

Alba Vitae, la solidarietà diventa nazionale

scritto da Cinzia Dal Brolo | 04/11/2021



Bianco IGT Olmèra 2019 di De Stefani, un vino che nobilita la causa

Quando la solidarietà chiama, le Associazioni rispondono. Ha un respiro nazionale - sono ben otto le associazioni regionali che hanno aderito - **Alba Vitae**, l'iniziativa di AIS Veneto finalizzata a **raccogliere fondi per progetti sociali**.

«È il progetto solidale più datato e anche quello a cui siamo più affezionati. - spiega **Marco Aldegheri**, presidente di AIS Veneto - L'obiettivo è reperire prodotti di nicchia per metterli in commercio con finalità benefiche».

Alba Vitae, l'iniziativa Sociale di AIS Veneto

Alba Vitae rappresenta l'inizio di un nuovo giorno, la rinascita sia per la pianta che per l'uomo, metafora di un impegno quotidiano e di una volontà a progredire.

Grazie al progetto, AIS Veneto e AIS Sicilia supporteranno la **Cooperativa Sociale Rò La Formichina** (Catania), impegnata nel reinserimento lavorativo e sociale di ragazzi emarginati.

«Quella di quest'anno - spiega **Manuela Cornelli**, Consigliere nazionale e responsabile di AIS Progetto per il Sociale - è un'edizione nazionale che riuscirà ad offrire una più ampia possibilità di scelta al consumatore, diventando un ottimo esempio di strategia win-win».

L'azienda De Stefani premiata per il suo Olmèra 2019

Leader nella formazione e nel creare la giusta sensibilità, [AIS Veneto](#) si fa portavoce di un'iniziativa itinerante (quest'anno è toccato alla delegazione di Venezia scegliere il vino), premiando l'azienda **De Stefani** di Fossalta di Piave (VE) e il suo bianco **IGT Olmèra 2019**, un vino "che nobilita la causa".

Alessandro De Stefani, quarta generazione di una famiglia di vignaioli originari di Refrontolo (frazione collinare del trevigiano), poi stabiliti a Fossalta di Piave (Ve), "*ama lavorare tanto in vigna, poco in cantina*".

L'Olmèra nasce da un vigneto piantato nel 1984, la cui composizione è 63% friulano e 37% sauvignon. Vendemmia tardiva, attenta defogliazione, selezione manuale delle uve, utilizzo di ghiaccio secco per inibire la fermentazione; poi il Tocai va direttamente in barrique. Il risultato è un vino bianco importante, corposo e fresco, di grandissima potenzialità, benchè "*credo che la maturità arrivi tra 5-6 anni*". La nota vegetale, attenuata dal corredo aromatico (timo ed erbe aromatiche), riequilibra il leggero sentore di vaniglia.

Verticale di Olmèra: annate 2011, 2013, 2016 e 2019

Abbiamo degustato l'annata 2019 insieme alle produzioni degli anni precedenti. L'**Olmèra 2016**, di colore giallo dorato intenso, all'olfatto rivela la parte di boltrite (muffa nobile) e note di frutta tropicale mentre al palato è morbido e avvolgente.

Olmèra 2013 (di colore oro con riflessi e tratti ancora giovani) ha una freschezza disarmante. Ricordi di mentuccia, pastisse e sensazioni lievemente agrumate caratterizzano questo vino tendente alla longevità. Infine, **Olmèra 2011** presenta un colore vivido, quasi imbarazzante (70% verde) che parla di gioventù, come il naso che offre note floreali bianche (gelsomino) e poi di spezie (zafferano). Esplosione di corredo aromatico, in bocca rivela avvolgenza calorica e glicerica.

Altri vini selezionati per Alba Vitae 2021

Gli altri vini selezionati per l'edizione 2021 di **Alba Vitae** sono:

- Prima Terra 2015 - Montepulciano d'Abruzzo Doc di Valle Martello (Abruzzo)
- Volvito 2016 - Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc di Caparra & Siciliani (Calabria)
- Niccolò V 2016, - Colli di Luni Rosso - Cantine Lunae (Liguria)
- Morellone 2017 - Rosso Piceno Superiore Doc dell'azienda Le Caniette (Marche)
- Macchiarossa 2016 - Tintilia del Molise Dop di Claudio Cipressi Vignaiolo (Molise)
- Senes 2017 - Cannonau di Sardegna Riserva Doc (Sardegna) di Argiolas
- [Etna Rosso 2016 Doc di Primaterra](#) (Sicilia), Olmèra 2019.