

Vini sostenibili e biologici sulle navi Costa Crociere

di **Redazione**

08 Maggio 2017 - 17:41



Genova. Una nuova carta dei vini a bordo delle navi della flotta Costa Crociere è l'oggetto del prestigioso accordo firmato tra la compagnia crocieristica italiana e la Banca del Vino di Pollenzo, società cooperativa nata da un'idea di Carlo Petrini, Presidente Slow Food, che da anni si propone di sostenere attivamente la memoria enologica italiana.

Avvalendosi della solida competenza della cooperativa, Costa Crociere ha selezionato le migliori cantine che esprimono il meglio del tesoro viticolo italiano, al fine di proporre ai propri ospiti una nuova carta dei vini, con oltre 100 etichette accuratamente scelte tra le più pregiate d'Italia e del mondo, prodotte nel rispetto dell'ambiente e perfette per accompagnare la cucina della tradizione regionale italiana offerta a bordo.

Le proposte della nuova wine list sono rappresentative di ben 19 regioni italiane e di Paesi come Francia, Portogallo, Spagna, Nuova Zelanda, Australia e USA. La selezione si divide in 4 diverse categorie di vini, riconoscibili grazie a un piccolo logo apposto accanto a ciascuna: gli ospiti potranno scegliere tra vini sostenibili, vini biologici, vini dal territorio dall'ottimo rapporto qualità-prezzo e vini da abbinare ai piatti dei menu regionali.

I vini sostenibili sono stati scelti tra quelli provenienti da viticole che adottano metodi di coltivazione con il più basso impatto possibile sull'ambiente e rispettose della biodiversità. Tra questi gli ospiti troveranno, ad esempio, il Roero Arneis Pradalupo DOCG di "Fontanafredda" del Piemonte, il Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC di "Le Vigne di

Zamò”, il Pinot Nero dell’Alto Adige di “Elena Walch” e molti altri. Sempre nell’ottica del rispetto dell’ecosistema sono stati introdotti i vini biodinamici, le cui pratiche agricole ammettono solo i preparati che favoriscono la fertilità del terreno e che prendono in considerazione il calendario lunare per le operazioni colturali. Il risultato è un’espressione autentica del Terroir di provenienza, ovvero di quell’intreccio di fattori come il clima, l’ambiente naturale e il fattore umano che caratterizzano un vino, come ben rappresentato dal Gavi DOCG “La Raia” del Piemonte, e il Teroldego Rotaliano DOCG di “Foradori” del Trentino Alto Adige.

I vini biologici sono stati invece selezionati tra quelli che non contengono sostanze chimiche di sintesi e che nascono da uve coltivate senza uso di organismi geneticamente modificati, secondo linee guida riconosciute a livello europeo. In questa selezione si trovano, tra gli altri, l’Albana di Romagna Vigna Rocca DOCG di “Tre Monti”, il Frascati Superiore Racemo DOCG “L’Olivella” dal Lazio, il Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG di “Fattoria di Fèlsina” della Toscana, l’Aglanico del Vulture Il Repertorio DOC “Cantine del Notaio” della Basilicata.

Accanto alla nuova selezione non mancheranno naturalmente delle vere e proprie icone della tradizione vinicola italiana e mondiale, come ad esempio il Trento DOC Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut, e il Bolgheri Sassicaia di “Tenuta San Guido” e lo Champagne Brut AOC “Dom Perignon”.

La nuova wine list è già disponibile a bordo delle navi della flotta Costa, ed è espressione di quell’eccellenza che costituisce il trait d’union tra la compagnia crocieristica italiana e la Banca del Vino. Nata nel 2001 nelle cantine dell’Agenzia di Pollenzo ed in collaborazione con l’Università delle Scienze Gastronomiche, la Banca del Vino si impegna infatti a selezionare e conservare ogni anno, all’interno delle proprie cantine ottocentesche, le bottiglie delle migliori annate selezionate tra aziende vinicole che seguono una filosofia produttiva il più possibile rispettosa dei parametri fissati dagli ecosistemi.

Un progetto ambizioso e una partnership grazie alla quale Costa rafforza ulteriormente la sua ricca offerta enogastronomica incentrata sull’Italy’s finest con l’obiettivo di offrire ai propri ospiti solo il meglio d’Italia.