo della confusione sessuale che limita la possibilità di riproduzione di questa farfallina. La vendemmia è ora in pieno svolgimento e sta confermando la previsione di ottima qualità.

### LA MIGLIORE GRAPPA GIOVANE

Il 10 settembre scorso si è svolta ad Asti la premiazione delle 35 grappe vincitrici della XXIX edizione del concorso Alambicco d'Oro organizzato dall'Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti). Diverse le categorie in concorso, dalla grappa giovane a quella invecchiata e a quella affinata in legno,

da quella aromatizzata al distillato d'uva. Tra le grappe aromatizzate è stata premiata la Zacri, grappa di chinotto di Savona della Distilleria Gualco; tra quelle affinate in legno troviamo la grappa Audace di Mazzetti d'Altavilla; tra quelle invecchiate il riconoscimento è stato assegnato anche alla grap-

pa di nebbiolo invecchiata in botti di porto dell'Antica Distilleria Sibona; ha ricevuto il premio anche la grappa di Malvasia delle Lipari dell'Azienda Agricola Fenech tra le grappe giovani aromatiche.

Tra le premiate, la grappa Sorsi di Erbaluce delle Distillerie Francoli ha ricevuto il riconoscimento come migliore grappa giovane. Sorsi di Erbaluce fa parte della linea Grappe Luigi Francoli Sorsi di Luce, dedicata esclusivamente alla ristorazione gastronomica e all'eno-

zioni che uniscono i sensi. Il nome, Sorsi di Erbaluce, rievoca l'esaltazione dei terreni, delle proprie coltivazioni e di un vitigno dalle sfumature introvabili altrove. Sorsi di Erbaluce nasce da un raro vitigno a bacca bianca, aromatico al punto giusto e presente quasi esclusivamente nel Piemonte settentrionale. Dopo la distillazione, beneficia di un affinamento di almeno 6 mesi in contenitori inerti per raggiungere l'equilibrio perfetto del proprio profilo sensoriale.



L'etichetta della grappa Sorsi di Erbaluce (Distillerie Francoli).

teca. L'immagine rappresenta un codice nuovo nel panorama della grappa, l'esaltazione di un vestito elegante, luminoso e prezioso, ma senza sfarzi, senza ostentazione. Un packaging unico, dedicato a esaltare le emozioni del palato, emo-

La Grappa Sorsi di Erbaluce si caratterizza per il suo colore cristallino e brillante, per il suo profumo floreale e allo stesso tempo speziato e per il suo sapore vellutato e di lunga persistenza, con una nota predominante di liquirizia.