

Vino e vitigni nello spazio

Durante il 15° forum internazionale della cultura del vino, nato da un'idea di Franco M. Ricci presidente della fondazione Italiana sommelier, è stata presentata una innovativa e interessante iniziativa: "Il vino nello spazio". Tre i vini scelti e tre conseguenti vitigni da lanciare sulla stazione orbitante per un esperimento tecnico e culturale. Uno dei produttori scelti è una delle grandi eccellenze piemontesi: Gaja.

“Il progetto Vino nello Spazio è un messaggio di civiltà. Già i romani, quando si espandevano in nuovi territori, diffondevano la coltivazione della vite per produrre vino quale ambasciatore di pace, gioia e fraternità. Non sappiamo quando sarà possibile raggiungere nuovi pianeti ospitali, ma dalla vite e dal vino, la bevanda mediterranea più ricca di storia e di cultura, ne deriva un messaggio d’augurio”, così Angelo Gaja ha motivato la sua partecipazione, perché, come sempre accade, è fondamentale imparare dalla storia, dal legame con il territorio e dall'amore verso i grandi prodotti che offre.

Le barbatelle di Nebbiolo che accompagneranno il vino piemontese arrivano invece da un’interessante sinergia tra piccole realtà di Narzole: Vivai Gatti Paolo, un'azienda storicamente radicata sul territorio che ha saputo rinnovarsi rimanendo fedele alla qualità e alla purezza delle proprie coltivazioni, e Saglietti Group, innovativa azienda nella lavorazione del legno. Insieme hanno preparato un “pacco speciale” per spedire e tutelare il vitigno nello spazio.

Immaginare che il territorio piemontese, attraverso i suoi prodotti, non solo varchi i confini nazionali, ma faccia un viaggio extraterrestre è certamente un motivo di orgoglio per la nostra terra, ma soprattutto un ulteriore riconoscimento del valore del lavoro e della passione. Una combinazione di energie che da sempre permette di trasformare un territorio bello ma difficile, in opportunità e produzioni capaci di stupire il mondo e nei prossimi mesi anche oltre.